

BASES TÉCNICAS

“El Mejor Sándwich de Osorno 2025”



I. Antecedentes

Osorno a Fuego Lento es el encuentro gastronómico más importante del sur de Chile, y que desde el año 2008, ha reunido a la comunidad de la Provincia de Osorno en torno del valor identitario de sus productos alimenticios, su historia y su relación con el turismo rural.

Organizado por INACAP Sede Osorno, la XVII versión de Osorno a Fuego Lento cuenta con un programa que se desarrollará entre el martes 11 y jueves 20 de Noviembre de 2025.

II. Objetivo del Concurso

El presente concurso tiene por objeto poner en valor y resaltar la gran variedad de productos que encontramos en nuestra zona, llevados al talento gastronómico y creatividad de los diferentes establecimientos.

Junto con ello, se busca promocionar y relevar la importancia de la gastronomía local, aportando como medio de difusión entre los participantes.

III. Preparaciones

El sándwich constituye la base de este concurso, en tanto es una de las preparaciones más tradicionales, accesibles y representativas de la mesa chilena, destacando especialmente en nuestra zona sur. Para efectos de esta competencia, se entenderá por sándwich aquella preparación que se construye sobre dos rebanadas de pan —en cualquiera de sus variedades—, intercalando entre ellas distintos ingredientes que, en conjunto, dan forma a un plato único.

No obstante lo anterior, y considerando que la esencia del certamen es la creatividad gastronómica, esta definición debe entenderse como una referencia general. En consecuencia, cada establecimiento concursante tendrá libertad para presentar su propia propuesta, aprovechando la versatilidad que caracteriza al sándwich, el cual no posee una receta única ni universal, si la estructura anteriormente definida.

A nivel mundial, este plato ha adoptado innumerables variantes, desde los clásicos de la cocina inglesa hasta las reinterpretaciones latinoamericanas, pasando por las versiones urbanas y contemporáneas propias de la comida rápida. En Chile, el sándwich forma parte inseparable de nuestra identidad culinaria, con exponentes tan reconocidos como el “Barros Luco”, el “Chacarero”. Este espíritu de diversidad e innovación es el que se busca relevar en la competencia.

Requisitos mínimos de la preparación:

Cada propuesta deberá incluir, al menos, los siguientes componentes:

- Vegetales (frescos o cocinados).
- Una proteína principal (de origen animal o vegetal).
- Una salsa o aderezo que complemente el conjunto.
- Un tipo de pan elaborado en base a harina de trigo, avena, integral u otras variantes permitidas.

Las propuestas deberán considerar dentro de su desarrollo y presentación, los siguientes elementos:

- **Sostenibilidad:** Se valorará el uso de ingredientes locales y de temporada, privilegiando productos de origen responsable (pequeños productores, agricultura familiar campesina, ganadería local, panadería artesanal). Asimismo, se considerará la reducción de desperdicios en la preparación, el uso eficiente de insumos y la coherencia del plato con principios de respeto al entorno natural y cultural de la provincia de Osorno.
- **Relato de la Preparación:** El concursante deberá acompañar su propuesta con un relato breve que explique la inspiración detrás de su sándwich. Este relato debe reflejar la conexión entre los ingredientes elegidos, la historia personal o colectiva que lo sustenta y la identidad territorial de Osorno. No se trata solo de describir la receta, sino de **contar la historia que hace único a este sándwich**. Como ejemplo, puede ser una tradición familiar, una reinterpretación de la cocina local o una propuesta innovadora con raíces en la cultura gastronómica de la región.

IV. Postulantes

Quienes deseen participar del concurso “**El mejor sándwich de Osorno**” deben cumplir los siguientes requisitos:

- Establecimientos gastronómicos como restaurantes, cafeterías, pub o empresas afines y que estén formalizados en primera categoría ante el Servicio de Impuestos Internos.
- Que el domicilio registrado en el Servicio de Impuestos Internos esté en la comuna de Osorno
- Que cuenten con resolución sanitaria relacionada a la elaboración de alimentos y con patente municipal.

- Cada establecimiento podrá realizar solamente una propuesta
- El establecimiento gastronómico deberá tener un local físico y que cuenten con un espacio habilitado para consumo en el local

V. Cuándo y cómo postular

El plazo para postular será desde el miércoles 15 de octubre al día miércoles 05 de noviembre de 2025 hasta las 23:59 horas, horario en el que cerrará el formulario de postulación.

Los establecimientos gastronómicos de la comuna de Osorno que deseen participar deben rellenar el siguiente formulario:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfxeZyoC_K160elGVx4X0phH7unqArd6BMT7FNIGvcR_QSKf-g/viewform

Dudas o consultas respecto a las bases al mail a_perezr@inacap.cl

VI. Admisibilidad

Cerrado el plazo de inscripción, una comisión determinará la admisibilidad, verificando lo siguiente:

- Que se haya completado todo el formulario de postulación.
- Que se haya postulado en los plazos indicados en las presentes bases.
- Verificación de la documentación legal, como el RUT, Resolución Sanitaria y Patente Comercial.

El no cumplimiento de lo antes señalado implica la inadmisibilidad automática a la competencia.

Evaluación

Quienes cumplan con la documentación y revisión de admisibilidad, se les enviará un correo electrónico donde se les indicará que participarán formalmente del concurso.

El proceso de evaluación de “El mejor Sándwich de Osorno 2025” se hará visitando a cada establecimiento gastronómico participante entre el martes 11 y el viernes 14 de noviembre de 2025, donde la comisión evaluadora analizará lo siguiente:

Criterio	Descripción	Ponderación
Sabor y equilibrio	Calidad organoléptica del sándwich: sabor, textura, armonía de ingredientes.	30%
Creatividad e innovación	Originalidad en la propuesta y capacidad de reinterpretar el concepto de sándwich.	15%

Técnica y ejecución	Técnicas correctamente aplicadas, tratamiento de insumos, puntos de cocción y terminaciones.	20%
Presentación	Estética del plato y atractivo visual, temperaturas de presentación.	10%
Sostenibilidad	Uso de productos locales, de temporada y responsables; reducción de desperdicio.	15%
Relato	Narrativa que conecta la propuesta con su identidad, historia e inspiración.	10%

VII. Premios

Los premios considerados para el 1°, 2° y 3° lugar serán galvanos de reconocimiento con el sello de calidad de Osorno a Fuego Lento, junto con la publicidad y difusión de sus establecimientos gastronómicos a través de todas las redes de comunicación que apoyen la actividad Osorno a Fuego Lento.

VIII. Programa del concurso

Lanzamiento del concurso	15 de octubre – 14:30 horas
Apertura de las postulaciones	15 de octubre
Cierre de las postulaciones	05 de noviembre – 23:59 horas
Análisis de admisibilidad	Desde el 06 de noviembre al 07 de noviembre
Comunicación a los participantes (Admisibles e inadmisibles)	07 de noviembre
Visita del comité evaluador	Entre el 11 y el 14 de noviembre. Entre las 16:00 y las 19:00 horas.
Premiación – Noche inaugural de Osorno a Fuego Lento INACAP Sede Osorno, Av. René Soriano 2382.	18 de noviembre 19:00 horas