



COPA LATAM BAJO CERO 2026

BASES DEL CONCURSO

1. ANTECEDENTES GENERALES

La presente convocatoria es emitida por el festival de heladerías **LATAM BAJO CERO** (en adelante, «los organizadores»), con el objetivo de establecer los términos y condiciones que rigen el concurso **COPA LATINOAMERICANA DE HELADERÍA 2026**.

Estas bases han sido protocolizadas en notaría y estarán disponibles para el público general en el sitio oficial <https://latambajocero.com>. El concurso cumple íntegramente con lo establecido en los artículos 35 y 36 de la Ley N.º 19.496 sobre Protección de los Derechos de los Consumidores.

2. OBJETIVO DEL CONCURSO

La **COPA LATINOAMERICANA DE HELADERÍA 2026** (en adelante, «el concurso», «la Copa» o «el evento») tiene como propósito seleccionar al mejor exponente de Latinoamérica que represente a una heladería artesanal y distinguir la labor de su maestro heladero mediante la creación de un helado original que cumpla con los criterios técnicos y creativos establecidos en estas bases.

La jornada de competencia se llevará a cabo en el marco del evento **LATAM BAJO CERO**, el día **jueves 16 de julio de 2026**, en Polo Apoquindo, Avenida Apoquindo 5421, Las Condes, Región Metropolitana.

3. PARTICIPANTES

Podrán postular al concurso personas mayores de edad que acrediten **residencia legal vigente en el país que representan**, la cual deberá encontrarse debidamente regularizada conforme a la normativa migratoria de dicho 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. Del mismo modo, los postulantes de otros países deberán acreditar residencia legal en el país que representan. Asimismo, todos los participantes, especialmente aquellos de nacionalidad extranjera, deberán contar con **pasaporte vigente** al momento de la postulación y durante toda la duración del evento. No se aceptarán postulaciones de personas que se encuentren en situación migratoria irregular en el país que representan.

La convocatoria contempla un cupo máximo de 12 participantes, quienes deberán completar el formulario de inscripción disponible en <https://latambajocero.com/> y abonar el derecho de inscripción conforme a lo establecido en el punto 4 de estas bases.

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

4. MECÁNICA DEL CONCURSO

4.1 ETAPA 1: INSCRIPCIÓN Y PRESELECCIÓN

Para participar en el concurso, los interesados deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Completar el formulario de inscripción disponible en la página web oficial del evento <https://latambajocero.com/> , y enviarlo hasta las **23:59 horas Chile del viernes 5 de junio de 2026**.
2. Abonar el derecho de inscripción de **\$80 USD** mediante transferencia bancaria, adjuntando el comprobante de pago en el mismo formulario.

Datos para la transferencia:

- Razón social: CHILE BAJO CERO SPA
- RUT: 77.753.428-9
- Banco: Santander
- Cuenta Corriente N.º: 91197588
- Correo electrónico: info@chilebajocero.com
- Asunto: COPA LATINOAMERICANA DE HELADERÍA

La inscripción se considerará formalizada únicamente una vez que el formulario y el pago hayan sido verificados y confirmados por la organización.

Al completar su inscripción, el participante declara conocer y aceptar íntegramente las presentes bases.

Posteriormente, los organizadores coordinarán una entrevista virtual de preselección, de 10 minutos de duración, con cada postulante. Esta será realizada por un representante de la organización y un representante de la empresa patrocinadora, enfocándose en analizar la propuesta del helado a concursar.

El **miércoles 10 de junio de 2026**, la organización notificará a todos los postulantes el resultado de la preselección mediante el correo electrónico registrado en su inscripción.

Importante: La no participación en alguna de las etapas del concurso no generará derecho a la devolución del importe abonado en concepto de inscripción.

4.2. ETAPA 2: PRESENTACIÓN AL CONCURSO

En esta edición de la **COPA LATINOAMERICANA DE HELADERÍA 2026**, cada participante deberá desarrollar y presentar un único helado bajo las condiciones técnicas establecidas en las presentes bases.

CATEGORÍA: CREMA DE AUTOR LIBRE DE CACAO Y SUS DERIVADOS

Se entiende por “Crema de Autor Libre de Cacao y sus Derivados” a un helado de crema, en el que no se incorpore cacao ni ninguno de sus derivados, tales como chocolate, manteca de cacao, nibs u otros subproductos.

Esta categoría propone un desafío creativo con amplias posibilidades de formulación, donde el competidor contará con libertad total para desarrollar una receta original, siempre que se respeten las condiciones estipuladas en las presentes bases.

El helado presentado será evaluado según los siguientes criterios técnicos:

1. Dominio Técnico y Formulación

La receta deberá demostrar un dominio claro de las técnicas de heladería artesanal, con una formulación equilibrada en sólidos totales, estabilidad, textura y estructura. Se espera que el resultado final sea armónico en boca, sin defectos técnicos, y mantenga estabilidad adecuada para la presentación en vitrina.

Criterio evaluable: Coherencia técnica de la receta, estabilidad estructural del producto, equilibrio entre dulzor, grasas y sólidos no grasos.

2. Ingrediente Protagonico (mínimo 40%)

El sabor principal del helado deberá representar al menos el 40% del total del mix, ya sea mediante ingrediente fresco, preparado, infusionado o en múltiples formas. Se evaluará la autenticidad, calidad sensorial y la intensidad del ingrediente principal.

Criterio evaluable: Porcentaje real y percepción sensorial del ingrediente protagonista.

3. Técnica de Cocción Aplicada

Será obligatorio incorporar al menos una de las siguientes técnicas de cocción para el tratamiento del ingrediente principal:

- Cocción en seco (confitado, horneado, parrilla, fritura, etc.)
- Cocción en frío (criogenia)
- Cocción por inmersión (sous vide)

Estas técnicas deberán utilizarse de forma justificada y estratégica para potenciar las propiedades organolépticas del ingrediente protagonista, mejorando su sabor, aroma y concentración. No se aceptarán técnicas aplicadas solo como recurso estético.

Criterio evaluable: Aplicación precisa de la técnica, justificación conceptual, impacto sensorial en el producto final.

4. Aromática del Helado

El helado deberá presentar un perfil aromático coherente con su sabor principal, en equilibrio con el resto de los componentes de la receta. Se evaluará la armonía del conjunto, la percepción de aromas naturales y la fidelidad al concepto original.

Criterio evaluable: Alineación aromática con el perfil de sabor propuesto; intensidad y calidad del aroma.

5. Identidad Local

Se valorará el uso de ingredientes originarios del territorio o región representada por el participante. Esta identidad deberá estar claramente expresada tanto en la receta como en su narrativa.

Criterio evaluable: Integración auténtica y destacada de insumos locales y su justificación cultural o geográfica.

6. Comercialización en Vitrina

El helado deberá demostrar viabilidad comercial, es decir, un perfil sensorial (sabor, textura y estructura) equilibrado, coherente con las expectativas de un público general, y técnicamente reproducible en el contexto operativo de una heladería artesanal en Latinoamérica. Se valorará positivamente que la propuesta sea replicable en términos de costos, procesos y estabilidad del producto en vitrina. Esta categoría evalúa la capacidad del helado para ser integrado en una oferta real, manteniendo su atractivo para la venta sin perder originalidad ni calidad.

Criterio evaluable: Replicabilidad técnica y comercial del helado en un entorno de venta real.

7. Crocancia Complementaria

El helado deberá estar decorado con una crocancia coherente con el concepto general, elaborada mediante una o más de las siguientes técnicas: deshidratado, liofilizado o caramelizado. Este elemento crocante debe complementar sensorialmente la crema, aportando contraste de textura sin sobrecargar el perfil gustativo.

Criterio evaluable: Pertinencia y ejecución técnica del elemento crocante; equilibrio visual y gustativo.

8. Book Digital: Relato Técnico y Creativo

Cada participante deberá enviar antes del **10 de julio a las 15:00 horas chilenas**, al correo info@chilebajocero.com, una plantilla proporcionada por la organización al momento de la selección, que contendrá:

- Evidencia fotográfica del desarrollo de la receta.
- Descripción detallada de ingredientes, subrecetas y formulación.
- Justificación del concepto creativo.
- Argumentación sobre las técnicas de cocción y procesos aplicados.

Este documento, denominado Book Digital, será utilizado por el jurado como material de referencia durante la evaluación, permitiendo comprender en profundidad el proceso creativo, técnico y conceptual de la propuesta.

Criterio evaluable: Claridad, solidez técnica y coherencia entre la propuesta final y su documentación.

4.2.1 EL DÍA DE LA COMPETENCIA

Los participantes seleccionados deberán presentarse el jueves 16 de julio de 2026 a las 09:00 horas chilenas en el salón **#LaIndustriaDeLaFelicidad**, ubicado en Polo Apoquindo, Avenida Apoquindo 5421, Las Condes, Región Metropolitana.

Cada concursante deberá asistir con:

- Uniforme profesional completo (pechera, pantalón, calzado adecuado).
- Todos los ingredientes necesarios, pesados y rotulados individualmente.
- Utensilios y herramientas personales no provistas por la organización.

La empresa patrocinadora del certamen pondrá a disposición un área de trabajo con el equipamiento necesario para realizar la crema de autor. La lista de equipamiento será entregada oportunamente a los participantes. Cada concursante deberá preparar su helado a la vista del público, en el lugar asignado. No se permitirá el ingreso de mezclas listas, homogeneizadas o preelaboradas.

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.

4.3 ETAPA 3: ASIGNACIÓN DE TURNOS Y ESPACIOS DE TRABAJO

A las 09:45 horas chilenas, una vez recibidos todos los participantes, la organización explicará la dinámica general del concurso y realizará un sorteo público para asignar los espacios de trabajo y turnos de producción.

Quienes lleguen tarde al horario de recepción serán asignados al final de la jornada, una vez finalizados los turnos programados.

Cronograma de turnos:

- Turno 1: 10:00 – 11:15
- Turno 2: 10:15 – 11:30
- Turno 3: 11:00 – 12:15
- Turno 4: 11:15 – 12:30
- Turno 5: 12:00 – 13:15
- Turno 6: 12:15 – 13:30
- Turno 7: 13:00 – 14:15
- Turno 8: 13:15 – 14:30
- Turno 9: 14:00 – 15:15
- Turno 10: 14:15 – 15:30
- Turno 11: 15:00 – 16:15
- Turno 12: 15:15 – 16:30

Cada turno utilizará una de las dos máquinas disponibles, y el tiempo máximo de producción será de 75 minutos por participante.

4.4 ETAPA 4: ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL HELADO

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.

4.5 ETAPA 5: EVALUACIÓN DEL JURADO Y APELACIÓN

La etapa de evaluación comenzará a las 17:00 horas del jueves 16 de julio de 2026. 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. El orden de presentación seguirá el mismo orden de los turnos de producción.

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

Cada miembro del jurado evaluará los helados de forma individual y confidencial, utilizando una rúbrica técnica ajustada a competencias internacionales. 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 (10 puntos – 10%): Precisión en el balance del mix, selección e integración de ingredientes, ejecución técnica.
- C. Presentación y crocancia (10 puntos – 10%): Montaje visual de la vaschetta y uso pertinente de elementos crocantes que complementen la propuesta.
- D. Identidad local y protagonismo del ingrediente principal (10 puntos – 10%): Uso significativo de productos locales o regionales y claridad sensorial del ingrediente protagonista (mínimo 40% del mix).
- E. Técnica de cocción aplicada (10 puntos – 10%): Correcta incorporación y justificación de una técnica de cocción (seca, fría o por inmersión) que resalte el ingrediente principal.
- F. Viabilidad comercial (10 puntos – 10%): Evaluación del potencial del producto para ser comercializado en una heladería artesanal latinoamericana, considerando replicabilidad, estructura y perfil de consumo.
- G. Creatividad y originalidad (10 puntos – 10%): Nivel de innovación de la propuesta, creatividad en el enfoque del sabor y diseño sensorial.
- H. Relato y Book Digital (15 puntos – 15%): Coherencia entre el relato conceptual, la justificación técnica y el desarrollo documentado en el dossier entregado.
- I. Puntualidad, orden y limpieza (5 puntos – 5%): Reportado por el Comisario en base a observación directa durante la ejecución del turno.

Descalificación: Cualquier helado que no cumpla con los requisitos establecidos en estas bases será automáticamente descalificado y no podrá ser evaluado.

La suma de las puntuaciones determinará el ranking final de clasificación. En caso de empate, la organización definirá un mecanismo de desempate justo y transparente. Si se produjera un empate

en los primeros puestos, se realizará una instancia adicional denominada *Mystery Box*, en la cual los participantes empatados deberán elaborar un helado a partir de una caja sorpresa con ingredientes preseleccionados por la organización. Esta prueba será ejecutada en tiempo real y evaluada por el jurado para definir al ganador.

Apelación: Antes de la ceremonia de premiación, los participantes podrán presentar observaciones o reclamaciones formales ante la organización. Estas serán analizadas y resueltas antes de la publicación de los resultados oficiales.

El Comité Operativo también entregará un informe final al jurado, informando cualquier situación relevante ocurrida durante la jornada que pueda incidir en la evaluación. Una vez revisadas las apelaciones y ratificados los resultados, se procederá con la etapa de premiación.

4.6 ETAPA 6: PREMIACIÓN

La ceremonia de premiación de la **COPA LATINOAMERICANA DE HELADERÍA 2026** se realizará a las **19:00 horas chilenas del jueves 16 de julio de 2026**, en el mismo lugar donde se desarrolló la competencia.

En esta instancia, la organización anunciará los ganadores de las siguientes categorías:

- Primer lugar
- Segundo lugar
- Tercer lugar
- Distinción al sabor más creativo
- Distinción a la identidad local más destacada
- Distinción a la mejor aplicación de técnica de cocción

El Primer Lugar será premiado con un viaje a Italia con todos los gastos cubiertos. Este reconocimiento tiene como objetivo enriquecer la experiencia profesional del ganador a través de un itinerario de formación, inmersión cultural y desarrollo técnico:

El premio incluye:

- Pasantía exclusiva de 3 días en una heladería histórica de Bolonia.
- Recorrido por el Museo del Helado: historia, evolución y tradición del gelato italiano.
- Entrada VIP a la Feria SIGEP, el evento internacional más relevante del sector heladero, pastelero y panadero artesanal.
- Tour a la fábrica MEC3 en San Clemente, con posibilidad de participar en actividades durante la feria.
- Cena de honor ofrecida por MEC3, con experiencia gastronómica de alto nivel.

Este premio busca consolidar al ganador como un referente en el ámbito del gelato, uniendo creatividad, técnica y tradición.

Todos los participantes recibirán un certificado oficial de participación en la competencia, por lo que se solicita su presencia en la ceremonia de premiación.

Nota: El horario de las distintas etapas del concurso puede estar sujeto a modificaciones durante la jornada por razones logísticas o técnicas.

5. ALCANCES DEL CONCURSO

5.1 EQUIPAMIENTO E INSUMOS

La organización del evento, junto a los patrocinadores de la **COPA LATINOAMERICANA DE HELADERÍA 2026**, pondrá a disposición de los participantes un espacio de trabajo y el equipamiento básico necesario para la elaboración de su helado.

La nómina de equipamiento disponible será informada a cada participante una vez formalizada su inscripción.

Cada participante será responsable de:

- Llevar todos los insumos necesarios para la ejecución de su receta.
- Asegurar que los ingredientes se presenten pesados y rotulados.
- Traer los utensilios adicionales que no estén incluidos en la nómina oficial de equipamiento.

La organización no proporcionará materias primas ni implementos adicionales fuera de los comunicados previamente.

5.2 INDUMENTARIA

Cada participante deberá presentarse con su propio uniforme profesional, compuesto obligatoriamente por:

- Pechera
- Pantalón largo
- Calzado cerrado y adecuado para cocina

5.3 HIGIENE

Cada heladero será responsable del mantenimiento de la limpieza e higiene de su puesto de trabajo, equipos y materiales durante todo el desarrollo de su participación.

El orden e higiene serán evaluados y reportados por el Comisario como parte del puntaje final.

5.4 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.

6. SANCIONES, EXCLUSIONES Y JURADO

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

El jurado estará compuesto por profesionales calificados y designados especialmente para esta competencia.

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

7. CONDICIONES GENERALES, USO DE IMAGEN Y MARCA

La participación en la **COPA LATINOAMERICANA 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