



CONCURSO “La Mejor Empanada 2024”

➤ DESCRIPCIÓN:

- El concurso “La Mejor Empanada 2024”, es la tercera versión de esta actividad gestada por el Colegio Francisco de Asís, Pinto. Tiene como finalidad generar la participación de apoderados, potenciar la identidad institucional y revivir las tradiciones, y costumbres típicas de nuestra región.

➤ OBJETIVOS:

- Preservar y reforzar la identidad culinaria característica de las Fiestas Patrias, mediante la elaboración de un plato típico.
- Desarrollar vinculación con la comunidad educativa incluyendo en la celebración la participación de apoderados.

➤ BASES DEL CONCURSO:

- Los participantes deberán traer sus productos de fabricación propia ante un jurado conformado por tres personas, quienes degustarán el sabor y observarán la presentación para poder determinar cual de ellas será escogida como la mejor empanada horneada de pino.
- Los participantes deberán entregar 3 unidades, para la degustación de los integrantes del jurado, las que se expondrán y presentarán en un solo plato, que será identificado con un número.
- Deberán traer las empanadas precocidas, las que serán calentadas en un horno que estará dispuesto en las dependencias del colegio (talleres del área técnico profesional). estas se presentarán ante el jurado a medida que van saliendo del horno.
- El concurso tendrá premiación para el primer, segundo y tercer lugar.
- Los productos entregados deben estar etiquetados con su nombre y el curso al que representa para su identificación.

➤ “La mejor empanada 2024”

- La instancia se llevará a cabo el día miércoles 11 de Septiembre del presente año, desde las 9:30 horas, en dependencias del Colegio Francisco de Asís, ubicado en Carlos Condell 271, Pinto. En este día los apoderados participantes deberán hacer entrega de sus tres empanadas las cuales serán recibidas en el área técnica profesional para su posterior exposición y evaluación. Los jurados tienen la misión de evaluar y seleccionar la empanada ganadora según los criterios que se mencionan más adelante. El o la concursante ganador/a será revelado el mismo día a las 10:10 en horario de recreo.



Área Técnico Profesional.
Gastronomía Mención Cocina.
Colegio Francisco De Asís.
Pinto.

➤ **JURADO:**

- Estará compuesto por tres personas pertenecientes a la comunidad Francisco de Asís, y profesionales del área gastronómica quienes emitirán el veredicto el día miércoles 11 de septiembre el cual será comunicado de forma pública en ceremonia de cierre. En cuanto a la identidad de los jurados, no se revelará el nombre hasta el día del concurso, esto para tener mayor transparencia y evitar influencias.
- Además, se designará un presidente del jurado, quien será el vocero e informará todo lo relevante con la evaluación. El cual dará las explicaciones y la partida al concurso.
- Las decisiones de los jueces no tienen ningún tipo de apelación.

➤ **PARTICIPANTES:**

- Podrán participar del concurso “La mejor Empanada 2024”, un apoderado representante de cada curso, perteneciente al Colegio Francisco de Asís, los cuales serán evaluados por la calidad de los ingredientes y sabor. Los participantes deben inscribirse enviando un correo a: heinz.hess@colfranasis.cl o con profesores jefes.

➤ **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Criterio	Excelente 4 pts.	Satisfactorio 3 pts.	Medianamente logrado 2 pts.	Por lograr 1 pt.	Puntaje
Grosor de la masa	Masa con grosor adecuado, cocida de manera uniforme y crocante	Masa con grosor aceptable, pero podría mejorar en cocción y textura	Masa con grosor desigual o cocción insuficiente.	Masa demasiado gruesa o delgada, con problemas de cocción	
Preparación de la carne	Carne bien picada, cocida al punto perfecto, jugosa y bien sazonada.	Carne bien preparada, aunque podría tener mejor textura o sazón.	Carne aceptable, pero con problemas en cocción o sabor.	Carne mal cocida, seca sin sabor.	
Equilibrio entre cebolla y carne	Proporción perfecta entre cebolla y carne, creando un sabor balanceado.	Buen equilibrio, aunque podría mejorar la proporción	Equilibrio aceptable, pero con problemas en la proporción.	Desbalance significativo entre cebolla y carne.	
Sabor general	Sabor excepcional, empanada deliciosa y bien lograda en su conjunto.	Sabor bueno, aunque con margen de mejora en algunos aspectos.	Sabor aceptable, pero sin destacar o con defectos evidentes.	Sabor desbalanceado o desagradable.	
Totalidad de ingredientes	Todos los ingredientes están presentes y bien equilibrados.	Todos los ingredientes están presentes, pero con ligeros desequilibrios.	Algunos ingredientes están presentes, pero no todos están en la composición.	Faltan ingredientes clave o están desequilibrados.	
Potencia de los condimentos	Condimentos bien balanceados, resaltan	Condimentos bien utilizados, aunque	Condimentos presentes, pero sin impacto significativo.	Los condimentos están mal	



Área Técnico Profesional.
Gastronomía Mención Cocina.
Colegio Francisco De Asís.
Pinto.

	sin opacar los demás sabores.	podría haber un mejor balance.		balanceados o ausentes.
<i>Cocción de la cebolla</i>	Cebolla perfectamente cocida, sin exceso de líquido, sabor dulce y caramelizado	Cebolla bien cocida, pero podría estar más caramelizada o menos húmeda	Cebolla cocida, pero con problemas en la textura o sabor.	Cebolla mal cocida, cruda o quemada
<i>Equilibrio en el sabor</i>	Sabores perfectamente equilibrados, armonía entre carne, cebolla y condimentos	Buen equilibrio de sabores, pero con algunas pequeñas discrepancias.	Equilibrio aceptable, pero algunos sabores dominan sobre otros.	Sabores desbalanceados, sin armonía en el conjunto.

➤ **PLAZO INSCRIPCIÓN:**

- Martes 10 de septiembre hasta las 12:00 horas.