



Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



**REGLAMENTO PARA LA SELECCIÓN DEL EQUIPO ESPAÑOL
DE LA X EDICIÓN DE LA COPA DEL MUNDO HELADERÍA
Sigep Rimini enero 2024**

ÍNDICE

Art 1. PREMISA	2
Art. 2 PARTICIPACIÓN EN LA CMG	2
Art. 3 SELECCIONES	3
Art. 4 PRUEBAS DE LA COMPETICIÓN	4
a) Heladería	
b) Pastelería	
c) Disposiciones competición	
Art. 6 JURADO	8
Art. 7 PREMIOS	8
Art. 8 LUGAR	8
Art. 9 INSCRIPCIÓN	9
Art. 10 ENTRENAMIENTOS	10
Art. 11 PATROCINADORES	10
Art. 12 DISPOSICIONES FINALES	11





Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



Art. 1 PREMISA

El presente documento indica el reglamento de selección del equipo nacional español entre aquellos equipos que deseen participar en la Copa del Mundo de la Heladería Rimini 2024. Este documento está vinculado al contrato que la Organización del evento encargado de la selección, ANHCEA (Asociación Nacional de Heladeros Artesanos), debe formalizar con la IEG EXPO de Gelato y Cultura s.r.l. y el reglamento oficial de la Copa del Mundo de Heladería, al cuál se hace referencia en lo no regulado en este documento.

El evento denominado “Copa del Mundo de Heladería” (abreviado CMG) está organizado por Gelato e Cultura, s.r.l y IEG EXPO. Este evento bianual llega a su décima edición y consiste en una competición de equipos compuestos por cuatro profesionales más un presidente con origen mundial y se realizará durante el evento ferial denominado “Sigep, Salón Internacional de la Heladería, Pastelería y Panificación Artesanas” edición 2024 en Rimini (Italia).

La misión de la Copa del Mundo de Heladería consiste en exaltar la excelencia mundial de la heladería artesanal y contribuir al desarrollo de la profesionalidad y excelencia del producto, promover la amistad y la colaboración entre los pueblos.

Art. 2 PARTICIPACION EN LA CMG

La décima edición de la Copa del Mundo de la Heladería admite en competición a 14 (catorce) equipos, de cuyos componentes son seleccionados en todo el mundo de conformidad con lo expresado en el presente documento. La selección no presupone la automática inscripción, pero ésta debe realizarse de conformidad con lo relacionado en el reglamento oficial de Copa del Mundo de la Heladería según sus disposiciones oficiales de las cuáles este reglamento es reflejo.

Los equipos resultantes de la selección nacional deberán realizar una posterior clasificación continental, del resultado de la misma se compondrá la competición Copa del Mundo de Heladería 2024.

El equipo clasificado para representar a España en la competición continental SIGEP 2023 deberá abonar a ANHCEA la cantidad de 1.500 € en concepto de depósito que será devuelto al término de dicha competición continental. Dicho depósito será realizado en un plazo máximo de 30 días desde su clasificación en INTERSICOP 2022. En caso de no realizar el citado depósito, la opción será para el posterior clasificado en la competición de clasificación INTERSICOP 2022.





Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



Art. 3 SELECCIONES

Cada equipo participante en la CMG 2024 estará compuesto por 4 concursantes con conocimientos en Heladería, Chocolatería-Pastelería, Escultura de Hielo, Alta Cocina y un Presidente. Los cinco miembros del equipo deberán tener la nacionalidad del país que representan, o deberán demostrar que desempeñan trabajos en dicho país, al menos de 5 (cinco) años anteriores, salvo casos excepcionales en los que la dirección de la Copa del Mundo de la Heladería podrá decidir y emitir su veredicto. El presidente tiene que demostrar maestría en la cata y formará parte del jurado técnico de la Copa del Mundo de la Heladería sin derecho a votar al equipo al que representa.

Los componentes del equipo serán seleccionados según las normas de este reglamento redactado por ANHCEA. Sólo podrán participar equipos que hayan realizado la selección conforme al presente reglamento.

Cada equipo debe seleccionar 4 (cuatro) de los miembros del futuro equipo, y de ellos uno debe ser obligatoriamente heladero (que asumirá el papel de capitán). El resto asumirán las funciones profesionales de pastelero, cocinero y escultor de hielo.

Considerando que el equipo participante en el CMG estará compuesto de 4 (cuatro) miembros, en el caso que quedara desierta la presentación de equipos con cuatro integrantes, de los cuáles uno es heladero, de forma oficial, ANHCEA deberá escoger los otros componentes que formarán el equipo participante en la "Copa del Mundo de la Heladería". La selección deberá ser hecha evaluando la competencia y capacidad de los posibles candidatos, comprobando su probada profesionalidad en el sector a representar.

El equipo que realice la selección nacional en Intersicop 2022 (Madrid), estará compuesto de dos miembros, heladero y pastelero.

4. Art. PRUEBAS DEL CONCURSO

El presente artículo indica las pruebas a realizar por los DOS componentes del equipo en referencia a su propia categoría: HELADERÍA Y PASTELERÍA. Para detalle de cada prueba se remite al reglamento oficial de la Copa del Mundo de Heladería (publicado en coppamondogelateria.it) y este reglamento.

Las pruebas para la selección del equipo nacional de la Copa del Mundo de la Heladería SIGEP 2024 son las siguientes:



a) HELADERÍA

1. Mystery Box (helado sorpresa) .

La organización escogerá ingredientes, sorteados entre los concursantes, que deberán ser utilizados en la realización de un helado durante la prueba y presentado en conos proporcionados al efecto para su degustación al jurado. El helado resultante podrá incluir ingredientes que aporte el concursante con el fin de potenciar el resultado final.

Los conos serán presentados a los jueces, para su evaluación y degustación, en soporte facilitado por la organización.

Receta: los concursantes deberán facilitar a los jueces, al finalizar la prueba, una copia de la receta del helado elaborado (con indicación de los ingredientes y las cantidades utilizados de los mismos). La organización podrá utilizar la receta con fines promocionales y de comunicación del evento en medios profesionales.

Exposición teórica: un concursante del equipo deberá exponer al jurado el sistema utilizado para el equilibrio de la receta, sus motivaciones en dicho equilibrio y la/s técnica/s utiliza/s en la preparación del helado. Los criterios del jurado en dicha exposición teórica serán:

- Claridad en la exposición.
- Información facilitada.
- Conocimientos del equilibrado del helado.

2. Helado monoporción en vaso decorado.

Deberán realizarse cuatro monoporciones de helado en vaso decoradas más una monoporción decorada en facsímil para la presentación final. Toda la decoración, las salsas e inserciones deberán ser realizadas durante la competición y ser comestibles. No se permite la utilización de ingredientes e inserciones premezcladas o realizadas.

Los vasos, y sus soportes de presentación a los jueces, serán facilitados por la organización a los concursantes. Las medidas aproximadas de los vasos transparentes proporcionados estarán comprendidas entre 8 y 14 cm de diámetro y 6 y 15 cm de altura.

Exposición teórica: un concursante del equipo deberá facilitar copia y exponer al jurado la/s receta/s utilizada/s, sus motivaciones en la elaboración y la/s técnica/s utiliza/s en la preparación del helado. Los criterios del jurado en dicha exposición teórica serán:

- Claridad en la exposición.
- Información facilitada.
- Conocimientos del equilibrado del helado.

La monoporción en vaso deberá guardar afinidad temática con la tarta artística que se realice.

b) PASTELERÍA.

1. Tarta artística de helado

Preparación de una tarta helada (con un máximo de tres sabores de helado), decorada, de 8/10 porciones, con inclusiones libres de: semi-fríos, pasta de fruta, crocantis, bizcochos, fruta confitada, etc...

El diámetro total de la tarta no deberá exceder los 25 cm. de diámetro incluyendo su posible decoración.

La altura máxima total de la tarta no podrá exceder los 30 cm.

La tarta deberá ser presentada a los jueces para su evaluación, cortada en su presencia y facilitada degustación en platos proporcionados por la organización.

Se permite peana de presentación a los jueces.

Deben realizarse dos unidades iguales, una para su evaluación, corte y degustación y otra en facsímil, incluyendo sus posibles decoraciones, para su presentación en la exposición final.

La tarta deberá guardar afinidad temática con la monoporción en vaso que se realice.

Exposición teórica: un concursante del equipo deberá facilitar copia y exponer al jurado la/s receta/s utilizada/s, sus motivaciones en la elaboración y la/s técnica/s utiliza/s en la preparación del helado. Los criterios del jurado en dicha exposición teórica serán:

- Claridad en la exposición.
- Información facilitada.
- Conocimientos del equilibrado del helado.

El conjunto de pieza tarta artística de helado y helado monoporción en vaso (ambas pruebas en facsímil) deberán ser **expuestas en mesa** de 120 cm de diámetro facilitada por la organización. Se permite el uso de mantel aportado por el equipo que cubra la mesa de exposición. Ningún cable o conducción podrá cruzar, tener origen o final en la mesa de exposición. Se permite el uso de peana para la exposición de ambas pruebas que no exceda



Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



de las dimensiones máximas de la mesa en ningún punto de la misma y de una altura máxima de 50 cm. desde el plano de la mesa.

A excepción de la peana anteriormente descrita para la presentación de las pruebas en la mesa, no se permite ningún tipo de decoración adicional en la mesa de presentación.

c) DISPOSICIONES COMPETICIÓN.

1. Ingredientes.

Los ingredientes facilitados por la organización en el box de trabajo son los siguientes:

- Leche
- Nata fresca
- Leche en polvo 1%
- Sacarosa
- Dextrosa
- Glucosa en polvo 39DE
- Maltodextrina 18 DE
- Yema pasteurizada
- Estabilizantes para cremas y sorbetes.

El concursante podrá utilizar otros ingredientes, **previa su comunicación y aceptación por la organización antes de la competición**, para la elaboración de sus preparaciones. No se permite ingredientes pesados, mezclados o semi-elaborados en ninguna elaboración e inclusión. Los ingredientes aportados por los concursantes deben estar contenidos en envases transparentes para su inspección. El incumplimiento de estas normas comporta la exclusión de la prueba.

La organización dispondrá de almacenes para ingredientes y útiles aportados por los concursantes.

2. Obrador.

La organización facilitará un área de trabajo para cada equipo de dos miembros de medidas aproximadas 3 x 4 metros.

Los obradores de trabajo y el orden de presentación de las pruebas a los jueces serán sorteados al inicio de la competición.

En dicho obrador se dispondrá del siguiente equipamiento:

- Mantecadora-Pasteurizadora
- Mesa de trabajo
- Báscula





Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



Fregadero
Microondas
Vidrocera mica

Se facilitará a los concursantes el siguiente equipamiento:

Abatidor
Nevera
Congelador
Horno

Los concursantes podrán aportar toda clase de útiles y herramientas que precise para sus elaboraciones. La organización dispondrá de almacenes para los mismos. La descarga de dichos útiles, herramientas e ingredientes autorizados por la organización se realizará el día de la prueba en horario anterior a ella. Previo a la descarga de útiles, herramientas e ingredientes autorizados se facilitarán TODAS las recetas, de las elaboraciones utilizadas durante la competición, a la organización.

Se permite el uso de equilibrado de recetas mediante programa informático.

Al acabar la competición, el área de trabajo y sus diferentes utensilios deben quedar en estado óptimo de limpieza, que será valorada y puntuada por el jurado.

3.Uniformidad.

El vestuario de la competición será el siguiente:

Chaqueta de trabajo proporcionada por la organización.
Gorro de trabajo proporcionado por la organización.
Pantalón negro aportado por concursante.
Calzado idóneo aportado por concursante.
Delantal de cintura, opcional, aportado por concursante.
Mascarilla higiénica aportada por el concursante.

Será motivo de exclusión en la competición cualquier indumentaria aportada por el concursante con inscripciones, imágenes o logos no autorizados expresamente por la organizadora ANHCEA.

Art. 6 JURADO

El jurado estará compuesto por dos profesionales cualificados designados por ANHCEA y estará presidido por un componente del Comité organizador de la Copa del Mundo de Heladería. El total de miembros del jurado será de tres jueces.





Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



El jurado evaluará la higiene, puntualidad, destreza, en la presentación de las pruebas. El orden y organización en el obrador. Y la habilidad técnica en el conjunto de la elaboración del equipo concursante.

Mediante inspección del jurado, el incumplimiento de estas normas supondrán penalizaciones en la puntuación final.

El veredicto del jurado es inapelable.

Art. 7 PREMIOS

Para el equipo de dos miembros primer clasificado:

- * Diploma acreditativo de participación y clasificación del equipo vencedor.
- * Derecho de participar con el equipo nacional que competirá en la selección europea de equipos nacionales de heladería en el transcurso del evento SIGEP 2023 de Rimini (Italia). Bases de dicha competición pendientes al dictamen del comité organizativo de la Copa del Mundo de Heladería.
- * Si el equipo nacional resulta clasificado en la selección europea de equipos SIGEP 2023, participación en la X edición de la Copa del Mundo de la Heladería SIGEP2024.
- * En caso de renuncia del primer clasificado, será convocado el siguiente clasificado en el concurso .

Art. 8 LUGAR

La selección se realizará durante una jornada, el 21 de febrero de 2022, en horario de las 09:00 h a las 18:00 h, en coincidencia con la celebración de la feria internacional de INTERSICOP 2022, (Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería y Café), en Madrid.

Art. 9 INSCRIPCIÓN

La inscripción de los equipos para realizar la selección nacional a la Copa del Mundo de Heladería 2024 deberán dirigirse por correo postal o electrónico a la sede de ANHCEA.





Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



Se establece el plazo de inscripción hasta el 20 de diciembre de 2021.

El número máximo de equipos participantes en la selección será de TRES (formados por dos de sus miembros, heladero y pastelero). La organizadora se reserva el derecho de ampliar el número máximo de equipos participantes en caso de necesidad.

El orden de inscripción será determinado por la petición del equipo al correo electrónico **direccion@anhcea.com**, de cuya recepción la organizadora ANHCEA emitirá acuse de recibo por el mismo medio telemático, con indicación de fecha y hora. La organizadora, por causas ajenas a ésta, no responderá sobre el retraso o falta de recepción del correo electrónico de la inscripción del equipo peticionario.

Documentación a aportar por el equipo de sus cuatro miembros en el momento de formalizar la inscripción:

- Nombre completo, curriculum vitae y especialidad en el equipo de los cuatro miembros del equipo (heladería, pastelería, cocina, talla de hielo).
- Indicación del miembro que realice la función de capitán con especificación de datos de contacto a efectos de formalización y confirmación de la inscripción en la selección. La organización de la selección, ANHCEA, realizará las comunicaciones oficiales, de forma exclusiva, con el miembro designado como capitán, el cuál adquiere el

compromiso de informar a los miembros restantes del equipo. Las confirmaciones adoptadas por el capitán con la organización supondrán la aceptación del resto de miembros del equipo.

- Copia, ambas caras, del DNI o pasaporte de los cuatro miembros.
- En caso de no ostentar nacionalidad española, es necesario aportar justificante que acredite trabajo en el sector de la especialidad representada durante cinco años anteriores a la inscripción.
- Pago de cuota de inscripción, por equipo, de 300€ a la organización.
- Aceptación del equipo candidato de la presente reglamentación de selección mediante la firma de la totalidad del presente documento por todos los miembros y posterior escaneo.

La falta de documentación requerida para la inscripción del equipo competidor, incluso parcial, comporta la exclusión de la candidatura.

Una vez revisada la candidatura, y sus requisitos documentales, la organizadora ANHCEA, emitirá al equipo concursante su verificación como candidato a la selección del equipo español CMG2024. **Dicha candidatura se confirmará mediante el ingreso en la cta. cte. de la Asociación de 300€.** Dicho ingreso deberá realizarse, comunicando el mismo mediante copia del ingreso a ANHCEA, en el plazo de TRES días desde la comunicación de verificación de la organizadora ANHCEA de la candidatura del equipo peticionario.





Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



La falta de ingreso de confirmación en plazo representa la exclusión de la candidatura.

A los concursantes se les ofrece hospedaje en habitación doble la noche anterior y la del concurso. Manutención y medios de transporte correrán a cargo de los equipos concursantes.

Art. 10 ENTRENAMIENTOS

El equipo seleccionado es invitado, así se le recomienda, a realizar sesiones periódicas de entrenamientos siguiendo la guía del reglamento oficial de la CMG, y, eventualmente, las FAQ disponibles en la página oficial del evento: www.coppamondogelateria.it

El comité organizador de ANHCEA está a disposición para las posibles aclaraciones, correo-e: direccion@anhcea.com.

Para información del equipo resultante de la selección, escribir correo-e a: segreteria@coppamondogelateria.it

Art. 11 PATROCINADORES

Los equipos que realicen la selección para participar en la Copa del Mundo de la Heladería pueden buscar patrocinio para la selección y para los sucesivos eventos, incluso si provienen de empresas competidoras de los patrocinadores oficiales de la Copa Mundial de Heladería. Sin embargo, se reitera que, de acuerdo con las regulaciones oficiales de CMG, durante la selección del equipo nacional, el campeonato de selecciones europeas y el Campeonato del Mundo de Heladería, no se exhibirán más logotipos que los oficiales de la CMG.

Para esta prueba de selección, todos los miembros de cada equipo participante deberán usar los uniformes oficiales provistos por ANHCEA. Pantalón negro, delantal y calzado negro aportado por el concursante. Ninguna vestimenta aportada por el concursante debe lucir publicidad alguna, el incumplimiento de esta norma causará la exclusión del equipo concursante.





Asociación Nacional de
Heladeros Artesanos



Art. 12 DISPOSICIONES FINALES

Esta documentación establece la normativa para organizar esta selección de cara a la décima edición de la CMG, delegando en ANHCEA dicha organización, todo ello vinculado al contrato con IEG EXPO y Gelato e Cultura s.r.l, al cual se hace referencia sobre cualquier aspecto aquí no tratado.

La entidad organizadora podrá hacer uso del desarrollo de la competición con fines profesionales mediante fotografías, filmación u otros medios de comunicación, facilitándosele el trabajo a la prensa acreditada. En caso de consultas será la organización quién decida sobre el acceso a la prueba.

La organización se reserva la facultad de aplicar variaciones en el programa definido en este articulado, previa comunicación a los concursantes, con el fin de de optimizar el desarrollo de la competición.

RESPONSABILIDADES: Cualquier responsabilidad sobrevenida por causa inesperada al concursante, a terceros o visitantes de la feria derivada del uso inadecuado, equivocado o negligente de la estructura del obrador, el área del obrador, de los utensilios y maquinaria aportados por el concursante o facilitados al concursante, recaerá exclusivamente en el usuario concursante de dichos espacios, utensilios y maquinaria. Se incluyen igualmente el incumplimiento de las normas sanitarias establecidas y de buen uso profesional.

