

BASES CONCURSO

LA EMPANADA DE HORNO DE LO ESPEJO 2026

La Municipalidad de Lo Espejo invita a todos las micro, pequeñas y medianas empresas del rubro gastronómico de la comuna, a participar del 1° Concurso "LA EMPANADA DE HORNO DE LO ESPEJO 2026".

Lo anterior, tiene como finalidad promocionar a empresarios de la comuna en relación a una preparación gastronómica tradicional de nuestro país, como lo es la empanada de horno.

¿QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR?

Podrán participar todas las micro, pequeñas y medianas empresas del rubro gastronómico de la comuna, que cumplan los requisitos de postulación establecidos en las presentes bases y que adjunten todos los antecedentes solicitados en su postulación.

Los participantes deben contar con los siguientes requisitos:

- Postulantes deben tener inicio de actividades en el SII (deberán adjuntar certificado de inicio de actividades del SII)
- La empresa se debe ubicar en la comuna de Lo Espejo.
- Contar con resolución sanitaria vigente.
- Contar con patente municipal vigente.
- Presentar la postulación dentro de la fecha establecida en las presentes bases, y en la forma señalada.

¿QUIENES NO PUEDEN PARTICIPAR?

- No podrán participar de la siguiente convocatoria las empresas que en su giro comercial figure un rubro distinto al gastronómico.
- Empresas que no cuenten con Resolución Sanitaria, Iniciación de Actividades en SII o patente municipal al día.
- Empresas que estén ubicadas fuera de la comuna.

JURADO

El jurado estará compuesto por 5 miembros representantes de distintas instituciones de la comuna.

La Presidenta del Jurado (Alcaldesa) oficiará de vocera, y será quien levantará el acta que dejará constancia de los ganadores del concurso. La decisión del jurado será irrevocable y se dará a conocer el mismo día del concurso.

PRESENTACIÓN ANTE EL JURADO

Cada participante presentará mínimo 5 empanadas para degustación, ante el jurado, donde contarán con un máximo de 5 minutos para su presentación y descripción. Además, deberá incorporar a lo menos 1 video de 2 minutos, del proceso de elaboración de la empanada. Se contará con un horno para calentar el producto.

El concurso se llevará a cabo el día 15 de septiembre 2026 a las 11⁰⁰ horas en el Auditorio de la Municipalidad de Lo Espejo.

PREMIOS

Habrà un solo ganador/a, quien contará con publicidad gratuita en redes sociales de la municipalidad, así como un galvano de reconocimiento por su participación. Además de lo anterior, se le entregará un sello para instalar en su local como el ganador de la Mejor Empanada de Lo Espejo 2026.

OBLIGACIONES DE LOS/LAS PARTICIPANTES

Los/las participantes deberán mantener en todo momento una conducta basada en el respeto, la buena convivencia y el trato cordial hacia los integrantes del jurado, funcionarios municipales, otros/as participantes y asistentes al concurso.

Asimismo, deberán cumplir con los horarios, instrucciones y condiciones establecidas por la organización para el correcto desarrollo de la actividad.

Serán causales de descalificación inmediata:

- Faltar el respeto, insultar, amenazar, agredir verbal o físicamente, o mantener cualquier conducta inapropiada hacia integrantes del jurado, funcionarios municipales, otros/as participantes o asistentes.

- Alterar o interferir deliberadamente en el normal desarrollo del concurso.
- Incumplir los horarios establecidos por la organización, incluyendo la hora de presentación ante el jurado.
- Incumplir cualquiera de las disposiciones establecidas en las presentes bases que, a juicio de la organización, afecte el normal desarrollo, transparencia o integridad del concurso.

La organización se reserva el derecho de determinar la aplicación de estas medidas, dejando constancia de la situación correspondiente.

EVALUACIÓN DE LA EMPANADA

Los criterios de evaluación para dirimir al ganador dicen relación con el producto propiamente tal, y por la presentación del/la concursante a la hora de explicar el proceso de elaboración de la empanada ante los jueces.

Entre los criterios de evaluación referentes al producto, se encuentran:

- **Presentación (aspecto del producto a la vista):** Terminaciones prolijas, color, tamaño, aspecto general, entre otras.
- **Masa:** Textura, sabor, grosor, cocción, entre otras.
- **Sabor:** Integración de todos los ingredientes (carne de vacuno, cebolla, huevo duro, aceitunas), preparación, consistencia, proporción de los ingredientes, entre otros.

Entre los criterios de evaluación de la exposición, se considerarán los siguientes aspectos:

- **Claridad:** El /la concursante expone de manera clara y entendible su proceso de elaboración ante los jurados y asistentes, exponiendo el proceso de elaboración, técnica e ingredientes utilizados.
- **Presentación:** El/la concursante muestra una presentación personal y del producto acorde al concurso gastronómico, cuidando apariencia e higiene, tanto en su presentación personal, como en el producto a exhibir.

Considerando los aspectos a evaluar por parte del jurado, los criterios, el formato de evaluación será el siguiente:

EVALUACIÓN TÉCNICA DE LA PREPARACIÓN				
1	Presentación (aspecto visual)	La empanada tiene un excelente aspecto a la vista, en cuanto a color, técnica de elaboración, doblez de la masa, tamaño, mezcla de ingredientes internos, etc.	7	70%
		La empanada tiene un buen aspecto a la vista, pero visualmente faltan algunas características o prolijidad en su elaboración, sin embargo, se diferencian todos los ingredientes internos.	5	
		La empanada no presenta buen aspecto a la vista. Tampoco integra, o faltan ingredientes en su relleno.	3	
2	Masa	La masa presenta buena cocción y textura, su sabor complementa totalmente con la mezcla de ingredientes internos de la empanada.	7	
		La masa tiene buen sabor, pero su elaboración no se integra del todo con los ingredientes internos. Su cocción pudo ser mayor o menos al tiempo adecuado.	5	
		La Masa está dura o no complementa bien su sabor con los ingredientes internos de la empanada.	3	
3	Sabor	El producto integra bien todos los sabores y el sabor se encuentra equilibrado. Integra todos los ingredientes tradicionales de la empanada de horno.	7	
		El producto integra todos los sabores, pero existen ingredientes que se realzan más que otros. Falta 1 ingrediente tradicional de la empanada de horno	5	
		El producto no integra todos los ingredientes de manera equilibrada, faltan a lo menos 2 ingredientes tradicionales de la empanada de horno	3	

EVALUACIÓN TÉCNICA DE LA PRESENTACIÓN				
1	Claridad	El/la Participante se expresa de manera clara, entendible, explicando el proceso, técnica e ingredientes de su empanada, demostrando un total dominio de su presentación y expresión.	7	30%
		El/la Participante se expresa de manera clara, entendible, explicando el proceso, pero olvida factores importantes del proceso con el cual elaboró el producto. No tiene total dominio de su presentación.	5	
		El/la Participante no tiene dominio, ni explica de manera correcta su proceso de elaboración, técnica e ingredientes del proceso de elaboración. No maneja el tema.	3	
2	Presentación	La empanada tiene buen aspecto, color, textura, y los ingredientes del pino se reconocen fácilmente, relleno completamente el interior de la empanada. A la vista tiene muy buena apariencia y se identifica una buena técnica de elaboración	7	
		La empanada tiene un aspecto agradable, pero no se aprecian completamente todos los ingredientes en la mezcla del pino. Tiene buen aspecto visual.	5	
		La empanada no tiene buena presentación, falta relleno de pino, y no se identifican claramente todos los ingredientes. La técnica de elaboración no es la adecuada.	3	

INSCRIPCIÓN

Quienes estén interesados en participar, deberán completar la ficha de inscripción y entregarla en la Oficina de Partes de la Municipalidad, en sobre cerrado, especificando en este, los siguientes datos:

- Nombre Participante:
- Nombre Empresa:
- Dirección:
- Concurso: **LA MEJOR EMPANADA DE HORNO DE LO ESPEJO 2026.**
- Dirigido a: **Departamento de Relaciones Públicas.**

Al momento de la inscripción deberá adjuntar obligatoriamente en el sobre, lo siguiente:

- Formulario de inscripción.
- Fotocopia de resolución sanitaria.
- Fotocopia Patente comercial al día.
- Declaración aceptación de Bases.
- Copia certificado Inicio de actividades (Se puede obtener en plataforma virtual del SII)

Los/las participantes que no adjunten todos los documentos, no podrán participar del concurso

Las inscripciones se recibirán hasta las 14:00 horas del miércoles 09 de septiembre de 2026 en la Oficina de Partes ubicada en Edificio Consistorial, Av. Central

Cardenal Raúl Silva Henríquez N°8321, Lo Espejo.

Para resolver dudas o consultas, enviar e-mail a rrpp@loespejo.cl.