

The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC

REGLAMENTO OFICIAL

Host Feria de Milán 21/22 octubre 2017



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Ciocolateria*

- **A quién está dirigido**
- La participación al Campeonato Mundial de Repostería Heladería Chocولاتería FIPGC organizado por la Federación Internacional de Repostería Heladería Chocولاتería está abierta a todos los Países del mundo.
- El Tema del Campeonato Mundial FIPGC 2017 para todos los Equipos será "Al **Descubrimiento del Chocolate y del Café**"
- El Campeonato se realiza cada dos años, en el 2017se llevará a cabo en el **Host Fiera di Milano di Rho**.

- **La inscripción al Campeonato Mundial FIPGC**
- Los equipos que deseen inscribirse deben mandar la solicitud por e mail al Comité de organización internacional a la dirección: info@internationalfederationpastry.com **indicando la Nación candidata y los nombres de los participantes**. El Comité organizativo enviará una comunicación al equipo candidato para confirmar su confirmación a la candidatura.
Solamente luego de haber recibido el e mail de confirmación, los equipos tendrán acceso al Campeonato, luego de haber leído y compilado en cada parte del mismo todo el reglamento y aceptado los términos y condiciones del mismo, pagando la cuota decidida por el Comité Organizador de 500,00 Euros por equipo por giro bancario dirigido a:
Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53–Udine–33100 (UD) **hasta pero sin sobrepasar el 15 de Octubre 2016**. **Causal del giro bancario:** Nombre del País (ejemplo: Italia) Inscripción Campeonato Mundial de Repostería
- **COORDENADAS BANCARIAS** BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 – VIA MARSALA

CÓDIGO DEL PAÍS	CHECK DIGIT	COORDENADA BANCARIA NACIONAL
IT	08	M0548412302044570421284
IBAN		
IT08M0548412302044570421284		

BIC SWIFT

CIVIIT2C

- **Solamente los primeros 16 equipos** inscritos tendrán derecha a participar al campeonato.
- La fecha de participación (*anexada al reglamento*) deberá enviarse por carta certificada a la dirección: Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53. Udine 33100 (UD), o compilada y enviada a la dirección de correo electrónico: info@internationalfederationpastry.com dentro del **15 de Octubre 2016**.

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

- **Comité Organizativo Internacional:**
- **Sitio Web:** www.campionatomondialepasticceria.it - www.pastryworldchampionship.com
- **Mail:** info@internationalfederationpastry.com

➤ **El Equipo y el Entrenador:**

- Cada equipo estará compuesto por **1 Entrenador (Capitán del Equipo)** y **3 Concursantes** que tendrán competencias profesionales en el campo de la Repostería, de la Heladería y de la Chocolatería.
- El entrenador, durante el desarrollo de la competición, representará al propio país como juez internacional y tendrá derecho al voto para el país mismo.
- Los Concursantes deberá realizar solos el programa de la competición.
- La tarea del entrenador consiste en entrenar el propio equipo preparándolo para los campeonatos.
El entrenador no puede ayudar al equipo durante el desarrollo de la competencia
- El Entrenador representa al equipo en el jurado internacional y es el referente del equipo en lo que hace al Comité Organizativo ya sea durante la competencia como durante la fase organizativa antes del concurso.

➤ **Indumentaria:**

- La organización suministrará a cada Equipo 2 sacos oficiales para cada componente (*1 para ser utilizada en la competencia y 1 para recibir el premio*) 1 delantal para los concursantes durante la competencia
- Todos los concursantes deberán endosar la indumentaria estándar completa con Saco oficial del concurso, pantalones negros, zapatos negros.
- **Está absolutamente prohibido** el uso de indumentaria no conforme con las indicaciones indicadas o el uso de otros logotipos sobre la vestimenta.
- Además, durante toda la competición, queda prohibida la exposición de logotipos u otros materiales publicitarios en todo el vestuario, en los equipos o materias primas que deberán estar puestas en contenedores que no dejen ver las etiquetas promocionales, que no sean las oficiales de la competición. La penalidad consiste en la exclusión del Equipo por parte del Comité Organizativo Internacional.

➤ **Recetario y Tema del Concurso**

- El Tema del Campeonato Mundial de Repostería Heladería y Chocolatería FIPGC decidido por el Comité Organizador Internacional para la edición del 2017 será "**Al Descubrimiento del Mundo del Chocolate y del Café**" y deberá estar representado por el trabajo final de cada equipo.

www.pastryworldchampionship.com -Federación Internacional de Repostería Heladería y Chocolatería-
www.federazione pasticceri.it
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P.iva e C.F. 02724640301 info@internationalfederationpastry.com

- Cada equipo deberá entregar **nº 20 dípticos** de presentación completos con el recetario, una breve biografía de los componentes del equipo, explicación del tema representado foto de los concursantes. Cada equipo elije libremente como hacer los libretos (deben hacerse en inglés, italiano y el idioma original del equipo participante).
- Todo el material solicitado deberá entregarse impreso sobre papel y en CD (no. 1 CD) en idioma italiano/inglés durante la competición, al Presidente del Jurado Internacional; en caso de entrega fallida o parcial, se aplicará una penalidad de 20 puntos sobre el puntaje final totalizado por el Equipo en competición.

Recetario, foto, biografías y díptico de presentación de los equipos participantes que será propiedad de la Organización, con libertad de publicación en cada canal publicitario a disposición de la misma.

➤ **Presentación de los Equipos y asignación de los Box**

El Comité Organizativo Internacional, presentará en la Feria Host de Milán el 20 de Octubre 2017 a las 14:00 horas todos los equipos participantes donde se llevarán a cabo:

- **El sorteo de los box;**
- **El sorteo de los horarios para las degustaciones por dos días sucesivos;**
- **El sorteo para las degustaciones de los Equipos.**

Los primeros 8 Equipos que concursarán el 21 de Octubre 2017, se posicionarán en los lugares asignados para organizar su espacio, desde las 16,30 hasta las 18,00 horas el día 20 de octubre 2017 (*enseguida luego de la presentación de los equipos y del sorteo*).

Los equipos que competirán el 22 de Octubre 2017, tomarán posesión de los box desde las 16,30 hasta las 18,00 horas del día 21 de Octubre 2017. Las indicaciones para alcanzar el pabellón de los Campeonatos se comunicarán por medio de e mail al entrenador a su debido tiempo. Los entrenadores deberán comunicar por medio de mail la chapa y tipo de medios utilizados para recibir el permiso que les otorgará acceso a la feria (solo para la descarga de los utensilios). Por otros medios eventuales sin dependencia directa con el equipo (amigos, hinchas, parientes, etc.) el estacionamiento debe adquirirse directamente en el sitio www.host.fieramilano.it

El día 20 de octubre 2017 todos los equipos deben llevar su material/equipos al pabellón donde se llevarán a cabo los Campeonatos.

Cada Equipo, comprende el entrenador y (3) tres componentes, y deberá ejecutar el siguiente programa en 7,30 horas: **Comienzo de los trabajos 7,00 horas Fin de los trabajos 14,30 horas**
A las 14,30 horas todos los equipos deben presentar sobre la mesa su trabajo de exposición, las piezas artísticas y dulces correspondientes para su exposición y para la evaluación final de la mesa.

El programa para la edición 2017 abarcará las siguientes categorías:

- Escultura en Chocolate y Almendras Garrapiñadas;
- Escultura en Azúcar y Torta Moderna;
- Escultura en Azúcar empastado con Gelatina y Porción única de Helado

"Escultura en Chocolate y Almendras Garrapiñadas"

- Los Concursantes deberá presentar una **pieza artística de chocolate** con una altura máxima de 180 cm realizado con todas las técnicas usadas con chocolate, sin uso de soportes internos, y **nº 2 diferentes chocolates** de los cuales:
 - **Nº 30 Bombones rellenos** con gusto a café.
"25 bombones rellenos para degustación y 5 bombones a ser colocadas sobre la escultura de chocolate"
 - **Nº 30 Bombones rellenos** logrados sin uso de moldes, empastadas a mano.
"25 bombones rellenos para degustación y 5 bombones a ser colocadas sobre la escultura de chocolate"

El peso de cada bombón relleno deberá tener como máximo 12 gramos.

La base de apoyo de la pieza artística de chocolate deberá ser suministrada por el equipo concursante. Los bombones rellenos deben colocarse directamente sobre la pieza artística (5+5 = 10 pz en total) Además, los bombones rellenos para la degustación del jurado deberán colocarse sobre una sola bandeja (25 +25= 50 Pz.) a cargo del Equipo concursante, a ser presentada al Jurado "visualmente" antes de la degustación.

La degustación de los bombones de chocolate relleno está prevista para las 10,30 horas

" Escultura en Azúcar y Torta Moderna"

- Los Equipos concursantes deberá presentar una pieza artística de azúcar (**sin gelatina y sin aerografía**), de una altura máxima de 180 cm y **nº 4 tortas** modernas de un diámetro máximo de 18 cm iguales en la forma y en el gusto.
(**3 tortas** para la degustación del jurado, **1 torta** a ser colocada sobre la pieza artística).

www.pasteryworldchampionship.com -Federación Internacional de Repostería Heladería y Chocolatería-
www.federazione pasticceri.it
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P.iva e C.F. 02724640301 info@internationalfederationpastry.com

- Todas las bases (hojaldres, pan de España, masa quebrada, bizcocho, merengues, crocantes, etc.) deben llevarse ya cocinadas por el equipo concursante alternativamente, los equipos que toman posesión del box el día anterior a la competición, pueden preparar eventualmente las bases desde las 16,30 hasta las 18,00 horas.
- Nota: La Torta Moderna debe contener por lo menos una crema (mousse, bavaresa, etc.) que está hecha con base de fruta seca (ej., pasta de avellana, pasta de pistacho, pasta de piñones, etc...)
- El azúcar para la escultura artística podrá entregarse ya cocinado y coloreado con anterioridad. Todas las demás fases de elaboración (*para el azúcar colado, estampado, soplado y estirado*) deberán realizarse en el lugar. Los dispositivos, tales como lámparas para el azúcar, y pequeños equipos personales tales como cuchillos, espátulas, etc. deben ser traídos por el equipo concursante.
- La base de apoyo para la obra artística en Azúcar y para la Torta Moderna que se colocará sobre a misa, tendrá que ser traída por el Equipo concursante. Los platos para la torta a ser presentada al Jurado "visualmente" antes de la degustación y los platos a ser presentados al jurado internacional para la degustación, deberán ser proporcionados por la organización.

La degustación de los bombones de chocolate relleno está revista para las 13,30 horas

"Escultura de Azúcar con Gelatina"

- Los Equipos concursantes deberá presentar una escultura en azúcar con gelatina de una altura máxima de 180 cm preparada con antelación. El montaje se lleva a cabo en el lugar y el aerógrafo, si se usara, se aplicará directamente.
- Los equipos deberán presentar 1 tipo de Porción única de helado (total n1 20 pz) a ser presentada al jurado de degustación. La porción única de helado será presentada sobre un plato como un dessert al plato (puede contener en el plato una salsa de combinación).
- Todas las bases (hojaldres, pan de España, masa quebrada, bizcocho, merengues, crocantes, etc.) deben llevarse ya cocinadas por el equipo concursante alternativamente, los equipos que toman posesión del box el día anterior a la competición, pueden preparar eventualmente las bases desde las 16,30 hasta las 18,00 horas.
- La base de apoyo para la obra artística en Azúcar con Maicena y para la Porción única de helado que se colocará sobre la misma, deberá ser traída por el Equipo concursante; la porción única de helado colocado sobre la pieza de azúcar con gelatina, debe ser visiblemente parecida a las porciones de degustación pero podrá ser realizada con ingredientes que soporten la temperatura ambiente. Los platos para las porciones únicas a ser presentados al Jurado "visualmente" antes de

la degustación y los platos a ser presentados al jurado internacional para la degustación, deberán ser proporcionados por la organización.

La degustación de la porción única de heladería a ser presentada al jurado está prevista para las 12,00 horas

TODAS LAS OBRAS ARTÍSTICAS DEBERÁN PRESENTARSE SOBRE LA MESA DE EXPOSICIONES A LAS 14,30 HORAS

➤ **El Jurado de los Campeonatos Mundiales de Repostería Heladería y Chokolatería**

- El Jurado Oficial estará compuesto por el representante de cada Equipo participante (el Entrenador), por el Presidente del Jurado y por periodistas especializados en el sector de Repostería Heladería Chokolatería.

➤ **Criterios de Evaluación;**

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

- **Elaboración Artística: 30%** y comprende la adherencia al tema, dificultad de ejecución, las técnicas utilizadas, la innovación.
 - **Degustación: 40%** y comprende la combinación de gustos, caliente/frío, estructuras diferentes del dulce, dificultad de ejecución, innovación del dulce.
 - **Impresión General: 30%** y comprende la limpieza del trabajo, orden en el box, organización del trabajo, dípticos, recetario y mesa de presentación final.
- Todos los productos elaborados se realizan directamente, con excepción del azúcar con gelatina que podrá traerse desde el propio laboratorio desmotado pero no aerografiado. La aerografía, si se aplicara, y el montaje de la obra, deberán llevarse a cabo durante la competencia.

El puntaje máximo y el puntaje mínimo serán anulados.

Por comportamientos no idóneos con el reglamento o con el desarrollo de la competición, el Jurado y el Presidente del jurado pueden aplicar penalizaciones e inclusive la exclusión del equipo. Los Concursantes no podrán tener ninguna ayuda externa. La penalidad será la exclusión o penalización de la competencia. El juicio del Jurado es incuestionable.

- **Los concursantes tendrán 7,30 horas de tiempo** para terminar el trabajo dejando limpio el box por el cual son responsables.

Por cada 10 minutos de retraso a partir del horario establecido, se aplicará una penalización de 20 puntos.

- **07,00 horas comienzo del concurso**

- **10,30 horas degustación de los Bombones rellenos**

- **12,00 degustación de la Porción Única de Helado**

- **13,30 horas degustación de la Torta Moderna**

- **14,30 horas exposición de la mesa y finalización del concurso**

- Desde las **14,30** hasta las **15,00** horas todos los equipos deben liberar los box de sus dispositivos y quincallería. El entrenador debe firmar la hoja de salida del equipo luego de controlar todos los dispositivos juntamente con un miembro del Comité Organizativo elegido al efecto.

- - **La proclamación de los vencedores se llevará a cabo desde las 17,00 horas del día 22 de Octubre 2017.**

➤ Premios

1° Equipo clasificado:

- **Copa del Mundo** de Repostería Heladería Chocolatería FIPGC (*1 para el Equipo y 1 para los concursantes*)
- **Medalla de Oro** para los campeones del Mundo FIPGC
 - Diploma de Honor
 - € 10.000,00

Premios

2° Equipo clasificado:

- Medalla de Plata (*1 para el entrenador y 1 para los concursantes*)
- Diploma de Honor
- € 5.000,00

Premios

3° Equipo clasificado:

www.pasteryworldchampionship.com -Federación Internacional de Repostería Heladería y Chocolatería-
www.federazione pasticceri.it
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P.iva e C.F. 02724640301 info@internationalfederationpastry.com

- Medalla de Bronce (1 para el entrenador y 1 para los concursantes)
- Diploma de Honor
- € 3.000,00

Los premios enumerados más arriba, se entienden como importes brutos antes de las retenciones fiscales vigentes en el momento de la concesión del premio.

➤ **Premios Especiales**

- Premio al Mejor Bombón Relleno
- Premio a la Mejor Torta Moderna
- Premio a la Mejor Porción de Helado
- Premio a la Mejor Escultura Artística
- Premio a la Crítica Periodística

Para las demás posiciones;

Diploma de participación para todos los Equipos participantes.

➤ **Duración y Desarrollo de la Competencia**

- La Competencia tendrá una duración total de 7,30 horas con comienzo a las 07,00 horas.
- Finalizado del acondicionamiento de las mesas de presentación y limpieza a las 14,30 horas.

Los participantes podrán acondicionar el box el día anterior a la competición desde las 16,30 hasta las 18,00 horas.

Durante todo el proceso del concurso, los jueces/entrenadores de los diferentes países, controlarán el desarrollo regular de la competición e inspeccionarán los box al principio y al final de los trabajos, controlando todos los dispositivos, limpiezas generales de los box, plano del trabajo, piso, frigoríficos y canastillas de desperdicios orgánicos y materiales plásticos.

Todos los materiales para la limpieza de los box, quedará a cargo de los Equipos participantes.

➤ **La organización**

- La organización pone a disposición de los concursantes los emplazamientos completos de enfriadores térmicos, mesas, conservador positivo y negativo, mezcladora de banco, microondas, placa de inducción, atemperadoras para chocolate, máquina para helado, mezcladora para helado.
Nota: La organización comunicará a todos los Equipos participantes, **en detalle**, los equipos y materias primas presentes. Los dispositivos pequeños y quincallería, (por ejemplo: bolsas de agua caliente, balanzas, cuchillos, lámpara del azúcar, espátulas, cucharas de madera, moldes, etc.) quedan a cargo del participante. La organización pone a disposición las mesas neutras con manteles iguales para todos los Equipos para poder exhibir las obras. La iluminación y/o faros para iluminar las obras artísticas quedarán a cargo de los concursantes.
- Los candidatos deberá presentar "**obras inéditas al público**" (*que no hayan aparecido en otras exposiciones, concursos, etc.*), so pena de exclusión del concurso aún con posible retroactividad.
- El Comité Organizativo Internacional, se reserva el derecho de poder aportar modificaciones al reglamento, comunicándolo de inmediato a los Equipos participantes por medio de e-mail.

➤ **Donde y cuando**

- El World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC, se llevará a cabo en la Feria **HOST Fiera di Milano**, Strada Statale 33 del Sempione, Rho Milano (MI) desde el 21 al 22 de Octubre 2017.
www.host.fieramilano.it

• **Envío de la mercadería y retiro**

Todos los Equipos pueden enviar materiales y eventuales dispositivos particulares directamente al Host Fiera Milano (*el costo del envío y retiro queda a cargo de los Equipos*), previo acuerdo con el Comité Organizativo Internacional. Lo mismo rige para el retiro de dichos objetos.

Contactar con el Comité Organizativo a la dirección de e-mail: info@internationalfederationpastry.com para todos los acuerdos.

• **La Estadía**

La organización se hará cargo del alojamiento de los Equipos participantes durante los días: 20/21/22 de octubre 2017.

El día 23 de Octubre 2017, todos los Equipos deberán dejar los alojamientos a más tardar a las 10,00 horas. Fuera de esta fecha y horarios, todos los gastos quedarán a cargo de los participantes. La estadía se reservará exclusivamente para los Equipos participantes al concurso. Los equipos concursantes se alojarán en piezas dobles o triples tal como lo establece la organización; el eventual pedido de cambios (tales como la solicitud de piezas únicas) implicarán costos a cargo del solicitante. La organización pondrá a disposición de los equipos participantes un bus pendular para los desplazamientos desde el hotel a la feria y viceversa.

www.pastryworldchampionship.com -Federación Internacional de Repostería Heladería y Chocolatería-
www.federazione pasticceri.it
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P.iva e C.F. 02724640301 info@internationalfederationpastry.com

- **Disposiciones finales**

Todos los Equipos con el envío de la solicitud antes del 15 de Octubre 2016 aceptan todas las condiciones del presente reglamento exonerando desde la fecha indicada a la organización de cualquier responsabilidad por cualquier disputa debida al puntaje que será de juicio indiscutible del Jurado Oficial y del Presidente del Jurado, cada comunicación deberá presentarse al Presidente del Jurado al final de cada prueba del Concurso exclusivamente por escrito.

La organización se reserva, además, la posibilidad de anular el concurso por fuerza mayor y realizar modificaciones al reglamento por problemas logísticos que no dependen de la misma. *(En este caso, se devolverá la suma pagada por la participación a los Equipos concursantes).*

Las partes en concurso se obligan el día 15 de Octubre 2016 desde el momento en que han enviado la misiva de confirmación de aceptación de participación al concurso y del presente reglamento, a firmar en original la presente acta. En su defecto podrán ser excluidos, a discreción de la organización, del concurso sin que ello implique responsabilidad alguna para la misma renunciando los concursante, desde este momento, a cualquier solicitud de pedido de resarcimiento o de reembolso de expensas.

El Equipo autoriza expresamente a la organización, y a personas delegadas por la misma, a la inscripción oficial en la Federación Internacional de Repostería Heladería y Chocolatería, y autoriza además, el tratamiento de los datos personales de forma ilimitada para la preparación del concurso y a su publicidad, presente y futura, por lo cual han otorgado una aceptación expresa a la participación de acuerdo a los efectos del d.lgs 196/2003. Todos los participantes tendrán acceso gratuito a la feria que les será entregado el día 20 de octubre en el hotel en el que se alojara el equipo; los boletos para eventuales acompañantes, hinchas y parientes deberán solicitarse al Comité Organizativo no más tarde del 1 de Octubre 2017. El Comité Organizativo, por medio de los e mails de la Feria de Milán enviará a los solicitantes los códigos de ingreso para la obtención de boletos gratuitos. Será responsabilidad del solicitante imprimirlos para poder acceder a la Feria.

MARCAR CON BARRA PARA ACEPTAR

ACEPTO

NO ACEPTO

Los concursantes ceden a la organización, desde el momento de la admisión al concurso, el derecho de poder utilizar fotos, videos, audios, recetarios y todos los productos elaborados para fines de propaganda y todo aquello que se relaciona en todas sus formas de uso, renunciando desde ahora a cualquier solicitud de resarcimiento de daños, reembolso expensas y pagos de sumas en general.

MARCAR CON BARRA PARA ACEPTAR

ACEPTO

NO ACEPTO

INSCRIPCIÓN EN THE WORLD TROPHY OF PASTRY ICE CREAM CHOCOLATE FIPGC, 2017

PAÍSES PARTICIPANTES -----		
-----------------------------------	--	--

<u>ENTRENADOR PAÍS:</u>		APELLIDO:	NOMBRE:
nacido / en			el
	(municipio de nacimiento - especificar el Estado)	(provincia)	(dd/mm/aa)
con residencia en			
	(municipio de residencia)	(provincia)	
			n°
	(vía, plaza)		(número cívico)
Código Postal			
teléfono	Fax:	Celular:	
(con prefijo internacional)		(con prefijo internacional)	
sitio internet:	e-mail:		
TALLE UNIFORME: S M L XL XXL	Hombre / Mujer	Medida Tórax cm:	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		

CONCURSANTE EQUIPO DE CHOCOLATE		APELLIDO:	NOMBRE:
nacido / en			el
	(municipio de nacimiento - especificar el Estado)	(provincia)	(dd/mm/aa)
con residencia en			
	(municipio de residencia)	(provincia)	
			n°
	(via, plaza, región, localidad, etc.)		(número cívico)
Código Postal			
Teléfono	Fax:	Celular:	
(con prefijo internacional)		(con prefijo internacional)	
sitio internet:	e-mail:		
TALLE UNIFORME: S M L XL XXL	Hombre / Mujer	Medida Tórax cm:	
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		

www.pastryworldchampionship.com -Federación Internacional de Repostería Heladería y Chocolatería-
www.federazionepasticceri.it
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P.iva e C.F. 02724640301 info@internationalfederationpastry.com

Desea inscribirse en los Campeonatos Mundiales de Repostería Heladería Chocولاتería FIPGC

➤ Para tal fin declaro que:

- a) estar en posesión de los requisitos de adhesión de carácter general, así como de los requisitos específicos para la tipología de pertenencia, previstos por la Reglamentación citada más arriba;
- b) aceptar todas las condiciones, de inscripción y reglamento que se acompaña.
- c) comunicar de inmediato eventuales variaciones de participación en relación a lo declarado en la presente solicitud de adhesión;
- d) respetar y no emprender actividades contrarias a las finalidades de la Organización;
- e) poseer los requisitos de idoneidad sanitaria para la manipulación de los alimentos.

D. L.g.s. n. 196 del 30/06/2003 y suc. mod. e int. "Código relativo a la protección de los datos personales": Protección de la privacidad

Nota informativa: -Con referencia al artículo 13 del Decreto Legislativo 196 del 30/06/2003 le informamos que el tratamiento de los datos que le conciernen se llevará a cabo (directamente y/o por medio de sociedades, entidades o consorcios) para las finalidades exclusivamente conexas a la solicitud de más arriba. Los datos serán tratados de manera lícita y correcta, serán registrados y conservados en archivos informáticos y/o de papel, y publicados en la web y/o sobre papel (guías, dípticos, material promocional, de difusión nacional e internacional).

Cose se ha establecido en el artículo 7, Usted tiene derecho, en cualquier momento, a consultar y solicitar la modificación (toda vez que fueran detectados errores y/o variaciones) o cancelar los datos comunicados. El eventual rechazo a proporcionar, en su totalidad o parcialmente, los datos solicitados compromete automáticamente, aún sin necesidad de ninguna comunicación específica relativa, la exclusión de la inscripción o continuación de cualquier relacionamiento con su persona. **Consentimiento:** Declaro haber recibido la nota informativa relativa al artículo 13 del d. Lgs. 196/03 y sigte. mod. e integrac. de cuyo contenido estamos en conocimiento, y manifiesto, luego de una evaluación cuidadosa y libre determinación, el consentimiento al manejo de mis datos personales tal como se describe en el mismo informe.

MARCAR CON BARRA PARA ACEPTAR

ACEPTO

NO ACEPTO

Firma del Entrenador

Firma del participante Chocولاتería

Firma del participante Repostería

Firma del participante Heladería

Le damos las gracias por la colaboración:



- www.federazionepasticceri.it
- www.internationalfederationpastry.com
- www.campionatomondialepasticceria.it
- www.pastryworldchampionship.com
- www.campionatomondialecakedesigner.it
- www.cakedesignersworldchampionship.com
- www.campionatoitalianocakedesigner.it
- www.mypastrybook.it
- www.federazioneitalianacakedesigner.it
- www.magazinefipgc.com
- www.host.fieramilano.it

www.pastryworldchampionship.com -Federación Internacional de Repostería Heladería y Chocolería-
www.federazionepasticceri.it
www.internationalfederationpastry.com

Via Torviscosa, 53 Udine 33100 P.iva e C.F. 02724640301 info@internationalfederationpastry.com