



# COPA NACIONAL HELADERÍA 2026

## BASES DEL CONCURSO

### PRESENTACIÓN

El concurso “Copa Nacional de Heladería 2026” tiene como objetivo desarrollar un helado mediante una Mystery Box para desafiar la creatividad, técnica y capacidad de resolución en tiempo real de los participantes, mediante la elaboración de un helado a partir de una selección de ingredientes sorpresa entregados por la organización.

### PARTICIPANTES

Podrán postular al concurso personas mayores de edad que acrediten residencia legal vigente en Chile, la cual deberá encontrarse debidamente regularizada conforme a la normativa migratoria del país. En el caso de participantes que residan en Chile, deberán contar con residencia legal vigente en Chile, no siendo suficiente la mera permanencia o residencia de hecho en el territorio. No se aceptarán postulaciones de personas que se encuentren en situación migratoria irregular en Chile.

La convocatoria contempla un cupo máximo de 20 participantes, quienes deberán completar el formulario de inscripción disponible en <https://latambajocero.com/> y abonar el derecho de inscripción conforme a lo establecido en estas bases.

La postulación implica la aceptación plena de todos los términos y condiciones aquí establecidos.

### DINÁMICA DEL CONCURSO

El certamen se desarrollará de manera individual conformado por un heladero, quien competirá con el formato de MYSTERY BOX. Se trata de una caja sorpresa con ingredientes de todo tipo, los que estarán a disposición de los participantes junto a sus respectivas fichas técnicas para elaborar una vaschetta de helado a base de leche de Fresca Rebeca. La organización dispondrá de una box, equipada con la maquinaria informada en el presente reglamento, para que los participantes lleven a cabo sus recetas.

### BASES Y REGLAMENTO

Este documento explica las reglas generales bajo las que se llevará a cabo el Concurso. El participante establece el compromiso de cumplirlas. El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer todos los cambios necesarios a este reglamento e informar previamente a los concursantes para la buena realización del evento.

## **ASPECTOS GENERALES**

### **I. LUGAR Y FECHA**

El torneo se desarrollará los días 2 y 3 de junio 2026 en las dependencias de Comercial Tres Almendros, José de San Martín 102, Colina, Región Metropolitana, a partir de las 9:00 hrs. Los participantes deberán presentarse una hora y media antes de su horario de participación.

### **II. INSCRIPCIÓN**

La inscripción al torneo se podrá realizar hasta el 27 de mayo 2025 al correo [info@chilebajocero.com](mailto:info@chilebajocero.com).

### **III. DINÁMICA DEL CONCURSO**

#### **1. ELABORACIÓN Y USO DEL BOX**

Los días del concurso los participantes deberán asistir con su uniforme profesional completo (pechera, pantalón, calzado adecuado) y con sus utensilios y herramientas personales no provistas por la organización.

Cada participante dispondrá de 60 minutos para elaborar una vaschetta de helado, a base de leche (en adelante, "el helado"), con los ingredientes que recibirá en un MYSTERY BOX o caja sorpresa, la cual será sorteada antes de iniciar la jornada de competencia.

En estos 60 minutos, los participantes deberán formular las recetas del helado, pesar los ingredientes, pasteurizar y mantecar el helado, junto con montar la vaschetta que será exhibida en la vitrina principal del evento, abatirla y prepararla para su presentación en vitrina ante el jurado.

La organización dispondrá del siguiente equipamiento:

- Fabricadora combinada Compacta IV o similar para cada box de competencia, con pasteurización en el cilindro superior y mantecación del helado en el cilindro inferior, lo que permite optimizar tiempo y espacio.
- Abatidor (compartido)
- Congelador (compartido)
- Refrigerador (compartido)
- 2 mesones de acero inoxidable por box, medidas (1,80 cm)
- Lavafondos (compartido)
- Cocina inducción (compartida)

- Balanza de precisión, gramo a gramo por box
- Triturador o mixer profesional (compartido)
- Vitrina para la exhibición de las vaschettas de helado

Los participantes deberán dejar en óptimas condiciones el box, siendo penalizados con el respectivo descuento de puntaje en caso de no cumplir con este ítem.

El cumplimiento de estos requisitos será supervisado por el Comisario de la competencia.

El Comité Operativo estará presente para responder dudas técnicas sobre los equipos y asistir durante el desarrollo de la jornada. A su vez, el Comisario fiscalizará la ejecución en cuanto a tiempos, orden y limpieza de cada estación, entregando un reporte estructurado al jurado como parte de la evaluación.

## **2. PRESENTACIÓN DE VASCHETTA EN VITRINA**

Durante su turno asignado, el participante deberá elaborar su receta en tiempo real, haciendo uso del equipamiento provisto por la organización. Podrá llevar utensilios adicionales que no estén incluidos en la nómina oficial, siempre que lo informe con antelación.

El producto final deberá presentarse en una vaschetta de acero inoxidable provista por la organización (capacidad: 5 litros; dimensiones: 360 x 250 x 80 mm).

Una vez completado el montaje, la cubeta deberá pasar por un abatimiento máximo de 15 minutos y luego será ubicada en la vitrina oficial del concurso, a una temperatura de -12 °C.

Cada helado será identificado con un número anónimo asignado por la organización. El producto permanecerá en exhibición al público y posteriormente será evaluado por el jurado.

## **3. EXAMEN**

Una vez finalizada la instancia práctica de elaboración del helado, los participantes deberán rendir una evaluación teórica individual, consistente en un examen de 25 preguntas de selección múltiple.

Este instrumento tendrá como objetivo evaluar los conocimientos generales en materia de heladería, abarcando contenidos tales como formulación, técnicas de elaboración, materias primas, procesos productivos, higiene y seguridad, así como nociones básicas de balance y estructura del helado.

La evaluación será aplicada en formato presencial, inmediatamente posterior a la etapa práctica, en un tiempo máximo que será definido e informado oportunamente por la organización. Cada pregunta contará con una única alternativa correcta.

Los resultados de esta evaluación son considerados como parte complementaria del proceso de calificación general del participante, según lo determine la organización en las presentes bases.

La participación en esta instancia es de carácter obligatorio para todos los concursantes.

#### **4. PRESENTACIÓN A JURADO**

El jurado estará compuesto por cinco profesionales de reconocida trayectoria en las áreas de heladería, gastronomía, ciencia de los alimentos, turismo y disciplinas afines. Serán designados por la organización, que no forma parte del jurado, pero sí supervisa su correcto funcionamiento.

El proceso evaluativo se desarrollará en dos fases:

1. Inspección visual: Revisión preliminar de todos los helados presentados en la vitrina oficial.
2. Presentación individual: Cada participante contará con un máximo de 10 minutos para presentar su helado al jurado, explicar su formulación, argumentar su concepto, detallar el proceso técnico y responder preguntas.

Durante esta instancia, el participante deberá servir cinco porciones del helado expuesto, utilizando espátula y vasos o recipientes entregados por la organización.

El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en estas bases será motivo de descalificación inmediata y exclusión del concurso.

Las decisiones del jurado son inapelables y se basarán en los parámetros objetivos de evaluación establecidos en el reglamento.

#### **5. PREMIACIÓN**

Los participantes que obtengan el primer, segundo y tercer lugar accederán a un cupo para participar en la Copa Latam Bajo Cero 2026. En el caso del primer lugar, recibirá además un curso de heladería en la ciudad de Buenos Aires, Argentina. Los costos asociados a traslado y alojamiento deberán ser cubiertos por el participante.

#### **IV. PAUTA DE EVALUACIÓN**

El puntaje total será de hasta 100 puntos, distribuidos en los siguientes criterios:

- A) Análisis sensorial (20 puntos – 20%): Evaluación del sabor, textura, aroma, color y armonía general del helado.
- B) Aspectos técnicos y formulación (20 puntos – 20%): Precisión en el balance del mix, selección e integración de ingredientes, ejecución técnica.

- C) Presentación (15 puntos – 15%): Montaje visual adecuado de la vaschetta y uso pertinente de elementos necesarios para complementar la propuesta.
- D) Viabilidad comercial (15 puntos – 15%): Evaluación del potencial del producto para ser comercializado en una heladería artesanal chilena, considerando replicabilidad, estructura y perfil de consumo.
- E) Creatividad y originalidad (15 puntos – 15%): Nivel de innovación de la propuesta, creatividad en el enfoque del sabor y diseño sensorial.
- F) Evaluación teórica (10 puntos – 10%): Evaluación de conocimientos teóricos de heladería.
- G) Puntualidad, orden y limpieza (5 puntos – 5%): Reportado por el Comisario en base a observación directa durante la ejecución del turno.

#### **V. SEGURIDAD**

Los participantes deberán respetar estrictamente las normas de seguridad durante toda la jornada de competencia, asumiendo responsabilidad en el uso adecuado de los equipos e implementos dispuestos.

La organización no será responsable por accidentes, daños materiales o lesiones que se produzcan como consecuencia de un uso incorrecto de los equipos o insumos.

#### **VI. CONDICIONES GENERALES, USO DE IMAGEN Y MARCA**

La participación en la **COPA NACIONAL DE HELADERÍA 2026** implica la aceptación plena de las presentes bases y de todas las normas, reglas y condiciones relativas al desarrollo de la competencia.

Al enviar el formulario de inscripción, los participantes autorizan expresamente a la organización a utilizar su nombre, imagen, marca comercial y la receta concursante para fines divulgativos, promocionales y de difusión pública vinculados al evento, sin que ello genere derecho a remuneración adicional.

Asimismo, en caso de resultar ganadores, los participantes aceptan que su nombre, imagen y otros datos pertinentes puedan ser utilizados para la difusión de la entrega del premio en los medios de comunicación que la organización estime convenientes.

La organización se reserva el derecho de modificar, ampliar o cancelar el presente concurso por causas justificadas, informando oportunamente a los participantes a través de los medios que considere adecuados.

Las bases estarán disponibles para consulta pública en el sitio oficial del evento: <https://latambajocero.com/>

Para consultas o aclaraciones adicionales, los interesados podrán escribir al correo electrónico: [info@chilebajocero.com](mailto:info@chilebajocero.com)