



EXPOFERIA

CACAO

Y RON

MIRANDA 2022

CONCURSO NACIONAL DE CHOCOLATE VENEZOLANO DEL GRANO A LA BARRA REGLAMENTO MAYO DE 2022

El propósito del CONCURSO NACIONAL de CHOCOLATE VENEZOLANO, a realizarse del 13 al 17 de julio del año 2022, es reconocer la excelencia en la elaboración de chocolates con cacao de diferentes regiones de Venezuela; valorar el cuidado que tienen los productores de cacao en las plantaciones y en los procesos de post cosecha; impulsar a la industria emergente del chocolate fino en Venezuela; estimular la producción de cacao y recuperar el orgullo de ser un país productor de cacao fino de aroma.

Este CONCURSO NACIONAL DE CHOCOLATE VENEZOLANO es organizado por la Gobernación del Estado Bolivariano de Miranda. Tendrá lugar en la ciudad de Caracas y está abierto a todas las organizaciones, empresas y chocolateros de Venezuela con los siguientes productos: barras de chocolate de origen (oscuro y con leche); barras de chocolate (oscuro, con leche y blanco) saborizadas con ingredientes exclusivamente naturales. La inscripción al concurso se hará en la plataforma WEB del concurso <https://www.miranda.gob.ve> El proceso de evaluación de las muestras recibidas se organizará en tres etapas (luego de la recepción y codificación de los productos) a saber: 1) selección de productos, que consiste en una depuración técnica de acuerdo a los requisitos establecidos según cada categoría; 2) evaluación general, que consiste en una apreciación de los productos por un grupo heterogéneo de evaluadores y 3) evaluación final por parte de un jurado altamente especializado. El veredicto será anunciado en el marco de la Expo Feria CACAO Y RON.

Las etapas del CONCURSO NACIONAL DEL CHOCOLATE VENEZOLANO se detallan en el siguiente cronograma de trabajo por el cual deben registrarse todos los involucrados:

DE LAS ETAPAS DEL CONCURSO

ETAPA	LUGAR	FECHA	PROCESAMIENTO	RESULTADOS
Inscripción	En línea	06/06 al 30/06/2022	Participantes en línea	Nº total de participantes
Entrega de muestras	Cámara de Comercio Venezolano Italiana CAVENIT	Desde el 06/06 hasta el 01/07/2022	Cámara de Comercio Venezolano Italiana CAVENIT	Clasificación e identificación de las muestras.
Organización y reenvasado de las muestras	Cámara de Comercio Venezolano Italiana CAVENIT	04 al 07/07/2022	Comité evaluador	Muestras que cumplen los requisitos para el concurso.
Evaluación en 1ra instancia de las muestras	Cámara de Comercio Venezolano Italiana CAVENIT	04 al 08/07/2022	Comité evaluador	Pre selección de muestras que pasan a la segunda etapa.
Evaluación final	Cámara de Comercio Venezolano Italiana CAVENIT	11 al 14/07/2022	Gran jurado	Listado de ganadores por categorías y distinciones.
Anuncio oficial	Parque Miranda	15/07/2022	Organizadores del evento	Anuncio de los ganadores en las distintas categorías.
Premiación	Parque Bolívar Caracas.	15/07/2022	Autoridades y organizadores de la Expo feria cacao y Ron	Premio en metálico

DE LOS PARTICIPANTES

1. Cualquier persona natural o jurídica puede participar en el concurso, independientemente de su naturaleza jurídica y su razón social siempre y cuando elabore chocolate con cacao venezolano desde el origen. No obstante, debe:
 - a) Ser capaz de informar a los organizadores del concurso sobre el origen geográfico (región y si es posible plantación) del cacao utilizado para el chocolate presentado.
 - b) Certificar que el chocolate ha sido procesado "desde cacao sin tostar hasta la barra".
 - c) Ser propietario de la marca o denominación del producto presentado.
 - d) Completar y firmar el formulario de inscripción en el concurso para reconocer la aceptación de este reglamento, que han leído previamente.
2. De acuerdo a su naturaleza, las muestras de los chocolates serán clasificados en:
 - a) industriales y,
 - b) artesanos y microempresas.
3. Inscribir sus productos en el portal <https://www.miranda.gob.ve> y completar los requisitos de inscripción en los tiempos estipulados en el presente reglamento
4. Asegurar que el producto cumpla con todos los requisitos exigidos en este reglamento para garantizar que ingrese a la competencia. Especialmente procurar la protección del producto con un embalaje resistente a choques térmicos o físicos y que además evite la contaminación del producto.
5. Al enviar su solicitud de participación, se asume que se leyeron y aceptan los requisitos anteriormente expuestos

LAS CATEGORIAS DE CHOCOLATES QUE COMPITEN

1. BARRAS DE ORIGEN NO SABORIZADO – OSCURO

Barras de origen chocolate oscuro, mínimo 65% de cacao.

Este tipo de chocolate no puede contener ningún sabor añadido.

2. BARRAS DE ORIGEN - LECHE

Barras de origen chocolate con leche

El chocolate con leche debe contener un mínimo de 30% de sólidos de cacao.

3. BARRAS DE ORIGEN CON SABORES NATURALES

Estas barras pueden elaborarse con chocolate oscuro, con leche o blanco, y pueden añadirse infusiones o sabores de origen natural.

DE LAS MUESTRAS

1. Todas las muestras consignadas para la competencia deben presentarse en el empaque comercial.
2. Todas las muestras deben contar con su permiso sanitario, emitido por el ente correspondiente.
3. La cantidad por producto a consignar para la competencia es de 400 gramos para cualquiera de las categorías.
4. Las muestras deben ser consignadas en el lapso de tiempo correspondiente en la siguiente dirección: Cámara Venezolana Italiana. Ubicada la Mezzanina del Edificio Centro Altamira, Local 17 Av. San Juan Bosco, Caracas, Miranda. De lunes a viernes de 10:00 am a 4:00 pm previa coordinación para la entrega.
5. Las muestras que lleguen fuera de esta fecha no serán incluidas en el concurso y no se reembolsará el pago por participación.
6. No se recibirán muestras ni antes ni después de las fechas mencionadas.

7. Cada muestra se le asignará un número y una constancia de recepción que se entregará en el momento de la entrega.
8. Los organizadores del concurso serán responsables de mantener las muestras en perfecto estado de conservación (identidad, humedad y temperatura) hasta el momento del concurso.
9. Ninguna muestra será devuelta a los participantes.
10. Las muestras serán evaluadas en tres etapas siguiendo el riguroso protocolo desarrollado por el equipo de profesionales encargados del concurso.

DEL COSTO POR PARTICIPACIÓN Y FORMAS DE PAGO

El precio de participación para este concurso es de 80.00 dólares la inscripción y el costo de participación por cada muestra, para cada categoría es de US \$ 30.00 dólares (su equivalente en Bolívares según sea la tasa del Banco Central de Venezuela).

Los pagos se hacen directamente a las siguientes cuentas bancarias:

Banco de Venezuela.

Cuenta Corriente No. 0101 0762 2100 0003 8292

A nombre de la Corporación de Abastecimiento del Estado Miranda S.A

RIF.- J- 29831974-7

Banco Banesco

Cuenta Corriente No. 0134 1020 87 0003004767

A nombre de la Corporación de Abastecimiento del Estado Miranda S.A

RIF.- J- 29831974-7

Una vez realizado el pago, se debe enviar al correo expocacaoyronmiranda@gmail.com el soporte (capture) de la transferencia realizada, acompañado de los datos personales de quien hizo el pago.

Pagos a través de Zelle EMPRESA FOODS JP LLP

Al correo electrónico: alimentosjp20@gmail.com

Escribir el nombre de titular de la cuenta que realiza el pago Zelle. Enviar a los correos el soporte (capture) de la transferencia realizada.

El pago es un requisito obligatorio para la recepción de la muestra.

Los pagos por participación no son reembolsables. Esto incluye el caso de que las muestras no se reciban a tiempo o haya sido descalificado por no haber cumplido con las reglas.

DEL JURADO

EL CONCURSO NACIONAL DE CHOCOLATE VENEZOLANO reúne a un jurado de 5 miembros.

Los miembros del jurado son profesionales del sector (productores, chocolateros, distribuidores), cocineros, gastrónomos o consumidores expertos. La principal característica es que debe tener experiencia en sabores de cacao y chocolate.

El presidente del jurado es designado por el comité organizador del evento por su experticia en análisis sensorial. La constitución final del jurado y su funcionamiento será una obligación del presidente del jurado, en el marco del reglamento que se establezca para tal fin.

El presidente del jurado designa un comité evaluador en primar instancia el cual participará en la clasificación, análisis y organización previa de las muestras en competencia. Este comité también degusta, valora los productos y selecciona los mejores que serán propuestos al criterio del gran jurado. Las decisiones del jurado son soberanas y no se aceptará ninguna impugnación.

A todas las muestras le será removido el empaque original, a fin de que el jurado las evalúe en forma anónima, sin conocimiento de la identidad del fabricante.

El jurado en sus diferentes etapas actuará según el reglamento interno establecido y debidamente divulgado entre los miembros de dicho jurado.

DEL PAPEL DEL COMITÉ EVALUADOR:

Una vez definida la cuadrícula de análisis, el comité evaluador procederá a la cata de los productos en competencia y hará una clasificación de los productos que deben pasar a la segunda instancia.

El comité evaluador podrá hacer una recategorización dependiendo de las muestras que reciba siempre y cuando sea para favorecer el esfuerzo de los chocolateros

DE LA ORGANIZACIÓN DE LA CATA

Todas las catas se realizarán en un espacio tranquilo, aireado, cómodo que garantice la evaluación objetiva de la muestra. Los miembros del jurado serán equipados con los accesorios de degustación adecuados y los instrumentos necesarios para la calificación.

El Presidente del jurado, asistido por uno de los miembros del comité evaluador, organizará la degustación secuencial para que los miembros del jurado puedan apreciar plenamente las cualidades específicas de cada chocolate.

Los productos que han pasado el filtro del comité evaluador son presentados para degustación por el gran jurado que procede de la misma forma que el comité evaluador.

DE LA TRANSPARENCIA

A manera de asegurar la transparencia e igualdad de condiciones, durante cada una de las etapas del concurso, se levantará un acta, la cual quedará en archivo interno del concurso y se publicará en el informe que da cuenta de todo el proceso. Además, se designará un grupo de 3 veedores quienes podrán verificar el fiel cumplimiento de este Reglamento. Los veedores no deben estar vinculados al mundo del cacao y deben tener trayectoria imparcial en su participación en eventos gastronómicos.

DE LAS DISTINCIONES

Las distinciones serán medallas de: Oro, Plata y Bronce por cada una de las categorías

Los industriales serán reconocidos en las diferentes categorías con medallas y diplomas.

Los chocolateros artesanales y las microempresas ganadores recibirán además la siguiente compensación en metálico:

Medalla de Oro: 3.000 \$

Medalla de Plata: 2.000\$

Medalla de Bronce: 1.000 \$

Los chocolates que ocupen las posiciones desde el cuarto lugar al décimo lugar, en cada una de las categorías del concurso serán reconocidos con un diploma.

DE LA CEREMONIA Y PREMIACIONES

La ceremonia se desarrollará dentro de las instalaciones del Parque Bolívar en la Ciudad de Caracas, el día 15 de Julio del año 2022 a las 7:00 pm, en el marco de la Expo Feria de Cacao y Ron organizada por la Gobernación del Estado Bolivariano de Miranda. En dicha ceremonia se entregarán los diplomas, las medallas y el premio metálico para los ganadores de cada una de las categorías del concurso.

El equipo organizador del concurso puede mencionar libremente los nombres de los participantes ganadores. Pero está obligado de abstenerse de divulgar la lista de participantes al concurso y cualquier información que comprometa la veracidad y transparencia del concurso.

OBLIGACION DE LOS PARTICIPANTES

El participante que resulte premiado podrá exhibir su diploma y su medalla en espacios comerciales, fijos o temporales por dos años después de recibir su premio.