



BASES CONCURSO GASTRONÓMICO

SABOREA SALUD

I. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS.-

La Concejalía de Bienestar Social y Sanidad del Ayuntamiento de La Victoria de Acentejo convoca el Primer Concurso para estudiantes en el sector de la restauración “Saborea Salud”. Es objetivo principal del concurso de cocina promocionar la utilización de los productos propios del municipio, derivados del sector primario y como elemento promotor de la salud, mediante la elaboración de tapas durante el desarrollo del concurso, para su valoración por el jurado, y que se harán a cargo de las personas amantes de la cocina que quieran exhibir sus dotes culinarias, y contribuir a la difusión de los beneficios de la utilización de los productos naturales de producción local.

II. PARTICIPANTES.-

Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, mayores de 16 años de edad, independientemente de su profesión, oficio o nacionalidad. La participación puede ser a título individual o bien representando a una asociación, centro formativo, grupo de amigos, etc. Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros profesionales.

Se tendrá en cuenta el orden de inscripción a la hora de contemplar los participantes que será en un número de cuarenta (20) más CINCO (5) suplentes que puedan cubrir posibles bajas.

III. INSCRIPCIONES.-

Las personas interesadas en participar deberán presentar la solicitud en el Ayuntamiento de La Victoria de Acentejo (Concejalía de Desarrollo Local) hasta las 14.00 horas del jueves día 29 de marzo de 2018. En la solicitud se hará constar el nombre, apellidos y domicilio del participante, así como la denominación del grupo al que representa, en su caso.

Las inscripciones también se podrán hacer llegar al Ayuntamiento mediante el correo electrónico menores@lavictoriadeacentejo.es

Independientemente del medio de inscripción se respetará el estricto orden de llegada de las solicitudes.

IV. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES.-

Las tapas a confeccionar serán de la libre elección de cada participante, siendo obligatorio la utilización de frutas y/o verduras locales, así como creación de una receta saludable. Cada tapa que se presente al Concurso habrá de permitir, al menos, el equivalente a 5 degustaciones.

La organización pondrá a disposición de cada participante medio pollo, medio conejo así como un conjunto de frutas y verduras de producción local. El participante deberá utilizar dos de estos productos.

Los platos se prepararán en las inmediaciones del La Plaza Rodríguez Lara de La Victoria de Acentejo, lugar de celebración del concurso y se presentarán en un único elemento (bandeja, plato...) que la organización dispondrá.

Si algunos de los ingredientes o acompañamiento elegidos para la elaboración del plato fuera la papa, las mismas podrán traerse por los participantes en estado de semi elaboración o cocción.

V. ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA CONFECCION DE LOS PLATOS.-

La organización del evento se hará cargo de aportar los utensilios, herramientas y equipos de cocina, así como el combustible e ingredientes necesarios con los que realizar su elaboración. Se permite que los participantes lleven su propio mortero.

Los instrumentos o utensilios utilizados se dejarán en el recinto y estarán obligados a devolverlos a la persona designada por la organización, quien controlará que se devuelvan en la misma cantidad en la que fueron entregados.

VI. FECHA REALIZACIÓN.-

El concurso será abierto y se desarrollará el sábado 7 de abril de 2018, a partir de las 11:00 hrs de la mañana, en la plaza Rodríguez Lara, y tendrá el siguiente desarrollo.

1.) 11:00 a.m. recepción de participantes y control de la correspondiente inscripción.

- 2.) 11:30 a.m. explicación del desarrollo de la prueba a cargo de un cocinero profesional.
- 3.) 12:00 a.m. visita a la despensa (stand designado al efecto) para la obtención de los productos que conformarán la guarnición y preparación del menaje.
- 4.) 12:30 a.m. comienzo del concurso y de la elaboración de los platos (incluido el encendido del fuego por medios no químicos).
- 5.) 13:00 a.m. presentación de los platos ante el Jurado y consiguiente deliberación.
- 6.) 19:00 p.m. entrega de premios.

Si por razones de fuerza mayor la Organización lo estimara necesario, podrá, tanto variar el horario como distribuirlo de la forma más oportuna si el número de participantes así lo aconsejara. El Jurado podrá determinar cambios en la distribución de tiempos del concurso.

VII. PREMIOS Y CALIFICACIONES.-

Se establecen los siguientes Premios:

1º Premio al Mejor Tapa, material de restauración a elegir por valor de 150€, almuerzo 2 personas en restaurante del municipio y diploma acreditativo.

2º Premio al Mejor Tapa, material de restauración a elegir por de valor 100€ y almuerzo 2 personas en restaurante del municipio y diploma acreditativo.

3º Premio al Mejor Tapa, material de restauración a elegir por valor de 50€ y almuerzo 2 personas en restaurante del municipio y diploma acreditativo.

El Jurado calificará los platos, puntuando de 1 a 5 cada uno de estos aspectos:

- La dificultad en su elaboración.
- El gusto y el aroma.
- La presentación.
- La originalidad del plato.
- Equilibrio calórico
- Relación calidad – precio
- Empleo de productos locales

VIII. EL JURADO.-

El Jurado estará compuesto por un cocinero profesional, un representante de un establecimiento dedicado a la restauración del municipio y por un miembro designado por Ashotel, un representante de los stand de la feria de la salud.

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de promediar la que dieran cada uno de los miembros del Jurado.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

El fallo del jurado será inapelable.

IX. BASE GENERAL.-

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de estas bases.

**Concejalía de Bienestar Social y Sanidad del MI
Ayuntamiento de La Victoria de Acentejo**



Nº

**CONCURSO GASTRONÓMICO
“SABOREA SALUD”
Plaza del Ayuntamiento
LA VICTORIA DE ACENTEJO**

D/DÑA. _____
con DNI número: _____ y con domicilio en
la calle _____ número, _____
localidad _____, Código Postal _____
Teléfono fijo _____, teléfono móvil _____
correo electrónico _____

SOLICITA:

**Participar en la 1ª Concurso Gastronómico Saborea Salud a celebrar
en la Plaza del Ayuntamiento, los días 7 de abril de 2018 con la
Tapa Denominada: _____**

**Para lo que aporta:
Fotocopia del DNI/NIE.**

**SR. CONCEJAL DELEGADA DEL ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL DEL
M.I. AYUNTAMIENTO DE LA VICTORIA DE ACENTEJO**