

Del 3 al 6 de julio de 2025,  
EN BUENOS AIRES, 19° EDICIÓN

Caminos  
SABORES ( EDICIÓN  
BNA

## BASES Y CONDICIONES DEL CONCURSO “EXPERIENCIAS DEL SABOR 2025”

El presente concurso “Experiencias del Sabor 2025” (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 2025”, en el Predio Ferial de Exposiciones de Palermo - la Rural-, entre los días 3 al 6 de julio de 2025.

### 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.

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 7 (siete): Aceite de Oliva Extra Virgen, Gin Argentino, Dulce de Leche familiar, Miel de abeja, Queso de vaca de pasta semidura, Salame picado grueso, Yerba mate con palo.

### CUPOS POR CATEGORÍA

En las categorías Aceite de Oliva Extra Virgen, Gin Argentino, Dulce de Leche familiar, Miel de Abeja, Queso de Vaca de pasta semidura, Salame Picado grueso, Yerba mate con Palo, se admitirán hasta siete (7) inscriptos por orden de recepción de los formularios.

### CONCURSANTES

Podrán participar en el Concurso aquellos productores con carácter de Expositor de la Feria Caminos Y Sabores, Edición 2025, (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 viernes 13 de junio de 2025. A fin de formalizar la inscripción, los productores deberán suministrar al Organizador, la siguiente información – con carácter de declaración jurada - a través de los mails: [asantillan@exponenciar.com.ar](mailto:asantillan@exponenciar.com.ar) y [contenidos@exponenciar.com.ar](mailto: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.

Del 3 al 6 de julio de 2025,  
EN BUENOS AIRES, 19° EDICIÓN

**Caminos**  
**SABORES** ( EDICIÓN  
BNA

- Declarar que el producto participante es de elaboración artesanal con identidad territorial.
- Mencionar tres (3) puntos de venta en donde se ofrezcan sus productos.

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.

2

#### DIRECCIÓN TÉCNICA

La dirección Técnica del Concurso y el desarrollo en todas sus etapas estará a cargo del Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, 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.

#### EL JURADO

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. Los jurados deberán entregar los resultados el día 4 de julio de 2025 al Organizador. Las decisiones de los jurados serán definitivas e inapelables.

#### CRONOGRAMA

La inscripción se realizará desde el 26 de mayo al 13 de junio de 2025, a través del formulario publicado en el portal del expositor en la web [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)

Las muestras se deben enviar antes del 20 de junio de 2025 a: Av. San Martín 4453 – Laboratorio de Análisis Sensorial – FAUBA – EXPERIENCIAS DEL SABOR - ING. Alejandra Picallo. CABA. CP 1417.

El análisis se realizará desde el 20 de junio al 2 de julio de 2025 en el Laboratorio de Análisis Sensorial de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires.

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 2026, 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 2026".

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 2025 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 5 de julio de 2025 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 y jurados, 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

Del 3 al 6 de julio de 2025,  
EN BUENOS AIRES, 19ª EDICIÓN

**Caminos**  
**SABORES** ( EDICIÓN  
BNA

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 N° 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 2025, 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 organizase 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

### 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, GIN ARGENTINO Y YERBA MATE CON PALO

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 realizará 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 (apariencia externa) y luego la superficie de corte (apariencia 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

Yerba mate:

La evaluación de la yerba mate se hará teniendo en cuenta los siguientes puntajes aplicando los criterios de evaluación establecidos en la Norma IRAM 20540-1:2008-Preparación y Procedimientos de las características organolépticas de la yerba mate:

-Apariencia: 30 puntos (máximo)

-Por sensaciones olfato-gustativas: 40 puntos (máximo)

-Por sensaciones residuales: 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 mates de vidrio individuales. Tanto para la determinación de los descriptores a evaluar como para la preparación de las muestras se seguirán las directrices generales la Norma IRAM 20540-1:2008; Santa Cruz *et al*, 2002 y otra bibliografía específica.

Gin Argentino:

La evaluación de Gin se realizará siguiendo los lineamientos citados en “Destilación De Ginebra Artesanal: Materias Primas, Procesos Y Fórmulas Para La Fabricación De Gin” - Edgar Villanueva Quintanar. Editorial Independently Published - Año de publicación: 2020 - ISBN: 09798631165212 y en “Gin: How to Drink it” - Dave Broom – Editorial Mitchell Beazley - Octopus Books, 3 sept 2015 – ISBN: 9781784726638

La misma se realizará teniendo en cuenta los siguientes puntajes:

Apariencia: 10 puntos (máximo).

Olor: 20 puntos (máximo).

Flavor: 45 puntos (máximo).

Impresión general final: 25 puntos (máximo).

Sobre un total de 100 puntos.

Asimismo, para describir y calificar cada grupo de atributos se determinarán y evaluarán los descriptores establecidos según la bibliografía citada. Las muestras se presentarán a los jurados en idénticas condiciones (cantidad y temperatura), con una temperatura de evaluación de 15°C, en forma secuencial y para las sensaciones olfato gustativas el grado alcohólico se rebajará con agua, al 50% .

Las muestras se evaluarán en copas de vino normalizadas (IRAM 20023).

En la evaluación del gin se valorarán los siguientes aspectos

- Examen visual: se tendrá en cuenta la limpidez del producto, ausencia de residuos y su claridad.
- Examen olfativo: se valorará la limpidez, intensidad y persistencia del olor característico del enebro. También la calidad de los matices aromáticos adquiridos por los botánicos que lo acompañan.
- En el examen del flavor (sabor) se analizará: su entrada en boca, los gustos básicos (dulce, ácido, amargo), balance de gustos, textura y alcohol, posible causticidad del alcohol (como defecto) y el cuerpo del gin.
- Impresión general final: una vez que la bebida abandona la boca se tendrá en cuenta la persistencia y calidad de su postgusto.





Del 3 al 6 de julio de 2025,  
EN BUENOS AIRES, 19° EDICIÓN

**Caminos**  
**SABORES** ( EDICIÓN  
BNA



Los panelistas dispondrán de manzana verde y agua de mesa durante la evaluación.

El presente Concurso es válido desde el 3 de julio de 2025 hasta el 6 de julio de 2025 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.

9