



Bases de Postulación 2026



LA BATALLA DEL ANTICUCUCHO

2026



Providencia
Vida Buena

HUB
Providencia

Bases de Postulación

EL MEJOR ANTICUCHO DE PROVIDENCIA 2026

Especial Fiestas Patrias

SOBRE EL CONCURSO

En el marco de la celebración de Fiestas Patrias, la Municipalidad de Providencia, a través del HUB Providencia y el Departamento de Emprendimiento, invita a los locales gastronómicos de la comuna a participar del concurso "Buscamos el Mejor Anticucho de Providencia".

La iniciativa busca reconocer y visibilizar la oferta gastronómica local de la comuna para esta festividad nacional, destacando una de las preparaciones tradicionales de esta celebración.

Buscamos el mejor anticucho de Providencia: una preparación que destaque principalmente por su sabor, calidad de sus ingredientes, correcta cocción, equilibrio y presentación.

¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?

Podrán participar locales gastronómicos que cuenten con patente comercial vigente en Providencia y que elaboren y comercialicen anticuchos, tales como:

- Restaurantes, bares y locales.
- Parrilladas y cocinerías.
- Locales de comida vegetariana o vegana.
- Otros establecimientos gastronómicos con resolución sanitaria vigente.

Importante: Cada participante puede postular una sola propuesta. No podrán postular quienes tengan deudas o multas pendientes con la Municipalidad.

CRONOGRAMA

- 1. INSCRIPCIÓN (24 agosto al 7 septiembre):** Postulación online mediante formulario habilitado por la Municipalidad.
- 2. PRESELECCIÓN (8 de septiembre):** Revisión de postulaciones y anuncio de los finalistas.
- 3. FINAL (14 de septiembre):** Presentación presencial, degustación y elección del mejor anticucho de Providencia 2026.

CÓMO POSTULAR

LA POSTULACIÓN ES EXCLUSIVAMENTE ONLINE.

Los participantes deberán completar el formulario de inscripción e incluir:

- Comprobante de patente comercial vigente en Providencia.
- Resolución Sanitaria vigente.
- Fotografía referencial del anticucho postulado
- Nombre de la preparación.
- Descripción detallada de los ingredientes principales utilizados, indicando tipos y cortes de carne cuando corresponda.
- Breve descripción de la preparación.
- Valor de venta.
- Datos del establecimiento participante.

Link de inscripción: <https://forms.gle/gnstSXojHW7cMe2H6>

Atención: La falta de cualquier documento obligatorio hará inadmisible la postulación.

REQUISITOS DE LA PREPARACIÓN

El anticucho postulado deberá:

- Ser elaborado por el establecimiento participante.
- Presentarse en formato de anticucho, pudiendo corresponder a una preparación tradicional, vegetariana o vegana.
- Utilizar ingredientes autorizados sanitariamente.
- Estar disponible para su comercialización en el establecimiento durante el período definido por la organización.
- Mantener las características e ingredientes informados en la postulación durante el desarrollo del concurso.

Importante: Se admitirán preparaciones tradicionales y de autor, pudiendo utilizar distintos tipos y cortes de carne, vegetales, proteínas de origen vegetal, embutidos, condimentos u otros ingredientes complementarios.

EVALUACIÓN

Cada postulación será evaluada según admisibilidad y los siguientes criterios, utilizando una escala de 1 a 10.

PRESELECCIÓN:

- Selección y combinación de ingredientes 35%
- Propuesta gastronómica 30%
- Presentación visual y fotografía 20%
- Nombre y descripción de la preparación 15%

Avanzarán a la etapa final entre 3 y 5 propuestas que obtengan los mayores puntajes en la etapa de preselección.

Nota: El número de finalistas será definido por la organización considerando la cantidad y evaluación de las postulaciones recibidas.

FINAL, EVALUACIÓN PRESENCIAL:

- Sabor y sazón 35%
- Calidad y cocción de los ingredientes principales 30%
- Técnica y ejecución de la preparación 20%
- Presentación 15%

JURADO Y PREMIACIÓN

El jurado estará integrado por referentes del mundo gastronómico especializado y autoridades de la Municipalidad de Providencia

Premio "El Mejor Anticucho de Providencia 2026"

- Galardón oficial del concurso.
- Difusión en canales municipales y prensa referidos al evento.
- Reconocimiento como "Mejor Anticucho de Providencia 2026".

Desempate: En caso de empate, se privilegiará el puntaje obtenido en "Sabor y sazón" y, posteriormente, en "Calidad y cocción de los ingredientes principales". Si persiste el empate, el jurado decidirá por mayoría simple.

DISPOSICIONES GENERALES

- Los participantes autorizan a la Municipalidad a usar imágenes y registros audiovisuales de las propuestas con fines institucionales.
- La organización puede modificar fechas por razones justificadas, declarar desierto el concurso o excluir postulaciones que no cumplan las bases.
- Cualquier situación no prevista será resuelta por la organización.

Anexo: Rúbrica detallada de Evaluación

PRESELECCIÓN

Puntaje

Ponderación

Selección y combinación de ingredientes

Selección de ingredientes poco clara o insuficientemente descrita, que no permite apreciar adecuadamente las características de la preparación.	0 - 4	35%
Selección adecuada de ingredientes, correctamente identificados y coherentes con la preparación.	5 - 6	
Buena selección y combinación de ingredientes principales y complementarios.	7 - 8	
Composición sobresaliente, con una selección y combinación de ingredientes y carnes que destaca por su coherencia y atractivo gastronómico.	9 - 10	

Propuesta gastronómica

Propuesta poco desarrollada o que no permite identificar claramente sus características.	0 - 4	30%
Propuesta correctamente definida y acorde con las características de un anticucho.	5 - 6	
Propuesta atractiva, bien definida y con elementos que aportan valor a la preparación.	7 - 8	
Propuesta gastronómica sobresaliente, coherente y claramente diferenciada por sus atributos y características.	9 - 10	

Presentación visual y fotográfica

Imagen deficiente o que no permite apreciar correctamente la preparación.	0 - 4	20%
Presentación adecuada.	5 - 6	
Presentación atractiva y apetecible.	7 - 8	
Presentación sobresaliente, cuidada y altamente apetecible.	9 - 10	

Nombre y descripción de la preparación

Nombre genérico y descripción insuficiente o poco clara de la preparación.	0 - 4	15%
Nombre y descripción adecuados, que permiten comprender las características	5 - 6	
Nombre atractivo y descripción clara y completa, coherentes con la propuesta	7 - 8	
Nombre distintivo y descripción clara, completa y atractiva, que comunican de manera sobresaliente las características de la preparación.	9 - 10	

Anexo: Rúbrica detallada de Evaluación

FINAL		Puntaje	Ponderación
Sabor y sazón			
Sazón: Uso adecuado de condimentos y otros elementos que aportan sabor.	1 - 10	35%	
Armonía de sabores: Integración adecuada de los distintos sabores presentes en la preparación.	1 - 10		
Intensidad: Sabores definidos y agradables, sin que un ingrediente opaque innecesariamente a los demás.	1 - 10		
Experiencia: Impresión general obtenida durante la degustación.	1 - 10		
Calidad y cocción de las carnes			
Calidad: Calidad y características de los ingredientes principales utilizados.	1 - 10	30%	
Cocción: Punto de cocción adecuado de acuerdo con los ingredientes utilizados.	1 - 10		
Textura: Consistencia y textura adecuadas de los ingredientes principales.	1 - 10		
Tratamiento: Correcto manejo de los ingredientes, conservando sus características y	1 - 10		
Técnica y ejecución de la preparación			
Técnica: Correcta aplicación de las técnicas utilizadas en la elaboración del anticucho.	1 - 10	20%	
Integración: Adecuada combinación e integración de los distintos componentes de la preparación.	1 - 10		
Ejecución: Correcto manejo de la preparación durante su elaboración y cocción.	1 - 10		
Resultado final: Preparación homogénea y coherente en su conjunto	1 - 10		
Presentación			
Montaje: Presentación y disposición adecuada de los ingredientes.	1 - 10	15%	
Atractivo: Capacidad de generar una buena impresión visual y resultar apetecible.	1 - 10		
Cuidado: Orden, limpieza y preocupación por los detalles en la presentación final.	1 - 10		