

BASES
CONCURSO 2026

el *mejor* Pan de pascua de VIÑA DEL MAR

ViñadelMar
Municipio de Cuidados

“EL MEJOR PAN DE PASCUA DE VIÑA DEL MAR 2026”

Bases Concurso 2026

La Ilustre Municipalidad de Viña del Mar, a través de su Departamento de Desarrollo Económico, en el marco de su programa de apoyo al emprendimiento y fortalecimiento del comercio local, invita a emprendedoras, emprendedores, empresarias y empresarios de la comuna a participar en el tradicional concurso **“El Mejor Pan de Pascua de Viña del Mar”**, en su versión 2026.

Este concurso navideño busca promocionar y posicionar a pequeñas y medianas empresas vinculadas al rubro gastronómico, destacando especialmente a quienes mantienen viva la tradición de la elaboración del pan de pascua en la ciudad.

El certamen busca reconocer la calidad, creatividad y aporte cultural de los locales participantes, promoviendo además el desarrollo económico local y poniendo en valor las tradiciones navideñas y la elaboración del pan de pascua en Viña del Mar.

Marco Estratégico

El concurso “El Mejor Pan de Pascua de Viña del Mar 2026” se enmarca en los lineamientos del Plan Estratégico de Desarrollo Económico de la Ilustre Municipalidad de Viña del Mar, contribuyendo al fortalecimiento del comercio local, la promoción de emprendimientos gastronómicos y el posicionamiento de la comuna como destino turístico y gastronómico.

Asimismo, esta iniciativa busca promover las tradiciones navideñas, incentivar la elaboración y comercialización del pan de pascua, además generar espacios de difusión y reconocimiento para locatarios y emprendimientos viñamarinos, fortaleciendo la articulación entre desarrollo económico, turismo y patrimonio cultural.

Objetivo General

Visibilizar el valor social y económico del Pan de Pascua como parte fundamental de la gastronomía en época de navidad, reconociendo a quienes contribuyen a su elaboración, preservación, innovación y difusión en la comuna de Viña del Mar.

Objetivos específicos

1. Apoyar la innovación y diversificación de este ícono gastronómico tradicional navideño, incorporando alternativas alimentarias como el Pan de Pascua receta innovadora.
2. Relevar, potenciar y mantener eventos permanentes en la ciudad, propiciando un ambiente de fiesta y participación en torno a festividades tradicionales.
3. Dinamizar el desarrollo económico local a través de la difusión y promoción de empresas viñamarinas dedicadas a la producción de pan de pascua.

DE LA ORGANIZACIÓN

1. El Departamento de Desarrollo Económico de la Ilustre Municipalidad de Viña del Mar es la encargada de la coordinación general del concurso.
2. La difusión del Concurso y sus bases, se realizará a través de las redes sociales de los Departamentos de Turismo (@visitavina), Desarrollo Económico (@desarrolloeconomico.vina), otros pertinentes a la Municipalidad y otros medios digitales.

DE LAS CATEGORÍAS

El concurso considerará dos categorías:

1. PAN DE PASCUA TRADICIONAL

Esta categoría busca mantener la autenticidad y tradición del sabor y la preparación del Pan de Pascua.

- Perfil del producto: Se caracteriza por una masa aromática elaborada con especias navideñas tradicionales (canela, clavo de olor, nuez moscada, entre otras), incorporando frutos secos y fruta confitada de manera equilibrada en su interior.
- Aspecto y presentación: El uso de coberturas superficiales es opcional y queda a criterio del postulante; su ausencia no afectará la evaluación de la preparación.

2. PAN DE PASCUA TRADICIONAL CON RESTRICCIÓN ALIMENTARIA

Esta categoría está dirigida a negocios que elaboren propuestas inclusivas adaptadas a requerimientos o restricciones dietarias específicas (tales como preparaciones sin gluten, sin azúcar añadida, entre otras), manteniendo la identidad, aromas y perfil de sabor característicos de la receta tradicional.

- Perfil del producto: La preparación debe respetar el espíritu clásico del pan de pascua (incorporando frutos secos, frutas y especias navideñas tradicionales) mediante sustituciones técnicas que garanticen la condición alimentaria declarada.
- Aspecto y presentación: Al igual que en la categoría tradicional, el uso de coberturas o decoraciones es opcional.
- Nota importante: El participante debe especificar de forma clara en su rotulación o ficha técnica la restricción que atiende (ej. libre de gluten, apto para diabéticos, etc.) y las medidas adoptadas para evitar la contaminación cruzada en su elaboración.

DE LAS CONDICIONES GENERALES

1. El formato del Pan de Pascua debe ser de 500 gramos.
2. El Pan de Pascua debe ser 100% artesanal, fabricado a mano, se encuentra prohibida la utilización de premezclas.
3. El concurso contempla un máximo de participación de 20 locales en competencia. En caso de recibirse más de 20 postulaciones admisibles, la Organización realizará una evaluación técnica de antecedentes considerando el cumplimiento de requisitos, la producción permanente de pan de pascua y la representatividad territorial dentro de la comuna de Viña del Mar. De persistir un número superior al máximo permitido, se priorizará a aquellos locales con mayor antigüedad, considerando la fecha de inicio de actividades registrada ante el Servicio de Impuestos Internos.
4. La evaluación del jurado se realizará a través de una “cata a ciegas”, sin conocimiento del productor del pan de pascua. Esto garantiza imparcialidad y objetividad, fomenta la equidad entre participantes y fortalece la credibilidad del concurso generando mayor confianza en la comunidad y los participantes consolidando la seriedad, transparencia y prestigio del concurso.
5. La preselección se realizará el **MIÉRCOLES 18 DE NOVIEMBRE**. Cada local en competencia aportará con 1 pan de pascua en formato de empaque tradicional por cada categoría que se participe (se puede participar en una o las dos categorías), el que serán retirado en cada local de venta por personal del Departamento de Desarrollo Económico entre las 09:30 y 11:30 horas del miércoles 18 de noviembre. El pan de pascua entregado por el local para la degustación a ciegas no deberá tener ningún logo alusivo al local comercial en su masa ni en su envoltura. El no cumplimiento de esto, faculta a la unidad técnica a descalificar al local. La envoltura debe ser en una bolsa de papel para el transporte del pan de pascua.
6. Las muestras deberán encontrarse disponibles y en condiciones aptas para su evaluación al momento del retiro programado por la Organización. No se aceptarán entregas posteriores ni fuera de los horarios establecidos para el retiro de los panes de pascua.
7. Quedarán seleccionadas para la fase final 5 panes de pascua en categoría “Pan de Pascua Tradicional" y 5 panes de pascua en categoría “Pan de Pascua Tradicional con Restricción Alimentaria”.
8. En caso de desistimiento, imposibilidad de participación o incumplimiento de las presentes bases por parte de algún local seleccionado para la fase final, la Organización podrá convocar al siguiente participante mejor evaluado en la etapa de preselección.
9. La Final del Concurso El Mejor Pan de Pascua de Viña del Mar será el **VIERNES 20 DE NOVIEMBRE**, siendo los panes de pascua seleccionados a degustar por el Jurado 5 panes de pascua en categoría “Pan de Pascua Tradicional" y 5 panes de pascua en categoría “Pan de Pascua Tradicional con Restricción Alimentaria”. Según categoría, cada local finalista deberá entregar 1 pan de pascua por categoría en formato de 500 grs., que serán retirados entre las 09:00 y las 11.00 horas del Viernes 20 de noviembre, por personal del Departamento de Desarrollo Económico, para ser evaluadas por el

"Jurado Calificador" a partir de las 11.00 horas, quienes elegirán a el "Mejor Pan de Pascua de Viña del Mar" por categoría.

10. El evento se realizará en el Jardin Italiano del Palacio Vergara.
11. Para la final, los finalistas pueden invitar a sus familias y amigos previa inscripción mediante un formulario que será enviado por la organización.
12. **IMPORTANTE:** A cada local seleccionado **para la final**, se le pedirá un aporte de **1 pan de pascua adicional**, por categoría seleccionada, con el fin de atender a los invitados en el evento final a realizarse el viernes 20 de noviembre, entre los cuales habrá autoridades, prensa, representantes de gremios, invitados de los finalistas, etc.
13. Aquellos locales que hayan sido seleccionados para pasar a la final del concurso pueden traer un pendón de su local para el día del evento.

DEL JURADO

1. Existirá un "Jurado Pre-seleccionador" y un "Jurado Calificador".
2. El "Jurado Pre-seleccionador" estará integrado por dos alumnos y un profesor guía, representantes de las escuelas de gastronomía de educación superior de la región.
3. El "Jurado Calificador" estará integrado por los Directores y/o Jefes de Carrera de las Escuelas de Gastronomía de Universidades de la región.
4. Los integrantes del Jurado Pre-seleccionador y del Jurado Calificador deberán abstenerse de participar en la evaluación de aquellas muestras respecto de las cuales exista algún vínculo familiar, laboral, comercial o cualquier otra circunstancia que pueda afectar su imparcialidad.
5. El "Jurado Calificador" elegirá el primero, segundo y tercer lugar de las dos categorías.
6. Jurado:
    a. Instituto Profesional Culinary
    b. Universidad Santo Tomás
    c. Instituto Profesional INACAP
    d. Centro de Formación Técnica de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso
    e. Instituto Profesional DUOC UC
    f. Universidad de Valparaíso
    g. Jurado sorpresa para la final.

Sobre el punto 5, los jurados a,b,c,d,e y f serán jurados de base para la preselección y la final, sumándose a la categoría indicada un jurado sorpresa para la final del concurso.

DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se evaluará con escala de 1 a 7, en donde 1 es muy malo y 7 es excelente. A continuación, se presentan los criterios de evaluación y porcentajes de ponderación para cada categoría:

Item	**Pan de pascua tradicional**	**Pan de pascua receta innovadora**
Aspecto generales	10% Forma del pan de pascua y volumen adecuado 10% Coloración exterior 20% Aspecto visual (superficie bien terminada, sin grietas, desprendimiento y defectos importantes) 20% humedad 20% cocción 20%Textura	10% Forma del pan de pascua y volumen adecuado 10% Coloración exterior 20% Aspecto visual (superficie bien terminada, sin grietas, desprendimiento y defectos importantes) 20% humedad 20% cocción 20%Textura
Fase gustativa	40% Sabor 30% Aroma 30% Presencia y equilibrio de los ingredientes	40% Sabor 30% Aroma 30% Presencia y equilibrio de los ingredientes

Los criterios y ponderaciones fueron trabajados en conjunto con las Escuelas de Gastronomía de la Región de Valparaíso.

DE LAS CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN

La Organización podrá descalificar a cualquier participante que:

a) Entregue antecedentes falsos o adulterados durante el proceso de postulación.

b) No mantenga vigente su Patente Comercial o Resolución Sanitaria durante el proceso de evaluación.

c) Incumpla las condiciones establecidas para la categoría en que participa.

d) No disponga de las muestras requeridas al momento del retiro efectuado por la Organización.

e) Que el producto presente situaciones de insalubridad o presencia de cuerpos extraños (tales como cabello, insectos u otros elementos contaminantes), incumpliendo las normas sanitarias vigentes.

f) Utilización de premezclas.

g) Incumplan cualquiera de las disposiciones establecidas en las presentes bases.

DE LAS SITUACIONES ESPECIALES

1. Todas aquellas situaciones especiales o particulares, no contenidas en las bases de este Concurso, serán resueltas por la Organización, siendo de responsabilidad absoluta de los participantes el acatar lo resuelto, no existiendo posibilidad de réplica.
2. En caso de empate entre dos o más participantes en cualquiera de las categorías, se considerará como ganador aquel que obtenga el mayor puntaje en el ítem "Fase gustativa". De persistir el empate, se considerará el mayor puntaje obtenido en el ítem "Aspectos generales". Si el empate aún persistiera, se considerará el mayor puntaje obtenido en el ítem "Sabor". En caso de mantenerse la igualdad, el Jurado Calificador resolverá mediante votación simple.
3. Las decisiones adoptadas por el Jurado Calificador serán definitivas e inapelables.
4. La Organización se reserva el derecho de declarar desierta cualquiera de las categorías cuando estime que las muestras presentadas no cumplen los estándares mínimos de calidad requeridos para la competencia.

DE LOS PREMIOS

Se entregarán reconocimientos al primer, segundo y tercer lugar de cada categoría.

PREMIO: Promoción del local comercial:

1. Los ganadores del primer lugar del Concurso de ambas categorías, serán difundidos en y promocionados en distintos soportes comunicacionales de la Municipalidad de Viña del Mar como pantallas led, sitio web, RRSS,
2. Adicionalmente quien obtenga el primer lugar por categoría, se difundirá en las pantallas led ubicadas en el centro de la ciudad (Circuito de Arlegui y Calle Valparaíso) entre el martes 1 de diciembre y el lunes 7 de diciembre.
3. Los ganadores del primer, segundo y tercer lugar del Concurso, por categoría, serán difundidos y promocionados en el sitio web de turismo de Viña del Mar, www.visitavina.cl
4. Los ganadores del primer, segundo y tercer lugar del Concurso, por categoría, serán difundidos y promocionados en el sitio web de la Municipalidad www.munivina.cl

5. PREMIO Testimonio para los ganadores
    a. Los ganadores del primer lugar, por categoría, recibirán un galvano y/o Diploma oficial firmado por la alcaldesa, que indique categoría y lugar ganado.
    b. Los ganadores del segundo y tercer lugar, por categoría, recibirán un Diploma oficial firmado por la alcaldesa, que indique categoría y lugar ganado.
6. La participación en el concurso implica la autorización expresa por parte de los participantes para que la Municipalidad de Viña del Mar pueda utilizar, sin compensación económica, fotografías, registros audiovisuales, nombre comercial, imágenes de los productos y resultados obtenidos, con fines de difusión institucional, promoción turística, publicaciones digitales, redes sociales, medios de comunicación y material promocional relacionado con el concurso.
7. Los resultados del concurso serán dados a conocer durante la ceremonia final del certamen y posteriormente difundidos a través de los canales oficiales de la Municipalidad de Viña del Mar.

DEL PARTICIPANTE

1. Podrán participar locales comerciales establecidos en la comuna de Viña del Mar dedicados a la elaboración y comercialización de pan de pascua, con producción propia y permanente, que cuenten con inicio de actividades vigente, Patente Comercial y Resolución Sanitaria al día.
2. Para participar se deberá completar y/o descargar un Formulario de Inscripción que estará disponible en el sitio web de la Municipalidad de Viña del Mar www.munivina.cl y RRSS del Departamento de Turismo y Desarrollo Económico.
3. El Formulario estará disponible desde la publicación de esta convocatoria hasta el miércoles 11 de noviembre del presente año.
4. Los datos considerados en el Formulario serán:
    a. Nombre del local comercial
    b. Rut del local comercial
    c. Dirección comercial
    d. Copia patente vigente
    e. Certificado de inicio de las actividades (para verificar la antigüedad del negocio en caso de empates)
    f. Resolución Sanitaria al día
    g. Nombre representante legal
    h. Teléfono
    i. Email de contacto
    j. Categoría a la que postula (puede ser una o las dos categorías)
    k. Breve descripción de la elaboración del Pan de pascua..
5. Los participantes podrán inscribirse en todas las categorías a concursar, siempre bajo la consideración de la producción permanente del producto.

Inscríbete aquí


el mejor
Pan de pascua
POSTULA