



**BASES Y REGLAMENTO
XXXIV CONCURSO NACIONAL DE GASTRONOMÍA 2025
CATEGORÍA HELADOS**

INTRODUCCIÓN

Desde 1986 la Asociación Chilena de Gastronomía, Achiga, realiza el Concurso Nacional de Gastronomía. A la luz del crecimiento del rubro de la heladería artesanal en nuestro país, por primera vez, en esta XXXIV versión del Concurso los heladeros también estarán presentes en el torneo, en una jornada exclusiva que buscará promover la creatividad y el trabajo en equipo entre los participantes.

DINÁMICA DEL CONCURSO

El certamen se desarrollará en duplas conformadas por un heladero y su asistente, quienes competirán 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 dos vaschettas de helado, una a base de leche y otra de agua, con los que luego montarán copas para el jurado.

La organización dispondrá de dos box, equipados con la maquinaria informada en el presente reglamento, para que las duplas conformadas por heladero y asistente 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 y deberá firmar un documento anexo.

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 el día 08 de abril 2025 en Inacap sede Apoquindo, ubicado en Av. Chesterton 7028, Las Condes, Santiago, a partir de las 10:00 hrs. Los participantes deberán presentarse una hora y media antes de su horario de participación.

Los inscritos en el certamen participarán en una reunión técnica a realizarse vía on line el miércoles 05 de marzo a las 11:30 hrs., donde se revisarán las presentes bases y reglamento, y se resolverán las preguntas de los participantes relativas a la competencia y sus alcances.

1.1.- SOBRE LA INSCRIPCIÓN

La inscripción al torneo se podrá realizar hasta el 28 de febrero 2025 al correo irozas@achiga.cl con copia a achiga@achiga.cl.

El valor de la inscripción para los socios de Achiga en esta categoría es de \$100.000. Para los establecimientos que no sean socios, el valor de la inscripción es de \$130.000.

II.- DINÁMICA DEL TORNEO

2.1.- ELABORACIÓN Y USO DEL BOX

Cada dupla compuesta por heladero y asistente dispondrá de 70 minutos para elaborar dos vaschettas de helado, una a base de leche (en adelante, “el helado”) y otra a base de agua (“sorbet”), con los ingredientes que recibirá en un MYSTERY BOX o caja sorpresa, la cual será sorteada antes de iniciar la jornada de competencia.

Junto con las materias primas, la organización también entregará a los concursantes las fichas técnicas de cada uno de los insumos para que cuenten con esta información al momento de confeccionar su receta; y una tablet para formular sus helados, equipada con un formulador sencillo en formato Excel.

En estos 70 minutos, los participantes deberán formular las recetas del helado y el sorbet, pesar los ingredientes, pasteurizar y mantecar el helado, junto con montar las vaschettas que serán exhibidas en la vitrina principal del evento, abatirlas y prepararlas para su presentación en vitrina ante el jurado.

La organización dispondrá del siguiente equipamiento:

- 1 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.
- 1 Abatidor (compartido)
- 1 congelador (compartido)
- 1 refrigerador por box
- 2 mesones de acero inoxidable por box, medidas (1,80 cm)
- 1 lavafondos por box
- 1 Cocina con cuatro fuegos por box
- 1 Balanza de precisión, gramo a gramo por box
- 1 Triturador o mixer profesional por box
- Vitrina para la exhibición de las vaschettas de helado

Los participantes deben llevar sus propios utensilios de cocina.

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

2.2.- PRESENTACIÓN DE CUBETA EN VITRINA

Transcurridos 70 minutos desde el inicio del uso del box, los participantes deberán presentar ante el jurado las dos vaschettas de helado y disponerlas en la vitrina principal del evento, donde permanecerán exhibidas por los siguientes 50 minutos, hasta el inicio de la siguiente etapa.

2.3.- MONTAJE COPA

Los participantes dispondrán de 20 minutos para montar 6 copas idénticas, las que serán facilitadas por la organización y cuyo modelo será informado previamente en la reunión técnica a los inscritos en el torneo.

Los organizadores del evento habilitarán un box especial para el montaje de las copas. Cada una de las copas deberá contener los sabores de helado elaborados en el concurso, los que serán porcionados directamente desde la vaschetta dispuesta en la vitrina por los mismos competidores.

A su vez, en el montaje de la copa los participantes deberán utilizar un mínimo de tres toppings o complementos comestibles. La organización dispondrá de diferentes toppings como salsas, crocantes y otros, al mismo tiempo que el participante podrá integrar en la presentación de la copa sus propias decoraciones comestibles elaboradas con anticipación, las que deberán ser declaradas al comité organizador previo al inicio de la jornada de competencia. Decoraciones no comestibles serán descalificadas.

2.4.- PRESENTACIÓN A JURADO

Las duplas participantes entregarán una copa de helado a cada uno de los jurados del evento, quienes dispondrán de 15 minutos para degustar y hacer las preguntas correspondientes sobre el montaje de la copa y los helados formulados en el torneo. Junto con la copa de helado, el jurado también recibirá una copia de las recetas creadas por cada dupla.

Las evaluaciones de cada jurado serán individuales y de carácter confidencial, rigiéndose por los criterios del punto III.

2.5.- PREMIACIÓN

Todos los participantes deberán presentarse a la ceremonia de premiación con su uniforme de cocina. Este evento se realizará en dependencias de INACAP Apoquindo el día jueves 10 de abril a las 19.00 hrs.

De acuerdo al puntaje obtenido por los participantes, se entregarán tres medallas: Oro, Plata y Bronce y mención honrosa al cuarto lugar.

El lugar, día y hora de la ceremonia de premiación está por definir y se avisará con antelación al evento.

Nota importante: los ganadores de esta categoría se considerarán potenciales participantes de Achiga, si así lo quisieran, para futuros concursos importantes a nivel nacional e internacional.

III.- PAUTA DE EVALUACIÓN

COPA DE HELADO Total: 35 puntos	PRESENTACIÓN DE LA COPA - Conjunto de elementos es armónico y está bien presentado	10 puntos
	INTERACCIÓN ENTRE ELEMENTOS - Sabores y texturas de los diferentes elementos presentes en la copa se complementan de manera óptima	10 puntos
	DECORACIÓN - Las decoraciones (toppings, salsas, complementos) aportan creatividad, altura y volumen al producto	10 puntos
	USO DE TOPPING SEGÚN REGLAMENTO - Incluye como mínimo tres toppings o complementos dispuestos por la organización	5 puntos
HELADOS y MYSTERY BOX Total: 50 puntos	PERFIL ORGANOLÉPTICO: SABOR - Sabor de los helados es representativo del ingrediente principal	10 puntos
	PERFIL ORGANOLÉPTICO: DULZOR - Helado no es excesivamente dulce ni hostigoso	5 puntos
	PERFIL ORGANOLÉPTICO: TEXTURA - Helado es suave y agradable al paladar, sin presencia de cristales de hielo.	5 puntos
	PERFIL ORGANOLÉPTICO: COLOR - Color del helado es representativo de sus ingredientes protagónicos, resultando agradable y atractivo a la vista.	5 puntos
	FORMULACIÓN: RECETA - Equilibrio entre los ingredientes de la receta evidencia conocimiento de la función que las materias primas empleadas tienen en el helado (requiere revisar la receta)	5 puntos
	FORMULACIÓN: ESTRUCTURA Y ADECUADO DERRETIMIENTO - Óptima combinación de materias primas para alcanzar un poder anticongelante (PAC) adecuado	10 puntos
	MONTAJE EN VITRINA - Adecuada presentación de los helados en la vaschetta	10 puntos
HIGIENE Y TRABAJO EN EL BOX	TRABAJO EN EQUIPO - Adecuada complementación de funciones en la dupla participante, evidenciando una buena comunicación	5 puntos

Total: 15 puntos	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - Se ajusta a normativa vigente de Buenas Prácticas de Manufactura y Trabajo en Cocina	5 puntos
	ENTREGA DEL BOX - Equipamiento y superficies limpias y despejadas	5 puntos
TOTAL: 100 PUNTOS		

REGLAMENTO

1.- Los helados deben ser preparados completamente en el lugar del certamen, respetando las materias primas asignadas en el sorteo del Mystery Box. Para el montaje de las copas, los participantes podrán incluir decoraciones comestibles elaboradas con anticipación, las que deberán ser declaradas al comité organizador previo al inicio de la jornada de competencia.

2.- Los participantes contarán con 70 minutos para elaborar sus helados y presentarlos en la vitrina, donde permanecerán por los siguientes 50 minutos respetando los horarios asignados tras el sorteo de los turnos de participación. Posteriormente, dispondrán de 20 minutos para montar las seis copas de helado descritas en las bases y luego, 15 minutos para que el jurado las deguste y haga preguntas a los participantes.

3.- Los ingredientes base que debe usar obligatoriamente el candidato, los suministrará el Comité Organizador en una MYSTERY BOX o caja sorpresa, la que será asignada según sorteo el día de la competencia. Serán descalificados del certamen los concursantes que, en la preparación de los helados, utilicen ingredientes no comprendidos en el MYSTERY BOX asignado. Para las copas sí está permitido el uso de decoraciones comestibles elaboradas con anticipación por el participante, las que deberán ser declaradas al comité organizador previo al inicio de la jornada de competencia y no eximen al participante de la obligación de utilizar un mínimo de tres toppings o complementos en total, entre los entregados por los organizadores y/o los propios, de acuerdo a lo consignado en el punto 2.3 de las presentes bases.

4.- Especificaciones de las presentaciones:

- 1 VASCHETTA DE HELADO A BASE DE LECHE, carga 4 kilos de mix, para exhibir en vitrina en rango de temperaturas -13°C a -15°C (promedio)
- 1 VASCHETTA DE SORBET A BASE DE AGUA, carga 4 kilos de mix, para exhibir en vitrina en rango de temperaturas -13°C a -15°C (promedio)
- 6 COPAS DE HELADO, en soporte entregado por la organización y diseño informado previamente a los inscritos, las que deben contener los dos sabores de helado presentados en la competencia, más tres toppings comestibles (salsas, complementos, etc.) entregados por la organización como mínimo. Para esta instancia, está permitido el uso de decoraciones comestibles elaboradas con anticipación por el participante.

4.- Los participantes deberán presentarse en Inacap Apoquindo el día martes 8 de abril de 2025 una hora y media antes de su entrada al box. El primer turno de competencia se iniciará a las

10:00 am. con la entrega del MYSTERY BOX asignado y la entrega de una tablet para la formulación de las recetas.

5.- El fallo del jurado será inapelable y sus calificaciones, de carácter reservado.

6.- Sistema de Penalización:

- Retraso de más de 3 minutos, para cualquiera de las etapas, hará que la dupla participante no pueda presentar sus helados al jurado.

7.- Horarios de participación: serán asignados en la charla técnica previa a la competencia a través de sorteo simple.

8.- La modalidad de participación es en duplas de heladero y asistente. El hecho de no contar con asistente no será excluyente a la hora de participar, por lo que no condiciona la participación del heladero en el certamen. No obstante, de presentarse esta situación, no existirán consideraciones especiales en la asignación de puntajes por parte del jurado en el proceso de evaluación.

9.- Podrán participar heladeros y profesionales afines del rubro de la gastronomía relacionados con la industria del helado, sin mínimo de edad; quienes deberán contar con experiencia laboral comprobable. Al momento de la inscripción, se exigirá currículum vitae, cédula de identidad y carta del empleador o título profesional que acredite su experiencia.

10.- Todos los concursantes y ayudantes tendrán que presentarse el día del concurso con uniforme completo, el que será detallado vía correo electrónico a los inscritos. La organización hará entrega de una chaqueta para cada integrante del equipo, quienes deberán vestir pantalón negro.

11.- Cada dupla participante concursará con un número, el que se le informará en una reunión técnica previa a realizarse vía on line el lunes 10 de marzo en horario a definir.

12.- Los participantes deben llevar sus propios utensilios de cocina.

13.- Todos los participantes ceden los derechos de difusión de sus recetas, fotos y videos a Achiga.

14.- La organización aportará solamente los equipos de cocina indicados en el punto 2.1 de las presentes bases. No estará disponible otro tipo de equipamiento.

15.- Serán descalificados los participantes y ayudantes que:

- a) No cumplan con lo dispuesto en las presentes bases y reglamento
- b) No se presenten a la hora de citación dispuesta por el Comité Organizador
- c) Se les recuerda a los participantes que un motivo de eliminación son las faltas a las buenas prácticas de manipulación y seguridad alimentaria. Con esto, se entiende que si un participante se corta profundamente o tiene una quemadura grave, queda automáticamente descalificado
- d) Quienes se encuentren bajo la influencia del alcohol
- e) Provoquen disturbios o dificultades en el recinto del concurso

16.- El Comité Organizador se reserva el derecho de decidir la ubicación de cada equipo en los box.

17.- Al concluir el tiempo de concurso asignado para cada dupla, se llevará a cabo la inspección del puesto de trabajo y el inventario del material en presencia de los candidatos. El lugar de trabajo y el equipamiento debe ser entregado en las mismas condiciones de limpieza, lo que se tomará en cuenta para calificar el ítem de "higiene" en la tabla de evaluación.