

VISTOS:

1. El Decreto N°4848 de fecha 06 diciembre 2024 que nombra al alcalde Titular de la comuna de Pucón, período 2024-2028, al Señor Sebastián Diego Álvarez Ramírez.
2. Las bases de postulación al concurso “La Mejor Empanada de Pucón 2026” de fecha 14 de agosto de 2026, elaborada por la dirección de Desarrollo Económico, Fomento y Turismo.
3. El Decreto N°4859 de fecha 30 de diciembre de 2025, que aprueba Reglamento de Delegación de Atribuciones Alcaldías.
4. Decreto Exento N°2291 de fecha 23 junio de 2026, que Actualiza Subrogancia Direcciones.
5. Las atribuciones que me confiere la Ley N° 18.695 "Orgánica Constitucional de Municipalidades", cuyo texto refundido, coordinado y sistematizado, fue fijado por D.F.L. N.°1/2006 Ministerio del Interior, y sus posteriores modificaciones contenidas en la Ley N° 20.922, de fecha 25 de mayo 2016 del Ministerio del Interior y Seguridad Pública.

CONSIDERANDO:

1. Que la Municipalidad de Pucón, a través de la Dirección de Desarrollo Económico, Fomento y Turismo, tiene dentro de sus funciones promover, fortalecer y formalizar instancias que impulsen el emprendimiento local, el desarrollo económico comunal y la dinamización del turismo.
2. Que, a la Municipalidad debe promover la Celebración de Fiestas Patrias como parte trascendental del fomento de la cultura nacional tradicional.
3. Que, el Concurso “La Mejor Empanada de Pucón 2026”, busca incentivar a los empresarios locales a participar en actividades potenciando la identidad y revivir tradiciones y costumbres típicos de nuestra tierra.
4. El interés del municipio de realizar actividades que reúnan a los empresarios de los rubros más representativos de la economía local, en un ambiente de sana competencia y esparcimiento.

DECRETO:

1. **Apruébese**, en todas sus partes las bases del concurso “La Mejor Empanada de Pucón 2026”, el cual forma parte integral del presente Decreto.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.
“Por orden del Sr. Alcalde”

DISTRIBUCIÓN

- Of Partes
- DIDEFT



BASES CONCURSO

“LA MEJOR EMPANADA DE PUCÓN 2026”

1. ANTECEDENTES

La Municipalidad de Pucón a través de la Dirección de Desarrollo Económico Fomento y Turismo, por décimo año consecutivo, viene a realizar el concurso “**La Mejor Empanada de Pucón 2026**”, la que tiene la finalidad de generar una instancia de participación activa de los empresarios locales, potenciar identidad, revivir tradiciones y costumbres típicas de nuestra tierra.

Para efectos de las presentes bases, se entenderá por “**Empanada Tradicional Chilena**” a *aquella preparación horneada cuya masa, elaborada a base de harina de trigo y materia grasa, envuelve un relleno jugoso denominado “pino”*. Este pino debe estar compuesto obligatoriamente por carne de vacuno (picada o molida) y cebolla cocida, condimentado con especias clásicas de nuestra cocina (tales como comino, ají color, orégano, sal, entre otros), y acompañado en su interior por huevo duro, aceituna y pasas. Su presentación debe mantener el tradicional cierre o “repulgue” que la caracteriza como símbolo indiscutido de nuestra gastronomía nacional.

2. REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

Podrán participar del concurso “La Mejor Empanada de Pucón 2026” exclusivamente aquellas empresas o personas naturales con iniciación de actividades en Primera Categoría ante el SII, que cumplan con los siguientes requisitos:

- Ser una empresa formalizada y con domicilio comercial en la comuna de Pucón.
- Contar con Patente Comercial al día en la comuna, correspondiente al rubro de gastronomía (Restaurante, Panadería, Amasandería, Fábrica de Empanadas, entre otros).
- Contar con Resolución Sanitaria vigente emitida por la Seremi de Salud, la que debe autorizar expresamente el fin de 'Elaboración de Alimentos', 'Elaboración de Platos Preparados', 'Amasandería', 'Restaurante' o un giro afín que faculte al establecimiento para la preparación, manipulación y cocción de masas y carnes en sus dependencias.
- Dentro de su oferta gastronómica, la elaboración y venta de empanadas de pino tradicionales de horno debe realizarse de manera permanente durante el año, excluyendo expresamente a quienes sólo elaboren este producto de manera temporal o exclusiva para Fiestas Patrias, ferias y/o concursos.



3. ETAPAS DEL CONCURSO

El concurso se desarrollará bajo una modalidad de evaluación progresiva, dividida en las siguientes etapas:

3.1 Postulación y Admisibilidad

- Los interesados deberán completar y enviar vía página web el formulario único de postulación, disponible en <https://municipalidadpucon.cl/> (Link directo: <https://forms.gle/qTNhTHu8E8HvjKsg6>).
- En esta etapa, la comisión revisará que los postulantes hayan adjuntado correctamente toda la documentación exigida y quienes cumplan, pasarán a la siguiente etapa.

3.2 Evaluación de Selección

- Los locales declarados admisibles serán notificados formalmente de la fecha y el bloque horario en el cual deberán presentar sus preparaciones al jurado que estará dispuesto en dependencias municipales.
- Durante esta visita se realizará la degustación de tres (3) empanadas de pino tradicionales de horno, destinadas a la evaluación del jurado.
- De esta evaluación, los cinco (5) puntajes más altos clasificarán a la Gran Final.

Las fechas de estas actividades están definidas en el punto 9 de las presentes bases.

3.3 Gran Final (Cocina y Evaluación en Vivo)

- Los 5 finalistas seleccionados serán convocados a una jornada de preparación en vivo, en fecha, horario y fechas definidas en el punto 9 de las presentes bases.
- Comprendiendo los tiempos de maceración y reposo que requiere la receta tradicional, los participantes estarán autorizados a traer el pino de sus empanadas, previamente elaborado desde sus respectivos establecimientos.
- La preparación de la masa, el armado (relleno) y el horneado de las empanadas deberán ejecutarse íntegra y obligatoriamente en vivo durante la jornada, a la vista del jurado y el público.
- La organización proveerá todos los ingredientes e insumos necesarios para la preparación de la masa en vivo, así como el equipamiento específico requerido para la cocción (solo se considerara tipo de horno a gas semi industrial)
- El jurado evaluará in situ el manejo técnico de la masa, el armado, la presentación y realizará la degustación final, deliberando en el mismo lugar para determinar a los ganadores del certamen.



4. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA POSTULAR Y ADMISIBILIDAD

Al momento de completar el formulario online, es obligatorio adjuntar en formato digital (PDF o JPG) los siguientes documentos:

- 1. Copia de la Patente Comercial al día (vigente) en la comuna de Pucón.
- 2. Copia de la Resolución Sanitaria vigente. No se aceptarán resoluciones que autoricen exclusivamente la comercialización, expendio o almacenamiento de alimentos envasados o de terceros.

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Dado que el concurso consta de dos instancias de evaluación con dinámicas distintas, se aplicarán pautas diferenciadas para cada etapa. Cada ítem será calificado por el jurado con nota de 1 a 7, ponderando la nota final según las siguientes tablas:

Evaluación de Selección : presentación de sus preparaciones al jurado que estará dispuesto en dependencias municipales.	Criterio	Detalle	Ponderación
	Sabor y calidad del Pino	Calidad de ingredientes (carne, cebolla, huevo, pasas, aceituna y especias)	40%
	Sabor y Textura de la masa	Punto de cocción, grosor adecuado sabor y repulgue	40%
	Presentación de la empanada (Forma, color y horneado)	Aspecto visual, color del horneado (dorado), forma tradicional y repulgue.	20%
	Total, Puntaje		100%

Gran Final (Cocina en Vivo): el jurado evaluará no solo el sabor del producto final, sino también la técnica de preparación in situ, el manejo del participante y la identidad de su receta.	Criterio	Detalle	Ponderación
	Técnica de Masa en Vivo	Destreza en el amasado, manejo de los ingredientes, textura de la masa cruda, “mise en place” en el mesón de trabajo e higiene personal.	25%
	Definición del sabor del pino	Equilibrio de los ingredientes para lograr una experiencia sensorial (carne, cebolla, huevo, pasas, aceituna)	25%
	Armado	Técnica para rellenar la empanada y ejecutar el cierre tradicional (repulgue) de manera uniforme, firme y visualmente atractiva.	20%
	Presentación y Horneado	Horneado, color, temperatura, aspecto visual del producto correcto.	20%
	Identidad y Reseña	Explicación verbal de la receta, historia familiar o comercial del local y desplante ante el jurado/público en 90 segundos..	10%
	Total, Puntaje		100%



6. JURADO

El jurado estará compuesto por tres (3) miembros representantes de distintas instituciones de la comuna, siendo uno de ellos representante del municipio de Pucón, el cual emitirá su veredicto una vez finalizado el proceso de evaluación. La identidad de este jurado no será revelada hasta el día de la actividad, para evitar influencias en la toma de decisiones y garantizar una evaluación transparente.

Se designará un presidente del jurado que oficiará de vocero y dirimirá en caso de empates, de la siguiente manera:

- **Evaluación de Selección:** Se dirimirá según: Primera prioridad: mayor puntaje en “Sabor y calidad del Pino”; Segunda prioridad, mayor puntaje en “Sabor y Textura de la masa”; Tercera prioridad: mayor puntaje en “Presentación de la empanada”.
- **Etapa Gran Final (cocina y evaluación en vivo):** Se dirimirá según: Primera prioridad: Mayor puntaje en “Técnica de Masa en Vivo ”; Segunda prioridad: Mayor puntaje en “Definición del sabor del pino”; Tercera prioridad: Mayor puntaje en “Armado”; Cuarta prioridad: mayor puntaje en “Presentación y Horneado”; Quinta prioridad: “Identidad y Reseña”

El Jurado levantará un acta suscrita por los miembros, que deje constancia de los ganadores del concurso.

7. PRESENTACIÓN ANTE EL JURADO COCINA Y EVALUACIÓN EN VIVO

Cada participante presentará el producto (3 empanadas para degustación como mínimo) ante el jurado, donde contará con un máximo de 5 minutos para su presentación y descripción.

8. PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

La premiación se realizará el mismo día de la Gran Final, una vez concluida la deliberación en vivo.

Los tres primeros lugares obtendrán¹:

LUGAR	PREMIOS
PRIMER LUGAR	\$300.000 (Trescientos mil pesos)
SEGUNDO LUGAR	\$200.000 (Doscientos mil pesos)
TERCER LUGAR	\$100.000 (Cien Mil pesos)

Además, los cinco finalistas obtendrán: Un reconocimiento para ser expuesto en su local que

¹ La entrega de los premios en dinero se realizará en un plazo máximo de 20 días hábiles contados desde el día de ejecución del concurso.



los certifique como ganadores del Concurso "Mejor Empanada de Pucón 2026" y difusión en todos los canales digitales de la municipalidad y medios regionales de comunicación.

9. CRONOGRAMA DEL CONCURSO

ACTIVIDAD	FECHA
Publicación de Bases e Inicio de Postulaciones	17 de agosto 2026 desde las 14:00 hrs.
Cierre de Postulaciones	24 de agosto 2026 hasta las 14:00 hrs.
Evaluación de Admisibilidad	25 al 26 de agosto 2026
Notificación a locales Preseleccionados	27 de agosto 2026
Evaluación de Selección	28 de agosto, 31 de agosto y 01 de septiembre de 2026
Publicación de los 5 Finalistas	02 de septiembre de 2026
GRAN FINAL (Cocina en vivo) y Premiación	09 de septiembre de 2026

10. OTRAS CONSIDERACIONES

- La Municipalidad de Pucón, a través de la comisión organizadora de la DIDEFT, se reserva el derecho de modificar, suspender o reprogramar las fechas y horarios establecidos en el presente cronograma debido a factores climáticos adversos, casos fortuitos, de fuerza mayor u otros imprevistos debidamente justificados.
- Toda modificación será comunicada de manera oportuna a los postulantes y/o finalistas a través de los correo electrónico y/o teléfono, garantizando no perjudicar el proceso de evaluación ni la participación de las empresas seleccionadas.



FELIPE FIGUEROA YAÑEZ
Encargado Centro de Desarrollo de Negocios



VIVIANA MOSCOSO PACHECO
Directora DIDEFT (S)

Pucón, 14 de agosto 2026

VMP/FFY/nnr

