



Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



IV Campeonato de España de heladería artesana.

Madrid, del 19 al 22 de Febrero de 2022

BASES CAMPEONATO DE ESPAÑA DE HELADERIA'22

| | |
|-------------------------------------|----|
| Condiciones de participación | 01 |
| Las pruebas | 04 |
| Ingredientes | 07 |
| Boxes de trabajo | 08 |
| Puntuaciones y penalizaciones | 09 |
| Jurado | 11 |
| Premios | 13 |
| Otras consideraciones..... | 14 |



BASES CAMPEONATO DE ESPAÑA DE HELADERIA'22

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'22 (del 19 al 22 de febrero de 2022).

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 2022”, 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**, donde resalte el título con el que va a concursar y un esbozo de lo que tiene pensado presentar. A partir de estos dos documentos y bajo criterios exclusivamente profesionales se seleccionarán los 10 candidatos que finalmente participarán en el Campeonato de España de Heladería Artesana 2022.

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 20 de septiembre al 31 de octubre de 2021. 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 10 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 30 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 2022 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. Es opcional, pero recomendable, disponer de un ayudante para realizar exclusivamente las tareas de ayudante, participar en la limpieza y limitando sus actuaciones, no pudiendo hacer ninguna elaboración final.
16. El concursante deberá llevar pantalón negro y zapatos negros tipo zuecos. La Organización aportará una chaquetilla blanca y un gorro. En caso de utilizar delantal para protegerse, este será blanco o transparente, sin ningún tipo de publicidad. El ayudante llevará delantal rojo para distinguirse claramente del concursante, también sin ningún tipo de publicidad.
17. La competición se desarrollará del 19 al 22 de febrero de 2022, si bien los participantes deberán presentarse en el lugar del campeonato el día 18 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, que serán comunes.
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:

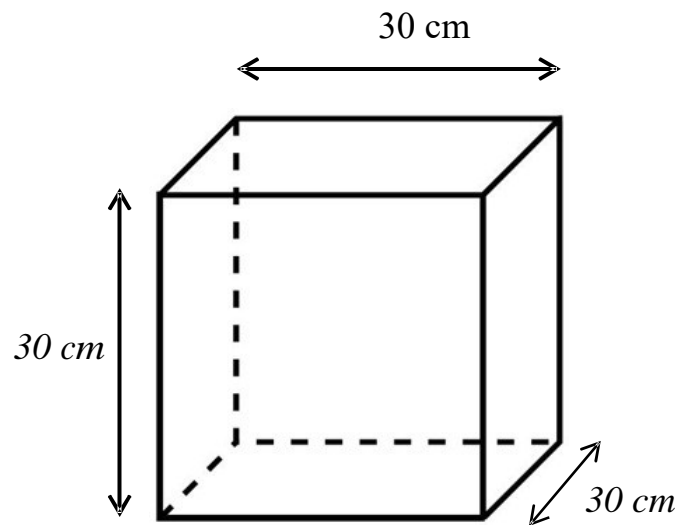
20.1 Tres cubetas iguales con sabores de libre elección. Dos de las tres cubetas se presentarán decoradas para su puntuación por parte del jurado y su exposición en vitrina. Otra se utilizará para la degustación y puntuación del público. El helado puede incluir bizcochos, crujientes y todo tipo de veteados 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, salvo los que sean realizados en horno, que se podrán traer preparados. 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.

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 7 copas heladas y un facsimil, 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 y el buffet. 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. Deberá utilizar como mínimo tres de los ingredientes de estos lotes, y con ellos 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.

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., que no podrá excederse ningún elemento, sufriendo una penalización de 700 puntos.

21. El concurso se desarrollará en dos jornadas, días 19 y 20 de febrero, con los boxes sorteados el día 18. Cada concursante dispondrá de un total de 9,30 horas cada día, empezando a las 9,30 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 20 de febrero, desde las 9,30 horas, se sorteará entre los participantes las cajas con los ingredientes para la realización del “mystery box”. Como mínimo cada participante deberá usar obligatoriamente tres ingredientes del interior de la caja como mínimo. Todos los concursantes deberán preparar el “mystery box”. El pase al jurado empezará a las 11,30. con los ingredientes que ha facilitado la organización, y después preparar el buffet final con sus elaboraciones en facsímil para que estén finalizadas antes de las 16,30, horas. A las 17,00 horas 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.

Solamente se permitirán productos previamente pesados, que sean parte de la receta que estén perfectamente visibles y etiquetados con su contenido de un solo ingrediente y que únicamente sirve para adelantar el proceso de pesado. Estos ingredientes pueden ser comprobados y pesados para su



verificación por el comité técnico preparado a tal efecto por la organización.

En caso de cualquier irregularidad, los miembros del comité técnico procederán a impedir su utilización y recogerán dichos ingredientes.

Los concursantes deberán aportar los productos para dar sabor a sus helados: frutas, frutos secos, chocolates, especias, aromáticos, mieles...

BOXES DE TRABAJO

23. Los boxes de trabajo tendrán unas medidas aproximadas de 3x4 metros cuadrados. En cada box habrá una mantecadora, una mesa de trabajo, y fregadero. 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.
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 técnico 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 sufriría 100 puntos de penalización por cada minuto de retraso. El retraso máximo para presentar la elaboración será de dos minutos. En caso de superar los dos minutos y no presentar al jurado la elaboración correspondiente supondría una puntuación de 0 puntos en esa elaboración.
35. Una vez finalizada la participación de cada concursante deberá dejar completamente limpio y aseado el box y toda la maquinaria

y utensilios que haya utilizado. Retirar todas las elaboraciones que no estén expuestas y dejarlo todo en perfecto estado de limpieza. En caso contrario, que los miembros del comité técnico detecten que no es así, recibirá una penalización de 700 puntos.

36. 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 |

En esta edición la cubeta tendrá una segunda valoración, al día siguiente, para comprobar su comportamiento en vitrina y se volverá a puntuar con los mismos parámetros que el día anterior.

| CUBETA AL SEGUNDO DÍA | |
|--|--------------------------|
| <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 |
| 2 minutos tarde en el pase al jurado | -200 |
| Fuera de tiempo (a partir de los 2 minutos) | Será penalizado sin puntuación |
| No ajustarse a las medidas indicadas en las diferentes elaboraciones | -200 |
| No ajustarse a las medidas máximas en el buffet | -700 |
| Limpieza | -200 |
| Orden | -200 |
| Repetir elaboraciones heladas en diferentes pruebas | -100 |
| VALORACION FINAL | |

JURADO

37. El jurado estará formado por 6 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.

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

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

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

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

41. 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 será custodiada por parte del secretario de la Organización, resultando la clasificación definitiva. En caso de empate se realizará una nueva cata de alguno de los productos.

42.- La puntuación recibida en cada prueba, por cada participante, más alta y la más baja no serán contabilizadas a la hora de la suma de todas las puntuaciones.

43. El fallo del jurado será inapelable.

PREMIOS

44.1 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 2022.
- Al resto de clasificados se les entregará una medalla y un diploma acreditativo como participantes del certamen del año en curso.

44.2 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.

44.3 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

45. El vencedor será el campeón vigente hasta la celebración de la siguiente edición.
46. 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.
47. La Organización podrá solicitar la suspensión del Campeonato por imponderables no previstos y justificables, con anterioridad o durante su celebración.
48. ANHCEA, como entidad impulsora y organizadora del Campeonato, nombrará al Comité Organizador y a los miembros del jurado. Asimismo, el Comité Organizador se reserva la posibilidad de modificar estas bases en favor de un correcto funcionamiento de la competición.