

# BASES



Cacao  
Circular  
Challenge

SAN MARTÍN 2026



## PRESENTACIÓN:

El Cacao Circular Challenge 2026 nace como una iniciativa estratégica 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 y el Comité de Gestión de Destino Tarapoto, con la colaboración de la Asociación de Chefs y Bartenders de Tarapoto y el apoyo del Programa de Economía Circular Negocios Sostenibles, impulsado por la Unión Europea e implementado por la cooperación alemana 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 o nibs, 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, y normalizar el uso de subproductos del cacao en propuestas de gastronomía, coctelería y repostería regional.

El concurso será estructurado en tres etapas, **inscripción y selección de concursantes, evaluación de la propuesta y selección de ganadores**. Se promoverá la creación e incorporación de propuestas creativas e innovadoras que utilicen 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:**

Activar la demanda de subproductos del cacao con enfoque de economía circular como mucílago, cascarilla, pulpa, entre otros, en la 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:**

#### ✓ **Fortalecer la conexión productor – mercado**

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

#### ✓ **Visibilizar el 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.

#### ✓ **Promover la innovación culinaria sostenible**

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.

## II. ¿Quiénes Concursan?

El concurso está dirigido a chefs, bartenders y reposteros que se encuentren laborando actualmente en establecimientos con atención física al público, de la región San Martín (restaurantes, bares, hoteles, pastelerías). Para poder participar, el establecimiento, deberá presentar a su representante de acuerdo con el formato de Carta que figura en el **Anexo 02**. Solo podrá presentar a un participante en una de las categorías.

### Categorías:

- **A. Gastronomía:** Platos de fondo o entradas calientes/frías.
  - **B. Coctelería:** Bebidas con o sin alcohol.
  - **C. Repostería:** Postres o pastelería fina.
- 
- Los participantes deben presentar una receta original, que incorpore uno o más subproductos circulares del cacao.

## III. ETAPAS DEL CONCURSO

### Aspectos generales:

- ✓ **Modalidad del concurso:** El concurso se desarrollará de forma virtual/ presencial, de acuerdo a cada una de las etapas.
- ✓ **Inscripción:** Los interesados deberán registrarse a través del enlace oficial de acuerdo al cronograma que forma parte de las presentes bases.
- ✓ **Selección de participantes:** Se realizará de acuerdo a los requisitos de cada etapa. Los resultados de selección de cada etapa serán comunicados al correo electrónico registrado por el participante y difundido en la página web de los aliados del Concurso.

### Primera etapa: Registro de participantes

El participante deberá realizar su registro a través del link del Concurso. Debe llenar cada uno de los rubros solicitados y con información veraz. El participante es responsable de la información que registra. La solicitud de inscripción tiene calidad de Declaración Jurada.

El participante deberá presentar la receta del plato, bebida o postre con el que participa, deberá subir está en formato PDF máximo dos páginas.

Asimismo, deberá subir tres (03) fotografías en alta resolución (una de los ingredientes y dos del plato/cóctel terminado).

Culminado el registro, la organización del Concurso procederá a revisar las solicitudes de inscripción y seleccionar a los 20 participantes que pasaran a la siguiente etapa.

Los criterios de selección a tener en cuenta son:

CRITERIOS DE SELECCIÓN	PUNTAJE
<p><b>Concepto / Historia</b> (Relato y origen de la propuesta)</p> <p>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 y cómo surgió la idea de la creación del plato, coctel o postre. El formato de presentación será en video (Tiempo mínimo 30 segundos, máximo 60 segundos) . El relato debe responder a las siguientes preguntas: ¿Qué te inspiró? ¿Hay algún mensaje o historia detrás de tu propuesta?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto de la propuesta: 10 puntos</li> <li>- Historia o narrativa: 10 puntos</li> </ul>	20 pts.
<p><b>Creatividad</b> (Originalidad y receta de autor)</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Originalidad de la receta: <b>10 puntos</b></li> <li>✓ Innovación en combinación de sabores, técnicas o formatos de presentación: <b>10 puntos</b></li> <li>✓ Coherencia creativa y viabilidad de replicación en el establecimiento: <b>10 punto</b></li> </ul>	30 pts.
<p><b>Ingredientes y componentes sostenibles</b> (Uso de insumos circulares)</p> <p>Se evaluará el uso técnico, pertinente y protagónico de al menos uno de los subproductos del cacao circular (mucílago, pulpa, cascarilla u otros derivados).</p> <p>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 calificará con un máximo de <b>40 puntos</b>.</p>	40 pts.

<b>CRITERIOS DE SELECCIÓN</b>	<b>PUNTAJE</b>
<p>Se otorgará 4 puntos adicionales a aquellas propuestas donde se incorpore elementos del cacao circular en la decoración del plato, cóctel o postre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Integración técnica del insumo circular en la receta: <b>18 puntos</b></li> <li>✓ Funcionalidad del insumo en sabor, textura, aroma o estructura: <b>18 puntos</b></li> <li>✓ Uso complementario del cacao circular en decoración o acabado final: <b>4 puntos</b></li> </ul>	
<p><b>Apariencia</b> (Calidad de foto)</p> <p>Se evaluará la calidad visual de las fotografías presentadas (iluminación, enfoque, limpieza, elementos de presentación), así como la claridad comunicativa de la propuesta, considerando que la imagen forma parte de la estrategia de visibilización y activación de demanda del concurso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Calidad técnica de las fotografías (iluminación, enfoque, limpieza visual): <b>5 puntos</b></li> <li>✓ Presentación del plato/cóctel/postre y potencial comunicacional para redes: <b>5 puntos</b></li> </ul>	10 pts.
<b>TOTAL ETAPA 1</b>	<b>100 PTS.</b>

La organización revisará el cumplimiento de los requisitos técnicos y la originalidad de las recetas inscritas. La lista de seleccionados para pasar a la siguiente etapa será publicada en la fan page de la Mesa Técnica regional del Cacao y de las entidades aliadas. Los participantes que pasen a la siguiente etapa serán en un máximo de 20.

### **Segunda etapa: Evaluación de Propuestas.**

Esta etapa se desarrollará exclusivamente con los 20 participantes seleccionados. Las actividades a desarrollar en esta etapa son:

**Capacitación y Visita Técnica:** Los participantes inscritos seleccionados participarán de manera obligatoria en un Curso coordinada por los organizadores, así como en una 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 no asistencia al curso y visita técnica automáticamente descalifica al participante.

**Evaluación en Carta (Jurado Incógnito):** Durante esta etapa, los participantes que han cumplido con todos los requisitos y actividades previas deberán incluir en la carta del establecimiento en el cual trabajan, la propuesta culinaria (plato o postre) o coctelería original de su inscripción.

Asimismo, deberá instruir al personal del establecimiento sobre la preparación e historia de la propuesta de manera que pueda ser promocionada en el establecimiento. De igual manera, el participante promocionara a través de las redes sociales del establecimiento la oferta gastronómica que está postulando al concurso, buscando y promoviendo la mayor cantidad de interacciones posibles y linkeando la página del concurso para impulsar la votación del público.

La evaluación de este aspecto será por un jurado incognito de la organización del concurso.

Los criterios de evaluación para esta etapa son los siguientes:

<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN CARTA</b>	<b>PUNTAJE</b>
<p><b>Validación del Producto</b> (Disponibilidad real del producto)</p> <p>Se evaluará que la propuesta inscrita se encuentre efectivamente incorporada en la carta formal del establecimiento y disponible para el público durante el periodo de evaluación. No se considerarán válidas preparaciones ofrecidas solo bajo solicitud excepcional o fuera de carta.</p> <p>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. Se valorará la capacidad del equipo para transmitir el enfoque sostenible de la propuesta y su vinculación con productores locales, evidenciando que el producto forma parte de una estrategia comercial real y no solo de una acción puntual por concurso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Presencia efectiva en carta física o digital del establecimiento: <b>10 puntos</b></li> <li>✓ Recomendación activa por parte del personal de sala o barra: <b>10 puntos</b></li> <li>✓ Capacidad de explicar el uso del cacao circular y su origen territorial: <b>10 puntos</b></li> </ul>	<p>30 pts.</p>
<p><b>Dinámica Hashtag*</b> (Interacción y fotos de clientes)</p> <p>Se evaluará el nivel de interacción generada con los clientes a partir de la propuesta concursante. Se considerará la evidencia de publicaciones orgánicas en redes sociales utilizando el hashtag oficial del concurso, fotografías compartidas por clientes, menciones al establecimiento y comentarios asociados. El objetivo de este criterio es medir la capacidad del producto para generar atracción,</p>	<p>40 pts.</p>

<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN CARTA</b>	<b>PUNTAJE</b>
<p>recordación y difusión, contribuyendo a posicionar el cacao circular en el mercado regional. Se valorará especialmente la participación espontánea del público y la consistencia de la difusión durante todo el periodo de evaluación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evidencia de publicaciones o menciones orgánicas de clientes: <b>10 puntos</b></li> <li>✓ Uso del hashtag oficial o referencias al concurso en difusión espontánea: <b>10 puntos</b></li> <li>✓ Consistencia de la visibilidad del producto durante el periodo de evaluación: <b>10 puntos</b></li> <li>✓ Votación del público: <b>10 puntos</b></li> </ul>	
<p><b>Trazabilidad</b> (Boletas de compra a productores)</p> <p>Se evaluará la evidencia documentada de compra de insumos circulares a proveedores o cooperativas autorizadas por el concurso. El establecimiento deberá sustentar la adquisición mediante boletas, facturas u otros documentos válidos emitidos durante el periodo de evaluación. Se verificará que exista correspondencia entre el volumen adquirido y la cantidad estimada de platos o bebidas vendidos. Este criterio busca garantizar la activación real de demanda y la articulación efectiva productor–mercado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Presentación de comprobantes válidos emitidos en el periodo de evaluación: <b>10 puntos</b></li> <li>✓ Correspondencia entre volumen comprado y volumen estimado de venta: <b>10 puntos</b></li> <li>✓ Identificación clara del proveedor autorizado y del insumo circular adquirido: <b>10 puntos</b></li> </ul>	30 pts.
<b>TOTAL ETAPA 2</b>	<b>100 PTS.</b>

Culminada esta etapa, la organización seleccionará 3 semifinalistas con mayor puntaje por cada categoría, con un total de 9.

### **Tercera etapa: Selección de ganadores.**

Esta etapa se desarrollará en un evento presencial en la región. Las actividades a desarrollar son:

- **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.
- **Tiempos de Ejecución:** La duración exacta de la competencia para cada categoría será entrega a los participantes previo al inicio de la gran final; y será comunicada oportunamente a los finalistas.
- **Pre-preparados:** Se podrá contar con el uso de elaboraciones previas. Los lineamientos específicos sobre qué elementos estarán permitidos adelantar serán definidos y comunicados antes de la gran final.

Culminado el periodo de preparación el jurado procederá a degustar los mismo y evaluar la propuesta.

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

Se realizará la ceremonia de premiación y una muestra de los platos ganadores ante prensa y aliados estratégicos.

Los criterios de calificación son los siguientes:

CRITERIOS	PUNTAJE
<p><b>Sabor, aroma y apariencia</b> (Perfil organoléptico y estética)</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Equilibrio y armonía de sabores: <b>10 puntos</b></li> <li>✓ Aroma, textura y temperatura de servicio: <b>7 puntos</b></li> <li>✓ Presentación final, limpieza visual y estética profesional: <b>8 puntos</b></li> </ul>	<p>25 pts.</p>
<p><b>Sostenibilidad Circular</b> (Uso técnico de subproductos)</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Uso protagónico y no accesorio del subproducto del cacao: <b>10 puntos</b></li> </ul>	<p>25 pts.</p>

CRITERIOS	PUNTAJE
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Coherencia técnica del aprovechamiento circular dentro de la receta: <b>10 puntos</b></li> <li>✓ Claridad en la explicación del aporte del producto al enfoque de economía circular: <b>5 puntos</b></li> </ul>	
<p><b>Técnica y Creatividad</b> (Destreza y ejecución en vivo)</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Organización del espacio, poner en su sitio y manejo del tiempo: <b>8 puntos</b></li> <li>✓ Destreza técnica y precisión en procesos culinarios o de coctelería: <b>10 puntos</b></li> <li>✓ Creatividad aplicada en la ejecución y presentación final: <b>7 puntos</b></li> </ul>	25 pts.
<p><b>Historia detrás de la preparación</b> (Narración de la inspiración)</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Claridad del relato y capacidad de síntesis: <b>8 puntos</b></li> <li>✓ Vinculación de la propuesta con San Martín, el cacao circular y su origen: <b>10 puntos</b></li> <li>✓ Seguridad, solvencia y persuasión durante la exposición oral: <b>7 puntos</b></li> </ul>	25 pts.
<b>TOTAL ETAPA 3</b>	<b>100 PTS.</b>

#### IV. PREMIOS

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

<b>PUESTO</b>	<b>PREMIO "Cacao Circular Challenge"</b>
<b>1er Puesto</b>	Trofeo Oficial  Pasantía con chefs/bartenders/reposteros destacados en Lima  Participación estelar en la "Noche del Cacao Amazónico".  Participación en una feria o evento nacional e internacional
<b>2do Puesto</b>	Trofeo  Pasantía con chefs/bartenders/repostero destacados en Lima  Participación estelar en la "Noche del Cacao Amazónico"  Participación en una feria o evento nacional.
<b>3er Puesto</b>	Trofeo  Pasantía con chefs/bartenders/repostero destacados en Lima  Participación estelar en la "Noche del Cacao Amazónico"  Participación en una feria o evento nacional.

## V. CRONOGRAMA

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FECHA</b>
Lanzamiento oficial e Inicio de Inscripciones	Jueves 18 de junio del 2026
Cierre de Inscripciones y Envío de Recetas	31 de julio de 2026
Evaluación de Inscripciones (Etapa 1)	01 de agosto el 14 de agosto de 2026
Presentación de Resultados para la segunda etapa (evento intermedio)	19 de agosto de 2026
Visita a Técnica a Productores	20 de agosto del 2026
Curso obligatorio	Ultima semana de agosto
Periodo de Evaluación	Del 01 al 31 de setiembre de 2026
Anuncio de semifinalista (virtual)	01 de octubre de 2026
<b>Gran Final y Premiación</b>	2 de Octubre de 2026

## VI. LIBERACIÓN Y LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD

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

Asimismo, el participar del concurso libera y exime de responsabilidad a los responsables de la marca Cacao Circular Challenge, organizadores, colaboradores y entidades de apoyo de cualquier reclamo o causa de acción que surja de la participación o el uso de cualquier premio, incluyendo, pero no limitado a:

- (a) Intervención humana no autorizada.

- (b) Errores técnicos, de impresión o administrativos.
- (c) Correo perdido, tardío o mal dirigido.
- (d) Lesiones o daños a personas o propiedad.

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

Cualquier controversia derivada de este concurso será resuelta de acuerdo con las leyes del Gobierno Peruano y bajo la supervisión del Comité Organizador del Cacao Circular Challenge.

## VIII. DERECHOS DE USO

La información específica sobre los derechos de propiedad y uso de cualquier nombre de receta, historia, fotografía de plato/cóctel y/o postres, así como el derecho a utilizar el nombre e imágenes del competidor tomadas durante la competencia, pertenecen a los organizadores del Concurso **Cacao Circular Challenge** y pueden ser utilizadas en cualquier formato sin el consentimiento del participante durante y después del concurso por parte del propietario de la marca, sus afiliados, subsidiarias y personas que tengan autorización de uso.

Por lo tanto, el concursante otorga a los organizadores del concurso, sus afiliados y a cada uno de sus agentes, licenciarios y cesionarios (en conjunto, los "**Titulares de los Derechos**") el derecho y permiso incondicional y no exclusivo de copyright, reproducción, codificación, almacenamiento, copia, transmisión, publicación, difusión, exhibición, interpretación pública, adaptación, modificación, creación de obras derivadas y de cualquier otra forma utilizar su Entrada tal como está o editada en cualquier medio en todo el mundo para cualquier propósito, sin limitación y sin revisión adicional, compensación o aprobación adicional de usted o cualquier otra parte.

El participante renuncia irrevocablemente al derecho de:

1. Reclamar cualquier derecho sobre el dominio de la marca Cacao Circular Challenge, así como sobre los activos y derechos descritos en esta cláusula.
2. Desafiar, atacar, perturbar, oponerse o de cualquier manera afectar el dominio o la validez de los derechos de la marca sobre dicha marca.
3. Registrar o solicitar el registro de marcas que puedan afectar la marca Cacao Circular Challenge.
4. Presentar todo tipo de acciones, causas de acción, demandas o reclamos relacionadas con la propiedad de la marca y sus activos derivados.

## **IX. ANEXOS**

## ANEXO 01: DECLARACIÓN JURADA

Yo, ..... identificado con DNI  
Nro....., en representación del establecimiento .....,  
con RUC....., declaro formalmente que:

- Conozco las Bases del concurso y acepto las decisiones del Jurado.
- La receta presentada es de mi autoría y no vulnera derechos de terceros.
- Autorizo expresamente el uso de mi imagen y la de mis preparaciones para fines de difusión del concurso.

Fecha: ..... de ..... de 2026.

**Firma del Participante:** \_\_\_\_\_

# ANEXO 02: CARTA DE PRESENTACIÓN

Tarapoto, [Día] de [Mes] del 2026

**Señores: Comité Organizador del Cacao Circular Challenge**

**ASUNTO: Carta de Presentación y Autorización de Participante**

De mi consideración:

Por intermedio de la presente, la empresa [\_\_\_\_\_], debidamente representada por el inscrito, tiene el agrado de presentar al Sr./Srita. [\_\_\_\_\_], quien se desempeña actualmente en nuestra institución bajo el cargo de [\_\_\_\_\_].

Hacemos constar que conocemos el reglamento del concurso y brindamos nuestra **autorización y auspicio** para que nuestro colaborador participe en el evento arriba mencionado, representando el estándar de calidad y profesionalismo de nuestro establecimiento.

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 Jefe Inmediato o Representante Legal)**

**Nombre:** [Nombre de quien firma]

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

**Sello de la Empresa (opcional)**

# ANEXO 03: SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

**Evento:** Cacao Circular Challenge 2026

**Categoría:**

---

## I. INFORMACIÓN PERSONAL

- **Nombres y Apellidos:** \_\_\_\_\_
  - **Dirección:** \_\_\_\_\_
  - **Teléfono:** \_\_\_\_\_ **Ciudad:** \_\_\_\_\_
  - **Fecha de nacimiento:** \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_
  - **Correo electrónico:** \_\_\_\_\_
  - **Instagram:** @\_\_\_\_\_ **Facebook:** \_\_\_\_\_
- 

## II. INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

- **Nombre de la empresa:** \_\_\_\_\_
  - **RUC:** \_\_\_\_\_
  - **Dirección:** \_\_\_\_\_
  - **Teléfono:** \_\_\_\_\_
  - **Correo electrónico:** \_\_\_\_\_
  - **Instagram:** @\_\_\_\_\_ **Facebook:** \_\_\_\_\_
- 

**POR LA PRESENTE**, solicito formalmente mi inscripción en el evento mencionado, declarando que cumplo con los requisitos establecidos en las bases y que la información proporcionada en este documento, así como en los anexos adjuntos (receta, fotos y videos), es verdadera y de mi total autoría.

Me comprometo a cumplir fielmente con el cronograma y las normativas del comité organizador.

**Fecha:** \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

**Firma del Participante DNI / Pasaporte:** \_\_\_\_\_

# ANEXO 04: FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RECETA

## 1. INFORMACIÓN PERSONAL DEL PARTICIPANTE

- Nombres y Apellidos: \_\_\_\_\_
- Dirección: \_\_\_\_\_
- Teléfono: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_
- Fecha de Nacimiento: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_
- Categoría a participar: [ ] Plato Principal [ ] Cóctel [ ] Postre
- Correo Electrónico: \_\_\_\_\_
- Cuenta de Instagram: @\_\_\_\_\_ Facebook: \_\_\_\_\_

## 2. INFORMACIÓN DE LA RECETA

Nombre de la Propuesta: \_\_\_\_\_

### A. Detalle de los subproductos del círculo de cacao utilizados:

*(Mencione qué partes del cacao está usando: mucilago, cascarilla, nibs, manteca, etc.)*

---

---

### B. Receta Detallada:

Ingrediente	Medida (gr, ml, oz, etc.)

### Procedimiento de preparación:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

### C. Historia de inspiración:

*(Adjuntar documento por separado o redactar aquí el origen y concepto de su creación)*

---

## 3. FOTOGRAFÍA DE LA PROPUESTA

**Nota:** Adjuntar archivo en formato **.JPG** o **.PNG**.

- Peso máximo: 20 MB.
  - La imagen debe ser nítida y mostrar la presentación final del plato/cóctel/postre.
- 

## 4. VIDEO DE LA RECETA

- **Enlace (si aplica):** \_\_\_\_\_
  - **Duración:** Máximo 2 minutos.
  - **Contenido:** Narración de la inspiración y concepto de la receta.
- 

Declaración Jurada:

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

**Firma del Participante:** \_\_\_\_\_