



JORNADAS TÉCNICAS
DEL HELADO ARTESANO

Inter 2015
gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

CAMPEONATO DE ESPAÑA DE HELADERIA

Este Campeonato tiene como finalidad el demostrar la originalidad, formación, cultura heladera y buen hacer de los profesionales del mundo de la heladería artesana y tendrá lugar durante el Certamen INTERGELAT.

Con el objetivo de realzar y promocionar a los heladeros artesanos de nuestro sector, anualmente se convoca esta competición profesional concediéndose al ganador el título de "CAMPEON DE ESPAÑA DE HELADERÍA ARTESANA".

Son estos profesionales quienes deben participar demostrando su buen hacer y reconociéndoles por su participación la posibilidad de alcanzar este galardón que otorga la ASOCIACION NACIONAL DE HELADEROS ARTESANOS, ANHCEA.

Tras el éxito obtenido en la primera edición, pasamos a formular las bases que regirán este "3º CAMPEONATO DE ESPAÑA DE HELADERÍA"

A.N.H.C.E.A.

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante) España 1
Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915
www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com



N-340 Alicante-Elche Km, 731 • Apartado Postal 192 • 03280 ELCHE (Alicante) Tel.: 966657600 • Fax: 966657630
www.feria-alicante.com e-mail: ifa@feria-alicante.com



JORNADAS TÉCNICAS
DEL HELADO ARTESANO

Inter 2015
gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

BASES

CONDICIONES DE PARTICIPACION:

- Podrán participar todas aquellas personas físicas que acrediten que poseen nacionalidad española. (No podrán participar en nombre de establecimientos comerciales, ni marcas comerciales)
- No podrán participar ningún miembro del Comité Organizador, ni familiares en 1º grado de los mismos, ni empleados.
- No podrán participar más de un concursante que trabaje en la misma empresa.
- La organización se hará cargo del alojamiento, desayuno y comida en horario de trabajo de los participantes, además de aportar los medios de trabajo y materias primas cuyo listado se facilita en el apartado de ingredientes.
- El participante podrá estar acompañado por un ayudante, la organización no asumirá los gastos del alojamiento del mismo.
- Los participantes tendrán que ser mayor de edad, con experiencia mínima en el sector de 2 años y estar en activo en la actualidad.
- Para formalizar la inscripción será imprescindible la presentación de un currículum vitae.
- La fecha de Inscripción será del 1 de Mayo al 30 de Octubre de 2014, hasta completar un máximo de 15 participantes.

A.N.H.C.E.A.

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante) España 2
Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915
www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com





JORNADAS TÉCNICAS
DEL HELADO ARTESANO

Inter 2015
gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

- En caso de haber más participantes que plazas disponibles, se procederá a asignar las plazas según orden de inscripción, otorgando prioridad al 1º de cada autonomía (al primero en solicitar la participación), después de este requisito se asignará según orden riguroso de inscripción.
- Los que se queden fuera por falta de plazas, pasarán a un fondo de reserva, por si algún participante no cumple los requisitos.
- Aquellos que se queden sin participar tendrán prioridad para la próxima edición.
- El concursante y ayudante deben asistir totalmente equipados con la vestimenta adecuada para elaborar, siendo el equipo del ayudante claramente distinto del participante (bata blanca y un gorro). Ninguna persona ajena podrá entrar en el Box durante el campeonato.
- El participante vestirá: pantalón blanco y zapatos blancos tipo zueco. El gorro y chaqueta lo aportará la organización.
- El ayudante solo podrá realizar labores de asistencia y limpieza de utensilios y maquinaria en el box, quedando en exclusiva del participante la formulación, pesado, mantecación y montaje de la cubeta y tarta para el campeonato.
- Al hacer entrega de la hoja de inscripción, el participante confirma el conocimiento y acatamiento de este reglamento.
- A los participantes se les hará llegar a su domicilio con suficiente antelación, los pases y el pase para el vehículo.
- El primer día de feria a las 18,00 horas se realizará la presentación de los concursantes, debiendo presentar cada uno de los concursantes un dossier en el que conste la fórmula cualitativa y cuantitativa de los helados a elaborar y el proceso de elaboración de la tarta, que podrá

A.N.H.C.E.A.

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante) 3
España
Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915
www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com



acompañarse de dibujos y fotografías.

- El sorteo de box y turnos de trabajo se realizará tras la presentación de los participantes y dossiers.
- A continuación serán acompañados por un miembro de la organización, para ubicar la descarga de los utensilios, preparaciones y maquinaria que requieran para su utilización en este campeonato.
- La organización dispondrá de los derechos de la formulación de los ganadores para las publicaciones de revistas especializadas.
- Los participantes serán entrevistados en referencia al criterio de elección de los helados elegidos para el campeonato y de los ingredientes de la receta.

PRODUCTOS A ELABORAR

Los participantes deberán elaborar:

- 1 helado de Leche
- 1 sorbete

Ambos helados serán de libre elección, y

- 1 helado sorpresa

Se deberán elaborar:

- 4 cubetas de cada sabor elegido por el participante y 2 cubetas del helado secreto.
- 3 tartas comerciales iguales con la combinación de los dos sabores elegidos por los participantes.

A.N.H.C.E.A.

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante) España 4
Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915
www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com



JORNADAS TÉCNICAS
DEL HELADO ARTESANO

Tiempo máximo para la elaboración 5 horas

Inter 2015
gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

De las 4 cubetas:

- 3 Se decorarán (la altura máxima de la decoración no excederá de 3 cm, del borde de la cubeta y debe de ser toda ella comestible). Una de ellas se presentará al jurado y las otras dos serán para degustación pública.
- 1 para la montaje de las tartas

Una vez puesta la cubeta en la vitrina no se podrá retocar, ni sustituir por otra.

De esas tres tartas:

- 1 para exposición
- 1 para corte y degustación del jurado
- 1 de reserva

Montaje de la tarta:

Se trata de realizar una tarta comercial con los helados seleccionados por el participante. El molde para la misma es de libre elección y deberá ser introducida en un envase máximo de 30cm x 30cm.

El participante deberá aportar el molde para la realización de la tarta.

Del helado secreto:

Los participantes deberán preparar un helado que será presentado en un cono.

Este helado deberá estar preparado con unos ingredientes secretos elegidos por la organización y que serán facilitados a los participantes en el momento del inicio de la prueba, mediante sorteo de las cajas numeradas que contendrán dichos ingredientes.

Tiempo de elaboración, 2 horas máximo.

Todos los trabajos se deberán realizar en el box a la vista del público asistente,

A.N.H.C.E.A.

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante) 5
España
Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915
www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com



INGREDIENTES

La organización facilitará los ingredientes básicos para la elaboración de los helados.

Estos serán:

- Leche entera líquida
- Leche en polvo desnatada al 1%
- Agua mineral
- Nata 35 mg
- Mantequilla
- Estabilizantes (Cremodán SE-30, SL-29)
- Azúcares: Sacarosa, Dextrosa, Fructosa, Glucosa Atomizada 38 D.E, Maltodextrina 18 D.E y Azúcar invertido al 70%.
- Yema líquida de Huevo

Los demás ingredientes tendrán que ser aportados por el concursante.

OBRADOR

- La organización destinará un espacio para ubicar el obrador, que tendrá

A.N.H.C.E.A.

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante) España 6
Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915
www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com



JORNADAS TÉCNICAS
DEL HELADO ARTESANO

Inter 2015
gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

unas medidas aproximadas de trabajo 3 x 4 metros cuadrados, en el que habrá un pasteurizador, una mantecadora, una mesa de trabajo, fregadero, y microondas.

- Se facilitará un abatidor, una nevera y un congelador, compartidos cada 2 concursantes.
- Todo el resto de utillaje, básculas y herramientas, ayudas a la decoración y otras necesidades para así poder aplicar sus técnicas correctamente, que cada participante necesite, será aportado por cada uno de ellos.
- Una vez elaborado y acabado el helado, los participantes han de recoger y limpiar el obrador, dejándolo en óptimo estado de limpieza (dentro del tiempo que se les asigne para trabajar en el obrador) para el próximo participante.
- El Jurado tendrá en cuenta el estado de limpieza del box en la puntuación.
- El concursante estará obligado, a petición del jurado, a presentar las materias primas y utensilios que utilice en la elaboración.

PENALIZACIONES

En caso de incumplimiento de las presentes bases por parte de los participantes, se preveen las siguientes penalizaciones que afectarán a la puntuación final:

Se penalizará:

- Falta de puntualidad a cualquier acto del campeonato con 1 punto.
- La falta de limpieza en el obrador con 1 punto.

A.N.H.C.E.A.

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante) 7
España
Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915
www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com





JORNADAS TÉCNICAS
DEL HELADO ARTESANO

- No llevar la indumentaria adecuada según las bases con 0,50 puntos.
- No acabar dentro del tiempo estimado:
 - Hasta 15 minutos con 0,50 puntos.
 - De 15 a 30 minutos con 1 punto.
 - Más de 30 minutos con 2 puntos.
- Exceder las medidas de decoración con 0,50 puntos.
- Realización de algún trabajo fuera del box con 0,50 puntos.
- Superar la medida de la tarta con 0,50 puntos.

Estas penalizaciones se tendrán en cuenta en las puntuaciones finales otorgadas por el jurado.

JURADO

- El jurado estará compuesto por 5 miembros relacionados con el sector , los cuales serán:
 - 1 representante de revistas especializadas
 - 1 Crítico gastronómico
 - 2 acreditados Maestros Heladeros
 - 1 Profesional de la gastronomía
- En caso necesario el Comité se reserva el derecho de modificar la composición del jurado.
- La entrevista sobre el trabajo representará el 30% de la puntuación, dándole la debida importancia a los conocimientos profesionales y versará sobre el trabajo realizado.

A.N.H.C.E.A.

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante) España 8
Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915
www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com





JORNADAS TÉCNICAS
DEL HELADO ARTESANO

Inter 2015
gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

- **El jurado** comprobará la documentación aportada por los participantes que tendrá a su disposición la organización. Así mismo comprobará las materias primas que aporten los participantes, en especial las decoraciones preelaboradas, así como los posibles moldes.
- Estará prohibida la entrada de personas ajenas al campeonato en el recinto de trabajo, así como la entrada de mercancías o recipientes que los contengan, una vez iniciado el campeonato.
- Los miembros del jurado no podrán estar vinculados familiar o laboralmente a ningún concursante.
- Reunidos los jurados comunicarán y justificarán su puntuación entregando la hoja de calificación debidamente cumplimentada al secretario.
- Las puntuaciones serán anotadas en la hoja de puntuación por el secretario, resultando de ello la clasificación final. En caso de empate se realizará una nueva cata.
- El resultado será secreto hasta hacerlo público en el lugar destinado por la entidad organizadora.
- Desde la entrega de la última hoja de calificación, el secretario dispondrá de un tiempo máximo de 1 hora, para obtener el resultado, pudiendo solicitar la colaboración de miembros del jurado y de la organización, que para darle más exactitud y agilidad podrá ser informatizado.
- El jurado queda disuelto al proclamarse el resultado. **su fallo será inapelable.**
- Los parámetros a valorar por el Jurado serán:
 - Cremosidad
 - Textura

A.N.H.C.E.A.

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante) 9
España
Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915
www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com





JORNADAS TÉCNICAS
DEL HELADO ARTESANO

- Sabor
- Calidez
- Color
- Presentación de la cubeta
- Presentación y Valoración de la tarta (para la valoración de la tarta se aplicaran los parámetros antes mencionados)
- Corte de la tarta
- Entrevista personal

Inter 2015
gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

PREMIOS

Se entregarán los siguientes premios:

- Premio a la mejor decoración de la tarta. Recibirá diploma acreditativo del resultado y año, y Trofeo.
- Premio al mejor helado. Recibirá diploma acreditativo del resultado y año, y Trofeo.
- Premio al mejor helado sorpresa. Recibirá diploma acreditativo del resultado y año, y Trofeo.
- 3º Clasificado Campeonato de España, recibirá una medalla de Bronce, chaqueta, diploma acreditativo del resultado y año, y Trofeo.
- 2º Clasificado Campeonato de España, recibirá una medalla de Plata, chaqueta, un diploma acreditativo del resultado y año, y Trofeo.
- 1º Clasificado Campeonato de España, y por lo tanto CAMPEON DE

A.N.H.C.E.A.

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante) 10
España
Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915
www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com





JORNADAS TÉCNICAS
DEL HELADO ARTESANO

Inter 2015
gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

ESPAÑA DE HELADERIA ARTESANA, recibirá una medalla de Oro, chaqueta, un diploma acreditativo del resultado y año, y Trofeo.

- Al resto de clasificados se les entregará una medalla y un diploma acreditativo como participantes del certamen del año en curso.
- La validez del título concluirá al celebrarse el siguiente campeonato.

La entidad organizadora podrá hacer uso del desarrollo del campeonato con fines profesionales mediante fotografías, filmación o por otros medios de imagen o difusión, respetando el libre acceso a la prensa acreditada; en caso de consultas será el jurado quien decida sobre la libertad de acceso. El público y estos medios de difusión o comunicación, no deberán obstaculizar el desarrollo de los trabajos.

La organización podrá solicitar la anulación del campeonato por imponderables no previstos y justificables, con anterioridad a su celebración.

La organización nombrará al comité organizador y los miembros de jurado, siendo estos profesionales de reconocido prestigio.

A.N.H.C.E.A.

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante) 11
España
Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915
www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com



N-340 Alicante-Elche Km, 731 • Apartado Postal 192 • 03280 ELCHE (Alicante) Tel.: 966657600 • Fax: 966657630
www.feria-alicante.com e-mail: ifa@feria-alicante.com