**BASES CONCURSO**

**LA MEJOR EMPANADA DE HORNO 2024**

 La Ilustre Municipalidad de Cañete, con la finalidad de generar una participación activa de los empresarios locales, potenciar la identidad, revivir tradiciones y costumbres típicas de nuestra tierra e incrementar el fomento productivo, invita a todos los emprendedores y Mipymes del rubro gastronómico a participar del Concurso “LA MEJOR EMPANADA DE HORNO 2024”.

Los empresarios participantes podrán exhibir el producto, el cual debe ser de fabricación propia, la tradicional empanada de horno**.**

Podrán participar del concurso “LA MEJOR EMPANADA DE HORNO 2024”, empresarios y emprendimientos locales del rubro gastronómico que cuenten con resolución sanitaria e inicio actividades.

**¿QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR?**

Podrán participar todos los emprendedores y/o Mipymes del rubro gastronómico 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:

* Emprendedores y/o Mipymes deben tener inicio de actividades a lo menos con una antigüedad de 3 meses anterior a la fecha de publicación del concurso (deberán adjuntar certificado de inicio de actividades del SII)
* Los empresarios y emprendedores, deben residir en la Ciudad de Cañete, tanto con su empresa, como su domicilio particular (Se solicitará Registro social de Hogares).
* Contar con resolución sanitaria.
* 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 los emprendedores o Mipymes que en su giro comercial figure un rubro distinto al gastronómico.
* Los participantes del año anterior que hayan obtenido el primer, según o tercer lugar del certamen.
* Emprendedores o Mipymes que tengan menos de 3 meses de inicio de actividades comerciales ante el SII (se verificará con documento correspondiente)
* Emprendedores o Mipymes que no pertenezcan a la Comuna de Cañete.
* Emprendedores o Mipymes que mantengan deudas por concepto de pago de patente municipal.

**JURADO**

El jurado estará compuesto por 3 miembros representantes de distintas instituciones de la comuna, del rubro gastronómico o similar, quienes emitirán su veredicto una vez finalizado el evento.

Se designará un presidente del jurado que oficiará de vocero, 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 sus 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 5 fotografías (Power Point) del proceso de elaboración de la empanada.

**El concurso se llevará a cabo el día 11 de septiembre 2024 A LAS 1100 horas en el Auditorio de la Ilustre Municipalidad de Cañete.**

**PREMIOS**

El concurso premiara los tres primeros lugares.

1. **Primer lugar: $500.000.-**
2. **Segundo Lugar: $300.000.-**
3. **Tercer lugar: $200.000.-**

Además, galvano de reconocimiento por participación y sello de Calidad como la “MEJOR EMPANADA DE HORNO 2024” para el primer lugar.

**La entrega de los premios en dinero se realizará una vez que se emita el decreto ratificando a los ganadores, quienes serán contactados por la organización de este concurso para completar el proceso correspondiente.**

**EVALUACIÓN DE LA EMPANADA**

Los criterios de evaluación serán definidos y relacionados a la elaboración de la empanada en su totalidad, tomando en cuenta el proceso, ingredientes y apariencia del producto. Además, un porcentaje de la evaluación estará considerado para puntuar la exposición del/la concursante a la hora de explicar su proceso de elaboración del producto.

 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, 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 tiene 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 de reconocen fácilmente, rellenando 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 oficina de partes, en sobre cerrado, especificando en este, los siguientes datos:

* Nombre Participante:
* Nombre emprendimiento o Mipyme:
* Dirección:
* Concurso: **LA MEJOR EMPANADA DE HORNO 2024**.
* Dirigido a: **Oficina de Cultura y RR.PP**

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 Registro social de Hogares
* 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 1330 horas del viernes 06 de septiembre 2024 en Oficina de Partes ubicada en Edificio Consistorial, Calle Prat #220, Cañete.***

***Para resolver dudas o consultas, dirigirse a Oficina de Cultura y RR.PP, ubicada en Calle Saavedra #827, Galería Benedetto, 2° piso, Oficina 20, Cañete o enviar e-mail a*** cultura@municanete.cl ***, Fono +569-39178402.-***

**FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN**

Concurso:

“La mejor Empanada de Horno 2024”

Fecha: 11 de septiembre 2024

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre completo** |  |
| **Cedula de identidad** |  |
| **Dirección**  |  |
| **Teléfono** |  |
| **Correo electrónico**  |  |
| **Nombre local (emprendimiento)** |  |
|  |  |

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Firma participante**

**Declaración aceptación de Bases.**

Concurso

La mejor Empanada de Horno 2024.

Yo, …………………………………………………………………………. cedula de identidad N°……………………………, acepto los términos y bases de este concurso y mi actuar estará basado por lo expuesto y exigido en las mismas.

Por medio del presente documento autorizo el uso y difusión de mi imagen y/o testimonio para los fines que la Ilustre Municipalidad de Cañete estime conveniente, en el marco de la difusión de sus políticas, beneficios y programas, relacionada al presente concurso popular.

Para constancia firma………………………………………………………

Fecha: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Formato Recortable para datos en sobre:

|  |  |
| --- | --- |
| **NOMBRE PARTICIPANTE** |  |
| **NOMBRE MIPYME** |  |
| **DIRECCIÓN** |  |
| **TELÉFONO** |  |
| **CONCURSO** | La mejor empanada de Horno 2024. |
| **DIRIGIDO A** | Oficina de Cultura y RR.PP Ilustre Municipalidad de Cañete. |

***\*\* Completar datos, recortar y pegar en el sobre para su entrega.***