

Concurso de Heladería Internacional “20 semillas...”



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

Anexo 2
Helados al agua y leche

Concurso de Heladería Internacional “20 semillas...”

Anexo 2: Helados al agua y leche

El tema será: **Frutas locales**

Debe utilizar frutas americanas o de típico consumo en el país o región. Se podrán utilizar otras frutas, infusiones o salsas como sabor secundario o de combinación.

El que debe destacarse es el de la fruta que se desee destacar.

Puede ser al agua o con leche y crema. O puede combinar sabores y texturas con por ejemplo (chirimoya al agua / chocolate a la leche).

El participante preparará su propia receta de helado al agua. La saborizará con una o más frutas, infusiones o combinación de ambos, de acuerdo al sabor o concepto que desee desarrollar.

Es importante destacar que si bien podrá utilizar cualquier fruta de otro color o infusiones de otros colores y combinar colores, el tono final o predominante del helado deberá ser en la gama del sabor propuesto.

En el caso de desear una base con leche el organizador proveerá la mezcla lista para usar. Se dispondrá una base blanca pasteurizada, que el participante saborizará y rectificará de considerarlo necesario. Si desea traer su propia mezcla lista para usar lo dejamos a su criterio, pero debe notificarnos de eso.

El perfil técnico de la receta se adjunta en la parte final de este documento. El participante utilizará esta base y la saborizará de acuerdo al tipo de sabor de desee desarrollar, con frutas y otro elemento que desee utilizar combinándolos entre si en las mezclas, o en helado en la presentación, podrá saborizar con otros elementos, frutas, quesos, infusiones, sales, especias, hierbas, etc. De ser necesario deberá equilibrar la receta.

Ficha técnica de la receta base blanca:

Total de materia grasa:	7,00 %
Total de azúcares:	18,00 %
Sólidos no grasos:	11,00 %

Concurso de Heladería Internacional “20 semillas...”

Esquema de calificación y puntuación.

A fin de fomentar el concepto de calidad general del servicio y producto, se ha determinado un esquema de calificación para cada uno de los participantes.

Los participantes y el jurado trabajarán en base a una puntuación total de 100 (cien) puntos distribuidos de la siguiente forma:

	Aspecto	Puntos
1	Organización y preparación previa	5
2	Higiene en el punto de trabajo	5
3	Tiempo de entrega	5
4	Calidad organoléptica	15
5	Creatividad e innovación	20
6	Valor comercial del producto	30
7	Presentación y decoración final en vitrina	20

Los aspectos 1 al 3 serán evaluados y calificados por los coordinadores de mundohelado.com asignados al participante durante el trabajo.

Los aspectos 4 al 7 serán evaluados por el jurado.

Se calificará:

Aspecto 1: Organización y preparación previa: Ingreso a tiempo, capacidad de ordenar los elementos (insumos y herramientas). Capacidad de aceptar sugerencias.

Aspecto 2: Higiene en el punto de trabajo: Limpieza previa del lugar de trabajo, correcta manipulación de alimentos, limpieza y orden aplicados durante el trabajo, y limpieza final del lugar de trabajo.

Aspecto 3: Tiempo de entrega: Entrega del producto terminado en los 45 minutos asignados. Eso incluye no solo la presentación en vitrina, sino también limpieza final de la mesa y área de trabajo asignados.

Aspecto 4: Calidad organoléptica: Color natural logrado, textura, punto de fusión, estructura, viscosidad, si hay sensación de frío o no. Gusto o sabor bien definidos. Sabor final (factor subjetivo).

Aspecto 5: Creatividad e innovación: Originalidad en el desarrollo del sabor, sutilezas, combinaciones de sabor, texturas y nombre dado al sabor.

Aspecto 6: Valor comercial del producto: Se toma en cuenta si la originalidad del producto, su presentación y nombre lo hacen de fácil comercialización.

Aspecto 7: Presentación y decoración final en vitrina: Presentación general, higiene de la basqueta, definición de formas y colores, diseño, originalidad de la presentación.

Concurso de Heladería Internacional “20 semillas...”

Tiempo asignado a cada participante.

Se asignarán turnos de 45 minutos como máximo para cada participante. El orden de los turnos será decidido por el Coordinador General del evento, en conjunto con los Supervisores designados para cada participante.

Tiempos de entrega:

Los horarios establecidos para la entrega de cada trabajo por parte de cada participante, serán debidamente recordados y evaluados por el Supervisor a cargo.

Sanciones: A los trabajos presentados pasados los:

- 5 (cinco) minutos del horario de entrega establecido, se les descontarán 5 (cinco) puntos.
- 10 (diez) minutos del horario establecido, se les descontarán 10 (diez) puntos.
- 15 (quince) minutos del horario de entrega, serán descalificados.

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

El veredicto del Jurado será inapelable.

Operatividad diaria

Los participantes podrán ingresar al predio a partir de las 2.30 PM. de cada día para ser evaluados por el Coordinador de turno.

El Jurado se reserva el derecho de sancionar al participante que no se presente en tiempo y forma, al inicio de la competencia.

Los concursantes deberán utilizar durante todo el Concurso la indumentaria reglamentaria, reservándose los organizadores el derecho a fijar en la ropa los emblemas de los Patrocinadores.

A cada participante se le asignará un supervisor de mundohelado.com que asistirá al participante suministrando los elementos necesarios, responderá dudas y podrá brindar sugerencias, pero no imponer criterio o dar soluciones técnicas.

El Coordinador General estará a cargo de recorrer el área de competencia para supervisar el correcto desarrollo del certamen. Será el nexo entre los participantes y el Jurado ante cualquier inconveniente y estará a cargo del control de los horarios de ingreso, de entrega y finalización.

Concurso de Heladería Internacional “20 semillas...”

Premiación:

Premiación:

El horario fijado será las 7 PM.

A esa hora estará el Jurado en la mesa correspondiente. Todos los participantes deberán estar presentes.

El Presidente diario del Concurso presentará a cada participante ante el Jurado.

El participante se presentará ante el Jurado y explicará: El sabor desarrollado, el nombre elegido y explicar cuáles cree que son las virtudes del mismo, y por qué el concepto tendrá valor comercial.

Se procederá a la degustación y evaluación de las características técnicas a cargo del Jurado.

El jurado calificará cada sabor en las planillas correspondientes, que se entregarán al Coordinador general.

Una vez presentados todos los participantes se hará un receso para el cómputo de los totales, y se procederá a la entrega de los premios, trofeos y diplomas a los participantes.

La decisión del jurado será inapelable.