



Inter 2011 gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

CAMPEONATO DE ESPAÑA DE HELADERIA

Anhcea se propone el aglutinar en su feria internacional (intergelat) todo el potencial heladero disperso por el territorio nacional e insistir en su afán de potenciar la nobleza de elaboraciones que por tradición viene realizando desde el siglo XIX.

Entendemos que son los profesionales quienes deben participar demostrando su buen hacer y reconociéndoles por esta participación la posibilidad de alcanzar este galardón o título.

Por ello el comité de presidencia de iINTERGELAT ha considerado conveniente modificar el reglamento de los anteriores concursos que hasta ahora se realizaban en el seno de Intergelat, para realizar este que creemos tendrá una mayor aceptación en el sector.

Cada dos años se convoca esta competición profesional concediéndose al ganador el título de Campeón heladero de España en el marco de la feria internacional intergelat.

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

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante)
España

Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915

www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com





Inter 2011 gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

LA ORGANIZACIÓN

La organización se hará a su cargo del desayuno, comida en horario de trabajo y alojamiento de los participantes, además de aportar los medios de trabajo y materias primas cuyo listado se facilita en el apartado de ingredientes.

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 el comité organizador y los miembros de jurado, siendo éstos profesionales de reconocido prestigio.

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

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

2



INSTITUCIÓN
FERIAL
ALICANTINA



Inter 2011 gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

CONDICIONES DE PARTICIPACION:

- Podrán participar todas aquellas personas físicas que acrediten que poseen nacionalidad española o que regenten un negocio de heladería en España. (no podrán participar en nombre de establecimientos comerciales)
- No podrán participar ningún miembro del Comité Organizador, ni familiares en 1º grado de los mismos ni empleados.
- 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.
- La fecha de Inscripción será del 1 de Mayo al 15 de Diciembre de 2010, hasta completar un máximo de 15 participantes. 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 asignara 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.

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

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante)
España

Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915

www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com

3



INSTITUCIÓN
FERIAL
ALICANTINA



Inter 2011 gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

- Para formalizar la inscripción será imprescindible la presentación de un currículum vitae.
- El concursante y participante deben asistir totalmente equipados con la vestimenta adecuada para elaborar.
- El participante vestirá: pantalón blanco, zapatos blancos tipo zueco. El gorro y chaqueta lo aportará la organización.
- Al hacer entrega de la hoja de inscripción, el participante confirma el conocimiento y acatamiento de este reglamento.
- 1º día feria y llegada al campeonato: desde las 16,00 hasta las 19,00 los concursantes a los cuales se les habrá entregado anteriormente los pases y el pase para el vehículo, se presentaran en la oficina de Anhcea y 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.
- El día de la presentación de los concursantes todos ellos deberán presentar una memoria en la cual conste la formulación cualitativa de los helados a elaborar y el montaje de la tarta. La organización dispondrá de los derechos de la formulación de los ganadores para las publicaciones de revistas especializadas.

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





Inter 2011 gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

PRODUCTOS A ELABORAR

Los participantes deberán elaborar 1 helado de Leche y 1 Sorbete ambos helados serán de libre elección. Se deberán elaborar 4 cubetas de cada uno Y UNA TARTA COMERCIAL.

De esas 4 cubetas:

- 1 Se decorará (Esta prohibido hacer montaña)
- 2 serán de degustación pública
- 1 para la montaje de la tarta

El Montaje de la Tarta

Se trata de realizar una tarta comercial con los helados seleccionados.

Habrà dos formatos:

- Tarta redonda: 25cm de diámetro x 8 cm altura (TAMANO ENVASE)
- Tarta rectangular: 30cm x 15 cm x 9 cm de altura (TAMANO ENVASE)

Los envases los facilitará la organización.

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

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante)
España

Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915

www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com

5





Inter 2011 gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

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
- Mantequilla
- Estabilizantes (Cremódan S-30, R-29)
- Azúcares: Sacarosa, Dextrosa, Glucosa Atomizada, Maltodextrina y Fructosa.
- 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 unas medidas aproximadas de trabajo 3 x 4 metros cuadrados, en el que habrá un pasteurizador, una mantecadora, una mesa de trabajo, balanza, fregadero, microondas y los utensilios necesarios (bols, palas, cuchillos, colador, batidora, cubos)

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

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

6



INSTITUCIÓN
FERIAL
ALICANTINA



Inter 2011 gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

Se facilitará un abatidor, una nevera y un congelador, compartidos cada 2 concursantes.

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.

La organización se reserva el derecho de descalificar del concurso a aquellos participantes que no cumplan este requisito.

El 7 de Enero publicará en la página Web de Intergelat los turnos asignados a cada participante con su horario de trabajo.

El participante podrá aportar toda clase de útiles y herramientas, ayudas a la decoración y otras necesidades para así poder aplicar sus técnicas correctamente.

En la presentación final, los jurados observarán la utilización exclusivamente de lo anteriormente citado, mostrando todo lo comprendido en este punto en su mesa de trabajo antes del inicio del campeonato.

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

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante)
España

Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915

www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com

7





Inter 2011 gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

JURADO

- El jurado estará compuesto por 7 miembros relacionados con el sector , los cuales serán:
 - 2 de revistas especializadas
 - 1 miembro de ARTGLACE
 - 1 Profesor del Curso Experto Universitario
 - 2 Representantes Institucionales
 - 1 Miembro del Comité de ANHCEA
- En caso necesario el Comité se reserva el derecho de modificar la composición del jurado.
- El jurado **vestirá uniforme.** (facilitado por la Organización)
- **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 piezas de elaboradas, así como que los posibles moldes, no estén encamisados de forma previa.
- El jurado prohibirá 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.
-

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

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

8



INSTITUCIÓN
FERIAL
ALICANTINA



Inter 2011 gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

- 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 añadidas 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, de la entidad organizadora, que para darle más exactitud y agilidad podrá ser informatizado.
- El jurado queda disuelto al proclamarse el resultado. **su fallo será inapelable.**

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

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



INSTITUCIÓN
FERIAL
ALICANTINA



Inter 2011 gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

- Los parámetros a valorar por el Jurado serán:
 - Cremosidad
 - Textura
 - 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)

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

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante) España 10
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



Inter 2011 gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

Criterios de calificación

		CANTIDAD	PUNTOS	
1. TARTA	ACABADO-DECORACION	2	0-5	
	TEXTURA		0-5	
	COLOR			
	CREMOSIDAD			
	SABOR		0-5	
2.				
HELADOS	CATA: 2 SABORES	2	2.1 Calidez	0-5
			2.2 textura	0-5
			2.3 Sabor	
			2.4 Cremosidad	0-5
			2.5 Color	
	2.6 Presentación de la Cubeta		0-5	

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

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante)
España

Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 Cif: G03208915

www.intergelat.com E-mail: anhcea@infogelat.com

11



INSTITUCIÓN
FERIAL
ALICANTINA



Inter 2011 gelat

FERIA INTERNACIONAL
DE HELADERÍA Y AFINES

PREMIOS

Habr3 3 premios:

- 3º Clasificado recibir3 una medalla de Bronce, chaqueta, diploma acreditativo del resultado y a3o, y Pieza de Cer3mica.
- 2º Clasificado recibir3 una medalla de Plata, chaqueta, un diploma acreditativo del resultado y a3o, y Pieza de Cer3mica.
- 1º Clasificado recibir3 una medalla de Oro, chaqueta, un diploma acreditativo del resultado y a3o, y Pieza de Cer3mica.
- Al resto de clasificados se les entregar3 un diploma acreditativo como participantes del certamen del a3o en curso.
- La validez del t3tulo concluir3 a los dos a3os de su obtenci3n o al celebrarse el siguiente.
- El jurado queda disuelto al proclamarse el resultado. **Su fallo ser3 inapelable.**

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

Pol. Ind. Segorb - C./Montnegre, s/n • Apdo. 30 • 03100 JIJONA (Alicante) 12
Espa3a
Tel: 00 34 965612509 / 3042 Fax: 00 34 965611265 C3f: 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