

COPA NACIONAL DE HELADERÍA 2024

BASES DEL CONCURSO

I.- ANTECEDENTES GENERALES

El festival de heladerías **SANTIAGO BAJO CERO** (en adelante, “los organizadores”) viene a establecer las bases que regularán el concurso **COPA NACIONAL DE HELADERÍA 2024** en los siguientes términos y condiciones.

Estas bases dan íntegro cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 35 y 36 de la Ley N° 19.496 y pueden ser consultadas por el público en general en <https://santiagobajocero.com> y en la notaría donde fueron protocolizadas.

II.- CONCURSO

La **COPA NACIONAL DE HELADERÍA 2024** (en adelante, “el concurso”, “la Copa”, “el evento”) busca escoger la mejor heladería artesanal de Chile y destacar a su maestro heladero mediante la elaboración de un helado artesanal que se ajuste a los requisitos protocolizados en estas bases.

La jornada de competencia se desarrollará en el marco del evento Santiago Bajo Cero, el día **sábado 23 de marzo de 2024**, en el Centro de eventos Bosque Luz, ubicado en Av. del Parque 420, comuna Huechuraba, Región Metropolitana.

III.- PARTICIPANTES

Podrán participar en la **COPA NACIONAL DE HELADERÍA 2024** todos los residentes de Chile que hayan alcanzado la mayoría de edad en el momento de participar en este concurso y se desempeñen en el ámbito de la heladería, gastronomía o afín.

El concurso considera la participación de 12 heladeros, los cuales deberán postular a través del formulario disponible en la web <https://santiagobajocero.com/> y cancelar el derecho de inscripción de acuerdo a lo indicado en el punto IV de las presentes bases.

IV.- MECÁNICA DEL CONCURSO

4.1.- ETAPA 1, INSCRIPCIÓN Y PRESELECCIÓN DE LOS CANDIDATOS

Para participar en el concurso, los interesados en ser parte de la **COPA NACIONAL DE HELADERÍA 2024** deberán:

- 1) Descargar el formulario disponible en <https://santiagobajocero.com/>, completar sus datos y enviarlo al correo copanacionaldeheladeria@santiagobajocero.com hasta las 23.59 horas del jueves 15 de febrero de 2024.
- 2) Cancelar el derecho de postulación de **\$50.000** a la organización del evento vía transferencia bancaria, cuyo comprobante deberá enviarse a los organizadores del concurso a través del ya citado correo electrónico. Sólo una vez que la organización reciba la transferencia bancaria y acuse recibo de la misma, el participante estará formalmente inscrito en la preselección del concurso.

CHILE BAJO CERO SPA

RUT: 77.753.428-9

BANCO: SANTANDER

CUENTA CORRIENTE N°: 91197588

CORREO ELECTRÓNICO: copanacionaldeheladeria@santiagobajocero.com

ASUNTO: COPA NACIONAL DE HELADERÍA

Al formalizar su inscripción, el participante declara estar en conocimiento de estas bases y acepta todas las normas del concurso.

Posteriormente, los organizadores se contactarán con los postulantes para coordinar una entrevista de preselección de 10 minutos, la cual se desarrollará de forma virtual realizada por un representante de la organización de La Copa y uno de la empresa patrocinadora de la misma y buscará profundizar en la receta a concursar. Una vez finalizada esta etapa, el día Viernes 1 de marzo de 2024 la organización informará a todos los postulantes el resultado de la selección, a través del correo electrónico indicado al momento de la inscripción.

En caso de no ser seleccionado para participar en la Copa, el postulante recibirá la devolución del 50% del total de su cuota de inscripción en un plazo de 10 días hábiles tras la notificación por parte de los organizadores. Si el participante debidamente inscrito y seleccionado no se presenta el día de la competencia o decide no participar de la misma, no recibirá en ningún caso la devolución de su cuota de inscripción.

4.2.- ETAPA 2, PRESENTACIÓN AL CONCURSO

En esta nueva edición de la **COPA NACIONAL DE HELADERÍA**, el participante deberá elaborar un único helado:

- SORBET DE AUTOR LIBRE DE LÁCTEOS, TEMÁTICA LIBRE

La organización entiende por SORBET LIBRE DE LÁCTEOS un helado libre de componentes derivados de la leche. Dado el amplio horizonte de posibilidades que ofrece esta categoría de helado, puede ser un sorbet a base de frutas, infusiones, chocolates, frutos secos, alcohol, etc. Es importante mencionar que no se trata de un helado exclusivamente vegano (por la composición de los estabilizantes, bases o emulsionantes que el participante utilice), aunque sí puede serlo si el competidor lo desea. En este sentido, al tratarse de una TEMÁTICA LIBRE, el competidor tendrá total libertad para presentar una receta de autor en la que combine los ingredientes de su preferencia siempre que se ajuste a lo indicado en las presentes bases.

4.2.1.- EL DÍA DE LA COMPETENCIA

Los participantes inscritos deberán presentarse el día **sábado 23 de marzo de 2024, a las 09.30 am**, en el evento SANTIAGO BAJO CERO que se desarrollará en el Centro de Eventos Bosque Luz, ubicado en Av. del Parque 420, comuna Huechuraba, Región Metropolitana, con uniforme de trabajo y todos los ingredientes necesarios para elaborar su receta de autor de acuerdo al sabor previamente declarado en el formulario de inscripción.

En esta instancia, los participantes deberán hacer entrega a la organización de la RECETA DEFINITIVA IMPRESA del helado que presentarán en competencia, la cual posteriormente estará a disposición del jurado y la organización en la fase de evaluación.

La empresa patrocinadora del certamen dispondrá del espacio y equipamiento para preparar la mezcla de helado de autor, por lo que el concursante deberá presentarse con todos los ingredientes necesarios para la elaboración de su receta y aquellos implementos que no estén comprendidos dentro del equipamiento (maquinaria, utensilios) aportados por el patrocinador para el desarrollo del helado, ya que el participante deberá elaborar el mix o mezcla de su receta a la vista del público, en el espacio dispuesto para la competencia, debiendo traer los insumos por separado, debidamente pesados y rotulados para ahorrar tiempo en la elaboración del helado, ya que no se aceptarán mezclas de helado listas y homogeneizadas previamente. Lo antes mencionado, será fiscalizado por el Comisario de la competencia.

La nómina del equipamiento a disposición del participante será informada a los competidores una vez que se inscriban en el concurso.

Un Comité Operativo supervisará el desafío y será el encargado de asistir las dudas técnicas de los participantes sobre el equipamiento y utensilios dispuestos para el concurso.

A su vez, también se considera la presencia de un Comisario encargado de monitorear el desempeño de los tiempos de producción asignados a cada participante, junto con el orden y la limpieza de su lugar de trabajo. Posteriormente, será el encargado de informar el cumplimiento de estos aspectos, sistematizados en una rúbrica, al jurado de la competencia para la fase de evaluación.

4.3.- ETAPA 3, ASIGNACIÓN DE SECTORES DE TRABAJO

Una vez recibidos los participantes en el espacio donde se desarrollará la COPA NACIONAL DE HELADERÍA 2024, los Organizadores procederán a explicar la dinámica del concurso, los horarios de la jornada y la forma en que se trabajará, junto con asignar los sectores de trabajo y turnos de producción en base a un sorteo simple.

En este sorteo participarán todos los concursantes presentes en el lugar y hora indicada por la organización. Quienes estén inscritos pero lleguen más tarde, automáticamente quedarán relegados al final del concurso, cuando los demás participantes ya hayan realizado su helado.

Recepción de participantes 9:30 AM Sorteo de orden de producción 10:00 AM	
MÁQUINA 1	MÁQUINA 2
TURNO 1 10.15-11.00	TURNO 2 10.35-11.20
TURNO 3 11.15-12.00	TURNO 4 11.35-12.20
TURNO 5 12.15-13.00	TURNO 6 12.35-13.20
TURNO 7 13.15-14.00	TURNO 8 13.35-14.20
TURNO 9 14.15-15.00	TURNO 10 14.35-15.20
TURNO 11 15.15-16.00	TURNO 12 15.35-16.20

4.4.- ETAPA 4, FABRICACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL HELADO

Una vez realizado el sorteo del orden de producción, la Organización dará inicio a la jornada de elaboración. En un máximo de 45 minutos, el participante deberá preparar íntegramente la receta de su helado de autor, haciendo uso del equipamiento provisto por la organización. Sin perjuicio de lo anterior, podrá llevar los elementos que considere necesarios para una correcta ejecución de la receta y que no estén disponibles en la nómina que será entregada por la Organización previo a la competencia, siempre y cuando informe previamente de esta decisión.

En su turno de producción, previamente asignado de acuerdo al sorteo descrito en el punto anterior de las presentes bases, cada heladero dispondrá de un área específica de trabajo asignada para la preparación de una cubeta de 5 litros de helado, que una vez fabricada será expuesta en la vitrina oficial del concurso.

La organización pone a disposición de cada heladero el apoyo técnico del Comité Operativo y una cubeta de acero inoxidable para presentar su helado ante el jurado, con capacidad para 5 litros y medidas 360 x 250 x 80 milímetros; junto con el equipamiento facilitado por el patrocinador del evento, cuya nómina, como se mencionó en el punto 4.2.1, será previamente informada a los participantes.

Una vez montada, la cubeta de presentación deberá ser abatida por un máximo de 15 minutos y presentada en la vitrina exhibidora a -14°C, donde será expuesta al público y posteriormente evaluada por el jurado. La Organización identificará con un número único la cubeta de cada heladero.

4.5.- ETAPA 5, EVALUACIÓN DEL JURADO Y APELACIÓN

A las 16.30 hrs. del día sábado 23 de marzo de 2024, el jurado iniciará la evaluación de los helados de los concursantes de la COPA NACIONAL DE HELADERÍA 2024.

El jurado estará compuesto por 5 profesionales del área de la heladería, gastronomía, turismo y afines, los que serán seleccionados por la Organización, la que no es parte del jurado, pero supervisa su trabajo.

Tras una rápida inspección visual de los helados dispuestos en la vitrina del evento por parte del jurado, cada participante dispondrá de un máximo de 10 minutos para servir su helado al jurado, exponer y explicar su preparación y responder sus preguntas. El participante servirá cinco porciones del helado expuesto en la vitrina -una para cada jurado- con la ayuda de una espátula, en un vaso o recipiente dispuesto por la organización. El orden de presentación será el mismo que el de los turnos de participación.

Cada miembro del jurado evalúa los helados individualmente. Su evaluación, para cada helado y de acuerdo a las competencias internacionales de heladería, es un valor entre 0 (mínimo) y 100 (máximo) y se deriva de la puntuación de los siguientes parámetros:

- a) **ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO: Sabor, textura, color y atributos organolépticos del helado** – 0 (mínimo) y 20 (máximo); representa el 20% del voto final
- b) **ASPECTOS TÉCNICOS: Formulación de la receta, elección de ingredientes y parámetros de formulación** – 0 (mínimo) y 20 (máximo); representa el 20% del voto final
- c) **PRESENTACIÓN: Montaje y decoración de la cubeta en vitrina** – 0 (mínimo) y 20 (máximo); representa el 20% del voto final

- d) **CREATIVIDAD: Originalidad y sello de autor** – 0 (mínimo) y 15 (máximo); representa el 15% del voto final
- e) **RELATO: Desarrollo y argumentos para la defensa del helado en competencia**– 0 (mínimo) y 20 (máximo); representa el 20% del voto final
- f) **PUNTUALIDAD, ORDEN Y LIMPIEZA: Reportados por el Comisario al Jurado** - 0 (mínimo) y 5 (máximo); representa el 5% del voto final.

En línea con lo planteado en el punto 4.2.1., el Comisario de la competencia reportará al jurado el cumplimiento de los tiempos de participación de cada concursante, además del orden y la limpieza de su lugar de trabajo.

IMPORTANTE: Cualquier helado que no se ajuste a los requisitos establecidos en las presentes bases, será automáticamente descalificado de la competencia, por lo que el jurado no evaluará la preparación.

De acuerdo al protocolo de competencias internacionales de heladería, la suma de las evaluaciones de los jurados para cada helado es la que da el ranking de clasificación. La Organización es la encargada de determinar la clasificación y, en caso de igualdad de puntajes, generar alguna instancia de desempate.

Una vez que el Comisario haya reportado al jurado el cumplimiento del ítem f) por parte de los participantes; el jurado ya haya evaluado los helados en competencia y antes de que se declaren los ganadores, los heladeros que participan del concurso podrán presentar cualquier queja ante la Organización, la que antes del anuncio del ganador, examinará las reclamaciones existentes.

Al mismo tiempo, el Comité Operativo expondrá su balance de la jornada a los miembros del jurado, informando de cualquier situación que se aleje de las normas y bases estipuladas para la competencia. Una vez que todos los requerimientos de los participantes han sido examinados y las acotaciones del Comité Operativo recepcionadas, la Organización procederá con el anuncio de los ganadores según el ranking elaborado por el jurado, en la etapa de premiación.

4.6.- ETAPA 6, PREMIACIÓN

A las 19.00 hrs. del día sábado 23 de marzo de 2024, se realizará la ceremonia de premiación de la COPA NACIONAL DE HELADERÍA 2024, en el mismo lugar donde se desarrolló la competencia.

En esta instancia, la Organización procederá a anunciar los ganadores de las siguientes categorías, destacando el **Premio Primer Lugar Copa Nacional de Heladería 2024:**

Viaje a Italia todo pagado para 2 Personas (heladero ganador más representante de la heladería), incluye curso avanzado de cuatro días en la Carpigiani Gelato University; visitas a fábricas de Carpigiani, Stella, Orion e Irinox; tour por Firenze; acceso al SIGEP - Salón Internacional del Helado, Pastelería y Panificación Artesanal, sus actividades y competiciones; estadía y comidas por siete días.

La premiación considera 6 reconocimientos en total:

- Primer lugar
- Segundo lugar
- Tercer lugar

- Distinción: sabor más creativo
- Distinción: identidad local
- Distinción: mejor formulación

Todos los participantes recibirán un certificado de participación en la Copa Nacional de Heladería, por lo que se solicita su asistencia a la premiación.

*El horario de las distintas etapas del concurso puede variar durante la jornada y se comunicará oportunamente a los participantes.

V.- ALCANCES DEL CONCURSO

5.1.- EQUIPAMIENTO E INSUMOS

Los organizadores de la COPA NACIONAL DE HELADERÍA 2024 junto a los patrocinadores del evento proporcionarán equipamiento para que los participantes elaboren su helado, además de un espacio físico donde desarrollarán su receta. Los ítems comprendidos en la jornada de competencia serán informados al heladero una vez que sea formalizada su participación.

Cada participante, a su vez, deberá presentarse a la jornada de competencia con los insumos necesarios para la elaboración de su helado, de acuerdo a lo indicado en el punto correspondiente. La organización no dispondrá de materias primas ni equipamiento adicional al informado.

5.2.- INDUMENTARIA

Todos los participantes usarán su propio uniforme profesional, el que no será proporcionado por la organización y estará compuesto por:

- Pechera
- Pantalones
- Calzado adecuado

5.3.- HIGIENE

El heladero es responsable de la limpieza e higiene de los equipos, materiales y lugar de trabajo, lo cual forma parte de los ítems a evaluar por el Comisario.

5.4.- SEGURIDAD

Los heladeros participantes se comprometen a respetar las medidas de seguridad durante el desarrollo del evento y a tener las precauciones necesarias al utilizar los equipos e implementos dispuestos para el concurso. La organización no se responsabiliza de accidentes o daños sufridos por los participantes producto del mal uso del equipamiento.

VI.- SANCIONES, EXCLUSIONES Y JURADO

Ante el incumplimiento de algún punto de las normas contenidas en estas bases reglamentarias, el heladero puede ser descalificado y excluido de la competición.

El jurado está compuesto por profesionales calificados y considerados especialmente para la competición, por lo que su juicio será incuestionable.

VII.- CONDICIONES GENERALES Y PARTICULARES, USO DE IMAGEN Y MARCA

Por medio de la aceptación de estas bases al momento de enviar el formulario de inscripción, los heladeros inscritos en la COPA NACIONAL DE HELADERÍA 2024 autorizan a la organización a usar su nombre, imagen, recetas y marca comercial para los fines divulgativos que estime pertinentes, en el marco de las actividades y espacios de difusión de esta iniciativa.

Por la sola cosa de participar en el concurso se entenderá que el heladero y la heladería a la cual representa conoce, comprende y acepta completamente las Bases de este y todas y cada una de las normas, reglas, términos y condiciones relativas a su participación y premiación en la Copa, sin que por motivo alguno le esté permitido reclamar posteriormente su desconocimiento. En caso de resultar ganador, acepta la publicación y difusión de la entrega del premio con su nombre y otros datos que puedan ser solicitados en los medios que la organización estime necesarios.

La organización de la COPA NACIONAL DE HELADERÍA 2024 se reserva el derecho de modificar y enmendar las disposiciones contenidas en estas bases, como así la facultad de dejar sin efecto el presente concurso por causa justificada, comunicando a los participantes de su ocurrencia a través de los medios que determine.

Acompaña a estas Bases el ANEXO 1: FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN.

Las Bases de este concurso se encuentran a disposición del público en <https://santiagobajocero.com/>.

Para más información y aclaraciones, escriba un correo electrónico a copanacionaldeheladeria@santiagobajocero.com

DocuSigned by:

F06D99AE822C45F...
Ignacio Milies

pp. CHILE BAJO CERO SPA

19/01/2024