



MUNICIPALIDAD
DE TRAIQUÉN

Bases Concurso:
“LA MEJOR EMPANDA DE HORNO DE
TRAIGUÉN”
Gastronomía local - Emprendimiento

La **Municipalidad de Traiguén**, invita a emprendedores de rubro Gastronomía Local o emprendimiento, los cuales elaboren Empanadas de Horno, a participar del Concurso “la Mejor Empanda de Horno” para conmemorar **“FIESTAS PATRIAS EN NUESTRA COMUNA”**

REQUISITOS:

Podrán participar todos aquellos emprendedores de Gastronomía Local que elaboren empanadas con motivo de Fiestas Patrias

INSCRIPCIONES:

Las inscripciones y entrega de Bases se realizarán desde el día 03 de Septiembre de 2015 y hasta el día Lunes 14 de septiembre de 2015,

No obstante también se puede Inscribir y realizar el retiro de bases en Oficina Udel, ubicada en Edificio Ex Regimiento, vía correo electrónico udel.traiguen@gmail.com y descargarla desde la pagina web municipal www.mtraiguen.cl

DEL CONCURSO:

Todos los emprendedores de Gastronomía Local, deben estar previamente inscritos, según fecha de cierre, la finalidad de cada recetas rescatar y revitalizar la elaboración de empanada de aquellas personas dedicadas al rubro gastronomía.

Los participantes deberán respetar la receta tradicional, con el objeto de que si resultan ganadores, los futuros clientes que adquieran este producto, tengan la seguridad que la decisión del jurado fue la más acertada

Los emprendedores participantes deberán presentar 4 (Cuatro) unidades, con el objeto de que el jurado pueda evaluar la calidad de las Empanadas

El concurso será el día **Jueves 17 de septiembre a las 17:00 horas el Frontis del Gimnasio Patricio Phillips, ubicado en Santa Cruz N° 425-Traiguén**

JURADO:

El jurado estará compuesto por 4 integrantes representativos de la comuna. Estos son: el Sr. Alcalde de la Comuna, dos Profesionales del Área Gastronómica y Un Representante de un Establecimiento comercial y en caso de impedimento por parte de alguno de ellos, existirá quien lo (s) subrogue.

El Jurado evaluara a cada participante, levantando un acta, la cual contendrá el puntaje obtenido, para luego generar un ranking con el mayor puntaje obtenido, en caso de que existan puntajes empatados en el primer lugar, el jurado revisara la evaluación de los aspectos de Cocción y degustación, de la tabla de Evaluación, para desempatar y definir al Ganador.

El acta del Jurado se adjuntara al Decreto de pago, para efecto de Premiación.

EVALUACIÓN

Para lograr un criterio uniforme, la comisión organizadora estableció pautas de evaluación específica, otorgando evaluación de 1 a 7, en donde 1 es ausente y 7 es sobresaliente..

Se evaluará de acuerdo a los siguientes componentes

Aspectos a evaluar	Evaluación	Puntaje obtenido
Presentación		
Cocción		
Degustación		
Composición de ingredientes		
Consistencia		
PUNTAJE TOTAL		

- 1.- Presentación (Buen color, forma, Brillo y cerrada completamente, no quebrada menos abierta)
- 2.- Cocción de la masa (Que contenga un aspecto horneado, no blanquecino y menos quemada la masa)
- 3.- Degustación (Textura de la Masa, crujiente, delgada, equilibrio de aliños y buen sabor)
- 4.- Composición de ingredientes (que contenga los ingredientes tradicionales carne de vacuno, cebolla, aceitunas, pasa y huevo) y énfasis en el picado de la carne
- 5.- Consistencia (que logre una estabilidad entre la masa y los ingredientes, evitar una empanada jugosa)

PREMIACIÓN:

Se informara al ganador (a) el mismo día de la realización del Concurso, se entregara un Galvano y \$ 30.000 al Primer Lugar y Diplomas de Participación a los demás participantes.

MUNICIPALIDAD DE TRAIGUÉN