



Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



IV Campeonato de España de heladería artesana.

Madrid, del 20 al 23 de Febrero de 2021

BASES CAMPEONATO DE ESPAÑA DE HELADERIA'21

Condiciones de participación	01
Las pruebas	04
Ingredientes	07
Boxes de trabajo	08
Puntuaciones y penalizaciones	09
Jurado	11
Premios	12
Otras consideraciones.....	13



BASES CAMPEONATO DE ESPAÑA DE HELADERIA'21

El Campeonato de España de Heladería tiene como finalidad demostrar la originalidad, formación, cultura heladera, creatividad y buen hacer de los profesionales del mundo de la heladería artesana, así como promocionar el valor del oficio heladero. Tendrá lugar durante el Certamen INTERSICOP'21 (del 20 al 23 de febrero de 2021).

Esta competición, que celebra su IV edición y que a partir de ésta tendrá una periodicidad bienal, concede al ganador el título de “CAMPEÓN DE ESPAÑA DE HELADERÍA ARTESANA 2021”, galardón que otorga la ASOCIACIÓN NACIONAL DE HELADEROS ARTESANOS, ANHCEA, organizadora de la competición.

BASES

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

1. Podrán participar todas aquellas personas mayores de edad acreditando que poseen nacionalidad española y tres años de experiencia laboral en este sector como mínimo.
2. No podrán participar en nombre de establecimientos comerciales ni marcas comerciales.
3. No podrá participar ningún miembro del Comité Organizador, ni sus familiares de primer grado ni empleados.
4. Al formalizar la inscripción, el participante confirma el conocimiento y acatamiento de este reglamento.
5. Para formalizar la inscripción será imprescindible la presentación de un **currículum vitae** y un **dossier de candidatura**. A partir de estos dos documentos y bajo criterios exclusivamente profesionales se seleccionarán los 16 candidatos que finalmente participarán en el Campeonato de España de Heladería Artesana 2021.



6. En el currículum se detallará la formación y trayectoria profesional. Se valorará una exposición de los motivos por los cuales el candidato ha decidido presentarse a este Campeonato de España. El currículum deberá ser fácilmente comprobable.
7. Un jurado nombrado a tal efecto se encargará de estudiar todos los dossiers de las candidaturas recibidos dentro del plazo propuesto. En este proceso de selección, el jurado valorará especialmente la calidad y variedad de los trabajos presentados en el dossier de candidatura. De ahí que se recomiende a los interesados incluir un número suficiente de creaciones propias mediante fotografías de alta resolución.
8. Los candidatos no podrán participar en el Campeonato de España más de 3 ediciones consecutivas. Sin embargo, es posible volver a competir en otras ediciones en el futuro. Dependiendo del quorum de participantes disponibles la organización se reserva el derecho de poder modificar este punto.
9. En el momento de la inscripción se deberá hacer un ingreso de 300,00€ para confirmarla. Esta cifra será devuelta sólo en caso que no sea seleccionada su inscripción. No será así si el propio concursante es quien renuncia a su participación.
10. El periodo de inscripciones será del 1 de septiembre al 31 de octubre de 2020. Los interesados deberán contactar con ANHCEA en el telf. 96 561 25 09 o por correo electrónico: direccion@anhcea.com.
11. Durante la primera semana de noviembre, la Organización comunicará los nombres de los 16 candidatos que participarán en el concurso.
12. Aquellos candidatos no seleccionados pasarán a engrosar una lista de reservas, a la que la organización podrá recurrir si alguno de los participantes causa baja hasta 45 días antes de la competición. Si el concursante reserva no participara en esta edición, quedará automáticamente preinscrito para el siguiente campeonato.



13. La Organización se hará cargo del alojamiento, desayuno y comida en horario de concurso de los participantes, además de aportar los medios de trabajo y materias primas cuyo listado se facilita en el apartado de ingredientes.
14. Antes del día 1 de febrero de 2021 los concursantes deberán aportar un dossier con las recetas completas (cantidades, ingredientes, procesos de elaboración y montajes) de los productos que vayan a elaborar durante el concurso. Podrán incluir dibujos y fotografías.
15. El participante trabajará solo en el box. Ninguna persona ajena a la competición podrá entrar en el box durante el campeonato. Es opcional, pero recomendable, disponer de un ayudante para realizar exclusivamente las tareas de limpieza.
16. El concursante deberá llevar pantalón blanco y zapatos blancos tipo zuecos. La Organización aportará una chaquetilla blanca y un gorro. En caso de utilizar delantal para protegerse, este será blanco o transparente. El ayudante llevará delantal rojo para distinguirse claramente del concursante.
17. La competición se desarrollará del 20 al 23 de febrero de 2021, si bien los participantes deberán presentarse en el lugar del campeonato el día 19 de febrero, antes de las 16.00 h.

En esta jornada previa se celebrará la presentación de los concursantes y el sorteo de días y boxes de trabajo. Además, los concursantes podrán descargar los utensilios y maquinaria que requieran.
18. La Organización dispondrá de almacenes sectoriales o individuales para guardar todo lo que traigan los concursantes, excepto los productos que necesiten refrigeración.
19. La Organización se reserva todos los derechos para ceder las recetas de los concursantes a las publicaciones especializadas del sector.

LAS PRUEBAS

20. Cada concursante deberá elegir un tema para su trabajo, y todas las elaboraciones deben girar en torno a él. Se deberán realizar las siguientes pruebas:

20.1 **Tres cubetas iguales** con sabores de libre elección. Dos de las dos cubetas se presentarán decoradas para su puntuación por parte del jurado y su exposición en vitrina. Otra se utilizará para la degustación y puntuación del público. El helado puede incluir bizcochos, crujientes y todo tipo de veteados y no deberá sobrepasar en más de 5 cm la altura de la cubeta, cuyas medidas son de 360 mm x 250 mm x 80 mm de altura. Asimismo, la decoración no excederá un máximo de 20 centímetros de altura por encima de la cubeta.

El concursante deberá preparar in situ todos los elementos comestibles de su cubeta. Además cada concursante presentará un facsímil decorado para la fotografía oficial y finalmente exhibido en la mesa final del buffet.

20.2. **Dos tartas heladas iguales**, con un mínimo de dos helados o sorbetes en su composición. La tarta podrá incorporar bizcochos, crujientes, sablés, gelificados y cuantos elementos pasteleros se consideren oportunos. Una de las dos tartas se presentará decorada para su puntuación por parte del jurado y su exposición en vitrina. La otra se utilizará para degustación. Las medidas máximas de la tarta serán de 30 cm de base y 30 cm de altura, incluida la decoración.

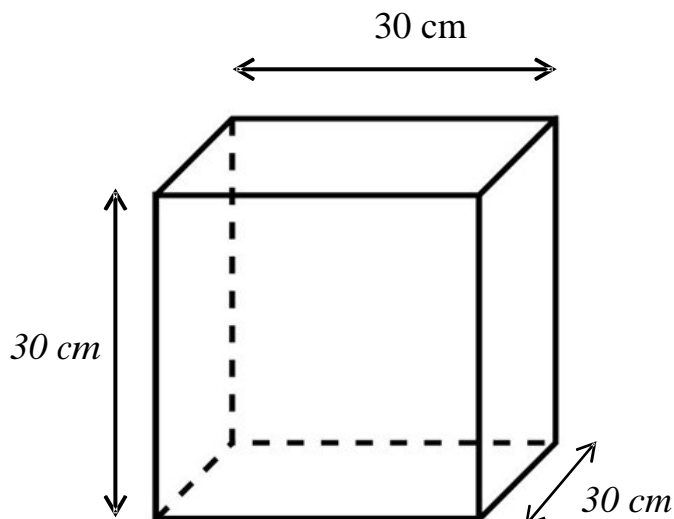
El concursante deberá preparar in situ todos los elementos comestibles de su tarta, salvo los que sean realizados en horno, que se podrán traer preparados.



Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



Cada concursante también debe presentar un facsímil decorado para la fotografía oficial y finalmente exhibido en la mesa final del buffet.



20.3 Se presentarán 8 copas heladas, todas con la misma decoración. Seis de ellas serán para la degustación de cada uno de los miembros del jurado; una copa más para la presentación y exposición en vitrina; y la octava para la fotografía oficial. El concursante deberá preparar in situ todos los elementos comestibles de su copa, salvo los que sean realizados en horno, que se podrán traer preparados. El concursante preparará un facsímil de la copa para la mesa final del buffet.

20.4 Helado sorpresa. Esta nueva prueba en el campeonato de España pondrá a prueba el conocimiento de ingredientes y la experiencia o buen hacer del participante. Cada uno de los participantes recibirá un lote con unos ingredientes sorpresa, estos lotes serán sorteados o elegidos a ciegas por los concursantes. Con los ingredientes de estos lotes, deberán realizar un trabajo inédito y sorprender al jurado con su capacidad inventiva, maridaje sobre sabores y conocimientos sobre las características de composición de un helado.



Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



Para la degustación del jurado se presentará el helado en un barquillo preparado por la organización.

Se presentará al jurado la receta realizada.

20.5 Buffet final. Consiste en la presentación de todos los trabajos realizados, pero en facsímil. Para la presentación del buffet están permitidos elementos decorativos agregados, pero no se podrá colocar un fondo. Los tejidos, los manteles pintados, tendrán que ser llevados por los equipos. Ningún hilo eléctrico puede atravesar el campo de competición. El empleo de zócalos rotatorios está autorizado. La organización, en todo caso, declina toda responsabilidad en caso de accidente. La presentación del buffet guardará relación con el tema elegido por el concursante.

Todos los competidores tendrán a su disposición mesas vestidas iguales.

La mesa será circular con un diámetro de 120 cm.

21. El concurso se desarrollará en dos jornadas, días 20 y 21 de febrero, con dos turnos sorteados el día 19. Cada concursante dispondrá de un total de 9,30 horas, empezando a las 9 horas y finalizando a las 18,30 horas.

21.1 Los concursantes deberán ajustarse a los siguientes horarios de presentación de sus elaboraciones:

21.1.1 A partir de las 11,00 horas y por orden según sorteo, deberán presentarse para su degustación y calificación las cubetas decoradas, con un intervalo de 10 minutos entre concursante y concursante. La Organización se encargará del servicio del helado para la degustación del Jurado.

21.1.2 A partir de las 13,05 horas y por orden según sorteo, deberá presentarse para su degustación y calificación la tarta helada decorada y posteriormente su corte, con un intervalo de 15 minutos entre concursante y concursante.

21.1.3 A partir de las 16,05 horas y por orden según sorteo, deberá presentarse para su degustación y calificación la copa helada decorada, con un intervalo de 10 minutos entre concursante y concursante.

21.1.4 Queda totalmente prohibido y penalizado el uso de las mismas elaboraciones heladas en todas las pruebas por el mismo concursante. Cada prueba deberá tener una elaboración diferente. En este caso, por ejemplo, no se podría repetir un sorbete de fresa en la tarta y en la copa.

21.2 Durante el día 22 de febrero, desde las 9,30 horas, todos los concursantes deberán preparar el buffet final con sus elaboraciones en facsímil para que estén finalizadas antes de las 12,00, hora en la que el jurado realizará su calificación. El jurado valorará la armonía del montaje y la plasmación del tema elegido.

22. INGREDIENTES

La Organización pondrá a disposición de los concursantes los ingredientes fundamentales para la elaboración de los helados: productos lácteos, agua, azúcares, estabilizantes, huevos y derivados...

Los concursantes también podrán aportar sus propios ingredientes.

No se permitirán productos previamente preparados, mezclados o pesados.



Los concursantes deberán aportar los productos para dar sabor a sus helados: frutas, frutos secos, chocolates, especias, aromáticos, mieles... No se permitirán productos previamente mezclados o pesados.

BOXES DE TRABAJO

23. Los boxes de trabajo tendrán unas medidas aproximadas de 3x4 metros cuadrados. En cada box habrá una mantecedora, una mesa de trabajo, báscula, fregadero, microondas y una vitro. Los demás utensilios serán traídos por los participantes.
24. Se facilitarán además abatidores, neveras, congeladores y hornos.
25. Una vez acabadas las presentaciones los concursantes han de recoger y limpiar el obrador, dejándolo en óptimo estado de limpieza, para el próximo participante.
26. La Organización tendrá en cuenta el estado de limpieza del box en la puntuación y podrá penalizar al concursante.
27. El participante podrá aportar toda clase de útiles y herramientas, moldes y todo aquello que precise para así poder aplicar sus técnicas correctamente.
28. Habrá una inspección de box antes y durante la competición, pudiéndose aplicar penalizaciones en caso de no cumplimiento de las presentes bases.

PUNTUACIONES Y PENALIZACIONES

29. El jurado evaluará la higiene, el respeto al horario, el orden y la organización dentro cada box, así como la destreza y habilidad, la elaboración en su conjunto, sabores, la composición, la textura, la decoración, las técnicas utilizadas, así como la creatividad de cada candidato.
30. En el buffet el jurado valorará la armonía del montaje final que presente cada participante.
31. Se puntuará cada prueba de forma individual y digitalmente en una aplicación informática y se entregará la tablet de forma definitiva tras finalizar la degustación de cada prueba, quedando custodiada por la persona encargada de la suma de las votaciones.
32. La puntuación final será la suma de todas las notas otorgadas por cada jurado en cada una de las pruebas, a la que habrá que restar las penalizaciones si las hubiera.
33. El jurado no valorará los trabajos que quedasen sin terminar o que se retrasasen más de dos minutos en el horario de presentación.
34. El Jurado podrá establecer las penalizaciones oportunas en caso de incumplimiento o vulneración del reglamento, pudiendo incluso llegar a la descalificación total en casos de máxima gravedad.
 - 34.1.1 Si algún concursante incumpliese el tiempo de presentación ante el jurado de sus respectivas elaboraciones sufrirá 5 puntos de penalización por cada minuto de retraso. La penalización máxima es de dos minutos. Si se superara este tiempo la prueba quedaría descalificada.

35. El Jurado puntuará cada una de las pruebas en función de la siguiente tabla de puntuación: Plantilla de puntuación para el jurado:

CUBETA	
<i>Máxima puntuación: 480 puntos</i>	Puntuación máxima
Composición del conjunto	90
Sabor del helado	150
Estructura y textura del helado	150
Presentación y creatividad	90

TARTA	
<i>Máxima puntuación: 480 puntos</i>	Puntuación máxima
Composición de la tarta	90
Sabor	150
Corte, estructura y textura	150
Presentación y creatividad de la tarta	90

COPA	
<i>Máxima puntuación: 480 puntos</i>	Puntuación máxima
Composición	90
Sabor	150
Estructura del helado	150
Presentación, creatividad y decoración	90

BUFFET	
<i>Máxima puntuación: 360 puntos</i>	Puntuación máxima
Creatividad	180
Composición	180

HELADO SORPRESA	
<i>Máxima puntuación: 480 puntos</i>	Puntuación máxima
Proporcionalidad sabores	90
texturas y puntos de fusión	150
Equilibrio general de la composición	150
Presentación	90

LIMPIEZA Y ORDEN	
<i>Máxima puntuación: 150 puntos</i>	Puntuación máxima
Limpieza y orden	150

**PENALIZACIÓN	
<i>Puntuación que resta</i>	Puntuación negativa
1 minuto tarde en el pase al jurado	-100
Más de un minuto tarde en el pase al jurado	-100
Fuera de tiempo (a partir de los 2 minutos)	No recibirá puntuación en ese apartado
No ajustarse a las medidas indicadas en las bases	-200
Limpieza	-100
Orden	-100
Repetir elaboraciones heladas en diferentes pruebas	-100
VALORACION IFINAL	

JURADO

36. El jurado estará formado por 5 profesionales de reconocido prestigio en el sector. No podrán estar vinculados familiar o laboralmente a ningún concursante.

Uno de los miembros del jurado actuará como presidente, teniendo la máxima capacidad de decisión en todo lo concerniente al campeonato y siempre buscando el máximo consenso con el resto de jueces y comisarios.

37. Habrá un grupo de comisarios que velarán por el buen funcionamiento del concurso y por el cumplimiento del reglamento. Asimismo evaluarán a los candidatos en materia de limpieza y orden durante el trabajo.

38. El jurado de degustación evaluará los trabajos atendiendo a los siguientes parámetros:

- Composición
- Estructura
- Cremosidad
- Textura
- Sabor
- Color
- Decoraciones
- Corte de la tarta



39. El Jurado podrá imponer penalizaciones en caso de incumplimiento de los tiempos marcados para las diferentes degustaciones o de las bases de esta competición.

40. Las puntuaciones de cada uno de los jurados serán anotadas en una Tablet, guardándose las puntuaciones de forma segura y confidencial en el servidor de la asociación para preservar la seguridad y control de las puntuaciones.

Un programa informático se encargará de la puntuación final que se de puntuación final por parte del secretario de la Organización, resultando de ello la clasificación definitiva. En caso de empate se realizará una nueva cata de alguno de los productos.

41. El fallo del jurado será inapelable.

PREMIOS

42.1 Se destacarán a los tres primeros clasificados de la siguiente forma:

- 3º Clasificado recibirá un trofeo, chaqueta, diploma acreditativo del resultado y año.
- 2º Clasificado recibirá un trofeo, chaqueta, un diploma acreditativo del resultado y año.
- 1er Clasificado recibirá un trofeo, chaqueta, un diploma acreditativo como Campeón de España de Heladería 2019.
- Al resto de clasificados se les entregará una medalla y un diploma acreditativo como participantes del certamen del año en curso.

4.2.2 Además, se establecerá un premio por cada una de las siguientes pruebas:

- Premio a la mejor cubeta valorada por el jurado
- Premio a la mejor tarta valorada por el jurado
- Premio a la mejor copa valorada por el jurado
- Premio al mejor helado sorpresa valorado por el jurado
- Premio el mejor buffet valorado por el jurado.



4.2.3 Se añadirá un premio al mejor helado según la puntuación del público, a través de una degustación y votación por el público que asista al evento. La votación se deberá presentar en el stand de la Asociación Nacional de Heladeros Artesanos.

OTRAS CONSIDERACIONES

43. El vencedor será el campeón vigente hasta la celebración de la siguiente edición.
44. La entidad organizadora podrá hacer uso del desarrollo del campeonato con fines profesionales mediante fotografías, filmación o por otros medios de imagen o difusión, facilitándole el trabajo a la prensa acreditada. En caso de consultas será la Organización quien decida sobre el acceso. El público y estos medios de difusión o comunicación no deberán obstaculizar el desarrollo de los trabajos.
45. La Organización podrá solicitar la suspensión del Campeonato por imponderables no previstos y justificables, con anterioridad o durante su celebración.
46. ANHCEA, como entidad impulsora y organizadora del Campeonato, nombrará al Comité Organizador y a los miembros de jurado. Asimismo, el Comité Organizador se reserva la posibilidad de modificar estas bases en favor de un correcto funcionamiento de la competición.