

Reglamento del MMAHE 2024

Versión: 1.0

Fecha: 10/07/2023



**Mejor
Maestro
Artesano
Heladero de
España**

Capítulo 1- Definición, objetivos y filosofía

1.1. El Competición al Mejor Maestro Artesano Heladero de España (MMAHE) es una competición profesional organizada por la Asociación Nacional de Heladeros de España (ANHCEA).

1.2. Los principales objetivos de esta competición son los siguientes:

- Promocionar la figura del maestro heladero artesano.
- Fomentar la profesionalización del oficio.
- Contribuir al reconocimiento, posicionamiento y prestigio social del heladero artesano.

1.3. El MMAHE no tiene como finalidad proclamar a un único ganador. Su principal función es evaluar la capacitación profesional y los conocimientos teórico-prácticos de los heladeros que se postulan como candidatos, otorgando el título de Mejor Maestro Artesano de España a aquellos que superen las diferentes pruebas previstas y alcancen la nota global exigida.

1.4. El MMAHE se llevará a cabo cada dos años.

1.5. No hay restricciones en cuanto al número de veces que un participante pueda presentarse al concurso.

Capítulo 2- Cómo participar en el MMAHE 2024. Requisitos y preselección

2.1 Requisitos

2.1.1 Pueden participar en el MMAHE todos aquellos heladeros mayores de edad y de nacionalidad española, o con residencia en España de mínimo 3 años, con una experiencia profesional en el sector de al menos 4 años, debidamente acreditada y avalada en su currículum.

2.1.2 Los candidatos participarán a título personal, con total independencia de su lugar de residencia (localidad, provincia, comunidad autónoma o país) y de trabajo (establecimientos de heladería, pastelería, panadería, restauración, hotelería, escuelas, etc.).

2.1.3 Para convertirse en candidatos, los interesados deberán enviar a la dirección de correo info.mmahe@anhcea.com, antes del 30 de septiembre de 2023, el dossier de su candidatura con el siguiente contenido:

- Datos personales: nombre y apellidos, lugar de residencia, ocupación laboral actual.
- Explicación detallada de su formación y trayectoria profesional.
- Explicación personal de su motivación para participar en el MMAHE 2024.
- Contrato de cesión de imagen rellenado y firmado.
- Álbum profesional con fotografías de calidad suficiente de varias creaciones propias.
- Fotografías profesionales del participante con chaquetilla, fondo blanco. Una en formato horizontal y otra en formato vertical, en formato JPG.

2.1.4 En el momento de la inscripción, se requerirá un ingreso de 300,00€ para confirmarla. Esta cantidad será devuelta únicamente si la inscripción no es seleccionada. No se realizará ninguna devolución si el propio concursante decide renunciar a su participación.

2.1.5 La Organización se hará cargo del alojamiento, desayuno y comida en horario de concurso de los participantes, además de proporcionar los medios de trabajo y las materias primas necesarias, cuyo listado se facilitará en el apartado de ingredientes.

2.2 Selección de candidatos finalistas

2.2.1 Un jurado nombrado a tal efecto se encargará de estudiar todos los dossiers de las candidaturas recibidas dentro del plazo propuesto y, a partir de ellos, seleccionará a los 8 candidatos que finalmente participarán en el MMAHE 2024.

2.2.2 En este proceso de selección, el jurado valorará especialmente la trayectoria profesional de los participantes y la calidad y variedad de los trabajos presentados en el dossier de candidatura. Los criterios de selección serán los siguientes:

- Méritos y experiencia en competición.
- Docencia.
- Publicaciones profesionales.

2.2.3 La lista definitiva de candidatos elegidos para participar en la competición final se dará a conocer el día 29 de octubre de 2023.

2.2.4 Los miembros del comité de dirección de ANHCEA y sus familiares directos no podrán participar en la competición. En caso de que deseen participar, deberán renunciar a su cargo antes del 30 de junio de 2023.

Capítulo 3- Celebración del MMAHE 2024. Lugar y horarios

3.1 Lugar y fechas

3.1.1 El MMAHE 2024 se celebrará en Madrid los días 17 y 18 de febrero de ese año, en el marco de Intersicop, Salón Internacional de la Panadería, Pastelería, Heladería y Café. El evento tendrá lugar en el recinto ferial IFEMA.

3.2 Horarios

3.2.1 Los candidatos dispondrán del siguiente horario disponible para realizar las pruebas. Se proporcionará un timing más específico en un anexo adjunto a las bases.

- 17 de febrero de 2024: De 8.00 h a 18.00 h
- 18 de febrero de 2024: De 8.00 h a 14.00 h

3.2.2 Los candidatos seleccionados deberán presentarse en el lugar del Competición el día 16 de febrero (víspera del concurso) a la hora acordada para descargar su material y participar en el sorteo de los boxes de trabajo. El material y las materias primas serán inspeccionados por los comisarios o miembros del jurado.

Capítulo 4- Organización de la competición

4.1 Instalaciones y equipamientos

4.1.1 La Organización dispondrá de las instalaciones y equipamientos necesarios para el correcto desarrollo de la competición.

4.1.2 La Organización suministrará a los participantes que lo soliciten materia prima básica, como leche, nata y leche en polvo. Sin embargo, se recomienda a los participantes que traigan su propia materia prima ya pesada y envasada.

4.1.3 Los candidatos podrán aportar sus propias materias primas básicas, sin marcas visibles, ya pesadas y envasadas, pero sin mezclar o elaborar, salvo en aquellas composiciones que lo permita el reglamento.

4.1.4 La Organización proporcionará una mantecadora combinada, un abatidor, una mesa de trabajo, una pila de fregar y un armario congelador. La lista detallada de modelos y dimensiones se darán más adelante en futuras actualizaciones del reglamento.

4.1.5 Los candidatos deberán aportar sus propias herramientas y utensilios, como placas de inducción, moldes, carros y bandejas de todo tipo, pistolas para decorar, microondas, etc.

4.2 Asistencia y contacto

4.2.1 La Organización estará a disposición de los candidatos para atender cualquier petición y resolver las dudas que puedan surgir sobre lo expuesto en este apartado, como las materias primas permitidas, la maquinaria disponible, las bases del reglamento, etc. El correo de contacto es: info.mmahe@anhcea.com.

4.3 Vestuario

4.3.1 Los candidatos deberán vestir ropa de trabajo profesional, que consistirá en pantalón y calzado negros.

4.3.2 La Organización proporcionará la chaquetilla, el gorro y el delantal como vestuario oficial, que podría incluir logotipos de patrocinadores.

Capítulo 5- Las pruebas

5.1 Cubeta helada

Los candidatos deberán realizar una cubeta helada. La cubeta, que será proporcionada por la organización, tendrá las medidas de 36x25x8 cm. Cada candidato presentará una temática de libre elección para confeccionar la cubeta. Para la evaluación, exposición y cata de la presentación, deberán realizarse 2 cubetas idénticas. Una servirá para el jurado y la segunda para la exposición y fotografía.

- Requisitos de la cubeta:
 - o Máximo 5 composiciones/texturas en la presentación total.

- Mínimo 2 composiciones deben ser helados o sorbetes.
- Deberá usarse al menos un ingrediente del patrocinador de la prueba como ingrediente principal.
- Se pueden utilizar inclusiones y/o toppings, 100% comestibles, que no contarán como composiciones.
- No se podrán usar semielaborados o bases preparadas.
- La cubeta puede presentar una decoración complementaria que cumpla con los siguientes requisitos:
 - Debe estar compuesta por elementos 100% comestibles.
 - No debe impedir el servicio del helado interior para la evaluación por parte del jurado, lo que significa que toda la decoración se podrá servir al jurado sin tener que apartar ningún elemento.
 - No puede presentar una altura superior a los 10 cm por encima del nivel superior de la cubeta.
- En esta prueba se valorará:
 - Las técnicas utilizadas en las diferentes composiciones.
 - Las recetas formuladas para cada composición.
 - El maridaje de sabores.
 - El boleado continuo a la hora del servicio (PAC uniforme).
 - El boleado al día siguiente de elaborarse la cubeta.
 - La decoración aportada y la estética en general.
 - La relación temática de la presentación con el helado elaborado.

5.2 Helado take away

Cada concursante debe elaborar un helado que se presentará en un vaso compatible con el servicio para llevar. La organización proporcionará el envase que se deberá rellenar con las elaboraciones. Cada participante deberá presentar al jurado un total de 10 unidades idénticas. Cinco serán evaluadas y 2 se utilizarán para la exposición y fotografía. Cada unidad deberá tener un peso (sin incluir el envase con tapa) de [peso por definir] en gramos, con una tolerancia de +/- 10%. Cada gramo de desviación extra supondrá una penalización.

- Requisitos de esta prueba:
 - Máximo 4 composiciones/texturas en la presentación total.
 - Mínimo 2 composiciones deben ser helados o sorbetes.
 - Se pueden utilizar inclusiones o toppings, 100% comestibles, que no contarán como composiciones.
- En esta prueba se valorará:
 - Las técnicas utilizadas en las diferentes composiciones.
 - Las recetas formuladas para cada composición.
 - El maridaje de sabores.
 - El cuchareado continuo a la hora del servicio (PAC uniforme).
 - La estética.
 - La exactitud en el pesaje.

5.3 Tarta helada

Cada participante deberá elaborar una tarta helada utilizando un molde exterior proporcionado por la organización. Se podrán usar moldes interiores de silicona u otro material de elección libre, que cada participante deberá aportar. Se deberán presentar DOS tartas idénticas. Una será utilizada para el corte y evaluación por parte del jurado, y la segunda para la exposición y fotografía. Los platos de corte y de servicio serán proporcionados por la organización.

- Requisitos de esta prueba:
 - o Máximo 5 composiciones/texturas en la presentación total.
 - o Mínimo 2 composiciones deben ser helados o sorbetes.
 - o Se pueden utilizar inclusiones o toppings, 100% comestibles, que no contarán como composiciones.
- La tarta puede presentar una decoración complementaria que cumpla con los siguientes requisitos:
 - o Debe estar compuesta por elementos 100% comestibles.
 - o No debe impedir el corte para la evaluación por parte del jurado.
 - o La decoración debe estar encima de la tarta, y todas las raciones deben tener parte de la decoración.
 - o La decoración se puede servir en todas las raciones.
 - o No puede presentar una altura superior a los 20 cm por encima del nivel superior de la tarta.
- En esta prueba se valorará:
 - o Las técnicas utilizadas en las diferentes composiciones.
 - o Las recetas formuladas para cada composición.
 - o El maridaje de sabores.
 - o El corte limpio, continuo y seco a la hora del servicio (PAC uniforme).
 - o La decoración aportada y la estética en general.
 - o La relación con la temática elegida.

5.4 Mystery box 1, 2 y 3

La organización informará a los participantes sobre los sabores que deberán elaborar en cada una de las 3 Mystery box. Todos los concursantes realizarán el mismo sabor en cada disciplina. La Mystery box 3 será en formato Polo, y se deberán utilizar los moldes proporcionados por la organización. Se podrán utilizar moldes interiores (contra moldes). Los concursantes deberán de traer suficientes recursos de ingredientes de respaldo para poder crear las mejores combinaciones con los ingredientes de las Mystery box.

- Mystery box 1 y 2:
 - o Se deberá preparar un mínimo de 5 kg de mezcla para poder mantecar. El helado elaborado servirá para llenar un cubo, que se utilizará para degustarlo tanto por parte del público como por parte del jurado.
- Requisitos de esta prueba:

- Utilizar el ingrediente proporcionado por el patrocinador como elemento principal de sabor en la presentación.
 - Se servirá en una tarrina proporcionada por la organización y no se podrá poner ningún elemento de decoración.
- En esta prueba se valorará:
- Las técnicas utilizadas en la elaboración.
 - La receta formulada.
 - El sabor y la textura.
 - Se volverá a probar al día siguiente para valorar la calidad de la elaboración y la formulación.

5.5 El Bufé de presentación final

Las tartas, las cubetas y los helados take away que se elaboren durante la competición, y que hayan sido destinados a la fotografía, se expondrán en un bufé final únicamente con fines publicitarios. Los participantes no deberán aportar ni preparar nada para montar el bufé final. Todos los elementos, que serán comunes para todos los candidatos, serán proporcionados por la organización. El candidato solo deberá colocar los elementos en el escaparate y retirarlos después de las fotos oficiales. No se realizarán facsímiles para el buffet.

Capítulo 6- Criterios de evaluación, puntuación y penalizaciones

6.1 Criterios de evaluación

El jurado, asesorado por los comisarios, evaluará los siguientes aspectos:

- Trabajo: Se evaluará la higiene, el respeto al horario, el orden y la organización dentro de cada box, así como la destreza y habilidad en el trabajo de cada candidato.
- Degustación: Se valorará cada elaboración en su conjunto, incluyendo sabores, composición y texturas.
- Buffet final: Se evaluará la armonía del montaje final presentado por cada participante.

6.2 Suma de las puntuaciones

- Los jurados puntuarán cada prueba de forma individual y mostrarán públicamente su resultado justo después de finalizar la valoración de cada prueba y de cada participante. Además, anotarán el resultado en su hoja de puntuación para comprobaciones posteriores y para realizar el cálculo final. Las hojas de puntuación serán custodiadas por la persona encargada de la suma de las votaciones.
- No podrá volver a puntuarse una pieza que haya sido puntuada con anterioridad.

- La puntuación parcial de cada presentación se calculará excluyendo la peor y la mejor anotación dada por los miembros del jurado, y sumando el total de las demás valoraciones.
- La puntuación final será la suma de todas las notas otorgadas por cada jurado en cada una de las pruebas, a la cual se le restarán las penalizaciones, en caso de haberlas.
- El jurado no valorará los trabajos que queden sin terminar, haciéndolo constar así en la hoja de calificación.
- El Jurado podrá establecer las penalizaciones oportunas en caso de incumplimiento o vulneración del reglamento, e incluso llegar a la descalificación total en casos de máxima gravedad.
- Se otorgará un premio particular, patrocinado por alguno de los sponsors oficiales, a la elaboración mejor puntuada en cada una de las pruebas.

6.3 Plantilla de puntuación para el jurado

Cubeta	
Criterios de evaluación	Puntuación máxima
Estética, Aspecto visual y decoración	90
Propiedades organolépticas (Sabor, textura, etc.)	150
Continuidad y facilidad del boleado	90
Textura y sabor al día siguiente	150

Take away	
Criterios de evaluación	Puntuación máxima
Estética, Aspecto visual y decoración	90
Propiedades organolépticas (Sabor, textura, etc.)	150
Textura y cucharabilidad, equilibrio entre capas	150
Penalización por peso	-100 por cada 5 gramos

Tarta Helada	
Criterios de evaluación	Puntuación máxima
Estética, Aspecto visual y decoración	90
Propiedades organolépticas (Sabor, textura, etc.)	150
Corte (limpieza del corte, uniformidad de las capas interiores)	180

Mystery Box 1	
Criterios de evaluación	Puntuación máxima
Sabor	150
Textura	90
Criterios de formulación y defensa de la elaboración	90
Textura y sabor al día siguiente	150

Mystery Box 2	
Criterios de evaluación	Puntuación máxima
Sabor	150
Textura	90
Criterios de formulación y defensa de la elaboración	90
Textura y sabor al día siguiente	150

Mystery Box 3	
Criterios de evaluación	Puntuación máxima
Sabor	150
textura	90
Criterios de formulación y defensa de la elaboración	90

Limpieza	
Criterios de evaluación	Puntuación máxima
Limpieza de la zona de trabajo	100
Organización del trabajo	100
Gestión de desechos y reciclaje	100
Limpieza de maquinaria	100

Capítulo 7- El jurado

7.1 Composición del jurado

- El Jurado del MMAHE 2024 estará formado por 5 profesionales con conocimiento y criterio para valorar pruebas de heladería y de reconocido prestigio, seleccionados y convocados por la Organización de la prueba.
- Un sexto miembro del jurado, que forma parte de la organización, actuará como presidente del jurado. Tendrá la máxima capacidad de decisión en todo lo concerniente a la competición y buscará el máximo consenso con el resto de los jueces, comisarios y participantes. La figura del presidente del jurado no participará en las votaciones, pero degustará al igual que el resto del jurado para poder tener opinión y criterio ante cualquier discrepancia.

7.2 Veredicto del jurado

El veredicto del Jurado se hará público en directo al término de la prueba. Los resultados y puntuaciones de cada participante serán anunciados y compartidos con el público y los concursantes al finalizar la evaluación de cada prueba.

Capítulo 8- Los resultados

8.1 Título de Mejor Maestro Artesano Heladero de España

Todos aquellos candidatos que, tras la evaluación de sus trabajos por parte del Jurado, obtengan un 80% o más del total de los puntos en juego, recibirán el título de Mejor Maestro Artesano Heladero de España.

8.2 Desierto del título

A priori, todos los candidatos pueden alcanzar la nota exigida y convertirse en MMAHE, pero también puede ocurrir que ninguno lo consiga, quedando desierto el título/s correspondiente a la edición 2024.

8.3 Decisiones del Jurado

Las decisiones del Jurado serán inapelables. El Jurado tiene la autoridad y la responsabilidad de tomar las decisiones finales en cuanto a la evaluación y los resultados de la competición.

Capítulo 9- Sostenibilidad, Reciclaje y Trabajo Organizado

9.1 Importancia de la sostenibilidad

El Competición al Mejor Maestro Artesano Heladero de España (MMAHE) reconoce la importancia de la sostenibilidad en el sector de la heladería. Ser MMAHE no solo implica la habilidad para hacer buen helado, sino también la responsabilidad de trabajar de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Los heladeros deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Uso responsable de los recursos naturales: Los participantes deben considerar el consumo responsable de ingredientes y materias primas, evitando el desperdicio innecesario.

9.2 Importancia del reciclaje

El MMAHE promueve el reciclaje como parte fundamental de la práctica heladera. Los participantes deben tener en cuenta lo siguiente:

- Separación y gestión de residuos: Los heladeros deben contar con un sistema adecuado de separación de residuos, incluyendo contenedores específicos para reciclaje de plástico, vidrio, papel y otros materiales reciclables. Se valorará el compromiso con el reciclaje y la correcta gestión de los residuos generados durante la competición.
- Fomento del reciclaje entre los consumidores: Los participantes deben promover la conciencia ambiental entre los consumidores, fomentando el reciclaje de envases y embalajes utilizados para la venta de helados. Esto puede incluir la colocación de contenedores de reciclaje en los establecimientos o la educación sobre la importancia del reciclaje.

9.3 Importancia de la limpieza y el trabajo organizado

Ser MMAHE implica trabajar de manera limpia, ordenada y profesional. Los participantes deben tener en cuenta los siguientes aspectos:



- Higiene y seguridad alimentaria: Los heladeros deben cumplir con todas las normas de higiene y seguridad alimentaria, garantizando la calidad y salubridad de sus productos. Se valorará la implementación de buenas prácticas de higiene, como el lavado de manos frecuente, el uso de utensilios limpios y la manipulación adecuada de alimentos.
- Organización y eficiencia en el trabajo: Los participantes deben demostrar habilidades de organización y eficiencia en el desarrollo de las pruebas. Esto incluye una buena gestión del tiempo, la optimización de recursos y la capacidad de trabajar de manera ordenada y estructurada.
- Profesionalismo y sensibilidad: Ser MMAHE implica tener una actitud profesional y sensible hacia el cliente, el equipo de trabajo y el entorno. Se valorará la cortesía, el respeto y la capacidad de trabajar en equipo de manera colaborativa.

Capítulo 10- Ética en la Competición

El Competición al Mejor Maestro Artesano Heladero de España (MMAHE) promueve una competición basada en principios éticos y en el juego limpio. Para asegurar una competición sana y demostrar la excelencia del sector, se establecen las siguientes normas:

10.1 Competencia justa y sana

- Se garantizará que todos los participantes compitan de manera justa y sin recurrir a prácticas deshonestas o fraudulentas. No se tolerarán picarescas, trampas o cualquier forma de comportamiento antideportivo que comprometa la integridad de la competición.
- Los participantes deben respetar las reglas y normas establecidas en el reglamento del MMAHE, así como el espíritu de estas. Cualquier violación de las reglas será investigada y se tomarán las medidas necesarias, incluyendo penalizaciones o la descalificación, si corresponde.

10.2 Excelencia y profesionalismo

- Se espera que todos los participantes se esfuercen por demostrar la excelencia en su trabajo y representen lo mejor de la heladería artesanal. Se valora un alto nivel de habilidad, conocimiento y creatividad en todas las pruebas.
- Los participantes deben mostrar un comportamiento profesional en todo momento, tanto hacia el jurado como hacia el público y otros participantes. Se valorará la cortesía, el respeto y la camaradería.

10.3 Espíritu deportivo y camaradería

- El MMAHE fomenta el espíritu deportivo y la camaradería entre los participantes. Se espera que los heladeros se apoyen mutuamente, compartan conocimientos y experiencias, y celebren los logros de sus compañeros.

- Se prohíben cualquier forma de acoso, discriminación o comportamiento irrespetuoso hacia otros participantes, miembros del jurado o personal de la competición. Estas acciones serán consideradas violaciones de la ética y serán sancionadas adecuadamente.

10.4 Sanciones por comportamiento no ético

- El Comité de Organización del MMAHE se reserva el derecho de tomar las medidas disciplinarias necesarias en caso de comportamiento no ético o violaciones graves de la ética de la competición. Esto puede incluir la descalificación del participante y la prohibición de participar en futuras ediciones de la competición.
- Se anima a los participantes a informar cualquier comportamiento no ético que presencien durante la competición para mantener la integridad y el espíritu sano del MMAHE.