



CAMINOS Y SABORES 2023

BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “EXPERIENCIAS DEL SABOR 2023”

El presente concurso “Experiencias del Sabor 2023” (en adelante el “Concurso”) es organizado por Exponenciar SA (“Exponenciar”) – CUIT 33-71534630-9, con domicilio Av. Corrientes 1302 5to piso - Ciudad Autónoma de Buenos Aires (en adelante el “Organizador”), para ser desarrollado exclusivamente en el marco de la Exposición “CAMINOS Y SABORES 2023”, en el Predio Ferial de Exposiciones de Palermo - la Rural-, entre los días 6 al 9 de julio de 2023.

FINALIDAD DEL CONCURSO

Reconocer a aquel productor cuyo producto de elaboración artesanal con identidad territorial, sea elegido por los jurados.

Dar difusión a los productores ganadores a lo largo del año, colaborando en el posicionamiento de su marca.

Conocer la opinión de los consumidores y sus preferencias de gusto.

Determinar con metodología científica el producto ganador y devolver un informe técnico a todos los participantes mencionando características que pueden ser mejoradas.

El presente Concurso es Sin Obligación de Compra o contratación de ningún producto o servicio.

CATEGORIAS DE PRODUCTOS

Las categorías de Productos que participarán del Concurso son 8 (ocho): Aceite de Oliva Extra Virgen, Cerveza Rubia, Dulce de Leche familiar, Miel de abeja, Queso de vaca de pasta semidura, Salame picado grueso, Yerba mate con palo.

NUEVA CATEGORÍA

La octava categoría se determinará realizando una compulsa pública para elegir cuál es el producto más innovador en la presente edición.

Se entiende por “innovación” la acción de modificar o transformar, o crear un producto, de tal forma que impacte en la experiencia de un consumidor. Puede ser nuevo o tener una característica que lo diferencia de lo ya existente.

Los productos innovadores deberán presentar alguna de las siguientes características:

Incorporar tecnología, materiales, componentes, condimentos o especias que aporten al producto características diferentes a las tradicionales.

Utilizar tecnologías y conocimientos ya existente, pero aplicados de una forma novedosa. O bien, utilizar conocimientos y tecnologías totalmente nuevos.

Incluir mejoras funcionales significativas en productos ya existentes.



Que se alcance una nueva utilización de productos que ya han tenido modificaciones en sus especificaciones técnicas.

La innovación debe haber sido comercializada entre los años 2022 y 2023.

CUPOS POR CATEGORÍA

En las categorías Aceite de Oliva Extra Virgen, Cerveza Rubia. Dulce de Leche familiar, Miel de Abeja, Queso de Vaca de pasta semidura, Salame Picado grueso, Yerba mate con Palo, se admitirán hasta seis (6) inscriptos por orden de recepción de los formularios. En la Categoría Producto más Innovador 2023, se admitirán hasta quince (15) inscriptos por orden de recepción de los formularios. El Organizador podrá ampliar los cupos sin previo aviso.

CONCURSANTES

Podrán participar en el Concurso aquellos productores con carácter de Expositor de la Feria Caminos Y Sabores, Edición 2023, (en adelante la "Exposición" o la "Feria" indistintamente) cuyos productos fueran elaborados artesanalmente con identidad territorial y se inscriban a dicho fin antes del día 19 de junio de 2023. A fin de formalizar la inscripción, los productores deberán suministrar al Organizador, la siguiente información – con carácter de declaración jurada - a través del mail: contenidos@exponenciar.com.ar

- Nombre de la empresa.
- Nombre del representante o persona de contacto para recibir toda la información relacionada al Concurso.
- Teléfono y dirección de e-mail.
- Domicilio comercial y del establecimiento.
- Declarar que el producto participante es de elaboración artesanal con identidad territorial.
- Mencionar tres (3) puntos de venta en donde se ofrezcan sus productos.

Se podrán inscribir en la categoría "producto innovador" aquellos expositores de Caminos y Sabores 2023, cuyo producto concuerde con la definición de innovación expresada en el texto anterior. No podrán inscribirse quienes participen de las demás categorías del Concurso.

No serán considerados los participantes que no hubieran presentado la información solicitada.



No podrán participar en este Concurso el personal del Organizador, ni de ninguna de las sociedades y/o empresas vinculadas con éste, el personal del área de publicidad, el de las agencias de publicidad, promoción, proveedores, y/o familiares directos de los mismos, como tampoco podrán participar los parientes por consanguinidad o afinidad hasta el segundo grado inclusive, ni tampoco los ex empleados de estas empresas que se hubieren desvinculado de las mismas dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de comienzo del Concurso, ni sus parientes hasta el mismo grado antes mencionado.

DIRECCIÓN TÉCNICA

La Dirección Técnica del Concurso y el desarrollo en todas sus etapas para las categorías Cerveza Rubia y Yerba Mate con Palo estará a cargo del Laboratorio de Análisis Sensorial del Área de Análisis Físicos y Sensoriales del Instituto en Tecnología de Alimentos (ITA), quien será el responsable máximo de asegurar la transparencia y profesionalidad del Concurso desde su inicio mismo con la entrega y recepción de las muestras a evaluar y hasta su conclusión.

La dirección Técnica del Concurso y el desarrollo en todas sus etapas para las categorías: Aceite de Oliva Extra Virgen, Dulce de Leche familiar, Miel de abeja, Queso de Vaca de pasta semidura, Salame Picado Grueso, estará a cargo del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires.

La categoría “producto innovador 2023” será elegido por el público a través de una compulsa entre los visitantes a la Exposición. Se utilizará la plataforma Wobox que provee el sistema Simplestand. El proceso de elección es automatizado con acceso a través de un código QR.

EL JURADO

Para las categorias “Cerveza Rubia” y “Yerba Mate con Palo” se aplicará la metodología de panel de consumidores, mediante una prueba de preferencia donde participará el público visitante conformado por al menos 80 consumidores. La coordinación y análisis de datos estará a cargo del Laboratorio de Análisis Sensorial del Área de Análisis Físicos y Sensoriales del Instituto Tecnología de Alimentos (ITA).

En el caso de que alguna de las categorías supere los 6 (seis) inscriptos, se llevará a cabo la pre selección mediante una prueba de preferencia con 40 consumidores habituales. Dicha metodología se aplicará en el Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias (CNIA). Ver Anexo 1.

Las pruebas finales se llevarán a cabo los días 6 y 7 de julio de 2023 durante la Feria. La evaluación se realizará en la sala dispuesta a tal efecto por el “Organizador” en el ámbito de la Exposición. Ver Anexo 1.

Para las categorias: Aceite de Oliva Extra Virgen, Dulce de Leche familiar, Miel de abeja, Queso de Vaca de pasta semidura y Salame Picado Grueso, la metodología será análisis sensorial de



expertos con asignación de puntaje. Que estará a cargo del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Ver Anexo 2.

La selección del Producto Innovación 2023 se realizará los días 6, 7 y 8 de julio de 2023, mediante el sistema de encuesta de opinión con la participación del público. Los registros con la votación serán monitoreados por personal de Wobox quienes garantizarán la transparencia de los procesos y resultados.

Los jurados de las distintas categorías deberán entregar los resultados el día 8 de julio de 2023 al Organizador.

Las decisiones de los jurados serán definitivas e inapelables.

CRONOGRAMA

La recepción de las muestras se recibirá según el siguiente cronograma:

Para las categorías “Cerveza Rubia y Yerba Mate con Palo” las muestras se recibirán los días 4 y 5 de julio de 2023 en el Salón del Gusto, Pabellón Azul.

Pruebas de referencia: 6 y 7 de julio en el Salón del Gusto, de 14 a 20 horas con la participación del público asistente.

Para las categorías Aceite de Oliva Extra Virgen, Miel de abeja, Dulce de Leche familiar, Queso de vaca de pasta semidura, Salame picado grueso, el análisis se realizará del 3 al 7 de julio de 2023 en el Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires. Las muestras se deben enviar antes del 3 de julio a: Av. San Martín 4453 – Laboratorio de Análisis Sensorial – FAUBA – EXPERIENCIAS DEL SABOR - ING. Alejandra Picallo. CABA. CP 1417.

La votación para elegir el ganador de la categoría “Producto Innovador” se realizará los días 6 y 7 de julio de 2023 en el ámbito de la Feria.

Los resultados se darán a conocer el día sábado 8 de julio de 2023 en el ámbito de la Feria, oportunidad en la que se presentarán a los Participantes Ganadores.

El Organizador podrá excluir de la Operatoria y denegar la entrega de los Premios a quien actúe en oposición a lo previsto en estas Bases.

PREMIO

El participante ganador de cada categoría del Concurso será reconocido por el “Organizador”, en su carácter de desarrollador de la Exposición Caminos y Sabores, con un premio consistente en la participación como expositor en Caminos y Sabores - Edición 2024, mediante la cesión gratuita por parte de Exponenciar de un Stand de medidas: 1,5 x 3 metros, ubicado en el sector que oportunamente determine el “Organizador”. La utilización del Stand y la participación como



expositor de los ganadores estará sujeta al cumplimiento del Reglamento Técnico y de las demás Condiciones para la participación como expositores de la feria "Caminos y Sabores – Edición 2024".

Se deja constancia que aquel que resulte ganador del Concurso - a efectos de poder obtener el Premio - deberá presentar la documentación que requiera el Organizador y/o el titular del predio a los expositores de Caminos y Sabores 2024 para participar de la misma y abonar las tasas e impuestos que correspondan.

El ganador no podrá exigir el cambio del premio por otro ni por su valor en dinero ni por un bien o servicio distinto de los indicados como premio. El premio no será transferible.

Notificación y retiro del Premio:

Los ganadores serán notificados personalmente por la organización a la dirección del correo electrónico consignada al momento de su inscripción y deberán retirar el Premio dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de recibida dicha notificación. El "Premio" será entregado en un acto público el día 8 de julio de 2023 dentro del ámbito de la feria y consiste en un objeto corpóreo con forma de llave. Los ganadores que residan en el interior del país podrán comunicarse al teléfono (54-11) 52189800 para coordinar su presentación con los responsables de la organización, dentro del mismo plazo. La falta de reclamo de los premios en la forma y el plazo establecidos, hará perder a su ganador, automáticamente, el derecho a recibirlos y a reclamar por los mismos, mientras que el Organizador podrá otorgarles el destino que considere más adecuado. En ningún caso los premios podrán ser canjeados por dinero en efectivo, servicios y/o cualquier otro bien.

Impuestos y contribuciones. Quedan a cargo de los ganadores el desembolso de impuestos, tasas, contribuciones, gravamen o cualquier otra obligación y/o gasto que deba abonarse por como consecuencia de su participación en el presente Concurso y/o el retiro de los premios y/o por cualquier otro concepto.

Con la participación en este Concurso, los participantes aceptan que, en caso de ser acreedores de alguno de los Premios, liberan al Organizador por la responsabilidad derivada de cualquier daño personal, corporal y/o patrimonial que pueda sufrir el participante, con motivo u ocasión de la percepción, del uso y disfrute del Premio en cuestión.

DE LAS AUTORIZACIONES:

Quien resulte ganador de este Concurso, así como los participantes del mismo aunque no resultaran ganadores, autorizan expresamente a Exponenciar S.A. y a quienes éste designe para la publicidad, a difundir su nombre, número de documento, datos personales, premios, imágenes, fotografías, voces si correspondiera, a los fines publicitarios, en los medios de comunicación, página web de Exponenciar S.A. y toda otra forma que considere conveniente, sin límite de tiempo y sin costo alguno para la misma. Se entenderá que dicha autorización es en los términos del artículo 53 del Código Civil, del artículo 11 del Pacto de San José de Costa



Rica, del artículo 31 de la Ley 11.723, del artículo 3º, inciso h) de la ley 22.362 y toda otra normativa concordante. En virtud de esta autorización, los participantes y/o ganadores no tendrán derecho a indemnización, pago o contraprestación alguna por la difusión y/o utilización mencionada precedentemente.

La provisión de datos por parte de los participantes y/o los ganadores es voluntaria. El titular de los datos personales tiene la facultad de ejercer el derecho de acceso a los mismos en forma gratuita a intervalos no inferiores a seis meses, salvo que se acredite un interés legítimo al efecto conforme lo establecido en el artículo 14, inciso 3 de la Ley Nº 25.326.

ACEPTACIÓN DE LOS TERMINOS Y CONDICIONES

La participación en el presente Concurso supone la aceptación íntegra de las bases y condiciones y la sumisión expresa de las decisiones interpretativas que de las mismas efectúe el Organizador. Todas las instrucciones publicadas en el sitio web de Caminos y Sabores para participar en la misma forman parte de las bases de este proyecto. El organizador de la presente tiene derecho a decidir sobre cualesquiera otras cuestiones que no estén expresamente mencionados en el presente documento, así como sobre cualquier asunto que pueda surgir en relación con este concurso, siendo sus decisiones definitivas e inapelables.

En caso de que una o más de las disposiciones o estipulaciones contenidas aquí fuera declarada nula, ilegal o inaplicable en virtud de cualquier disposición orden legal o pública, todas las demás cláusulas o disposiciones seguirán siendo válidas y aplicables, y tal cláusula o disposición que ha sido declarado nulo, ilegal o no ejecutable, se modifica por el organizador en la medida necesaria a fin de cumplir con la legislación aplicable o al orden público, y para recrear su propósito original lo más fielmente posible.

FECHA Y ALCANCE GEOGRÁFICO

El Premio será únicamente para uso en la Feria Caminos y Sabores Edición 2023, en el predio de La Rural, Ciudad Autónoma de Buenos Aires y no podrá ser utilizado en otras ferias y/o exposiciones y/o eventos que Exponenciar organizara ni otras ediciones de Caminos y Sabores.

JURISDICCIÓN:

Para cualquier diferencia que tuviera que dirimirse por vía judicial, los participantes se someten a la jurisdicción ordinaria, competente en razón de la materia de la Capital Federal, República Argentina, con renuncia expresa a cualquier fuero o jurisdicción que pudiera corresponderle.

El solo hecho de participar en el presente concurso, implica el conocimiento y aceptación sin condición ni reserva alguna, por parte del PARTICIPANTE, de todas y cada una de las cláusulas integrantes en la presente BASES y REGLAMENTO, sin derecho a reclamo de ninguna naturaleza.



ANEXO 1

METODOLOGÍA PARA LOS CONCURSOS DE CERVEZA RUBIA Y YERBA MATE CON PALO

El concurso Experiencias del Sabor estará dividido en dos etapas. La primera etapa será llevada a cabo en el Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias (CNIA) del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) en Castelar, Buenos Aires. Esta etapa estará supeditada a la disponibilidad de producto en tiempo y forma para ser llevada a cabo. Constará de la participación de 40 consumidores habituales de cada tipo de producto y se realizará solo en el caso que los inscriptos sobrepasen los 6(seis) espacios disponibles en cada categoría: Cerveza Rubia y Yerba Mate con Palo. La misma constará de una prueba de ordenamiento por preferencia de las variedades postuladas de cada tipo de producto. Las 6 (seis) variedades preferidas serán preseleccionadas para participar de la segunda etapa del concurso. Los resultados de los productos preseleccionados serán informados al Organizador una vez completadas las pruebas (aproximadamente una semana hábil luego de recibidas las muestras). La segunda etapa del concurso se desarrollará en el predio de La Rural durante los días jueves 6 y viernes 7 de julio de 2023 en la sala de evaluación dispuesta por el Organizador en el ámbito de la Exposición. Contará con la participación del público asistente que desee formar parte de la actividad. Se reclutarán 80 consumidores habituales para cada tipo producto. Se llevará a cabo una prueba de ordenamiento por preferencia de las tres variedades preseleccionadas de cada categoría de producto, de acuerdo a un día y horario fijados previamente. Los resultados de los productos ganadores serán entregados al Organizador el día 8 de julio de 2023. En todas las pruebas se trabajará con los productos presentados de la forma más homogénea posible, codificados con números aleatorios de tres dígitos sin ningún otro tipo de identificación. Para conservar la transparencia, no se permitirá la participación de personas relacionadas de alguna manera con cualquiera de las marcas postuladas al concurso (ya sea con el productor o con la competencia). Los resultados obtenidos en ambas etapas serán analizados estadísticamente mediante el test de Friedman, a partir del cual se podrá definir la existencia, o no, de diferencias significativas entre la preferencia de las diferentes variedades de productos. De no hallarse diferencias estadísticamente significativas, se aclarará y se asignarán los puestos en base a un orden de prioridad de acuerdo a la cantidad de selecciones recibidas para cada variedad en cada ubicación.



ANEXO 2

METODOLOGÍA PARA LOS CONCURSOS DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, DULCE DE LECHE FAMILIAR, MIEL DE ABEJA, QUESO DE VACA DE PASTA SEMIDURA, SALAME PICADO GRUESO.

Para cada uno de los productos a jurar se establecerán por bibliografía, normativa específica, consenso del panel y discusión con los líderes de panel, los diferentes descriptores sensoriales a evaluar y los parámetros ideales de cada uno. Para cada producto se tendrá en cuenta lo establecido por el Código Alimentario Argentino (CAA) Esto se realizará en sesiones de entrenamiento previos al concurso que serán organizados y dirigidos por los coordinadores de los Concursos (Laboratorio Análisis Sensorial, FAUBA). El panel de jurados conformado por expertos realizarán una evaluación con asignación de puntaje y descripción de las muestras presentadas, utilizando una planilla de evaluación específica. Cada jurado evaluará los productos en función de los parámetros de calidad preestablecidos. Los productos a evaluar serán presentados a los jurados sin sus rótulos originales y codificados con un número de tres dígitos determinado al azar. Cada jurado asignará individualmente la puntuación de cada descriptor sobre una planilla específicamente diseñada y luego de que todos terminen se realizará una puesta en común y discusión de cada uno y se confeccionará una planilla final (resultante del consenso). De esta planilla final resultará el puntaje final de cada producto. Procedimiento de jura específico para cada producto:

Aceite de Oliva Extra Virgen:

La evaluación del aceite de oliva extra virgen se hará teniendo en cuenta los siguientes puntajes (Comité Oleícola Internacional):

- Por sensaciones olfativas: 35 puntos (máximo)
- Por sensaciones olfato-gustativas: 45 puntos (máximo)
- Por sensaciones finales olfato-gustativas: 20 puntos (máximo)

Sobre un total de 100 puntos.

Para el caso de aceites de apariencia no apta (no limpios), la nota obtenida (máximo 100) se multiplicará por el coeficiente 0.85 (que indica una penalización del 15 %)

Asimismo, para describir y calificar cada grupo de atributos se determinarán y evaluarán los descriptores establecidos por el COI. Las muestras se evaluarán en recipientes individuales (copas de cata). Las mismas se prepararán siguiendo las directrices generales del COI (Norma COI/T.20/Doc. nº 5 "Copa para la degustación de aceites"). Los evaluadores dispondrán de manzanas verdes y agua de mesa durante la evaluación.



Miel de abeja:

La evaluación de la miel de abeja se hará teniendo en cuenta los siguientes puntajes, aplicando los criterios de evaluación establecidos en la Norma IRAM 15980-1:2013 – Miel. Análisis Sensorial. Guía general para establecer el perfil sensorial:

- Por Apariencia: 30 puntos (máximo)
- Por Sensaciones olfato-gustativas: 40 puntos (máximo)
- Por Textura: 30 puntos (máximo)

Sobre un total de 100 puntos.

Asimismo, para describir y calificar cada grupo de atributos se determinarán y evaluarán los descriptores más representativos de cada uno. Las muestras se evaluarán en recipientes individuales adecuados. Tanto para la determinación de los descriptores a evaluar como para la preparación de las muestras se seguirán las directrices generales la Norma IRAM 15980-1:2013 y lo establecido por el CAA, además de bibliografía específica. Los evaluadores dispondrán de galletas de arroz y agua de mesa durante la evaluación

Dulce de leche familiar:

La evaluación del dulce de leche familiar se hará teniendo en cuenta los siguientes puntajes aplicando los criterios de evaluación establecidos en la norma IRAM 14.067-9:1996 de Evaluación Sensorial de Dulce de Leche:

- Por apariencia: 30 puntos (máximo)
- Por sabor y aroma: 30 puntos (máximo)
- Por textura: 40 puntos (máximo)

Sobre un total de 100 puntos.

Asimismo, para describir y calificar cada grupo de atributos se determinarán y evaluarán los descriptores más representativos de cada uno. La Apariencia se evaluará por observación de la superficie del dulce de leche ubicado en recipientes individuales. Para la textura y el flavor se presentarán muestras en envases individuales descartables. Las mismas se prepararán siguiendo las directrices generales de la Norma IRAM 14.002 (toma de muestras) y la Norma IRAM 14.067-9:1996 de Evaluación Sensorial de Dulce de Leche. Los evaluadores dispondrán de pan, manzanas verdes y agua de mesa durante la evaluación

Queso de vaca de pasta semidura:



La evaluación de los quesos se hará teniendo en cuenta los siguientes puntajes (Código Alimentario Argentino, ISO 22935-2/IDF 99-2:2008-Milk and milk products-Sensory analysis-Part 2: Methodology-Recommended methods for sensory evaluation of milk and milkproducts):

- Por apariencia: 25 puntos (máximo)
- Por sabor y aroma: 45 puntos (máximo)
- Por cuerpo y textura: 30 puntos (máximo)

Sobre un total de 100 puntos.

Asimismo, para describir y calificar cada grupo de atributos se determinarán y evaluarán los descriptores más representativos de cada uno según su tipo. La Apariencia se evaluará por observación de la mitad de la horma, primero externamente (apariciencia externa) y luego la superficie de corte (apariciencia interna). Para la textura y el flavor se presentarán muestras en placas de petri. Las mismas se prepararán siguiendo las directrices generales de la Norma IRAM 14.002 (toma de muestras). Los evaluadores dispondrán de pan, manzanas verdes y agua de mesa durante la evaluación.

Salame picado grueso:

La evaluación del salame picado grueso se hará teniendo en cuenta los siguientes puntajes según bibliografía específica y el CAA Capítulo VI Artículo 338 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018) [Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación] - (Resolución Conjunta RESFC-2019-11-APN-SRYGS#MSYDS N°11/2019):

- Por apariencia: 25 puntos (máximo)
- Por sabor y aroma: 40 puntos (máximo)
- Por textura: 35 puntos (máximo)

Sobre un total de 100 puntos.

Asimismo, para describir y calificar cada grupo de atributos se determinarán y evaluarán los descriptores más representativos de cada uno. La Apariencia se evaluará por observación externa e interna del salame (muestra entera y cortada a 45°, respectivamente). Para la textura y el flavor se presentarán muestras en placas de petri. Las mismas se prepararán siguiendo las directrices generales de bibliografía específica y trabajos previos. Los evaluadores dispondrán de pan, manzana verde y agua de mesa durante la evaluación

El presente Concurso es válido desde el 6 de julio de 2023 hasta el 9 de julio de 2023 y es Sin Obligación de Compra. Se deja expresa constancia que el ganador al aceptar el Premio podrá incurrir en gastos tales como transporte y envíos de mercadería de los cuales Exponenciar no se hará cargo.