



JÓVENES MAESTROS HELADEROS 2026

BASES DEL CONCURSO

1. PRESENTACIÓN

El concurso “Jóvenes Maestros Heladeros” busca promover el talento emergente de estudiantes de gastronomía, impulsando su formación y creatividad en el ámbito de la heladería artesanal. A través de un proceso que combina aprendizaje técnico, formulación práctica y competencia en vivo, esta instancia permite a los futuros profesionales acercarse a los estándares reales de producción del gelato.

Organizado por **Latam Bajo Cero**, este certamen se desarrolla en el marco del **Festival Latam Bajo Cero 2026** y está dirigido a instituciones acreditadas por el Ministerio de Educación de Chile.

Cuenta con la colaboración de **Merano**, quien entregará los insumos necesarios para el desarrollo de las propuestas creativas, y **Fresca Rebeca**, encargada de proveer la leche para la elaboración de los helados. **Estos son de uso exclusivo y tienen que estar presente en la receta a elaborar.**

2. QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR

- Estudiantes regulares de carreras técnicas o profesionales de **gastronomía**, pertenecientes a **instituciones acreditadas por el Ministerio de Educación de Chile.**
- La postulación se realiza de manera individual, representando a una sede específica de su institución.
- Cada participante debe estar acompañado por un/a **profesor/a jefe o responsable** (idealmente del área de pastelería), quien participará activamente en el proceso formativo.

3. CRONOGRAMA

- **Cierre de postulaciones:** 20 de junio de 2026
- **Publicación de los 12 cupos seleccionados:** 21 de junio de 2026
- **Final del concurso en Latam Bajo Cero 2026** (Polo Apoquindo): 18 de julio de 2026 – *Día Nacional del Helado*

4. ETAPAS DEL CONCURSO

ETAPA 1: POSTULACIÓN

Las instituciones podrán postular a un máximo de dos participantes por sede mediante el **formulario oficial**, disponible en www.latambajocero.com y también enviado a las **áreas académicas correspondientes** por correo electrónico.

Cada postulación debe incluir:

- Datos de los estudiantes: Nombre, rut, edad, institución, sede, región y comuna.
- Carta de motivación que incluya una idea creativa de un helado chileno
- Contacto y nombre del profesor jefe.

Serán seleccionadas las 12 cartas motivacionales más creativas y emotivas que se inscriban correctamente, cumpliendo todos los requisitos exigidos.

Una vez completado el cupo, se cerrará el proceso de inscripción y se notificará a las instituciones participantes.

ETAPA 2: PREPARACIÓN PARA LA FINAL

Los 12 participantes contarán con un mes para preparar su propuesta final. Durante este período deberán desarrollar un **BUC (Book Único de Competencia)** que documente todo el proceso de diseño, pruebas y desarrollo de su receta final. El BUC debe incluir:

- Fichas técnicas del helado, la salsa y el crocante.
- Justificación técnica y creativa de cada elemento.
- Fotografías del proceso.
- Bitácora de pruebas y ajustes.
- Reflexión personal del equipo y del profesor responsable.

ETAPA 3: FINAL EN LATAM BAJO CERO

La final se realizará el **18 de julio de 2026**, en el marco del festival **Latam Bajo Cero**, en **Polo Apoquindo**, Avenida Apoquindo 5421, Las Condes, Región Metropolitana. Cada participante deberá presentar:

- Una **crema helada con identidad local que represente y enaltezca los sabores chilenos**, previamente formulada, pasteurizada y madurada, que será **mantecada en vivo** durante la competencia.
- Una **salsa** que aporte **una impronta creativa y originalidad conceptual** a la propuesta.
- Un **elemento crocante** (galleta, crumble, tuille, etc.) que complemente texturalmente la presentación.

- Su **BUC (Book Único de Competencia)** impreso o en formato digital.
- **La presentación se realizará en vaschettas** de acero inoxidable provista por la organización (capacidad: 5 litros; dimensiones: 360 x 250 x 80 mm). No se aceptarán copas, vasos ni emplatados individuales.
- El jurado evaluará:
 - Textura, sabor y balance del helado.
 - Coherencia, originalidad y técnica del acompañamiento (salsa) y del crocante.
 - Identidad conceptual de la propuesta.
 - Calidad del BUC y claridad en la argumentación del proceso.
 - Presentación general en vaschetta y desempeño en el mantecado en vivo.

5. PREMIOS

El participante que obtenga el primer lugar recibirá como premio un curso de capacitación en la ciudad de Buenos Aires, Argentina. Los costos asociados a traslado y alojamiento deberán ser cubiertos por el propio ganador. El segundo y tercer lugar serán premiados con insumos y utensilios proporcionados por los auspiciadores del evento, además de sus respectivos certificados de reconocimiento. Todos los participantes recibirán un diploma que acredita su participación en el certamen.

6. CONSIDERACIONES GENERALES

- La inscripción en el concurso implica la **aceptación total de estas bases**.
- Los **cupos son limitados** y se asignan por orden de inscripción válida.
- Los **gastos de traslado y estadía** corren por cuenta de los participantes y/o sus instituciones. La organización podrá facilitar apoyos logísticos o convenios si fuera posible.
- El jurado podrá declarar menciones especiales y su decisión será **inapelable**.
- La organización se reserva el derecho de realizar ajustes logísticos o técnicos si las condiciones lo requieren.