

BASES DEL CONCURSO



Cacao
Circular
Challenge

SAN MARTÍN 2026



PRESENTACIÓN:

El Cacao Circular Challenge 2026 es una iniciativa estratégica diseñada para fortalecer la integración entre el ecosistema productivo del cacao y el sector gastronómico de la región San Martín, organizado por la Mesa Técnica Regional de Cacao, el Comité de Gestión de Destino Tarapoto, la Cámara Regional de Turismo –CARETUR y el Gobierno Regional de San Martín, con el apoyo del Programa de Economía Circular Negocios Sostenibles, impulsado por la Unión Europea e implementado por la Agencia de Cooperación Alemana (GIZ) a través del proyecto *Buena Gobernanza Territorial*. Esta iniciativa es parte del “*Plan de Acción de Economía Circular en la cadena de cacao vinculado al ecoturismo*” y busca contribuir a la transición de la región hacia modelos de producción y consumo más sostenibles, circulares y eficientes en el uso de recursos y con mayor impacto económico territorial.

En la región San Martín, el cacao es reconocido principalmente por su transformación en chocolate; sin embargo, una parte importante de su potencial permanece subutilizada. Subproductos como el mucílago, la cascarilla, la pulpa, jarabes, destilados, entre otros, representan oportunidades concretas para generar valor agregado bajo un enfoque de economía circular, promoviendo el aprovechamiento integral del fruto y nuevas fuentes de ingresos para productores y emprendimientos locales.

El principal desafío identificado es la limitada incorporación de estos subproductos circulares en las cartas de restaurantes, bares, hoteles y establecimientos gastronómicos. Si bien existe interés por la diferenciación y la identidad territorial, la adopción de nuevos insumos requiere confianza en su calidad, trazabilidad, disponibilidad y viabilidad comercial. En ese contexto, el “**Cacao Circular Challenge**” se concibe como un mecanismo práctico para activar la demanda real, conectar oferta y mercado, e impulsar el uso de subproductos del cacao en propuestas de gastronomía, coctelería y repostería regional.

El concurso será estructurado en tres etapas, **1) inscripción y selección de concursantes, 2) evaluación de la propuesta y 3) selección de ganadores**. Se promoverá la creación e incorporación de propuestas creativas e innovadoras que utilicen derivados y subproductos circulares del cacao en platos de fondo, cócteles y postres. Más allá de la competencia, el **Cacao Circular Challenge** busca generar vínculos comerciales sostenibles entre productores, cooperativas, MiPymes y establecimientos gastronómicos, fortaleciendo la articulación territorial para el desarrollo económico sostenible y posicionando a San Martín como referente en innovación culinaria con enfoque circular.

El **Cacao Circular Challenge** aspira a consolidarse como una plataforma replicable que dinamice el mercado regional, incremente la compra recurrente de productos circulares y visibilice el potencial gastronómico del cacao amazónico a nivel nacional.

I. OBJETIVOS

General:

Dinamizar la demanda interna de subproductos circulares del cacao como mucílago, cascarilla, pulpa, entre otros, en la oferta turística gastronómica del sector HORECA de San Martín (gastronomía, la coctelería y la repostería), promoviendo su valorización comercial y fortaleciendo la articulación entre productores locales y establecimientos gastronómicos de la región San Martín.

Específicos:

1. Fortalecer la conexión comercial entre el productor y el mercado

Incentivar la compra de subproductos circulares provenientes de cooperativas y emprendimientos locales, generando vínculos comerciales sostenibles entre productores y establecimientos gastronómicos.

2. Visibilizar el potencial del cacao circular de San Martín

Posicionar el uso de subproductos circulares del cacao como una propuesta diferenciadora en la oferta gastronómica regional, destacando su aporte a la sostenibilidad y al desarrollo económico local.

3. Promover la incorporación de productos circulares sostenibles en la gastronomía regional como experiencia turística

Fomentar la creación de propuestas originales en las categorías de gastronomía, coctelería y repostería que incorporen de manera técnica y creativa subproductos del cacao bajo un enfoque de economía circular, generando una ruta turística gastronómica del aprovechamiento integral del cacao.

II. ¿QUIÉNES CONCURSAN?

El concurso está dirigido a establecimientos formales de preparación y servicio de alimentos y bebidas, con atención física al público en la región San Martín (como restaurantes, bares, hoteles, pastelerías, cafeterías y afines) debidamente representados por el chef, bartender o repostero de dicho establecimiento.

Para poder participar, el establecimiento deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Razón social y RUC activos
- Licencia de funcionamiento vigente
- Certificado de inspección técnica de Defensa Civil vigente
- Completar, firmar y presentar el anexo 1 y 2: declaración jurada y compromiso de participación.
- Completar, firmar y presentar el anexo 3: Receta propuesta

Cada establecimiento (razón social o RUC distinto) puede presentarse en más de una categoría, (un (1) representante distinto por cada una (1) de las categorías del concurso).

Cada postulación deberá presentar una (1) receta original que incorpore, de manera obligatoria, uno o más subproductos circulares del cacao regional.

Categorías:

- **A. Gastronomía:** Platos de fondo o entradas calientes/frías.
- **B. Coctelería:** Bebidas y cócteles con o sin alcohol.
- **C. Repostería:** Postres o pastelería fina.

III. ETAPAS DEL CONCURSO

3.1 Aspectos generales:

- ✓ **Modalidad del concurso:** El concurso se desarrollará bajo modalidad híbrida (virtual y presencial), de acuerdo con los requerimientos de cada una de las etapas.
- ✓ **Inscripción:** Los interesados deberán registrarse de manera gratuita a través del enlace oficial, respetando estrictamente los plazos establecidos en el cronograma que forma parte de las bases.
- ✓ **Jornadas inducción:** Los participantes podrán participar (presencial o virtual) de la jornada de inducción durante el período de inscripción para conocer el potencial de los subproductos del cacao.
- ✓ **Notificación de resultados:** Se realizará de acuerdo con los requisitos de cada etapa. Los resultados de selección serán comunicados al correo electrónico registrado por el participante y difundido en la página web del Concurso:

www.cacaocircularchallenge.com

3.2 Primera etapa: Registro de participantes y selección de semifinalistas

A. Proceso de Postulación y Requisitos

La solicitud de inscripción tiene carácter de Declaración Jurada. Cualquier información falsa será motivo de descalificación inmediata en cualquier etapa del concurso. Para que la postulación sea considerada ADMISIBLE, el participante deberá cargar en la plataforma los siguientes elementos:

- i) Declaración Jurada (Anexos 01)
- ii) Carta de Compromiso debidamente firmada por el representante del establecimiento. (Anexo 2)
- iii) Propuesta de Receta (formato PDF, máximo 2 páginas): Detallando ingredientes, proceso de elaboración técnica y el derivado/subproducto del cacao utilizado. Explicando su inspiración en el uso de subproductos del cacao. (Anexo 3)
- iv) Material Audiovisual:
 - Tres (3) fotografías: una (1) de los insumos/ingredientes y dos (2) del plato, cóctel o postre terminado (enfoques distintos).
 - Video (opcional)

El incumplimiento de los requisitos considera la postulación como NO ADMISIBLE.

B. Criterios de Evaluación - Etapa 1 (Máximo 100 puntos)

Culminado el registro, la organización del concurso procederá a revisar las solicitudes de inscripción cumplan con todos los requisitos administrativos y seleccionar a los participantes semifinalistas que pasarán a la siguiente etapa conforme a los puntajes mínimos estipulados en las presentes bases.

Los criterios de selección a tener en cuenta son:

CRITERIOS DE SELECCIÓN	PUNTAJE
Concepto / Historia (Relato y origen de la propuesta) Se evaluará que el concepto de la propuesta vincule el enfoque de cacao circular, la conexión con el territorio San Martín, el vínculo explícito con productores locales o cooperativas autorizadas, y la claridad con la que se explica el uso del subproducto del cacao dentro de la narrativa culinaria. Se deberá explicar los antecedentes, cómo surgió la idea de la creación del plato, coctel o postre y la trazabilidad del subproducto del cacao (explicar por qué escogió el subproducto del proveedor). Vinculación con el cacao y la economía circular: 30 puntos (evidencia de la inclusión en la receta) Historia o narrativa: 10 puntos (texto de la receta) Vinculación con San Martín: 10 puntos (texto de receta)	50 pts.
Autoría creativa e Innovación (Originalidad y receta de autor) Se calificará el nivel de originalidad de la receta, la innovación en la combinación de sabores, técnicas o presentaciones, y la capacidad del participante para generar una propuesta diferenciada respecto a la oferta gastronómica convencional. Se valorará que la receta sea de autor, técnicamente viable y replicable en el establecimiento, evitando interpretaciones mínimas de preparaciones ya existentes. La creatividad deberá estar integrada de manera coherente al uso del insumo circular y no limitarse únicamente al aspecto estético. Originalidad de la receta: 10 puntos Potencial comercial y replicabilidad: 10 puntos	20 pts.
Ingredientes y componentes sostenibles (Uso de insumos circulares) Se evaluará el uso técnico, pertinente y protagónico de, al menos, uno de los subproductos del cacao circular (mucílago, pulpa, cascarilla u otros).	30 pts.

Se analizará la funcionalidad real del insumo en la receta (sabor, textura, estructura, aporte aromático), su correcta integración culinaria y la justificación técnica de su uso. Se otorgará 4 puntos adicionales a aquellas propuestas donde se incorpore elementos del cacao circular en la decoración del plato, cóctel o postre. Integración del insumo circular: 15 puntos (se verifica que el insumo se incluye en la receta) Funcionalidad del insumo en sabor, textura, aroma o estructura: 15 puntos (protagonismo del insumo – que no sea accesorio)	
TOTAL ETAPA 1	100 PTS.

La organización del concurso podrá verificar el cumplimiento de los requisitos formales y valorará los aspectos técnicos y la originalidad de las recetas propuestas.

La lista de seleccionados para pasar a la siguiente etapa será publicada en la página web del concurso www.cacaocircularchallenge.com y el facebook de la Mesa Técnica Regional del Cacao.

Se seleccionarán participantes (semifinalistas) para la Segunda Etapa, siempre y cuando obtengan al menos 51 puntos en total, garantizando un mínimo de tres (3) participantes por cada categoría.

3.3 Segunda etapa: Evaluación de Propuestas en el mercado (en el establecimiento comercial)

Esta etapa se desarrollará exclusivamente con los participantes seleccionados.

Las actividades por desarrollar en esta etapa son:

A. Capacitación y Visita Técnica:

Los participantes calificados para la segunda fase deberán participar con carácter obligatorio e inapelable en el curso de capacitación coordinado por los organizadores, así como en la visita técnica a las zonas productoras y empresas que elaboran subproductos circulares del cacao. Esta visita busca que el concursante conozca el origen del insumo y fortalezca su sustento conceptual.

La inasistencia al curso y visita técnica descalifica automáticamente al participante. Deben participar en ambas actividades.

B. Evaluación del producto (Jurado Incógnito):

Durante esta etapa se desarrollará la Semana del Cacao Circular Challenge, periodo en el cual los establecimientos participantes deberán ofrecer al público la propuesta inscrita en el concurso durante tres (3) semanas (del 07 al 27 de setiembre), de acuerdo con la programación establecida por la organización. (La oferta de la propuesta al público puede ser a modo de degustación gratuita o incluirla con un precio promocional).

Las fechas en las que cada establecimiento deberá poner a disposición su propuesta serán comunicadas oportunamente durante el desarrollo de esta etapa.

La evaluación será realizada mediante la modalidad de jurado incógnito, cuyos integrantes visitarán los establecimientos como clientes regulares para valorar la propuesta en condiciones reales de servicio. La evaluación considerará, entre otros aspectos, la calidad del producto, la presentación, la atención brindada, la correcta ejecución de la propuesta y la experiencia integral ofrecida al consumidor.

Asimismo, los establecimientos deberán asegurar que:

- El personal involucrado conozca las características de la propuesta presentada, su proceso de elaboración y el aprovechamiento de los subproductos del cacao, a fin de garantizar una adecuada atención y comunicación durante el periodo de evaluación.
- El jurado incógnito, debidamente identificado al culminar la evaluación, pueda acceder a las áreas de producción, cocina, barra, laboratorio u otros espacios donde se manipule el producto concursante. El establecimiento participante deberá brindar las facilidades necesarias para esta verificación, respetando en todo momento las normas de seguridad e higiene aplicables.

Los criterios de evaluación para esta etapa son los siguientes:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN VISITA INOPINADA	PUNTAJE
Validación comercial del Producto (Disponibilidad real del producto) Se evaluará el nivel de apropiación del producto por parte del establecimiento, considerando si el personal de sala o barra recomienda activamente la preparación, comunica adecuadamente el uso del cacao circular y explica su origen territorial. Publicidad del producto en medios físicos y/o digitales del establecimiento: 10 puntos (que haya algo que promocioe el producto) Recomendación activa por parte del personal de salón o barra: 10 puntos	20 pts.

Identidad territorial Se evaluará la capacidad de la propuesta para representar y poner en valor la identidad del territorio mediante el uso de insumos regionales, saberes locales y elementos culturales vinculados con su lugar de origen. También se valorará el potencial del producto para convertirse en una preparación representativa del territorio, fortalecer la oferta gastronómica local y generar oportunidades de posicionamiento comercial para el establecimiento y los productores involucrados Uso de insumos regionales y relación con productores: 10 puntos Capacidad de explicar el uso del cacao circular y su origen territorial: 15 puntos	25 pts.
Receta y correcto uso del insumo circular en proceso de producción Se evaluará la calidad técnica y sensorial de la preparación, así como el uso adecuado y verificable de los insumos circulares incorporados en la receta. La propuesta deberá presentar una receta clara, detallada y coherente con la preparación inicialmente inscrita, especificando ingredientes, cantidades, procedimientos y forma de presentación. (ficha técnica del producto) Asimismo, se verificará que los insumos circulares declarados sean utilizados correctamente dentro del proceso productivo, que cumplan una función concreta en la receta y que exista correspondencia entre la información presentada y el producto evaluado. Correcta descripción y ajuste de la propuesta de la receta inicial: 5 puntos (presentación de receta) Equilibrio de sabores y aromas: 10 puntos Textura, estructura y temperatura: 10 puntos Consistencia sensorial: 20 puntos Validación de los insumos circulares utilizados: 10 puntos	55 pts.
TOTAL ETAPA 2	100 PTS.

Al finalizar esta etapa, los puntajes se promediarán y se seleccionará a los tres (3) puntajes más altos por cada categoría (Gastronomía, Coctelería y Repostería), clasificando un total de nueve (9) finalistas a la etapa de clausura.

3.4 Tercera etapa: Gran final presencial y Selección de ganadores.

Esta etapa de clausura se desarrollará en formato presencial en la región San Martín, contando con la participación de los 09 finalistas clasificados.

Cada participante cubre los gastos de compra de los insumos, así como el traslado a Tarapoto para la gran final.

A. Lineamientos de la competencia en vivo

- **Preparación en vivo:** En este espacio cada finalista tendrá un tiempo determinado para replicar su receta ante un jurado de expertos nacionales. Cada participante es responsable de llevar los insumos que requiera su preparación y asegurar la calidad de los mismos.
- **Logística de Insumos y Equipos:** Cada participante es responsable absoluto de proveer sus propios insumos, ingredientes, vajilla especial y utensilios menores necesarios para la presentación de sus muestras. La organización comunicará oportunamente el equipamiento mayor (cocinas, estaciones de trabajo, refrigeración general) que estará disponible en la locación del evento.
- **Tiempos de Ejecución:** La duración exacta de la competencia para el montaje de la *mise en place*, preparación y servicio de cada categoría será comunicada a los finalistas previo a la final. El incumplimiento del tiempo de entrega será penalizado con la resta de puntos directos sobre el puntaje final.
- **Pre-preparados:** Se permitirá el uso de bases o elaboraciones previas (fondos, fermentos, destilados, etc.). Los lineamientos específicos sobre qué elementos estarán permitidos adelantar serán definidos y comunicados antes de la gran final.

B. Criterios de evaluación - Gran Final

Los criterios de calificación son los siguientes:

CRITERIOS	PUNTAJE
Perfil organoléptico y estética (Sabor, aroma y apariencia) Se evaluará el perfil organoléptico integral de la preparación, considerando equilibrio de sabores, armonía de aromas, textura, temperatura y presentación final. El jurado valorará la coherencia entre la propuesta conceptual y la experiencia sensorial lograda. La estética deberá responder a estándares profesionales, manteniendo limpieza, técnica y consistencia en la ejecución. Equilibrio y armonía de sabores: 10 puntos Aroma, textura y temperatura de servicio: 7 puntos Presentación final, limpieza visual y estética profesional: 8 puntos	25 pts.

Sostenibilidad Circular (Uso técnico de subproductos) Se evaluará la integración técnica y protagónica de los subproductos del cacao circular en la preparación. El jurado analizará si el insumo cumple una función estructural en la receta y no un rol accesorio. Asimismo, se valorará la explicación clara del enfoque de economía circular, la valorización integral del fruto y la contribución al desarrollo económico territorial. Este criterio busca evidenciar conocimiento, apropiación y compromiso con el modelo productivo sostenible. Uso protagónico y no accesorio del subproducto del cacao: 10 puntos Coherencia técnica del aprovechamiento circular dentro de la receta: 5 puntos Claridad en la explicación del aporte del producto al enfoque de economía circular: 5 puntos Potencial de replicación y escalamiento comercial: 10 puntos	30 pts.
Técnica y Creatividad (Destreza y ejecución en vivo) Se evaluará la destreza técnica del participante durante la ejecución en vivo, incluyendo organización del espacio, manejo de tiempos, precisión en procesos culinarios o de coctelería, y capacidad de resolución ante imprevistos. La creatividad deberá manifestarse tanto en la construcción de la receta como en su presentación final, manteniendo coherencia con la propuesta inscrita y evaluada previamente en carta. Organización del espacio, poner en su sitio y manejo del tiempo: 8 puntos Destreza técnica y precisión en procesos culinarios o de coctelería: 10 puntos Creatividad aplicada en la ejecución y presentación final: 7 puntos	25 pts.
Historia detrás de la preparación (Pitch o Narración de la inspiración) Se evaluará la capacidad del participante para comunicar de manera clara, convincente y estructurada el concepto de su propuesta. El relato deberá vincular el producto con el territorio San Martín, el origen del insumo circular, la inspiración culinaria y su proyección comercial. Se valorará la capacidad de síntesis, seguridad en la exposición y alineación con el enfoque estratégico del concurso. Claridad del relato y capacidad de síntesis: 5 puntos Potencial para posicionar a San Martín como destino gastronómico: 10 puntos	20 pts.

Seguridad, solvencia y persuasión durante la exposición oral: 5 puntos	
TOTAL ETAPA 3	100 PTS.

Culminado el periodo de preparación el jurado procederá a degustarlos y evaluar las propuestas.

Los resultados de la evaluación y definición de ganadores se anunciarán por parte del Jurado al final del evento y son inapelables.

Se realizará la ceremonia de premiación y una muestra de los platos ganadores ante prensa e invitados especiales en la gran final.

IV. PREMIOS

Se otorgarán los siguientes premios por cada categoría (gastronomía, coctelería y repostería):

PUESTO	PREMIO "Cacao Circular Challenge"
1er Puesto	Trofeo Oficial para el establecimiento ganador. Trofeo Oficial para el participante ganador. Visita técnica del reconocido chef, Palmiro Ocampo al establecimiento ganador. Pasantía en – Ccori cocina óptima con chefs/bartenders/reposteros destacados en Lima. (*) Participación estelar en la "Noche del Cacao Circular Amazónico". (*)
2do Puesto	Trofeo Oficial para el establecimiento ganador. Trofeo Oficial para el participante ganador. Visita técnica del reconocido chef, Palmiro Ocampo al establecimiento ganador. Participación estelar en la "Noche del Cacao Circular Amazónico" (*)
3er Puesto	Trofeo Oficial para el establecimiento ganador Trofeo Oficial para el participante ganador Visita técnica del reconocido chef, Palmiro Ocampo al establecimiento ganador.

(*) Traslados financiados por la organización del evento.

V. CRONOGRAMA 2026

ACTIVIDAD	FECHA (*)
Lanzamiento oficial e Inicio de Inscripciones	Miércoles 01 de julio
ETAPA1	
Jornada de inducción	22 de julio en Tarapoto 10 de agosto en Moyobamba 17 de agosto en Tarapoto
Cierre de Inscripciones y Envío de Recetas	23 de agosto a las 11.59pm
Evaluación de Inscripciones (Etapa 1)	26 de agosto
Presentación de Resultados para la segunda etapa (en la página web)	27 de agosto
ETAPA 2	
Visita a Técnica a Productores y entrega de reconocimientos a los 20 semifinalistas	31 de agosto

ACTIVIDAD	FECHA (*)
Curso obligatorio	01 al 04 de setiembre
Periodo de Evaluación	Del 07 al 27 de setiembre
Anuncio de finalistas (virtual)	30 de setiembre
ETAPA 3	
Gran Final y Premiación	07 de octubre

(*) Las fechas del cronograma podrán cambiar por motivos de fuerza mayor.

VI. LIBERACIÓN Y LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD

Los organizadores se reservan el derecho de descalificar a cualquier participante que no cumpla con los estándares de higiene, inocuidad alimentaria, respeto y conducta ética exigidos por el concurso. La organización no se hace responsable por accidentes derivados del transporte de insumos o por el mal uso de equipos durante las etapas presenciales del concurso.

Asimismo, por el hecho de inscribirse, el participante y el establecimiento al que representa aceptan eximir de toda responsabilidad a los creadores de la marca **Cacao Circular Challenge**, organizadores, colaboradores, jurados y entidades de apoyo (incluyendo cooperantes internacionales) ante cualquier reclamo, demanda o acción legal que surja de su participación, el transporte de sus insumos, o el uso de los premios, incluyendo pero no limitado a:

- (a) Errores técnicos, de impresión o administrativos en los materiales del concurso.
- (b) Fallas tecnológicas en los sistemas como Correo perdido, tardío o mal dirigido.
- (c) Lesiones corporales, intoxicaciones, accidentes o daños a personas o propiedad, ocurridos durante las etapas presenciales o virtuales del evento. El uso inadecuado de equipos e insumos dentro de las cocinas o barras de la final será responsabilidad exclusiva del participante.

El concursante acepta defender e indemnizar a los organizadores ante cualquier reclamo de terceros que alegue que su participación viola o infringe sus derechos. Renuncia al derecho de reclamar daños punitivos, consecuentes, directos o indirectos.

VII. JURISDICCIÓN Y SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Las presentes bases se rigen bajo las leyes de la República del Perú. Cualquier controversia, discrepancia o reclamación derivada de la interpretación, aplicación o ejecución de este documento que no pueda ser resuelta de mutuo acuerdo y por la vía amistosa con el Comité Organizador, será sometida formalmente a la competencia de los Jueces y Tribunales del Distrito Judicial de San Martín, renunciando los participantes a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles.

VIII. PROTECCIÓN DE LOS ELEMENTOS VISUALES DEL CONCURSO

El/la participante reconoce que los elementos visuales del "Cacao Circular Challenge", sus logotipos, isotipos y activos derivados son propiedad exclusiva de las entidades organizadoras. En consecuencia, el participante renuncia irrevocablemente a:

1. Reclamar cualquier derecho de propiedad o dominio sobre sus activos visuales/ digitales (sitios web, dominios, redes sociales).
2. Registrar, solicitar o utilizar marcas, lemas comerciales o nombres comerciales idénticos o similarmente confundibles con "Cacao Circular Challenge".

IX. ANEXOS

ANEXO 01: DECLARACIÓN JURADA DE PARTICIPACIÓN Y AUTORÍA

*(Este formato debe ser llenado y firmado obligatoriamente por el participante
postulado)*

Yo, identificado con
DNI/CE Nro....., con fecha de nacimiento (día/mes, año), con domicilio
en Provincia
de, Región San Martín; con número de
celular y correo electrónico; En mi
condición de participante del concurso "**Cacao Circular Challenge 2026**",
desempeñándome actualmente en el puesto de *(especificar cargo: Chef / Bartender /
Repastero)* en representación del
establecimiento, con RUC Nro.

DECLARO BAJO JURAMENTO:

1. Que conozco, acepto y me someto incondicionalmente a todas las disposiciones, requisitos y penalizaciones establecidas en las Bases Oficiales del *Cacao Circular Challenge 2026*, así como a las decisiones e inapelabilidad del Jurado Evaluador.
2. Que la receta, historia y concepto técnico presentados para el concurso son de mi exclusiva autoría, son inéditos y no vulneran derechos de propiedad intelectual, derechos de autor ni patentes de terceros.
3. Que autorizo de manera expresa, irrevocable y gratuita al Comité Organizador y a sus entidades aliadas para la captura, reproducción, edición y difusión de mi imagen, voz, nombre y de las preparaciones culinarias (nombre del producto, receta y procedimiento) realizadas en el marco del concurso, para los fines promocionales y culturales descritos en las bases.

Que toda la información y documentación registrada en la plataforma de inscripción es veraz y correcta. En señal de conformidad con los términos expuestos, firmo el presente documento en la ciudad de, a los días del mes de junio del año 2026.

Firma del Participante: _____

DNI/CE Nro.:

ANEXO 02: CARTA DE COMPROMISO DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

(carta membretada)

(Ciudad), [Día] de [Mes] del 2026

Señores: Comité Organizador del Cacao Circular Challenge

ASUNTO: Carta de compromiso y autorización del participante

De mi consideración:

Por intermedio de la presente, la empresa/establecimiento comercial [____], identificada con RUC Nro. _____ debidamente representada por el/la suscrito(a), tiene el agrado de presentar formalmente al Sr./Sra./Srita. [____], quien se desempeña actualmente en nuestro establecimiento bajo el cargo de [____], para su participación en el Cacao Circular Challenge 2026.

Hacemos constar explícitamente que conocemos las Bases Oficiales del concurso y brindamos nuestra **autorización, respaldo y auspicio** para que nuestro colaborador participe en el evento arriba mencionado, representando los estándares de calidad, identidad territorial y profesionalismo de nuestro establecimiento, el cual cumple con:

- Razón social y RUC activos
- Licencia de funcionamiento vigente
- Certificado de inspección técnica de Defensa Civil vigente

Asimismo, habiendo leído las Bases Oficiales, el establecimiento que represento asume el compromiso obligatorio y corresponsable de cumplir con los requerimientos de la SEGUNDA ETAPA (Evaluación en Carta) bajo las siguientes condiciones:

- **Inclusión de la propuesta en el establecimiento:** Nos comprometemos a incorporar formalmente la propuesta culinaria/coctelera en nuestra carta física o digital, manteniéndola disponible de manera continua para el público general durante todo el periodo que dure la evaluación de la Etapa 2.
- **Capacitación del personal de salón:** Nos comprometemos a asegurar que todo nuestro personal de servicio (mozos, azafatas, bartenders o recepcionistas) conozca la historia, procedencia territorial y enfoque de economía circular de la propuesta, promoviendo su venta y recomendación activa ante los clientes (incluyendo al Jurado Incógnito).
- **Difusión en redes comerciales:** Nos comprometemos a difundir activamente la propuesta a través de las redes sociales oficiales del establecimiento (Instagram/Facebook), utilizando las etiquetas y hashtags del concurso para impulsar la interacción del público.

Aceptamos que el incumplimiento de cualquiera de estos compromisos por parte de nuestra operatividad comercial afectará directamente la puntuación de nuestro representante, eximiendo de responsabilidad al Comité Organizador ante una eventual descalificación.

Extendemos la presente para los fines de acreditación e inscripción que el comité organizador requiera.

Sin otro particular, quedamos a su disposición.

Atentamente:

(Firma del Representante Legal o Gerente del Establecimiento)

Nombre Completo: [Nombre de quien firma]

DNI/CE Nro: _____

Cargo: [Cargo del jefe, ej: Gerente, Dueño, Chef Ejecutivo]

(Sello del establecimiento - Obligatorio para Personas Jurídicas)

ANEXO 03: FICHA TÉCNICA DE LA PROPUESTA CULINARIA / COCTELERA

Nombre de la Propuesta:

Categoría:

1. INFORMACIÓN DE LA RECETA

A. Historia de inspiración y sustento conceptual:

(Describe brevemente el origen de la idea, la conexión con el territorio de San Martín y cómo su propuesta promueve el enfoque de economía circular - Máximo 15 líneas).

B. Detalle de los subproductos del círculo de cacao utilizados:

(Mencione qué insumo de la cadena circular del cacao está usando: mucílago, cascarilla, pulpa, jarabe, destilado, etc. y el nombre de la cooperativa o productor local de San Martín que lo provee)

Insumo(s) circular(es)	Proveedor(es) / Origen
(...)	

B. Receta propuesta:

Ingrediente / insumo
<i>Ej: Mucílago de cacao fermentado</i>

Procedimiento de preparación (paso a paso técnico):

1. _____
2. _____
3. _____

Incluir las fotografías de la preparación en la ficha de postulación virtual disponible en la página web: www.cacaocircularchallenge.com

Declaración Jurada:

Al firmar este anexo, declaro que la receta es de mi autoría y no infringe derechos de propiedad de terceros.

Firma del Representante Legal de establecimiento: _____

DNI/CE Nro: _____

Nombre del profesional (chef, bartender, repostero): _____

DNI/CE: _____