



1^{er} CAMPEONATO MUNDIAL DE PALETAS MEXICANAS

FECHA: 20 de febrero, dentro del marco de la 16ª edición de la Feria Internacional del Helado.

SEDE: Pepsi Center WTC de la Ciudad de México.

COSTO INSCRIPCIÓN: \$1,200.00 ^{m/n} + IVA por equipo.

Reglamento Edición 2020

Art. 1: El Campeonato Mundial de Paletas Mexicanas es propiedad de EXPRO JHR S.A. de C.V.

Art. 2: Se entiende como Paleta Mexicana, aquella paleta que se elabora a partir de la mezcla de diferentes ingredientes y en su elaboración artesanal se lleva a congelar en un tanque paletero con salmuera u otra solución como puede ser glicol, alcohol.

Art. 3: El Campeonato tendrá como finalidad comparar y calificar la capacidad, cualidades, aptitudes y habilidades de competencia entre los paleteros a nivel mundial.

Art. 4: Están invitados a participar todas las personas físicas de profesión paletera con experiencia en la elaboración de "Paletas artesanal mexicanas a base de agua/crema y sus variantes" sin importar su nacionalidad, que puedan acreditar una trayectoria profesional en el sector.

Art. 5: No podrán participar marcas comerciales, heladerías o paleterías, bajo ningún concepto. Tampoco aquellos paleteros que hayan obtenido el primer puesto en dos ediciones consecutivas de este Campeonato.

Art. 6: La participación será indefectible, en equipos inscritos previamente, formados por 2 (dos) integrantes. Los integrantes del equipo previamente inscritos serán quienes inicien la competencia y deberán ser los mismos que finalicen la misma. En caso contrario, no podrá ingresar al área de la competencia.

En caso fortuito que alguno de los integrantes del equipo no se presente, el otro miembro podrá solicitar la sustitución presentando pruebas del caso, mismas que será evaluadas por el comité organizador.

Art. 7: Se realizará una preinscripción dentro del plazo de 30 días de realizada la convocatoria, con el fin de comprometer la asistencia de los participantes a la competencia. Cada equipo deberá completar una ficha que acompañará con un curriculum vitae o reseña en la que se detalle su trayectoria profesional. Quedará bajo la facultad de los organizadores la verificación, evaluación y selección de las solicitudes.

Art. 8: Una vez aceptada la preinscripción por parte del Comité Organizador, y 10 (diez) 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 inscritos superen la cantidad de 8 (ocho), el Comité Organizador realizará un segundo análisis y selección de los currículum presentados. Si el Comité juzgara, a través de los currículum, que los niveles de los equipos son equiparables, se podrá solicitar a los equipos una prueba teórico-práctica para definir cuál 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 currículum vitae, el candidato quedará automáticamente descalificado.

Art. 9: 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. 10: El Campeonato Mundial de Paletas Mexicanas tendrá lugar cada año dentro del marco de la Feria Internacional del Helado. El tiempo total de trabajo por equipo será de 1(una) jornada de 4 (cuatro) horas. Dando inicio a la jornada a las 12.00 hrs. y finalizando a las 16.00 hrs., sujeto a modificaciones.-

Art. 11: Los participantes deberán ingresar al predio a partir de las 10:00 (diez) hrs. del día de su participación para ser evaluados por el Jurado.

El Jurado se reserva el derecho de sancionar al equipo que no se presente con sus 2(dos) integrantes en tiempo y forma al inicio de la competencia, de acuerdo al Art. 21 y 22 de este Reglamento.

Art. 12: Los concursantes deberán utilizar durante todo el Campeonato la siguiente indumentaria reglamentaria que será provista por los organizadores: Playera, Delantal blanco y Gorra, reservándose los organizadores el derecho a fijar en la ropa los emblemas de los Patrocinadores.-

Art. 13: 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. 14: Mesa de trabajo; Las medidas serán de 3x.50 m y de 2x0.80 m de acero inoxidable. La mesa de presentación tendrá un tamaño de 2 x 0.60m (a confirmar)

Art. 15: La organización proveerá el equipamiento necesario, el cual se detallará en un cuadro anexo a este reglamento (anexo II). La información anexa se entregará a los participantes 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.

Queda expresamente prohibido el uso de abatidores.

LOS TRABAJOS A REALIZAR

Art. 16: Los participantes deberán realizar los trabajos que a continuación se detallan:

1) Paleta Base Agua:

Elaboración libre a base de agua y frutas, sin límite de las mismas

2) Paleta Chemis (Mistery Box)

Los equipos deberán preparar dos sabores. Cada equipo recibirá por sorteo una caja cerrada con un "sabor secreto", mismo que deberá utilizar para la elaboración de una mezcla. Para el segundo sabor, los competidores deberán utilizar fruta que encontraran en el "mercado FIHE" y crear la mezcla que consideren la mejor combinación con el sabor secreto.

3) Paleta rellena:

Un sabor más un relleno. Cada equipo elegirá un relleno líquido del "mercado FIHE" o bien podrá elaborar su propio relleno para crear la mejor combinación con la base elegida en agua o crema

4) Paleta Especial:

Elaborar una mezcla para paleta que incluya uno de los siguientes ingredientes, licor, cerveza, vino o destilado. Podrás incorporar más ingredientes con la finalidad de resaltar la mezcla.

5) Paleta de Autor:

Los competidores elaborarán una paleta con 3 ingredientes de su elección y deberán dar un nombre a su creación.

El agua, azúcar y base de crema (neutra) no serán considerados como parte de los 3 ingredientes.

Art. 17: La cantidad a presentar por cada elaboración elegido por el equipo participante quedará ajustada a la cantidad de Jurado.

Art. 18: Todos los trabajos y la cantidad total de paletas que se presenten en el gran bufete, deberá ser elaborado dentro del ámbito del campeonato.

Orden y horarios de entrega de los trabajos:

Los trabajos serán entregados de acuerdo al orden de las cabinas de trabajo, comenzando con el equipo uno, seguido del dos y así consecutivamente de acuerdo al horario marcado en el anexo IV. La "cabinas de trabajo" que a cada equipo le corresponda en el certamen, será asignado por Sorteo efectuado por el Comité Organizador días antes del campeonato, dicho sorteo marcará el inicio a las actividades del Campeonato.

Todos los equipos tienen la "obligación de estar presentes" en el momento del inicio del campeonato, como en el momento de la premiación que marca el fin del mismo.

Art. 19: El Jurado evaluará cada producto por separado, dándole a cada uno la puntuación que corresponda.

Art. 20: Los equipos deberán presentar las recetas de los productos a elaborar indicando: gramajes, procedimientos y materias primas a utilizar, vía correo electrónico a mundialdepaletas@exprojhr.mx , mundialdepaletas@feriadelhelado.org o personalmente en las oficinas de Feria Internacional del Helado ubicadas en Av. México 3370 int D27, Col. Monraz en la ciudad de Guadalajara Jalisco. 10 (diez) días antes de la competencia. El día de la competencia, antes del inicio, se presentarán al Comité Organizador 8 (ocho) 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. 21: 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 III), que será entregado a los participantes antes de la fecha de competencia.

LA PUNTUACION:

Art. 22: El Jurado trabajará en base a una puntuación, que se basará en los siguientes ítems, **siendo la importancia de los mismos, en el orden en que están informados:**

- **Calidad organoléptica**
 - Sabor**
 - Textura**
 - Color**
 - Sensación de Frío**
- **Creatividad / Innovación**
- **Técnica**
- **Higiene (Buenas Prácticas Manufactura, Puesta en escena)**
- **Presentación final del trabajo**

Tiempos de entrega: Los horarios establecidos para la entrega de los trabajos por parte de cada equipo (Anexo IV), 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 trabajos que superen los 15 (quince) minutos del horario de entrega, no serán puntuados.

Art. 23: 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. 24: El Jurado estará integrado por profesionales de reconocida trayectoria del ámbito nacional e internacional. El listado de los mismos será dado a conocer días antes del Campeonato, no siendo impugnabile.

Art. 25: El Comité Organizador nombrará a 1 (uno) de los miembros del Jurado como Presidente.

Art. 26: El veredicto del Jurado será inapelable.

CONSIDERACIONES GENERALES

Art. 27: Durante el desarrollo del Campeonato sólo podrán circular por el ámbito del mismo los competidores, 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. 28: Los gastos de traslados, de viáticos y de alojamiento corren por cuenta de los competidores.

Art. 29: Los organizadores se reservan el derecho de publicar durante la competencia y posterior a la misma fotografías y/o filmaciones de los concursantes del evento y/o trabajos realizados.

PREMIOS

Art. 30: Todos los concursantes recibirán un reconocimiento y un diploma de participación. Los Premios para el primero, segundo y tercer puesto, serán:

1º PREMIO: Entrega de \$10,000.00 (diez mil) pesos en efectivo

2º PREMIO: Entrega de \$7,000.00 (siete mil) pesos en efectivo

3º PREMIO: Entrega de \$4,000.00 (cuatro mil) pesos en efectivo

RECONOCIMIENTO ESPECIAL PARA LA PALETA CON MEJOR

- **Sabor**
- **Presentación Artística** (calificado por miembros del jurado especial de prensa)

Los "Reconocimientos Especiales" serán independientes a los resultados finales presentados por el jurado, pudiendo ser para el ganador del Campeonato o para otro equipo.

MAYORES INFORMES

TEL. 33 3044 5545

campeonatodepaleta@exprojhr.mx

www.exprojhr.mx

campeonatodepaleta@feriadelhelado.org

www.feriadelhelado.org