

2DA VERSIÓN “CONCURSO DE LA MEJOR EMPANADA DE PINO DIECIOCHERA 2026: Una celebración Gastronómica Inigualable”

Bases y presentación del concurso

Presentación

Con el propósito de llevar a cabo las actividades programadas para el mes de septiembre, se convoca a la comunidad de Tocopilla a participar en la segunda edición del concurso de la Mejor empanada dieciochera 2026. Esta iniciativa tiene como objetivo fomentar el ámbito gastronómico en el contexto de nuestras fiestas patrias.

Objetivo General

Convocar a la comunidad para que asuma un papel protagónico en las actividades gastronómicas, involucrandose activamente en la exhibición de una imagen culinaria representativa de las festividades dieciocheras.

Objetivos Específicos

Proporcionar oportunidades que fomenten el crecimiento y la evolución de la gastronomía local.

Promover el desarrollo y la apreciación de la cultura gastronómica entre nuestra población.

El concurso se llevará a cabo en una categoría designada como Amateur.

Los participantes deberán ser mayores de edad.



Bases del concurso

Puedes obtenerlas de las siguientes maneras:

- **De forma presencial:** En la Fundación de Cultura de la Municipalidad, en horario de oficina.
- **Descarga en línea:** A través del sitio web oficial de la Fundación Cultural.

Las bases estarán accesibles a partir del **miércoles 2 de septiembre de 2026**.

Plazos de inscripción

Desde el miércoles 2 de septiembre de agosto hasta el viernes 11 de septiembre.

Condiciones generales

- A) Podrán participar todas las personas interesadas, a excepción de quienes hayan concursado en la edición anterior, quienes quedan formalmente excluidos de esta convocatoria.
- B) Cada participante tendrá la posibilidad de elaborar un máximo de tres empanada. Cada empanada pasará por un proceso de evaluación que se desarrollará de la siguiente forma:
- C) Masa (25%),
- Textura (suavidad, crocancia, nivel de humedad)
 - Cocción en su punto óptimo (ni cruda ni quemada)
 - El gusto de la masa
- D) Relleno (50%)
- Sabor y sazón: la armonía de especias y la jugosidad perfecta.
 - Calidad y frescura de los ingredientes.
 - Proporción de relleno con respecto a la masa.

E) Presentación (25%)

- Estructura, sellado y estética general.
- Tamaño apropiado y homogéneo.

PARA LA INSCRIPCIÓN DEBERÁ ACCEDER AL SIGUIENTE ENLACE Y COMPLETAR LOS DATOS REQUERIDOS:

<https://forms.gle/czrDaY6HteGAtHfr8>

O ESCANEANDO EL SIGUIENTE CÓDIGO QR:



Premiacion

La ceremonia de premiación tendrá lugar en la playa artificial “EL SALITRE” de Tocopilla, el 17 de Septiembre del 2026 a las 16:00 horas, en esta actividad Contaremos con la presencia y participación de tres jurados con experiencia en el rubro, quienes evaluarán a cada participante.

Premios

1er lugar: \$100.000 + diploma de reconocimiento

2do lugar: \$80.000 + diploma de participación

3er lugar: \$60.000 + diploma de participación

4to lugar: diploma de reconocimiento, hasta el decimo lugar.

El ganador será anunciado a través de las plataformas digitales de la FEGACH (Federación Gastronómica de Chile), alcanzando así todo el territorio nacional.