

# The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC

REGLAMENTO OFICIAL

Host Feria Milán 21/22 de Octubre 2019



*Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Ciocolateria*

➤ **A quién está dirigida**

- La participación en el Campeonato Mundial de Confeitería Heladería Chocolate FIPGC organizado por la Federación Internacional de Confeitería Heladería Chocolate está abierta a todos los países del mundo.
- El Tema del Campeonato Mundial FIPGC 2019 para todos los equipos será **“Arte y Tradición Nacional” (con referencia al país de pertenencia)**
- El Campeonato se celebra con frecuencia bienal y en 2019 se realizará en **Host Feria Milán de Rho**.

➤ **La inscripción en el Campeonato Mundial FIPGC**

- Los equipos que desean efectuar su inscripción deben enviar solicitud al comité organizador internacional por correo electrónico, a la dirección: [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com) **indicando el país candidato y los nombres** de los participantes. El comité organizador enviará una comunicación al equipo candidato para confirmar la recepción de la candidatura. Solo después de haber recibido el correo electrónico de confirmación los equipos tendrán acceso al Campeonato y después de haber leído y cumplimentado integralmente el reglamento y aceptado los términos y las condiciones del mismo, pagando la cuota establecida por el comité organizador, correspondiente a € 500,00 por equipo, mediante transferencia bancaria a favor de: **Federación Internacional Confeitería Heladería Chocolate** Via Torviscosa, 53–Udine–33100 (UD) **dentro del plazo máximo del 15 de octubre 2018. Causal de la transferencia bancaria:** Nombre País (ejemplo: Italia) *Inscripción Campeonato Mundial de Confeitería*
- **COORDENADAS BANCARIAS:** BANCA DE CIVIDALE FILIALE UDINE 3 – VIA MARSALA
- FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA ASSOCIAZIONE SENZA SCOPO DI LUCRO Via Torviscosa, 53 – Udine – 33100 (UD) ITALIA **BANCA DE CIVIDALE FILIALE UDINE 3 – VIA MARSALA**  
**IBAN:** IT15X0548412302CC0440421284  
**Swift:** CIVI IT 2C
- **Solo los primeros 16 equipos** inscritos tendrán acceso al campeonato.
- La ficha de participación (*adjunta al reglamento*) deberá ser enviada mediante carta certificada con aviso de recibo a la dirección: Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53. Udine 33100 (UD), o bien, cumplimentada y enviada a la dirección de correo electrónico: [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com) dentro del **15 de octubre de 2018**.

➤ **Info & Contactos para las inscripciones internacionales**

- **Comité Organizador Internacional:**
- **Sitio Web:** [www.campionatomondialepasticceria.it](http://www.campionatomondialepasticceria.it) - [www.pastryworldchampionship.com](http://www.pastryworldchampionship.com)  
[www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)
- **Mail:** [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)

➤ **El equipo y el preparador:**

- Cada equipo estará compuesto por **1 preparador y 3 participantes que** deberán tener competencia profesional en el campo de la Confitería, de la Heladería y del Chocolate.
- El preparador, durante el desarrollo de la competencia, representará a su propio país como juez internacional y tendrá derecho de voto por el mismo país.
- Los competidores deberán poner en práctica ellos solos el programa de la competencia.
- La tarea del preparador consiste en entrenar a su propio equipo en vistas de las competencias del campeonato.  
Durante la realización de la competencia el preparador no puede ayudar al equipo.
- El preparador representa al equipo en el jurado internacional y es el referente del equipo ante el comité organizador, tanto durante la competencia como durante la fase organizativa precedente al concurso.

➤ **Ropa:**

- La organización se encargará de proporcionar a cada equipo dos chaquetas oficiales para cada participante (*una para utilizar durante la competencia y una para la premiación*) y un delantal para los competidores en competencia.
- Todos los competidores deberán usar vestuario obligatorio, que incluye chaqueta oficial de la competencia, pantalón negro y zapatos negros.
- **Está absolutamente prohibido** usar ropa no conforme con las precedentes indicaciones, así como el uso de otros logos en la ropa.
- Asimismo, durante toda la competencia está prohibido exponer logos u otro material publicitario en toda la ropa, en los equipos o materias primas, las que deberán ser puestas en vasijas o potes que invisibilicen etiquetas promocionales que no sean aquellas oficiales de la competición, so pena la exclusión del equipo por parte del Comité Organizador Internacional.

➤ **Recetario y Tema del Concurso:**

- El tema del Campeonato Mundial de Confitería Heladería Chocolate FIPGC decidido por el Comité Organizador Internacional para la edición del 2019 será **“Arte y Tradición Nacional” (con referencia al país de pertenencia)** y deberá ser representado por el trabajo final de cada equipo.
- Cada equipo deberá entregar **20 folletos** de presentación que deben incluir recetario, breve biografía de los componentes del equipo, explicación del tema representado y foto de los

competidores. Cada equipo elige libremente cómo preparar cada folleto (deben ser preparados en inglés, italiano y el idioma original del equipo participante).

- Todo el material requerido deberá ser entregado impreso en papel y digitalmente en CD (un CD) en lenguas italiana/inglesa durante la competencia, al presidente del jurado internacional; en caso de falta de entrega o de entrega parcial, se aplicará una sanción de 10 puntos del puntaje final totalizado por el equipo en competencia.

Recetario, fotos, biografías y folletos de presentación de los equipos participantes quedarán de propiedad de la organización, con libertad de publicación en todo canal publicitario a disposición de la misma.

➤ **Presentación de los equipos y asignación de los boxes**

El comité organizador internacional presentará a todos los equipos participantes a las 13,00 horas del 20 de octubre de 2019 en Feria Host Milán, ocasión en que se efectuará:

- **el sorteo de los boxes;**
- **el sorteo del día de competencia.**

Los primeros 8 equipos que competirán el 21 de octubre de 2019 tomarán posesión del puesto asignado para organizar el espacio el día 20 de octubre de 2019 desde las 16,30 hasta las 18,00 horas (*inmediatamente después de la presentación de los equipos y del sorteo*).

Los equipos que competirán el 22 de octubre de 2019 tomarán posesión de los boxes el día 21 de octubre de 2019 desde las 16,30 hasta las 18,00. Las instrucciones para llegar al pabellón del campeonato serán comunicadas por correo electrónico a los preparadores en el momento adecuado. Los preparadores deben comunicar por correo electrónico la matrícula y tipo de los vehículos utilizados para recibir el pase que permitirá el acceso a la feria (solo para transportar los utensilios que se utilizarán). Para eventuales otros vehículos no directamente correspondientes al equipo (amigos, hinchas, parientes, etc.) el vale de aparcamiento debe ser adquirido directamente en el sitio [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)

El día 20 de octubre 2019 todos los equipos deben llevar su material/utensilios al pabellón en el que se realizará el campeonato.

Cada equipo, compuesto por el preparador y (3) tres integrantes, deberá presentar el siguiente programa en 7,30 horas: **inicio del trabajo a las 7,00 y conclusión a las 14,30 horas.**

A las 14,30 horas todos los equipos deben presentar sobre la mesa expositiva las piezas artísticas y los respectivos dulces de exposición para su calificación final.

**El programa para la edición 2019 incluirá las siguientes categorías:**

- Escultura en Chocolate y Praliné
- Escultura en Azúcar y Torta Moderna;
- Escultura en Pastillaje y Monoporción de Helado

### **“Escultura en Chocolate y Praliné”**

- Los competidores deberán presentar **una pieza artística de chocolate** altura máx. 180 cm, realizada con todas las técnicas del chocolate, sin uso de soportes internos; **la pieza artística puede ser llevada ya hecha (para la estructura y los elementos portantes colados y estampado). Las flores, los aligeramientos y eventuales personajes deben ser preparados durante la realización de la prueba.**
- **y 2 chocolatitos de tipos diferentes**, de los cuales:
- **30 bombones (praliné)** realizados con moldes.  
“25 praliné para la degustación y 5 praliné a posicionar en la escultura de chocolate”
- **30 bombones (praliné)** realizados sin uso de moldes, glaseados a mano.  
“25 bombones para la degustación y 5 bombones para posicionar en la escultura de chocolate”

El peso de cada bombón deberá ser de 12 g máx.

La base de apoyo para la pieza artística en chocolate deberá ser llevada por cada equipo. Los bombones deben ser posicionados directamente sobre la pieza artística (5 + 5 = 10 piezas total).

Además, los bombones para la degustación del jurado deberán ser posicionados sobre única bandeja (25 + 25 = 50 piezas) por el equipo competidor, a presentar al jurado “visualmente” antes de la degustación.

**La degustación de los bombones por parte del jurado está prevista para las 10,30 horas.**

### **“Escultura en Azúcar y Torta Moderna”**

- Los equipos competidores deberán presentar una pieza artística en azúcar (**sin pastillaje y sin aerografía**), altura máx. 180 cm; **la pieza artística puede ser llevada ya hecha (para la estructura y**

**los elementos portantes colados y estampados). Las flores, los aligeramientos y eventuales personajes deben ser preparados durante la realización de la prueba.**

- **4 tortas** modernas diámetro máx. 18 cm, iguales en la forma y en el gusto. (**3 tortas** para el jurado de degustación, **1 torta** a posicionar en la pieza artística).
- Todas las bases (*waffles, bizcochos, frolle, galletas, merengados, crujientes, etc.*) deben ser llevadas ya cocidas por el equipo competidor; como alternativa, los equipos que entran en posesión del box el día precedente a la competencia pueden preparar eventuales bases desde las 16,30 hasta las 18,00 horas. Eventuales glaseados para recubrir las tortas pueden ser llevados ya preparados.
- **NOTA.** La torta moderna debe contener al menos una crema (*mousse, bávara, etc.*) preparada a base de fruta seca (*por ej. pasta de avellana, pasta de pistacho, pasta de pinole, etc.*).
- Los utensilios tales como lámparas del azúcar y pequeños utensilios personales tales como cuchillos, espátulas, etc., deben ser llevados por el equipo competidor.
- La base de apoyo para la pieza artística en azúcar y para la torta moderna que será colocada sobre la misma deberá ser llevada por el equipo competidor. Los platos para la torta a presentar al jurado “visualmente” antes de la degustación y los platos a presentar al jurado internacional para la degustación serán suministrados por la organización.

**La degustación del dulce por parte del jurado está prevista para las 13,30 horas.**

### **“Escultura en Pastillaje”**

- Los equipos competidores deberán presentar una escultura en pastillaje altura máx. 180 cm; la pieza **artística puede ser llevada ya hecha y montada durante la realización de la prueba.** el montaje debe efectuarse en el lugar y la aerografía, se presente, debe efectuarse allí mismo.
- Los equipos deberán presentar 1 tipo de monoporción helada (tot. 20 piezas) a presentar al jurado de degustación. La monoporción de helado debe ser presentada en plato como un postre de plato (puede contener una salsa de combinación en el plato).
- Todas las bases (*waffles, bizcochos, frolle, galletas, merengados, crujientes, etc.*) deben ser llevadas ya cocidas; en alternativa, los equipos que toman posesión del box el día anterior al de la competencia, pueden preparar eventuales bases desde las 16,30 hasta las 18,00 horas.
- La base de apoyo para la pieza artística en pastillaje y para la monoporción de helado que será colocada sobre la misma, deberán ser llevadas por cada equipo competidor; la monoporción de helado posicionada sobre la pieza en pastillaje debe ser visualmente similar a las monoporciones de degustación pero podrá ser realizada con ingredientes que resistan a temperatura ambiente. Los platos para las monoporciones a presentar al jurado “visualmente” antes de la degustación y los platos a presentar al jurado internacional para la degustación serán suministrados por la organización.

**La degustación de la monoporción de heladería a presentar al jurado se efectuará a las 12,00 horas.**

**TODAS LAS OPERACIONES ARTÍSTICAS SERÁN PRESENTADAS EN LA MESA EXPOSITIVA A LAS 14,30 HORAS**

➤ **El Jurado del Campeonato Mundial de Confeitería Heladería Chocolate**

- El jurado oficial estará compuesto por el representante de cada equipo participante (el preparador), por el presidente del jurado y por periodistas especializados en el sector confitería heladería chocolate.
- El presidente de jurado no tiene derecho de voto; interviene en las eventuales controversias que podrían verificarse durante la competencia en el ámbito del jurado; respecto de eventuales controversias, los preparadores de los países deben discutirlos en el momento en que se reúne el jurado. Una vez terminado el campeonato no habrá más derecho de réplica.
- *En caso de plantearse motivos de duda o desacuerdo con referencia a cualquier aspecto de la función decisoria, deberán ser comunicados al presidente del jurado el mismo día, por escrito, en carta que deberá ser entregada en sobre cerrado al presidente del comité de jueces. A los miembros del jurado serán entregados sobres con fichas específicas. Estos deben ser enviados al presidente de los jueces antes de finalizar la competencia; el presidente del jurado debe responder.*

➤ **Criterios de evaluación**

El jurado evaluará los elaborados y las obras teniendo en consideración los siguientes parámetros:

- **Elaborado Artístico: 30 %** y comprende la adherencia al tema, dificultad de elaboración, técnicas utilizadas e innovación.
  - **Degustación: 40 %** y comprende combinación de sabores, calor/frío, diferentes estructuras del dulce, dificultad de elaboración e innovación del dulce.
  - **Contexto General: 30 %** y comprende limpieza durante el trabajo, orden en el box, organización del trabajo, folleto, recetario y mesa de presentación final.
- Todas las obras deben ser realizadas en directa, excepto el pastillaje, que podrá ser llevado por el propio competidor desmontado, pero no aerografiado. La aerografía, si está prevista, y el montaje de la obra, deberán ser realizados durante la competencia.

**El puntaje máximo y el puntaje mínimo serán descartados**

Por comportamientos no apropiados según el reglamento o el desenvolvimiento de la competencia, el jurado y el presidente del jurado pueden aplicar penalizaciones e incluso decidir la exclusión de un equipo.

[www.pastryworldchampionship.com](http://www.pastryworldchampionship.com) -Federación Internacional Confeitería Heladería Chocolate- [www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it)  
[www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P. Iva y C. F. 02724640301 [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)

Los competidores no podrán recibir ninguna ayuda externa bajo pena de exclusión o penalización en la competencia.

La decisión del jurado es inapelable.

- **Los competidores tendrán 7,30 horas de tiempo** para terminar el trabajo, dejando limpio su propio box.  
Por cada 10 minutos de retardo respecto del horario establecido se aplicará una penalización de 20 puntos.
  - **07,00 horas inicio del concurso**
  - **10,30 horas degustación bombones**
  - **12,00 horas degustación monoporción de helado**
  - **13,30 horas degustación torta moderna**
  - **14,30 horas exposición de la mesa y conclusión del concurso**
  - Entre las **14,30 y las 15,00 horas todos los equipos deben liberar los boxes retirando todo su equipamiento y utensilios**. El preparador debe firmar la hoja de salida del equipo después de controlar todo su equipamiento en conjunto con un miembro del comité organizador designado para ello.
  
- - **A partir de las 17,00 horas del día 22 de octubre de 2019 se efectuará la proclamación de los vencedores.**
  
- **Premios**
  - 1er. equipo clasificado:**
    - **Copa del Mundo** de Confeitería Heladería Chocolate FIPGC (*una para el preparador y una para los competidores*)
    - **Medalla de Oro** para los campeones del mundo FIPGC
      - Diploma de Honor
      - € 10.000,00
  
  - 2° equipo clasificado:**
    - Medalla de Plata (*una para el preparador y una para los competidores*)
    - Diploma d Honor
    - € 5.000,00
  
  - 3° equipo clasificado:**
    - Medalla de Bronce (*una para el preparador y una para los competidores*)
    - Diploma de Honor
    - € 3.000,00



Las cifras de los premios recién señalados no consideran las retenciones fiscales vigentes en el momento de la entrega de estos.

➤ **Premios Especiales**

- Premio Mejor Bombón
- Premio Mejor Torta Moderna
- Premio Mejor Monoporción Helado
- Premio Mejor Escultura Artística
- Premio de la Crítica Periodística

**Además**

Diploma de participación para todos los equipos participantes.

➤ **Duración y desenvolvimiento de la competición**

- La competición tendrá una duración total de 7,30 horas, comenzando a las 07,00 horas.
- Conclusión de la preparación de las mesas de presentación dentro de las 14,30 y limpieza de los boxes dentro de las 15,00 horas.

Los participantes podrán preparar el box el día precedente a la competición entre las 16,30 y las 18,00 horas.

Durante todo el desenvolvimiento de la competición, los jueces/preparadores de los diferentes países controlarán que todo proceda normalmente; inspeccionarán los boxes al inicio y a la conclusión de los trabajos, controlando utensilios, limpieza general de boxes, mesa de trabajo, pavimento, frigoríferos y cestas de desechos orgánicos y de plásticos.

Todo el material para la limpieza de los boxes quedará a cargo de los equipos participantes.

➤ **La organización**

- La organización pone a disposición de los competidores reductor, mesas, conservador positivo y negativo, planetaria de banco, microondas, placa de inducción, temperadoras para el chocolate, máquina para helados, mantecadora. **NOTA.** La organización comunicará a todos los equipos participantes, **en el detalle**, los utensilios y las materias primas presentes. El equipamiento menor (*por ejemplo: bol, balanzas, cuchillos, lámpara del azúcar, espátulas, cucharones, moldes, etc.*) queda a cargo del participante. La organización pone a disposición las mesas neutras con manteles iguales para todos los equipos para organizar los trabajos. La iluminación y/o focos para iluminar las obras artísticas quedan a cargo de los competidores.

- Los competidores podrán introducir en su box maquinaria adicional que puedan necesitar durante la competencia.
- Los candidatos deberán presentar “**obras inéditas para el público**” (que no hayan sido presentadas en otras manifestaciones, torneos, etc.), so pena la exclusión del concurso también con posible retroactividad.
- El comité organizador internacional se reserva el derecho de introducir modificaciones al reglamento, comunicando el hecho tempestivamente a los equipos participantes a través de correo electrónico.
  
- **Dónde y cuándo**
- El World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC, se celebrará en **HOST Feria Milán**, Strada Statale 33 del Sempione, Rho Milano (MI) del 21 al 22 de octubre de 2019. [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)

- **Envío de mercancía y retiro**

Todos los equipos pueden enviar material y eventuales utensilios especiales directamente a Host Fiera Milano (el costo de transporte y retiro queda a cargo de cada equipo), previo acuerdo con el comité organizador internacional. Lo mismo vale para las restituciones.

Contactarse con el comité organizador a la dirección email: [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com) para todos los correspondientes acuerdos.

- **La estancia**

La organización se hará cargo del alojamiento de los equipos participantes para los días: 20/21/22 de octubre de 2019.

El día 23 de octubre de 2019 todos los equipos deberán dejar los alojamientos dentro de las 10,00 horas. Más allá de esta fecha y horario, todos los gastos quedarán a cargo de los participantes. La estancia estará reservada exclusivamente solo a los equipos participantes en la competición. Los equipos serán hospedados en habitaciones dobles o triples, tal como será establecido por la organización; eventuales solicitudes especiales (tales como solicitudes de habitación individual) comportarán costos a cargo del solicitante. La organización pondrá a disposición de los equipos participantes un autobús de enlace para los desplazamientos desde el hotel hasta la feria y viceversa.

- **Disposiciones finales**

Con el envío de la solicitud dentro del 15 de octubre de 2018, todos los equipos aceptan todas las condiciones del presente reglamento, eximiendo desde esa misma fecha a la organización de toda responsabilidad por cualquier cuestionamiento relativo a puntajes, que serán adjudicados mediante juicio inapelable emitido por el jurado oficial y su presidente. Toda comunicación deberá ser presentada al presidente del jurado al término de cada prueba del concurso exclusivamente de forma escrita.

Asimismo, la organización se reserva la posibilidad de anular el concurso por causa de fuerza mayor así como de introducir

[www.pastryworldchampionship.com](http://www.pastryworldchampionship.com) -Federación Internacional Confitería Heladería Chocolate- [www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it)  
[www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P. Iva y C. F. 02724640301 [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)

modificaciones al reglamento por motivos de orden logístico que no dependan de la organización misma (*en este caso será restituida la suma depositada por la participación a los equipos competidores*).

Las partes competidoras se obligan el día 15 de octubre de 2018, desde el momento que han enviado carta de confirmación aceptando la participación en el concurso y el presente reglamento, a suscribir en original el presente acto; de lo contrario y a discreción de la organización, podrán ser excluidas del concurso sin que ello comporte responsabilidad alguna para la organización misma, renunciando desde ya las partes competidoras a toda solicitud de resarcimiento o de reembolso de gastos.

Cada equipo autoriza expresamente a la organización, así como a las personas por ella delegadas, a la inscripción oficial en el ámbito de la Federación Internacional de Confitería, Heladería y Chocolate, y autoriza asimismo para el tratamiento de los datos personales limitadamente a la preparación del concurso y a su publicidad, presente y futura, para lo cual se ha conferido expresa aceptación de la participación, de conformidad con lo dispuesto por el decreto leg. 196/2003 y para los efectos del mismo. Todos los participantes tendrán acceso gratuito a la feria, mediante pase que será entregado el día 20 de octubre en el hotel en que estén hospedados; los billetes para eventuales acompañadores, hinchas y parientes deben ser solicitados al comité organizador dentro del 1 de octubre de 2019. A través de los correos electrónicos de Feria Milán el comité organizador enviará al solicitante los códigos de entrada para obtener los billetes gratuitos. Será tarea del solicitante imprimirlos para obtener el acceso a la feria. No serán aceptados comportamientos discordantes respecto del veredicto una vez que este ha sido discutido y emitido por el jurado (a través de las redes, según lo establecido por el tercer párrafo del art. 595, C.P. de la ley italiana, tv, revistas y todo medio de comunicación).

MARCAR PARA ACEPTACIÓN

ACEPTO

NO ACEPTO

Los competidores ceden a la organización, desde el momento de la admisión al concurso, el derecho de utilizar fotos, videos, audios, recetario, así como todo lo elaborado y obras para fines propagandísticos y todo lo que esté relacionado con lo anterior, en todas sus formas de uso, renunciando desde ya a toda solicitud de resarcimiento por daños, reembolso de gastos y pago de sumas de dinero en general.

MARCAR PARA ACEPTACIÓN

ACEPTO

NO ACEPTO



--	--	--

**COMPETIDOR EQUIPO CONFITERÍA** APELLIDO: NOMBRE:

Nacido/a en			el
(Municipio de nacimiento / especificar país)		(Prov.)	(dd/mm/aa)
Domiciliado/a en			
(Municipio del domicilio)		(Prov.)	
			n.º
(Calle, plaza, distrito, localidad, etc.)			(Núm. cívico)
Código postal			
Teléfono	Fax:	Móvil:	
(Con prefijo internacional)		(Con prefijo internacional)	
Sitio internet:		E-mail:	

**TALLA DEL UNIFORME:** - Hombre / Mujer - Medida tórax cm: - Medida cintura cm:

**COMPETIDOR EQUIPO HELADERÍA** APELLIDO: NOMBRE:

Nacido/a en			el
(Municipio de nacimiento / especificar país)		(Prov.)	(dd/mm/aa)
Domiciliado/a en			
(Municipio del domicilio)		(Prov.)	
			n.º
(Calle, plaza, distrito, localidad, etc.)			(Núm. cívico)
Código postal			
Teléfono:	fax:	Móvil:	
(Con prefijo internacional)		(Con prefijo internacional)	
Sitio internet:		E-mail:	

**TALLA DEL UNIFORME:** - Hombre / Mujer - Medida tórax cm: - Medida cintura cm:

[www.pastryworldchampionship.com](http://www.pastryworldchampionship.com) -Federación Internacional Confitería Heladería Chocolate- [www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it)  
[www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P. Iva y C. F. 02724640301 [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)

## Desea inscribirse en el Campeonato Mundial de Confeitería Heladería Chocolate FIPGC

➤ Para tal fin declara:

- a) poseer los requisitos de adhesión de carácter general, así como los requisitos específicos para el tipo de pertenencia, previstos por el reglamento ya señalado;
- b) aceptar todas las condiciones de inscripción y el reglamento adjunto;
- c) comunicar tempestivamente eventuales variaciones que podrían verificarse en cuanto a lo declarado en la presente solicitud de adhesión;
- d) respetar y no realizar actividades contrarias a las finalidades de la organización;
- e) poseer los requisitos de idoneidad sanitaria para la manipulación de alimentos.

### D. leg. n.º 196 del 30/06/2003 y sus sucesivas modif. e integraciones “Código en materia de protección de los datos personales”: Protección de la privacidad

**Nota informativa:** con referencia al art. 13 del decreto legislativo 196 del 30/06/2003, le informamos que el tratamiento de los datos que a Ud. Se refieren será efectuado (directamente y/o a través de sociedades, entidades o consorcios) con las finalidades estrictamente vinculadas a la solicitud antes señalada. Los datos serán tratados de modo lícito y correcto, serán registrados y conservados en archivos informáticos y/o impresos, así como publicados en la red y/o sobre papel (guías, folletos, material promocional, de difusión nacional e internacional).

Según lo dispuesto por el art. 7, Ud. tiene derecho en cualquier momento a consultar, solicitar la modificación (en caso debiera detectar errores y/o variaciones) o la cancelación de los datos comunicados. La eventual negativa en cuanto a suministrar, total o parcialmente, los datos que se le soliciten comportaría automáticamente, incluso sin necesidad de comunicación específica al respecto, la exclusión de instauración o continuación de cualquier tipo de relación con usted. **Consentimiento:** Declaro haber recibido la nota informativa señalada en el art. 13 del decreto leg. 196/03 y sus sucesivas modif. e integr. , cuyo contenido conozco, y expreso, después de atenta evaluación y libre determinación, el consentimiento para el tratamiento de mis datos personales según lo señalado en la nota informativa misma.

MARCAR PARA ACEPTACIÓN

ACEPTO

NO ACEPTO

Firma del preparador

\_\_\_\_\_

Firma del participante Chocolate

\_\_\_\_\_

Firma del participante Confeitería

\_\_\_\_\_

Firma del participante Heladería

\_\_\_\_\_

**Muchas gracias por la colaboración:**

[www.pasteryworldchampionship.com](http://www.pasteryworldchampionship.com) -Federación Internacional Confeitería Heladería Chocolate- [www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it)  
[www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P. Iva y C. F. 02724640301 [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)



- [www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it)
- [www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)
- [www.campionatomondialepasticceria.it](http://www.campionatomondialepasticceria.it)
- [www.pastryworldchampionship.com](http://www.pastryworldchampionship.com)
- [www.campionatomondialecakedesigner.it](http://www.campionatomondialecakedesigner.it)
- [www.cakedesignersworldchampionship.com](http://www.cakedesignersworldchampionship.com)
- [www.campionatoitalianocakedesigner.it](http://www.campionatoitalianocakedesigner.it)
- [www.mypastrybook.it](http://www.mypastrybook.it)
- [www.magazinefipgc.it](http://www.magazinefipgc.it)
- [www.federazioneitalianacakedesigner.it](http://www.federazioneitalianacakedesigner.it)
- [www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)