

**Concurso de Heladería  
Internacional “20 semillas...”**



26, 27 y 28 de octubre 2017  
Ciudad Ferial Costa Verde, San Miguel  
Lima, Perú

**REGLAMENTO GENERAL**

## Concurso “20 semillas” - Reglamento General

---

### 1) Organizadores

**mundohelado.com** con la colaboración y soporte de la feria **GASTROMAQ PERU** organizan la Tercera Edición del *Concurso Internacional de Heladería “20 semillas...”*.

**mundohelado.com** se encargará de la coordinación del evento, organizando los equipos de trabajo y aportando supervisores en cada etapa del concurso. No formará parte de los jurados pero si los capacitará y ejercerá el control de la aplicación de este reglamento y anexos.

### 2) Objetivo y aspectos generales:

- Destacar sabores y productos americanos y de cada región.
- Fomentar entre los heladeros la necesidad y deseo de crecer, capacitarse y perfeccionarse.
- Destacar la importancia de la higiene al manipular alimentos (B.P.M.)
- Estimular al heladero en la búsqueda de originalidad e innovación sin descuidar el potencial comercial del producto.
- Colaborar para que el mercado mejore, avance y por tanto, crezca.
- Valorizar el consumo del helado artesanal.

La idea más importante es que queremos destacar los insumos, productos y sabores americanos. Dar conocer sabores regionales y destacar su consumo en nuestros países.

Destacar los aspectos culturales y regionales de la gastronomía local y regional. El concurso será exclusivamente sobre helados, y postres que los contengan.

Si bien se tendrán en cuenta, no se calificarán tanto los aspectos técnicos del helado, sino la originalidad y el valor comercial del sabor. Por ello sugerimos utilizar productos nativos, pero no será excluyente utilizar sabores, productos o conceptos de otros continentes.

### 3) Participantes:

El Concurso está abierto a heladeros de todos los países.

Podrán inscribirse varios integrantes de una misma heladería, pero el concurso será para heladeros individuales y la premiación será de carácter personal, no empresarial.

También se abrirá la inscripción para estudiantes de escuelas de gastronomía para que presenten postres con helado. En este caso el premio será para el equipo participante y una mención para el instituto patrocinante.

La inscripción tendrá un costo de 120 soles por persona que se abonarán al momento de recibir la aceptación de la inscripción. Y de 80 soles por persona para los institutos de gastronomía.

Los gastos de viaje, traslados, alojamiento y viáticos corren por cuenta del participante.

Cada día de trabajo se llevará a cabo en el siguiente orden:

- a) Paletas o chupetes artesanales.
- b) Helado artesanal: Helados al agua y o con a la leche.
- c) Postres con helado (para escuelas de gastronomía)

La participación será individual, con la excepción de los equipos de escuelas de gastronomía.

Los requisitos y condiciones para el desarrollo de cada tipo de helado están publicados en los tres (3) anexos publicados en el sitio.

En interesado deberá completar una ficha que le remitiremos que a la que acompañará un resumen de su trayectoria profesional y comercial. En caso de constatarse falsedad en alguno de los datos aportados en las fichas de inscripción el candidato quedará descalificado, como decisión final inapelable.

La inscripción permanecerá abierta hasta el 15 de octubre de 2017. Una vez recibidos los formularios de inscripción se verificarán y se notificará a los interesados el esquema de trabajo diario.

Queda a total discrecionalidad de los organizadores (por factores de tiempo y logística) aceptar o no a algún interesado.

Al ser notificados de su aceptación como participantes deberán confirmar su participación por medio de abonar el importe de inscripción como participante, y se darán por aceptadas todas las condiciones del reglamento, normativas y anexos.

### 4) Temas del concurso

El tema diario del Concurso será según el tipo de helado.

#### **Jueves 26 de octubre: Paletas o chupetes.**

El tema de sabor será libre. Se priorizará la decoración. Ver el anexo 1.

#### **Viernes 27 de octubre: Al agua o con leche o combinación de ambos.**

El tema será: **Frutas locales**

El helado deberá tener por lo menos una fruta de la región, puede no ser el sabor principal pero si debe percibirse claramente o influir en el perfil final. Nos interesa la originalidad al desarrollar el sabor y posibles combinaciones con otras frutas, salsas, dulces, chocolates (leche, negro o blanco). El helado puede ser al agua o con leche, o incluso hacer combinaciones de sabores y texturas con combinaciones de helados al agua y con leche en la presentación en la vasqueta.

Si no es de la región y no conoce la fruta, lo orientaremos previamente y desde el primer día estaremos disponibles para que pueda probar la fruta y hacer helado con ella. Ver el anexo 2.

#### **Sábado 28 de octubre 2017: Pastelería con helado.**

Este día se ha asignado para que participen: Escuelas de gastronomía, chefs, y heladeros.

El tema será: Destacar productos regionales y aplicarlos en pastelería y helado.

O llevar postres o golosinas típicas a helado o postres, que contengan helado que estén relacionados al sabor o postre. Ver el anexo 3.

### 5) Jurado

La meta es la transparencia en los resultados.

Para que el concurso sea claro y transparente no podrán ser parte del jurado los integrantes **mundohelado.com** ya que la función de los organizadores es coordinar el evento. Si bien como figura en los anexos personal de **mundohelado.com** calificará tiempo e higiene, los puntos asignados a esos aspectos no tienen la incidencia suficiente como para afectar el resultado final en la calificación.

Cada miembro del jurado invitado recibirá la información necesaria en un folleto en donde se le especifica que debe calificar y que aspectos debe tener en cuenta al momento de calificar al participante y producto presentado.

Quienes compondrán el jurado: Se invitará a Chefs, representantes de empresas proveedoras, especialistas en comidas regionales, directivos y profesores de Institutos de gastronomía, funcionarios de áreas de higiene en alimentos y alimentación en general, profesores universitarios especialistas en alimentos, y se invitará a una persona del auditorio (seleccionada al azar) como representante del público consumidor.

No podrán ser parte del jurado: Heladeros o proveedores vinculados a algún participante, miembros de **mundohelado.com**, o **Gastromaq**, representantes de proveedores de la industria que y tengan relación directa con algún participante.

Los parámetros de evaluación serán definidos de acuerdo al Tema del concurso y tipo de helado que de cada día. La información de estos parámetros será remitida a los participantes y jurados por igual.

Cada día se designará a 1 (un) miembro diferente del Jurado como Presidente.

El veredicto del Jurado será inapelable.

### 6) Operatividad diaria

Los coordinadores de **mundohelado.com** estarán a cargo de recorrer el área de competencia para supervisar el correcto desarrollo del certamen. Serán el nexo entre los participantes y el Jurado. Ante cualquier inconveniente y estarán a cargo del control de los horarios de ingreso, de entrega y finalización.

Los participantes deberán ingresar al predio a tiempo, según el horario que se les notifique cada día. Los coordinadores se reservan el derecho de sancionar al inscripto que no se presente en tiempo y forma al inicio de la competencia.

Los concursantes deberán utilizar (de manera exclusiva) durante todo el concurso, la indumentaria reglamentaria que será provista por **mundohelado.com**

### 7) Equipamiento y materias primas

La organización proveerá el equipamiento necesario, el cual se detalla en la lista que será remitida a los inscriptos.

Las materias primas que no estén incluidas en la lista, deberán ser aportadas por los participantes. En el caso de que el participante desee traer o elaborar algún concentrado, dulce, salsa o el elemento que necesite para el desarrollo de su sabor, los recipientes solo podrán tener un indicador de que es, sin marcas comerciales.

Lo mismo sucederá si el participante desea utilizar alguna herramienta de trabajo adicional.

En ambos casos el participante deberá informar con antelación al organizador para que éste autorice o no el uso de dicho elemento.

### 8) Indumentaria

El organizador proveerá 1 chaqueta y 1 mandil (delantal) a cada participante. El participante no podrá añadir elementos identificatorios de su empresa ni de patrocinantes a su uniforme.

Está prohibido desplegar o portar cualquier elemento publicitario que no sea los de los patrocinadores oficiales del certamen. Lo mismo es aplicable a marcas, logotipos o isotipos en chaquetas, gorros, mandiles, delantales u otras prendas, maletas, cajas de insumos, y maquinaria adicional.

En caso de incumplimiento, el participante será descalificado por el Presidente diario del evento.

### 9) Premios

Todos los concursantes recibirán un diploma de participación.

A igualdad de puntuación, el premio correspondiente se dividirá entre los participantes.

Los Premios para el primero, segundo y tercer puesto, serán:

**Primer puesto:** Trofeo “20 semillas”. Diploma de participación.

**Segundo puesto:** Diploma de participación.

**Tercer puesto:** Diploma de participación.

Por el solo hecho de participar además recibirán:

1 Curso sin cargo (a elección), de los ofrecidos por [mundohelado.com](http://mundohelado.com), en el país en donde desee (en las fechas anunciadas en el sitio principal).

1 Segundo curso al 50% del costo, de los ofrecidos por [mundohelado.com](http://mundohelado.com) a elección.

1 Licencia sin cargo del software Probare para formulación de recetas. El costo de este programa o software es de 250 dólares americanos.

A medida que se vayan cerrando los acuerdos iremos incluyendo premios en herramientas e insumos, provistos de las empresas que sponsoreen el evento.

### 10) Reservas

**mundohelado.com** y la **Feria GASTROMAQ PERU** se reservan el derecho de realizar modificaciones y añadir disposiciones al Reglamento del Concurso, como también se reservan el derecho de anular el Concurso en caso de fuerza mayor.

El recuento de votos del Jurado será controlado por **mundohelado.com**, siendo los resultados inapelables. Los datos de puntuación serán públicos.

**No podrán participar del Concurso:** Miembros, personal y/o familiares de **mundohelado.com**, la **Feria GASTROMAQ PERU**, ni del Jurado.

Tampoco heladeros que desarrollen actividades como demostradores técnicos o vendedores de empresas proveedoras de máquinas o insumos.

### 11) Consideraciones generales

Durante el desarrollo del Concurso sólo podrán circular por el ámbito del mismo los participantes, técnicos de apoyo, ayudantes y coordinadores de **mundohelado.com**, pudiendo ellos denegar la circulación y/o permanencia en el lugar, a quienes no justifiquen su presencia en el mismo.

Los resultados diarios y finales se publicarán en los sitios Web de la **Feria Gastromaq** y **mundohelado.com**.

Los organizadores se reservan el derecho de publicar fotografías y/o filmaciones de los concursantes del evento y/o trabajos realizados, como así también las recetas provistas por los concursantes del evento, en sus sitios web y por cualquier otro medio.