



2º Campeonato Nacional del
Helado Artesanal Argentino

Del 12 al 14 de junio de 2013 - Centro Costa Salguero



2do CAMPEONATO NACIONAL DEL HELADO ARTESANAL ARGENTINO

Reglamento Edición 2013

Art. 1: El Campeonato Nacional del Helado Artesanal Argentino es propiedad de la Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines. (A.F.A.D.H.Y.A.) Y se realizará conjuntamente con la Federación Argentina de Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros (FATPCHPYA)

Art. 2: El Campeonato tendrá como finalidad comparar las capacidades entre los Maestros Heladeros Artesanales del país.

Art. 3: Están invitados a participar todas las personas físicas Maestros Heladeros Artesanales Argentinos nativos o por opción, que puedan acreditar una amplia trayectoria profesional en el sector.

Art. 4: No podrán participar las heladerías, bajo ningún concepto.- Tampoco los Maestros Heladeros Artesanales que hayan obtenido el primer puesto en dos ediciones consecutivas de este Campeonato.

Art. 5: La participación será, indefectiblemente, en equipos inscriptos previamente, formados por 2 (dos) integrantes titulares y un suplente. Los integrantes del equipo que inicien la competencia deberán ser los mismos que finalicen la misma. El miembro suplente participará sólo por motivos de fuerza mayor o accidente de alguno de los integrantes titulares y siempre con la debida autorización del Jurado. En caso contrario, no podrá ingresar al sector de la competencia.

Art. 6: Se realizará una preinscripción dentro del plazo de 60 días de realizada la convocatoria, con el fin de comprometer la asistencia de los participantes a la competencia. Cada miembro deberá completar una ficha que acompañará con un curriculum vitae en el que se detalle su trayectoria profesional. Quedará bajo la facultad de los organizadores la verificación, evaluación y selección de las solicitudes.

Art. 7: Una vez aceptada la preinscripción por parte del Comité Organizador, y 90 (noventa) días antes de la fecha fijada para el inicio de la competencia, los participantes deberán completar una solicitud definitiva de inscripción que será entregada al Comité Organizador. En caso de que los equipos inscriptos superen la cantidad de 9 (nueve) , el Comité Organizador realizará un segundo análisis y selección de los curriculums presentados. Si el Comité juzgara, a través de los curriculums , que los niveles de los equipos son equiparables, se podrá solicitar a los equipos una prueba teórico-practica para definir cual de ellos tendrá derecho a participar.

Si se llegara a verificar la falsedad o la falta de veracidad en alguno de los datos aportados en el curriculum vitae, el candidato quedará automáticamente descalificado.

Art. 8: En el momento en que los participantes confirmen su voluntad de participar, darán por aceptadas todas las condiciones del reglamento general, así como las normativas emitidas por el Comité Organizador y la competencia del Jurado designado para evaluarlos.

Art. 9 : El Campeonato Nacional del Helado Artesanal Argentino tendrá lugar cada 2 (dos) años en años impares. El tiempo total de trabajo será de 1(una) jornada de 8 (ocho) horas cada una, para cada equipo. Dando inicio cada jornada a las 10.00 hs. Y finalizando a las 18.00 hs., sujeto a modificaciones.-

Art.10: Los participantes deberán ingresar al predio a partir de las 09.00 (nueve) hs. de cada día para ser evaluados por el Jurado de Mise en Place.

El Jurado se reserva el derecho de sancionar al equipo que no se presente con sus tres integrantes en tiempo y forma al inicio de la competencia, de acuerdo al Art. 21 de este Reglamento (Mise en Place).

Art.11: Los concursantes deberán utilizar durante todo el Campeonato la siguiente indumentaria reglamentaria la que será provista por los organizadores: Chaqueta y Pantalón blanco, Delantal blanco modelo francés y Gorro blanco, reservándose los organizadores el derecho a fijar en la ropa los emblemas de los Patrocinadores.-

Art. 12: Un supervisor designado estará a cargo de recorrer el área de competencia para supervisar el correcto desarrollo del certamen. Será el nexo entre los equipos y el Jurado ante cualquier inconveniente y estará a cargo del control de los horarios de ingreso, de entrega y finalización.

EL EQUIPAMIENTO

Art. 13: Las mesas de trabajo serán de 2x0.80 m de acero inoxidable y las de presentación de 2x0.60m (a confirmar)

Art. 14: La organización proveerá el equipamiento necesario, el cual se detallará en un cuadro anexo a este reglamento (anexo 2). La información anexa se entregará a los participantes 3 (tres) meses antes de la fecha de la competencia. El equipamiento y/o utensilios que no estén incluidos en el anexo, deberán ser aportados por los participantes.

LOS TRABAJOS A REALIZAR

Art. 15: Cada equipo seleccionará la receta de los gustos elegidos, como mínimo 4(cuatro) ,siendo los mismos de libre elección, y combinables entre si de diferentes maneras.

Todos los trabajos estarán centrados en resaltar el tema elegido, debiendo presentar en la inscripción una breve descripción del mismo.-

Art. 16: La cantidad a presentar por cada gusto elegido por el equipo participante quedará ajustada a la cantidad de Jurados, estimando un mínimo de 4 (cuatro) Jurados, y una más para la presentación final.

Los participantes deberán realizar los trabajos que a continuación se detallan:

1) Copa:

Un conjunto de helados de diferentes sabores. Tienen que ser presentados en una copa (dimensión máxima del diámetro 20 cm., alto 35 cm.). Cantidad a presentar: 1(una) copa.-

2) Cucurucho:

Preparación como mínimo, de 2 (dos) Cucuruchos de helado, con ingredientes libres pero comestibles.-

Ejemplo: baño de chocolate – grana de colores- frutas esculpidas, etc.-

3) Torta Helada:

Torta helada, (mínimo de dos gustos) a la que se pueden combinar: semifríos, palet de frutas, crocantes, bizcocho, fruta confitada. Preparación de dos tortas: una para la presentación final y una para la degustación con un mínimo de 10 porciones cada una. Decoración libre.

4) Bacha

Preparación de dos bachas de helado (gusto único), decoradas. Argumento:libre, pero conforme a la temática.Cantidad a presentar:: una para la presentación, y otra para la degustación del Jurado, que serán porcionados en envases provistos por la organización. Las bachas serán provistas por la organizadora.

Orden y horarios de entrega de los trabajos:

El día que a cada equipo le corresponda participar en el certamen, será asignado por sorteo efectuado por la organizadora 30 (treinta) días antes de la fecha de comienzo del campeonato.-

Sin perjuicio de ello, todos los equipos tienen la obligación de estar presentes tanto el primer día en el momento del inicio del campeonato, como el último día del mismo, en el momento de la premiación.-

Art. 17: Todos los trabajos y la cantidad total de helado que se utilice para la realización de los mismos, deberá ser elaborado dentro del ámbito del campeonato.

Queda expresamente prohibido el uso de pegamento de siliconas.

Art. 18: El Jurado evaluará cada producto por separado, dándole a cada uno la puntuación que corresponda.

Art. 19: Los equipos deberán presentar las recetas de los productos a elaborar indicando: gramajes, procedimientos y materias primas a utilizar, vía correo electrónico a heladosha@afadhya.com.ar o personalmente en las oficinas de Callao 449, Piso 9° D, de Capital Federal, 30 (treinta) días antes de la competencia. El día de la competencia, antes del inicio, se presentarán al Comité Organizador 9 (nueve) carpetas, una por cada equipo participante, conteniendo la descripción de los trabajos y recetas a realizarse, debidamente identificadas con el nombre de cada concursante. Si surgiera algún cambio o modificación en las recetas, procedimientos etc, éstos deberán notificarse por escrito al Comité Organizador, con dos días de antelación.

Art. 20: El incumplimiento de las reglamentaciones por parte de los equipos dará lugar a la sanción correspondiente por parte del Jurado, sin derecho a reclamo alguno.

LA MATERIA PRIMA:

La materia prima básica será provista por el Comité Organizador del Campeonato. La misma se detallará en un cuadro anexo a este reglamento (anexo 3), que será entregado a los participantes tres meses antes de la fecha de competencia.

LA PUNTUACION:

Art. 21: El Jurado trabajará en base a una puntuación total de 100 (cien) puntos distribuidos de la siguiente forma:

Mise en Place (puesta en escena):..... 5 puntos
Higiene (Buenas Prácticas Manufactura) :...20 puntos
Trabajo en equipo:..... 5 puntos
Técnica:..... 20 puntos
Calidad organoléptica (sabor, color, textura, sensación de frío)..... 30 puntos
Creatividad-Innovación:..... 10 puntos
Presentación final: 10 puntos

Tiempos de entrega: Los horarios establecidos para la entrega de cada trabajo por parte de cada equipo, serán debidamente recordados y evaluados por el Supervisor a cargo. A los trabajos presentados pasados los 5 (cinco) minutos del horario de entrega establecido, se les descontarán 10 (diez) puntos. A los trabajos que se entreguen pasados los 10 (diez) minutos del horario establecido, se les descontarán 20(veinte) puntos. Aquellos grupos que superen los 15 (quince) minutos del horario de entrega, serán descalificados.

Art. 22: En caso de existir un empate en alguno de los tres puestos, la metodología de definición quedará a cargo del Presidente del Jurado.

EL JURADO

Art. 23: El Jurado estará integrado por profesionales de reconocida trayectoria del ámbito nacional e internacional. El listado de los mismos será dado a conocer 30 (treinta) días antes del Campeonato, no siendo impugnabile.

Art. 24: El Comité Organizador nombrará a 1 (uno) de los miembros del Jurado como Presidente.

Art. 25: El veredicto del Jurado será inapelable.

CONSIDERACIONES GENERALES

Art. 26: Durante el desarrollo del Campeonato sólo podrán circular por el ámbito del mismo los participantes, los técnicos de apoyo, los ayudantes y los Jurados, pudiendo los miembros del Jurado denegar la circulación y/o permanencia en el lugar, a quienes no aporten colaboración en el evento.

Art. 27: Los gastos de traslados, de viáticos y de alojamiento corren por cuenta de los participantes.

Art. 28: Los organizadores se reservan el derecho de publicar fotografías y/o filmaciones de los concursantes del evento y/o trabajos realizados.

PREMIOS

Art. 29: Todos los concursantes recibirán una medalla y un diploma de participación. Los Premios para el primero, segundo y tercer puesto, serán:

1° PREMIO:

2° PREMIO:

3° PREMIO:

VER ANEXO 1

Nota: Estos premios son otorgados por *A.F.A.D.H.Y.A.* Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines y la FATPCHPYA Federación Argentina Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros.

Oportunamente los ganadores podrán recibir otras distinciones por parte de empresas, instituciones y organismos del sector que deseen estimular por su cuenta la creatividad y dedicación de los competidores.



2º Campeonato Nacional del
*Helado Artesanal
Argentino*

Del 12 al 14 de junio de 2013 - Centro Costa Salguero



ANEXO REGLAMENTO 2º CAMPEONATO DEL HELADO

ARTESANAL ARGENTINO

ANEXO II

DETALLE DEL EQUIPAMIENTO PARA LA ELABORACION PROVISTA POR EL COMITÉ ORGANIZADOR.

Cada box de trabajo contará con el siguiente equipamiento:

- 1 Vestuario y depósito**
- 1 Espacio de trabajo de frente al público;**
- 1 Productora de helado de tipo compacta (pasteurización y mantecación en un misma máquina);**
- 1 abatidor de temperatura;**
- 1 batidora planetaria;**
- 1 microondas;**
- 1 balanza;**
- 1 mesa de trabajo**
- 3 bachas de helado para la bacha decorada**



2º Campeonato Nacional del
*Helado Artesanal
Argentino*

Del 12 al 14 de junio de 2013 - Centro Costa Salguero



ANEXO REGLAMENTO 2º CAMPEONATO DEL HELADO ARTESANAL ARGENTINO

ANEXO III

DETALLE DE MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACION PROVISTA POR EL COMITÉ ORGANIZADOR.

Cada equipo tendrá a disposición las siguientes materias primas:

- Leche entera fluida pasteurizada
- Crema de leche
- Yema de huevo pasteurizada y huevos frescos
- Azúcar (Sacarosa)
- Dextrosa
- Glucosa deshidratada
- Azúcar invertido
- Cobertura de chocolate (amarga, semiamarga, blanca)
- Cacao 10-12
- Leche en polvo descremada
- Leche en polvo entera
- Dulce de leche heladero