

ESPECIAL ANIVERSARIO

CONCURSO

Ice Ice Provi!!!

Buscamos el mejor helado de Providencia

Bases de Postulación 2026



Providencia
Está de Cumple



HUB
Providencia

BASES DE POSTULACIÓN 2026

ICE ICE PROVI!!!

BUSCAMOS EL MEJOR HELADO DE PROVIDENCIA

Especial 129° Aniversario de Providencia

OBJETIVO

En el marco de los 129 años de Providencia, la Municipalidad, a través del HUB Providencia y el Departamento de Emprendimiento, invita a sus locales gastronómicos a crear "Ice Ice Provi!!! Buscamos el mejor helado de Providencia".

Buscamos el helado más creativo, innovador y representativo de la comuna: una propuesta que combine sabor, identidad local, originalidad y potencial para convertirse en un producto icónico de Providencia.

PARTICIPANTES: ¿A QUIÉNES ESTÁ DIRIGIDO?

Locales con patente comercial vigente en Providencia que vendan productos gastronómicos o alimentarios:

- Heladerías
- Cafeterías y pastelerías
- Restaurantes y locales gastronómicos
- Emprendimientos alimentarios con resolución sanitaria vigente

Importante: Cada participante puede postular una sola propuesta. No podrán resultar ganadores quienes tengan deudas o multas pendientes con la Municipalidad.

CRONOGRAMA DEL CONCURSO

- 1. PERIODO DE INSCRIPCIÓN (hasta el 21 de mayo 2026):** Postulación online mediante formulario habilitado por la Municipalidad.
- 2. PRESELECCIÓN (22 de mayo 2026):** Revisión de postulaciones y anuncio de los finalistas en canales oficiales.
- 3. ELECCIÓN GANADOR (27 DE MAYO 2026):** Presentación presencial, degustación y elección del helado ganador.

PROCESO DE POSTULACIÓN

La postulación es exclusivamente online.

Debes completar el formulario de inscripción e incluir:

- Comprobante de patente comercial vigente en Providencia.
- Resolución Sanitaria vigente.
- Fotografía del helado.
- Nombre de la propuesta.
- Descripción detallada de ingredientes.
- Relato conceptual: ¿qué tiene de Providencia tu helado?
- Valor de venta estimado.

Link de inscripción: <https://forms.gle/RsBeSAG1e7vuhWzbA>

Atención: La falta de cualquier documento obligatorio hará inadmisibile la postulación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cada postulación será evaluada según admisibilidad y los siguientes criterios en una escala de 1 al 10

PRESELECCIÓN:

- Concepto y vínculo con Providencia 35%
- Originalidad de la propuesta 30%
- Presentación visual y fotografía 20%
- Nombre del helado 15%

FINAL, EVALUACIÓN PRESENCIAL:

- Sabor y equilibrio 35%
- Creatividad e innovación 25%
- Presentación y experiencia visual 20%
- Vínculo conceptual con Providencia 20%

JURADO Y PREMIACIÓN

El jurado estará integrado por referentes del mundo gastronómico especializados en heladerías y autoridades de la Municipalidad de Providencia.

PREMIO "ICE ICE PROVI!!! BUSCAMOS EL MEJOR HELADO DE PROVIDENCIA"

- Galardón oficial del concurso.
- Difusión en canales municipales y prensa referidos al evento.
- Reconocimiento como "Helado Oficial Aniversario Providencia 2026".

Desempate: Primero se privilegia el puntaje en "Sabor y equilibrio"; luego "Vínculo con Providencia". Si persiste el empate, el jurado decide por mayoría simple.

DISPOSICIONES GENERALES

- Los participantes autorizan a la Municipalidad a usar imágenes y registros audiovisuales de las propuestas con fines institucionales.
- La organización puede modificar fechas por razones justificadas, declarar desierto el concurso o excluir postulaciones que no cumplan las bases.
- Cualquier situación no prevista será resuelta por la organización.
- Los participantes autorizan usar imágenes y registros audiovisuales de las propuestas en medios de comunicación.

Anexo: Rúbrica detallada de Evaluación

PRESELECCIÓN : 22 mayo 2026		Puntaje	Ponderación
Concepto y vínculo con Providencia			
Sin relación clara con Providencia	0 - 4	35%	
Relación débil o poco desarrollada.	5 - 6		
Buena conexión conceptual.	7 - 8		
Relato sólido, creativo y profundamente conectado con la identidad de Providencia.	9 - 10		
Originalidad			
Propuesta común o poco innovadora.	0 - 4	30%	
Algunos elementos diferenciadores.	5 - 6		
Propuesta creativa y fresca.	7 - 8		
Propuesta altamente innovadora y memorable.	9 - 10		
Presentación visual			
Imagen deficiente.	0 - 4	20%	
Presentación aceptable.	5 - 6		
Imagen atractiva.	7 - 8		
Presentación sobresaliente y altamente apetecible.	9 - 10		
Nombre del helado			
Genérico.	0 - 4	25%	
Poco creativo.	5 - 6		
Nombre atractivo.	7 - 8		
Nombre distintivo, potente y alineado al concepto.	9 - 10		

FINAL : 27 mayo 2026

Puntaje

Ponderación

Sabor y equilibrio

Armonía: Equilibrio entre los sabores presentes.	1 - 10	35%
Textura: Consistencia adecuada y agradable al paladar.	1 - 10	
Intensidad: Sabores definidos con la intensidad correcta.	1 - 10	
Experiencia: Impresión general al degustar el producto.	1 - 10	

Creatividad e innovación

Concepto: Propuesta conceptual original y bien articulada.	1 - 10	25%
Ingredientes: Mezcla novedosa o poco convencional de sabores.	1 - 10	
Técnica: Uso de técnicas heladeras distintivas.	1 - 10	
Diferenciación: Capacidad de destacarse en el mercado.	1 - 10	

Presentación visual

Montaje: Composición visual en la presentación final.	1 - 10	20%
Atractivo: Capacidad de generar deseo a primera vista.	1 - 10	
Estética: Coherencia visual y cuidado en los detalles.	1 - 10	

Vínculo con Providencia

Historia: Relato o narrativa detrás del helado.	1 - 10	20%
Barrios: Relación con la identidad de los barrios de Providencia.	1 - 10	
Patrimonio: Referencia a elementos culturales o históricos.	1 - 10	
Innovación: Reflejo del espíritu urbano e innovador de la comuna.	1 - 10	