



REGLAMENTO

CONCURSO “DULCERIA 2023”

MEJOR DULCE ALIMENTOS DE VALLADOLID

El objeto del concurso es promover la competitividad y el **buen hacer de los profesionales y de pastelería de Valladolid y provincia**, así como **promocionar los productos** y la marca **Alimentos de Valladolid a Gusto de todos**.

1. ORGANIZACIÓN

La organización del Concurso Dulcería 2023. Mejor dulce Alimentos de Valladolid es competencia de la **Excelentísima Diputación de Valladolid** a través de la marca **Alimentos de Valladolid** y de la **Asociación Provincial de Empresarios de Confitería de Valladolid**.

2. FECHA Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

La celebración del Concurso tendrá lugar en el Edificio Q-BO de la Diputación de Valladolid, situada en C/ Monasterio del Paular, 1 de (Valladolid), el día 24 de marzo de 2023.

3. PARTICIPANTES

Podrá participar cualquier establecimiento de pastelería y confitería artesanal ubicado en Valladolid y provincia, que pertenezca a la marca Alimentos de Valladolid o en su caso que rellenen el compromiso de adhesión a la marca.

Cada establecimiento podrá presentar un único dulce al concurso.

4. INSCRIPCIÓN

Las solicitudes deberán presentarse por correo electrónico o de forma presencial en la sede de la Asociación Provincial de Empresarios de Confitería de Valladolid:

Asociación Provincial de Empresarios de Confitería de Valladolid:

Ref.: Concurso Dulcería 2023 - Mejor Dulce Alimentos de Valladolid.

Dirección: C/ Muro nº 3, 2º Dcha. 47004 (Valladolid)

Correo electrónico: asconfiteros@fecosva.com

Todas las solicitudes deberán ajustarse al modelo oficial que se adjunta en este reglamento y se presentarán acompañadas de la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI
- Declaración Responsable del cumplimiento de los requisitos para participar en el concurso

El plazo de recepción de solicitudes finaliza el día 20 de marzo de 2023

5. REQUISITOS DE LOS DULCES PRESENTADOS A CONCURSO

- Dulce denominado de viaje, por lo que quedan excluidos los postres, emplatados o en vaso
- Dulce que no necesite frío para su conservación
- El diseño será a criterio del participante, valorándose la originalidad del mismo
- La composición del postre se realizará con al menos uno o varios ingredientes que estén incluidos dentro de la marca **Alimentos de Valladolid**
- Dulce de bocado con un máximo de 50 g.
- Se valorará muy especialmente:
 - Ingredientes utilizados, se valorará especialmente la utilización de ingredientes que pertenezcan a la marca **Alimentos de Valladolid**.
 - Originalidad.
 - Armonía sensorial (sabor).
 - Durabilidad del producto.
 - Apto para intolerancias alimentarias.
 - Presentación.
 - Comercialización.

6. RECEPCIÓN DE LOS POSTRES

- La presentación de los postres a concurso tendrá lugar el día 23 de marzo de 2023 entre las 9:00 a 14:30 horas en el Edificio Q-BO de la Diputación de Valladolid, situada en C/ Monasterio del Paular, 1 de (Valladolid)
- Cada participante presentará 8 unidades del postre que presente a concurso
- El postre deberá ir acompañado de un sobre tamaño DINA4 (folio), en cuyo exterior solo se indicará “Dulcería 2023 – Mejor Dulce Alimentos de Valladolid” y en cuyo interior irán dos sobres cerrados con la inscripción Sobre 1 y Sobre 2.

- ❖ En el **sobre 1** se incluirá:
 - descripción de la elaboración (incluyendo el tiempo y los útiles necesarios)
 - lista detallada de:
 1. ingredientes y sus cantidades
 2. observaciones que se consideren de interés tanto para su preparación como para su conservación y consumo
 3. PVP del producto
- ❖ En el **sobre 2** se incluirá: los datos personales del participante: nombre y apellidos completo, dirección completa, teléfono de contacto.

7. JURADO DEL CONCURSO

El Jurado estará compuesto por cinco miembros:

- Un representante de la Asociación Provincial de Empresarios de Confeitería de Valladolid que actuará como Presidente
- Un profesional del sector de pastelería de reconocido prestigio
- Un profesional del sector de hostelería de reconocido prestigio
- Un experto en periodismo gastronómico
- Un experto en Marketing

La secretaria de la Asociación Provincial de Empresarios de Confeitería de Valladolid actuará como Secretaria del Jurado, que lo hará con voz pero sin derecho a voto.

8. Criterios de valoración

Cada postre será valorado sobre un total de 100 puntos en base a los siguientes criterios:

CRITERIO	PUNTUACIÓN
Recursos utilizados	20 puntos
Originalidad	20 puntos
Armonía sensorial	20 puntos
Durabilidad del producto	10 puntos
Apto para intolerancias alimentarias	10 puntos
Presentación	10 puntos
Comercialización	10 puntos

Cada miembro del Jurado cumplimentará para cada concursante una **Ficha de Valoración** según modelo adjunto, obteniéndose una puntuación de cada participante (sobre 100 puntos).

A partir de los datos de todas las Fichas de Valoración, la secretaria del Jurado cumplimentará la **Ficha global de puntuaciones**, de la que se obtendrá el resultado final del concurso que quedará reflejado en el correspondiente **Acta del Jurado**.

9. Premios

Se establecerá un **1^{er} Premio**, al concursante que obtenga mayor puntuación, que será nombrado **Campeón del I Concurso Dulcería 2023 – Mejor Dulce Alimentos de Valladolid** y recibirá:

- Trofeo + Diploma acreditativo
- Dotación económica: 600 €

El 2º y 3º finalistas obtendrán **diploma acreditativo**.

10. Consideraciones finales

10.1. Los participantes por el mero hecho de inscribirse aceptan someterse a este Reglamento en todos sus términos. El Comité Organizador resolverá las cuestiones que se susciten a lo largo de la celebración del concurso en todo aquello que no esté expresamente previsto en este Reglamento. Sus decisiones serán inapelables.

10.2. Reservas y limitaciones: Los datos deberán ser facilitados por el participante de forma veraz. Cualquier comunicación falsa de datos personales dará derecho a los organizadores del presente concurso a descalificar al ganador para participar y poder disponer del correspondiente premio.

10.3. protección de datos Los datos personales que nos facilite para participar en el concurso autoriza a que sean incluidos en un fichero o ficheros responsabilidad de FECOSVA, con las finalidades de: (a) gestión de la entrega de los premios y (b) para cualquier otra finalidad prevista en las presentes Bases.

10.4. Derechos de imagen: Los participantes ceden los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante la celebración del concurso.

10.5. La Organización se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases.

