

**Títol:** BASES DEL PRIMER CONCURS AJUNTAMENT DEL PINÓS AL MILLOR GELAT ARTESÀ PREPARAT AMB PRODUCTES GASTRONÒMICS TÍPICS DEL PINÓS

**Categoria:** CONVOCATÒRIES I CONCURSOS

**Òrgan:** Química Analítica, Nutrició i Bromatologia.

**Data d'aprovació:** 22 de febrer de 2018

**Título:** BASES DEL I CONCURSO AYUNTAMIENTO DE PINOSO AL MEJOR HELADO ARTESANO PREPARADO CON PRODUCTOS GASTRONÓMICOS TÍPICOS DE PINOSO

**Categoría:** CONVOCATORIAS Y CONCURSOS

**Órgano:** Química Analítica, Nutrició i Bromatologia.

**Fecha de aprobación:** 22 de febrero de 2018

BASES DEL PRIMER CONCURS AJUNTAMENT DEL PINÓS AL MILLOR GELAT ARTESÀ PREPARAT AMB PRODUCTES GASTRONÒMICS TÍPICS DEL PINÓS

1. Objecte:

L'objecte del present concurs és posar en valor la gastronomia del Pinós amb un premi al millor gelat artesanal inspirat i preparat amb productes gastronòmics típics del Pinós.

El premi té dues modalitats:

Modalitat A. Premi al millor gelat artesanal inspirat en les típiques peruses del Pinós.

Modalitat B. Premi al millor gelat artesanal inspirat en qualsevol producte típic de la gastronomia del Pinós.

2. Característiques dels premis:

Modalitat A. Premi de 500 €

Modalitat B. Premi de 1.000 €

Si es el cas, s'aplicarà als premis la corresponent reducció fiscal marcada per la legislació vigent.

3. Participants:

Modalitat A. Podran participar en aquesta modalitat de concurs tots els alumnes matriculats en el curs d'Expert en Elaboració Artesanal de Gelats per la Universitat d'Alacant durant el curs acadèmic de celebració del concurs.

Modalitat B. Podran participar en aquesta modalitat de concurs, tots els alumnes que hagen obtingut el títol d'expert en Elaboració Artesanal de Gelats per la Universitat d'Alacant en els cursos acadèmics anteriors a la celebració del concurs.

4. Bases:

a. La matèria primera serà obligatòriament natural i artesanal. No s'acceptarà l'ús de bases en les receptes.

b. Es podran emprar neutres.

c. El participant aportarà una memòria amb totes les matèries primeres utilitzades en la seua recepta, les quals seran avaluades i inspeccionades pel jurat.

d. El participant haurà d'enumerar en la memòria tant els ingredients com les dosis i la proporció. Igualment, podrà afegir qualsevol

BASES DEL I CONCURSO AYUNTAMIENTO DE PINOSO AL MEJOR HELADO ARTESANO PREPARADO CON PRODUCTOS GASTRONÓMICOS TÍPICOS DE PINOSO

1. Objeto:

El objeto del presente concurso es la puesta en valor la gastronomía de Pinoso, premiando el mejor helado artesanal inspirado y preparado con productos gastronómicos típicos de Pinoso.

El premio tiene dos modalidades:

Modalidad A. Premio al mejor helado artesanal inspirado en las típicas "Perusas" de Pinoso

Modalidad B. Premio al mejor helado artesanal inspirado en cualquier producto típico de la gastronomía de Pinoso.

2. Características de los premios:

Modalidad A. Premio de 500 €

Modalidad B. Premio de 1000 €

A los premios se le aplicará, en su caso, la correspondiente reducción fiscal marcada por la legislación vigente.

3. Participantes

Modalidad A. Podrán participar en esta modalidad de concurso, todos los alumnos matriculados en el Curso de Experto en Elaboración Artesanal de Helados por la Universidad de Alicante durante el curso académico de celebración del concurso.

Modalidad B. Podrán participar en esta modalidad de concurso, todos los alumnos que hayan obtenido el título de Experto en Elaboración Artesanal de Helados por la Universidad de Alicante en los cursos académicos anteriores a la celebración del concurso.

4. Bases:

a. La materia prima será obligatoriamente natural y artesanal. No se aceptará el empleo de bases en las recetas.

b. Se podrán emplear neutros.

c. El participante proveerá una memoria con todas las materias primas empleadas en su receta, siendo estas evaluadas e inspeccionadas por el jurado.

d. El participante deberá enumerar en la misma memoria tanto los ingredientes como su dosaje y proporción. Podrá igualmente añadir

informació, dibuix o il·lustració que considere convenient.

e. Els participants en la modalitat B hauran de preparar una cubeta d'almenys 5 l de gelat.

#### 5. Celebració del concurs

El concurs se celebrarà en l'aula d'ANHCEA (Xixona, Alacant) el dia 1 de març de 2018 a les 11.00 h.

Els aspirants hauran de presentar les seues elaboracions (prèviament preparades) una hora abans del concurs en l'aula d'ANHCEA, on seran degudament registrades.

El jurat establirà prèviament l'ordre de presentació.

L'organització posarà a disposició dels concursants els utensilis necessaris per a la presentació de gelats davant del jurat (bols, paletes, etc.), així com una vitrina per a la conservació dels gelats ja preparats.

#### 6. Termini i presentació d'inscripcions:

Es presentaran les sol·licituds d'inscripció per correu electrònic a l'adreça del curs d'expert en Elaboració Artesanal de Gelats per la Universitat d'Alacant,

[mdolores.sanchez@ua.es](mailto:mdolores.sanchez@ua.es),

fins al dia 28 de febrer de 2018.

#### 7. Jurat:

El jurat, que serà únic per a les dues modalitats i estarà lliure de qualsevol tipus de conflicte d'interessos amb els participants, estarà format per dos membres de l'Ajuntament del Pinós, dos membres de la Universitat d'Alacant, dos representants d'ANHCEA i un expert gastronòmic de reconegut prestigi.

#### 8. Criteris de valoració:

El jurat prendrà com a criteris de valoració els següents aspectes:

- Cremositat
- Sabor
- Textura
- Consistència
- Aspecte
- Color
- Temperatura
- Presència
- Originalitat

Els resultats es faran oficials i es comunicaran als participants el mateix dia de celebració del concurs.

toda información, dibujo o ilustración que considere conveniente.

e. Los participantes en la modalidad B deberán preparar una cubeta de al menos 5 L de helado.

#### 5. Celebración del concurso

El concurso se celebrará en el Aula de ANHCEA (Jijona, Alicante) el día 1 de marzo de 2018 a las 11.00 h.

Los aspirantes deberán presentar sus elaboraciones (previamente preparadas) una hora antes del concurso en el aula de ANHCEA, donde serán debidamente registradas.

El orden de presentación será establecido previamente por el jurado.

La organización pondrá a disposición de los concursantes los utensilios necesarios para la presentación de helados ante el jurado (bols, paletas, etc.), así como una vitrina para la conservación de los helados ya preparados.

#### 6. Plazo y presentación de inscripciones:

Se presentarán las solicitudes de inscripción por correo electrónico a la dirección del Curso de Experto en Elaboración Artesanal de Helados por la Universidad de Alicante:

[mdolores.sanchez@ua.es](mailto:mdolores.sanchez@ua.es)

hasta el día 28 de febrero de 2018.

#### 7. Jurado:

El Jurado, que será único para ambas modalidades y estará libre de cualquier tipo de conflicto de intereses con los participantes, estará formado por dos miembros del Ayuntamiento de Pinoso, dos miembros de la Universidad de Alicante, dos representantes de ANHCEA i un experto gastronómico de reconocido prestigio.

#### 8. Criterios de valoración:

Se tomarán como criterios de valoración por parte del jurado, los siguientes:

- Cremosidad
- Sabor
- Textura
- Consistencia
- Aspecto
- Color
- Temperatura
- Presencia
- Originalidad

Los resultados se harán oficiales y comunicados a los participantes mismo día de celebración del concurso.

La decisió del jurat serà inapel·lable.

L'organització i els seus col·laboradors podran fer ús del material fotogràfic i videogràfic pres durant el desenvolupament de les proves per a fer-ne ús mediàtic o a través de les xarxes socials.

#### 9. Marc legal i pressupostari.

La dotació màxima per a aquesta convocatòria és de 1.500 € i es troba consignada en el capítol 4, orgànica 35304B0001 de crèdits de pressupost del Departament de Química Analítica, Nutrició i Bromatologia. L'execució de la dotació està supeditada a la disponibilitat de liquiditat de la UA.

Els premis assignats a través d'aquesta convocatòria s'ajustaran al que disposa la Llei 38/ 2003, de 17 de novembre, General de Subvencions, a les regulacions, requisits i termes establits per les normes de funcionament intern de la UA i al que aquesta convocatòria estableix.

Alacant, 22 de febrer de 2018

M<sup>a</sup> Soledad Prats Moya

Directora del Departament de Química Analítica, Nutrició i Bromatologia

El fallo del jurado será inapelable.

La organización y sus colaboradores podrán hacer uso del material fotográfico y videográfico tomado durante el desarrollo de las pruebas para su uso mediático o través de sus redes sociales.

#### 9. Marco legal y presupuestario:

La dotación máxima para esta convocatoria es de 1500 € y se encuentra consignada en el Capítulo 4, orgánica 35304B0001 de créditos de presupuesto del Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología de la Universidad de Alicante La ejecución de dicha dotación está supeditada a la disponibilidad de liquidez de la UA

Los premios asignados a través de esta convocatoria se ajustarán a lo dispuesto en la Ley 38/ 2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, a las regulaciones, requisitos y términos establecidos por las normas de funcionamiento interno de la UA y a lo que esta convocatoria establece.

Alicante, 22 de febrero de 2018

M<sup>a</sup> Soledad Prats Moya

Directora del Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología

