

## BASES Y REGLAMENTO DEL CONCURSO “EXPERIENCIAS DEL SABOR 2026”

El presente concurso “Experiencias del Sabor 2026” (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 2026”, en el Predio Ferial de Exposiciones BAferial (Ex Costa Salguero), entre los días 9 al 12 de julio de 2026.

### FINALIDAD DEL CONCURSO

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

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

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

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

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

### CATEGORIAS DE PRODUCTOS

Las categorías de Productos que participarán del Concurso son 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 seis (6) 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 2026, (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 19 de junio de 2026. 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.
- 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.

#### DIRECCIÓN TÉCNICA

La Dirección Técnica del Concurso y el desarrollo en todas sus etapas estará a cargo de la especialista Dra. Ing. Beatriz Coste, quien será la responsable máxima de asegurar la transparencia y profesionalidad del Concurso desde su inicio, desde la entrega y recepción de las muestras a evaluar y hasta su conclusión.

#### EL PANEL DE EVALUADORES (JURADO)

La evaluación de las muestras se realizará con un panel de evaluadores entrenados y/o expertos en cada una de las categorías. Estos profesionales conformarán el Jurado, siguiendo una metodología específica de análisis sensorial y con asignación de puntaje (Ver Anexo). La Dirección Técnica deberá entregar los resultados el día 10 de julio de 2026 al Organizador. Los resultados obtenidos a través de la evaluación del panel de evaluadores serán definitivas e inapelables.

#### CRONOGRAMA

La inscripción se realizará desde el 11 de mayo al 19 de junio de 2026, por los siguientes medios: [info@exponenciar.com.ar](mailto:info@exponenciar.com.ar) . Para más información: WhatsApp 1134897471.

Las muestras se deben enviar entre el 1 y el 19 de junio de 2026 a la dirección calle Moldes 2387, PB depto. G o Portería, Belgrano, CABA.

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 2027, 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 2027”.

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 2026 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 11 de julio de 2026 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) 3435-1111 para coordinar su presentación con los responsables de la organización, dentro del mismo plazo. La falta de reclamo de los premios en la forma y el plazo establecidos, hará perder a su ganador, automáticamente, el derecho a recibirlos y a reclamar por los mismos, mientras que el Organizador podrá otorgarles el destino que considere más adecuado. En ningún caso los premios podrán ser canjeados por dinero en efectivo, servicios y/o cualquier otro bien.

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

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

### DE LAS AUTORIZACIONES:

Quien resulte ganador de este Concurso, así como los participantes del mismo aunque no resultaran ganadores, autorizan expresamente a Exponenciar S.A. y a quienes éste designe para la publicidad, a difundir su nombre, número de documento, datos personales, premios, imágenes, fotografías, voces si correspondiera, a los fines publicitarios, en los medios de

comunicación, página web de Exponenciar S.A. y toda otra forma que considere conveniente, sin límite de tiempo y sin costo alguno para la misma. Se entenderá que dicha autorización es en los términos del artículo 53 del Código Civil, del artículo 11 del Pacto de San José de Costa Rica, del artículo 31 de la Ley 11.723, del artículo 3º, inciso h) de la ley 22.362 y toda otra normativa concordante. En virtud de esta autorización, los participantes y/o ganadores no tendrán derecho a indemnización, pago o contraprestación alguna por la difusión y/o utilización mencionada precedentemente.

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

#### ACEPTACIÓN DE LOS TERMINOS Y CONDICIONES

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

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

#### FECHA Y ALCANCE GEOGRÁFICO

El Premio será únicamente para uso en la Feria Caminos y Sabores Edición 2026, en el predio de BAferial, 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

Las muestras se evaluarán aplicando una metodología específica de análisis sensorial adaptada para Concursos. Para cada uno de los productos a evaluar se establecerán por bibliografía, normativa específica y/o consenso del panel de expertos, los diferentes atributos sensoriales a evaluar y los parámetros ideales de cada uno; asimismo en todos los casos se tendrá en cuenta lo establecido por el Código Alimentario Argentino (CAA). Se realizarán sesiones de entrenamiento del panel de evaluadores previos al Concurso organizados y dirigidos por la Coordinadora del mismo. Se realizará una evaluación con asignación de puntaje y descripción de las muestras presentadas, utilizando una planilla de evaluación específica. Los productos a evaluar serán presentados al panel de evaluadores a ciegas (sin sus rótulos/marcas originales), en las condiciones que establece la metodología específica y, codificados con un número de tres dígitos determinado al azar. Las muestras se evaluarán por triplicado. Cada miembro del panel evaluará los productos en función de los parámetros de calidad preestablecidos y acordados, asignando individualmente la puntuación de cada atributo sobre una planilla específicamente diseñada y posteriormente se realizará una puesta en común y discusión de cada uno, completando una planilla final (resultante del consenso) y de la cual se obtendrá el resultado o puntuación final.

Procedimiento de jura específico para cada producto:

### **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. 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. Las muestras se evaluarán individualmente, y serán presentadas según la bibliografía citada.

#### **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. Tanto para la determinación de los descriptores a evaluar como para la preparación de las muestras se seguirán las directrices generales la Norma IRAM 14.067-9:1996 de Evaluación sensorial de dulce de leche, lo establecido por el CAA y bibliografía específica. Las muestras se evaluarán individualmente, y serán presentadas según la bibliografía citada.

#### **Queso de vaca de pasta semidura:**

La evaluación de los quesos se hará teniendo en cuenta los siguientes puntajes, según CAA e 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. Tanto para la determinación de los descriptores a evaluar como para la preparación de las muestras se seguirán las directrices generales de 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 y bibliografía específica. Las muestras se evaluarán individualmente, y serán presentadas según la bibliografía citada.

#### **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.

Asimismo, para describir y calificar cada grupo de atributos se determinarán y evaluarán los descriptores establecidos por el COI. Las muestras se presentarán y prepararán siguiendo las directrices generales del COI (Norma COI/T.20/Doc. nº 5 "Copa para la degustación de aceites"). Las muestras se evaluarán individualmente.

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 %). O, en el caso de presentar sustancias extrañas podría ser descalificado.

### 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 Nº 1/2018) - (Resolución Conjunta RESFC-2019-11- APN-SRYGS#MSYDS Nº11/2019]:

-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. Tanto para la determinación de los descriptores a evaluar como para la preparación de las muestras se seguirá lo indicado por bibliografía específica y metodologías aplicadas en otros Concursos. Las muestras se evaluarán individualmente, y serán presentadas según la bibliografía citada. Cabe destacar que para la evaluación de la apariencia interna del salame el mismo se cortará a 45º, respectivamente).

### 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. Tanto para la determinación de los descriptores a evaluar como para la preparación de las muestras se seguirán las directrices generales de la Norma IRAM 20540-1:2008; Santa Cruz *et al*, 2002 y otra bibliografía específica. Las muestras se evaluarán individualmente, en mates de vidrio apropiados.

#### 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”, de 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).

El presente Concurso es válido desde el 9 de julio de 2026 hasta el 12 de julio de 2026 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.