



BASES DE CONCURSOS FERIA DEL SABOR CHILENO 2026

CONCURSO 1: LA MEJOR EMPANADA DE HORNO

1. Objetivo

El concurso tiene como objetivo elegir la Mejor Empanada de Horno de Futaleufú 2026, destacando y reconociendo el valor gastronómico de esta preparación tradicional, el uso de productos del territorio y la conservación de las recetas típicas.

2. Fecha y lugar

- **Marco del evento:** Feria del Sabor Chileno 2026.
- **Fecha:** Sábado 12 de septiembre de 2026.
- **Lugar:** Gimnasio Municipal Laguna Espejo.

3. Inscripciones

- Las inscripciones y la recepción de las muestras participantes se realizarán el mismo día del evento, el sábado 12 de octubre de 2026, hasta las 13:30 horas.
- Vencido el plazo estipulado, no se recibirán más preparaciones.

4. Requisitos de los participantes

- Podrán participar personas naturales mayores de 18 años, residentes de la comuna de Futaleufú o de la Provincia de Palena.
- Cada participante deberá presentar, al momento de la entrega de su muestra, una breve reseña de su preparación que contenga:
 - Nombre del participante.
 - Principales ingredientes utilizados (relleno/pino, masa, etc.).
 - Breve descripción de la técnica o receta tradicional empleada.

5. Presentación de la muestra

- Las empanadas deben ser horneadas (empanadas de horno).
- Para la correcta identificación y transparencia del concurso, las preparaciones serán presentadas en recipientes numerados. Dicha numeración se asignará correlativamente según el registro de inscripción de cada participante.
- La organización solicitará a cada participante una cantidad/muestra suficiente para la degustación de los miembros del jurado y la exhibición al público asistente.

6. Del jurado y evaluación

El jurado estará compuesto por **3 miembros** designados por la comisión organizadora.

Al inicio de la actividad, cada integrante del jurado recibirá una pauta oficial de evaluación para calificar individualmente las muestras en formato a ciegas (por número de inscripción).



Criterios de Evaluación:

1. **Sabor:** Gusto de la masa, cocción, equilibrio y sazón del pino/relleno.
2. **Presentación:** Aspecto visual, dorado, repulgue/cierre y textura de la masa.
3. **Rescate cultural e identidad local:** Adherencia a la receta tradicional de empanada de horno.
4. **Utilización de productos locales:** Se valorará especialmente el uso de insumos producidos en la comuna o en la Provincia de Palena (carne, manteca, harina local, etc.).

Escala de Calificación:

Cada criterio será evaluado mediante una escala de notas de 1,0 a 7,0:

- 1,0:** Malo
- 2,0:** Deficiente
- 3,0:** Regular
- 4,0:** Aceptable
- 5,0:** Bueno
- 6,0:** Muy Bueno
- 7,0:** Excelente

(Donde 1,0 representa la calificación más baja y 7,0 la calificación más alta).

7. Premiación

Los ganadores resultarán de la ponderación de las notas de los 3 jurados (promedio final de mayor a menor). Se premiarán los 3 primeros lugares con los siguientes estímulos en dinero:

- 1er Lugar:** \$80.000
- 2do Lugar:** \$50.000
- 3er Lugar:** \$30.000

8. Disposiciones generales

Cualquier situación imprevista o no contemplada en las presentes bases será resuelta de manera soberana por la comisión organizadora del evento y el jurado, cuya decisión será de carácter inapelable.

CONCURSO 2: LA MEJOR SOPAIPILLA CON PEBRE

1. Objetivo

El concurso tiene como objetivo elegir la Mejor Sopaipilla con Pebre de Futaleufú 2026, destacando y reconociendo el valor gastronómico de esta preparación tradicional, el uso de productos del territorio y la conservación de las recetas típicas.



2. Fecha y lugar

Marco del evento: Feria del Sabor Chileno 2026.

Fecha: Sábado 12 de septiembre de 2026.

Lugar: Gimnasio Municipal Laguna Espejo.

3. Inscripciones

Las inscripciones serán gratuitas y se realizarán de forma presencial durante la feria del sabor chileno, hasta las 13:30 horas.

Cada participante deberá presentar una preparación de sopaipillas acompañada de pebre, elaborada de manera artesanal.

4. Requisitos de la preparación

- Las sopaipillas deberán ser de elaboración casera.
- Cada participante deberá presentar una cantidad suficiente para la degustación del jurado (3 personas).
- El pebre deberá ser de elaboración propia y acompañar la presentación.
- Los ingredientes utilizados deberán encontrarse en condiciones adecuadas para el consumo.
- La presentación deberá realizarse en condiciones higiénicas y seguras.

5. Presentación de la muestra

Las sopaipillas deberán ser de elaboración artesanal e ir acompañadas de su respectivo pebre. Para la correcta identificación y transparencia del concurso, las preparaciones serán presentadas en recipientes numerados. Dicha numeración se asignará correlativamente según el registro de inscripción de cada participante.

La organización solicitará a cada participante una cantidad/muestra suficiente para la degustación de los miembros del jurado y la exhibición al público asistente.

6. Del Jurado y Evaluación

El jurado estará compuesto por **3 miembros** designados por la comisión organizadora.

Al inicio de la actividad, cada integrante del jurado recibirá una pauta oficial de evaluación para calificar individualmente las muestras en formato a ciegas (por número de inscripción).

Criterios de evaluación:

Las preparaciones serán evaluadas por un jurado designado por la organización, considerando los siguientes criterios:

- Sabor y sazón de la sopaipilla
- Textura y cocción
- Sabor y preparación del pebre
- Presentación
- Originalidad y/o identidad tradicional



Escala de Calificación:

Cada criterio será evaluado mediante una escala de notas de 1,0 a 7,0:

- 1,0:** Malo
- 2,0:** Deficiente
- 3,0:** Regular
- 4,0:** Aceptable
- 5,0:** Bueno
- 6,0:** Muy Bueno
- 7,0:** Excelente

(Donde 1,0 representa la calificación más baja y 7,0 la calificación más alta).

7. Premiación

Los ganadores resultarán de la ponderación de las notas de los 3 jurados (promedio final de mayor a menor). Se premiarán los 3 primeros lugares con los siguientes estímulos en dinero:

- 1er lugar: \$40.000
- 2do Lugar: \$30.000
- 3er lugar: \$20.000

8. Disposiciones generales

Cualquier situación imprevista o no contemplada en las presentes bases será resuelta de manera soberana por la comisión organizadora del evento y el jurado, cuya decisión será de carácter inapelable.

CONCURSO 3: LA MEJOR RECETA DIECIOCHERA.

1. Objetivo del concurso

El concurso tiene como objetivo fomentar la participación de los niños y niñas de la comuna, rescatando las tradiciones gastronómicas de las Fiestas Patrias a través de la creación de contenido audiovisual, donde compartan la preparación de su receta dieciochera favorita.

2. Fecha y lugar de premiación

- **Marco del evento:** Feria del Sabor Chileno.
- **Fecha de Premiación:** 12 de septiembre de 2026.

3. Requisitos

Categoría única: Niños y Niñas, hasta los 14 años.

Requisito del video:

- Grabar un video compartiendo la preparación de su receta dieciochera favorita.
- La duración del video debe ser de un **máximo de 2 minutos**.



4. INSCRIPCIÓN Y ENVÍO DE MATERIAL

- Las recepciones de los videos se realizarán desde la publicación de las presentes bases **hasta el 8 de septiembre de 2026, a las 23:59 horas.**
- El material audiovisual podrá ser enviado mediante los siguientes canales:
 - **Correo electrónico:** oficinaculturafutaleufu@gmail.com
 - **WhatsApp:** +56 9 9196 6864
- No se recibirán contenidos enviados posterior al plazo y hora establecidos.

5. DIFUSIÓN EN REDES SOCIALES

- A contar del **día 9 de septiembre de 2026**, todos los videos recibidos dentro del plazo legal serán publicados en las plataformas oficiales de la Municipalidad de Futaleufú.
 - **Instagram:** @munifutaleufu
 - **Facebook:** Municipalidad de Futaleufú

6. SELECCIÓN DEL GANADOR Y EVALUACIÓN

- La modalidad de evaluación será por participación popular y alcance en plataformas digitales.
- **Criterio de Selección:** Resultará ganador el video que acumule la mayor cantidad total de reacciones, sumando los "me gusta" y/o reacciones de las publicaciones originales oficiales en Facebook e Instagram.
- **Cierre de Votaciones:** Se contabilizarán únicamente las reacciones registradas hasta el día **12 de septiembre de 2026 a las 10:00 horas.**

7. PREMIACIÓN

Se premiará al participante que obtenga el primer lugar de la suma de reacciones con el siguiente estímulo económico:

Ganador/a Único/a: \$30.000

La entrega del reconocimiento y premio se llevará a cabo durante el desarrollo de la **Feria del Sabor Chileno** el día 12 de septiembre de 2026.

8. DISPOSICIONES GENERALES

- El envío del video por parte del tutor/a o apoderado/a legal implica la autorización explícita para la difusión del material y la imagen del menor en las redes sociales institucionales de la Municipalidad de Futaleufú.
- Cualquier situación imprevista o no contemplada en las presentes bases será resuelta de manera soberana por la comisión organizadora del evento.