



## **BASES CONCURSO**

### **“OSORNO ASADOR 2026”**

El evento **Osorno Asador**, en su **sexta versión**, se ha consolidado como una de las actividades gastronómicas y turísticas más relevantes del país, posicionando a la ciudad de Osorno como un referente nacional en la tradición del **asado al palo**, expresión patrimonial profundamente arraigada en la identidad local y del sur de Chile.

Esta iniciativa contempla la realización de **cien asados al palo ejecutados de manera simultánea**, constituyéndose como un **evento único a nivel nacional**, tanto por su magnitud como por su carácter competitivo y cultural. A través de esta instancia, se busca **destacar y premiar el mejor asado al palo del país**, reconociendo el oficio, la técnica y la dedicación de los participantes, muchos de ellos cultores de esta tradición ancestral.

Asimismo, **Osorno Asador** tiene como propósito fomentar el turismo local y regional, dinamizar la economía, fortalecer la identidad gastronómica de la comuna y atraer visitantes de distintas zonas del país, generando un impacto positivo en sectores como la hotelería, gastronomía, comercio y servicios turísticos.

De esta forma, el evento se proyecta no solo como una competencia gastronómica, sino también como una **plataforma de promoción turística**, cultural y patrimonial, que releva a Osorno como la **capital del asado al palo**, en coherencia con su reconocida tradición ganadera y culinaria.



## **ACERCA DEL CONCURSO**

Consiste en la elección del “mejor asado al palo”, cocido en los populares “panchos (metálico rectangular)”, con recetas propias de cada participante, debiendo efectuar su arte culinario todos (los inscritos) simultáneamente en un área dispuesta en el Parque Chuyaca de la ciudad de Osorno.

La Ilustre Municipalidad de Osorno ha dispuesto de una Comisión Organizadora de la séptima versión “*Osorno Asador*”, la que está compuesta por:

- **Regner Paredes Mendoza, Director de Desarrollo Comunitario**
- **Gabriela Huepe, Jefa del Depto. de Turismo y Desarrollo Económico Local**
- **Nataly Lemuy, Técnico de Apoyo Oficina Turismo**
- **Felipe Barria, Eventos Oficina de Comunicaciones.**

**IMPORTANTE: La Comisión Organizadora otorgará un cupo máximo de 100 inscritos al Concurso “*Osorno Asador 2026*”, proceso que cerrará inmediatamente registrado el participante número cien o cumplida la fecha de inscripción, lo cual será certificado por la misma comisión.**

**NOTA: Queda estrictamente prohibido el consumo de alcohol por parte de los participantes durante el desarrollo del concurso, quien no acate dicha instrucción será inmediatamente descalificado.**



## **ACERCA DE LOS PARTICIPANTES**

Este concurso es abierto a la comunidad, pudiendo participar:

- a) Personas Naturales de la comuna de Osorno o de otra comuna de la Provincia de Osorno.
- b) Organizaciones y Sociedades de la Provincia de Osorno. En este caso, los participantes deben ser representados por una persona, quien actuará de contraparte con la organización, siendo este mismo el responsable de completar la ficha de inscripción con todos los antecedentes.
- c) Los participantes deben ser mayor de edad (18 años) cumplidos al 26 de enero 2026, esto será comprobado con cedula nacional de identidad.
- d) Los participantes deben adjuntar la fotocopia de su Cédula Nacional de Identidad, requisito para la persona natural y para el o la representante autorizada por la organización y/o sociedad inscrita.
- e) Las Personas Naturales deben poseer residencia en Osorno o en la Provincia del mismo nombre, acreditada con algún documento que lo avale (fotocopia de comprobante de domicilio, de teléfono, casa comercial, etc.). En caso de duda, Comisión Organizadora resolverá dicha inscripción.



- f) Las Personas Naturales y las Organizaciones deben llenar el formulario adjunto, a través del cual además se aceptan las reglas de "*Osorno Asador*", estipuladas en las presentes bases del concurso.
- g) No podrán participar los hijos - hijas o parientes hasta el tercer grado de consanguinidad, y segundo de afinidad inclusive, respecto de la Primera Autoridad Municipal de la comuna de Osorno, es decir, del alcalde de Osorno, y de los miembros de la Comisión Organizadora de "*Osorno Asador*".

### **ACERCA DE LAS INSCRIPCIONES**

Las fichas de inscripción podrán ser retiradas en:

- a) Oficina de Informaciones Turísticas de Plaza de Armas de Osorno. En el siguiente horario de atención: de lunes a viernes desde las 09:00 a las 18:30 horas.
- b) También, las fichas de inscripción pueden ser retiradas en la Oficina de Turismo del Edificio Centro de Atención al Vecino, ubicado en calle Bilbao #850 – Quinto Piso. En horario de atención: de lunes a viernes desde las 09:00 a las 13:30 horas.
- c) Se puede bajar bases y formulario en [www.municipalidadosorno.cl](http://www.municipalidadosorno.cl)
- d) Si existiesen consultas deben llamar al teléfono 064-2218736 – 64 2226148.



- e) Las inscripciones de los participantes se recibirán hasta el martes 10 de febrero de 2026 y hasta las 13:30 horas, sólo en la **OFICINA DEL DEPARTAMENTO DE TURISMO DEL EDIFICIO MUNICIPAL CENTRO DE ATENCIÓN AL VECINO**, ubicado en calle Bilbao #850 – Quinto Piso, y hasta completar los cupos máximos dispuestos por la comisión organizadora, que son cien.
- f) De existir falta de documentación u otro antecedente, la Comisión Organizadora se comunicará con el participante para que subsane el error identificado, en el plazo que la misma comisión determinará, de manera de cumplir correctamente con los procesos del concurso.
- g) Cada participante recibirá un documento oficial de la Organización del Concurso, que acredita su postulación.
- h) La Comisión Organizadora se comunicará entre el 11 y 12 de febrero 2026 vía telefónica con cada uno de los inscritos, que cumplan con las Bases del Concurso Osorno Asador 2026, para informarle sobre horarios y otros datos de coordinación para que su participación sea igual a la de todos y bajo las normas del evento. Este llamado se efectuará para que los participantes tengan el tiempo suficiente para organizar su participación



## **REGLAS GENERALES**

- a) La participación en el concurso implica el conocimiento y aceptación de las condiciones que se describen en el presente documento oficial.**
- b) Del mismo modo, los participantes, por el simple hecho de concurrir al concurso “Osorno Asador 2026”, afirman y garantizan que reúnen los requisitos exigidos en estas bases para participar en el mismo, así como se hallan en condiciones de cumplir con las obligaciones derivadas de su participación.**
- c) La Ilustre Municipalidad de Osorno, y la Comisión Organizadora de este concurso, declina toda responsabilidad por los resultados de éste.**
- d) La Ilustre Municipalidad de Osorno, y la Comisión Organizadora de este concurso, declina toda responsabilidad de accidentes o lesiones que puedan sufrir los participantes o acompañantes durante el desarrollo del mismo.**
- e) Podrán participar durante el desarrollo del concurso, vale decir, en labores de cocina, dos (2) personas como máximo por asado. El resto de la familia, amigos o el entorno cercano a la persona natural u organización o sociedad –inscrito- podrá estar presente sólo en calidad de observador.**



- f) Los participantes serán ubicados en una zona exclusiva del recinto Parque Chuyaca, que dispondrá e informará la Comisión Organizadora oportunamente a cada uno de los inscritos.
- g) Además, a cada participante se le asignará un número que lo identificará como tal ante los otros competidores.
- h) **El asado al palo debe hacerse a mano, no se permitirá el uso de motor en los “panchos” ni otros artilugios mecánicos o eléctricos que generan ventaja durante el proceso con la receta que cada participante opte.**
- i) **El tiempo de duración del concurso será de dos horas y media,** entendiéndose que ese es el lapso máximo para que cada participante cocine su asado a palo y se someta a la calificación del jurado seleccionador. Asimismo, si el participante termina de cocinar antes de las dos horas y medias su asado, este (el inscrito) debe anunciar la situación a la comisión organizadora, para que esta le solicite al jurado seleccionador proceder con la evaluación y puntaje.
- j) La Comisión Organizadora el mismo día del evento entregara los 5 kg de estomagillo a cada participante válidamente inscrito. Lo anterior, con la finalidad de asegurar la degustación de la carne que se cocinó y que participo de evento.

- j) a.- Los participantes, una vez sean evaluados por el jurado de la competencia, deberán ofrecer gratuitamente o dar degustación la totalidad de la carne subvencionada por la organización, al público asistente, con la finalidad de vivir de sano esparcimiento, y de esta forma seguir promoviendo a osorno como una zona productiva por excelencia, tierra de la carne.
- k) Será responsabilidad de cada concursante llevar los siguientes elementos para realizar el asado:
1. *Carne.*
  2. *Condimentos.*
  3. *Pancho para hacer asado y asador (madera o fierro).*
  4. *Utensilios.*
  5. *Astillas y Fósforos*
  6. *Papel para hacer fuego y Carbón.*
  7. *Mesa para colocar los insumos.*
  8. *Baños para participantes (piscina parque chuyaca).*
  9. *Toldo azul de 3x3, para el sol.*
  10. *Y cualquier otro elemento que sea necesario para elaborar su asado al palo*



## **ACERCA DE LA ELECCIÓN**

El “mejor asado al palo” será seleccionado por un Jurado seleccionador, definido por la Comisión Organizadora, y el cual será presentado oportunamente y antes del inicio del concurso. Esta evaluación se llevará acabo el mismo día del concurso, vale decir, el **DOMINGO 15 DE FEBRERO 2026**, en el Parque Chuyaca.

- a) **DEL TIPO DE CARNE:** Se permitirá sólo carne estomagillo de vacuno.
- b) **EVALUACIÓN DE ASADOS:** Cada 10 asados habrá un Jurado Seleccionador, el que definirá un clasificado de esos 10 participantes, esto en caso de que se registrasen los cien inscritos que proyecta el presente concurso, de lo contrario la Comisión Organizadora se reserva el derecho a definir cuántos jurados son los idóneos por grupo, de acuerdo a la cantidad final de inscritos. Más tarde el jurado seleccionador final (que definirá la organización) decidirá de entre los clasificados los tres primeros lugares.
- c) **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** se entregará a cada jurado una pauta donde se evaluarán los siguientes criterios: Sabor – Punto de Cocción – Terneza y Color.

## **ACERCA DE LOGÍSTICA DISPUESTA POR LA ORGANIZACIÓN**

Como se trata de un evento masivo, a través del cual se busca seguir promoviendo a Osorno como un territorio de eventos y convenciones, de manera de difundir los



atractivos naturales, típicos y productivos de la ciudad y de las comunas pertenecientes a la provincia que lleva el mismo nombre, **la Organización de “Osorno Asador 2026” dispondrá de la logística necesaria para el CONCURSO en el Parque Chuyaca, de modo de ofrecer una convocatoria de calidad, a satisfacción de los osorninos y turistas en general.**

- Entrada liberada a los interesados en asistir a Osorno Asador 2026.
- Stand con venta de Cerveza Artesanal, Bebidas y Jugos.
- Show Musical Central para amenizar.
- 2 sillas por puesto.
- Lavaderos.
- Agua.
- Baños químicos
- Seguridad Privada.
- Difusión de la actividad.

### **DE LAS SITUACIONES ESPECIALES**

- a) Todas aquellas situaciones especiales o particulares, no contenidas en las bases de este Concurso, serán resueltas por la Comisión Organizadora, siendo responsabilidad absoluta de los participantes el acatar lo resuelto, no existiendo posibilidad de réplica.



- b) La Comisión Organizadora se reserva el derecho en modificar cualquier fecha y horario expuestos en los puntos anteriores.
- c) En caso de registrarse un empate, pues dos o más concursantes obtuvieran igual evaluación será el Jurado quien decidirá al equipo ganador del concurso, conforme al criterio que ellos determinen el día del concurso.

### **ACERCA DE LOS PREMIOS**

Los premios serán los siguientes:

- a) El primer lugar recibirá: \$1.000.000 pesos.
- b) El segundo lugar recibirá: \$500.000 pesos.
- c) El tercer lugar recibirá: \$300.000 pesos.



JBV/CGM/R00/GMA/gha

Distribución:

- Alcaldía
- Dai
- Dideco
- Turismo



## FICHA DE INSCRIPCION N°

**Nombre participante:** \_\_\_\_\_

**Dirección:** \_\_\_\_\_

**Rut:** \_\_\_\_\_

**Teléfono:** \_\_\_\_\_

**E-MAIL:** \_\_\_\_\_

**Nombre Ayudante:** \_\_\_\_\_

**Dirección:** \_\_\_\_\_

**Rut:** \_\_\_\_\_

**Teléfono:** \_\_\_\_\_

**E-MAIL:** \_\_\_\_\_

---

### **FIRMA y TIMBRE**

\*\*\* CON LA FIRMA Y ENTREGA DE ESTA FICHA DE INSCRIPCION, EL PARTICIPANTE AL CONCURSO OSORNO ASADOR 2026 ACEPTA LO ESTIPULADO EN LAS BASES DEL MISMO.



## FICHA DE INSCRIPCION N°

**Nombre Organización:** \_\_\_\_\_

**Nombre Presidente/representante legal:** \_\_\_\_\_

**Nombre participante:** \_\_\_\_\_

**Dirección:** \_\_\_\_\_

**Rut:** \_\_\_\_\_

**Teléfono:** \_\_\_\_\_

**E-MAIL:** \_\_\_\_\_

**Nombre Ayudante:** \_\_\_\_\_

**Dirección:** \_\_\_\_\_

**Rut:** \_\_\_\_\_

**Teléfono:** \_\_\_\_\_

**E-MAIL:** \_\_\_\_\_

### **FIRMA y TIMBRE**

\*\*\* CON LA FIRMA Y ENTREGA DE ESTA FICHA DE INSCRIPCION, EL PARTICIPANTE AL CONCURSO OSORNO ASADOR 2026 ACEPTA LO ESTIPULADO EN LAS BASES DEL MISMO.