

Bases del Concurso de Repostería de la 1ª Muestra de Oficios Artesanos Taganana 2024

#MuestraOficiosArtesanosTaganana

1. Objeto del Concurso

El concurso tiene como objetivo promover y celebrar la creatividad y habilidad en la repostería, destacando la tradición y cultura culinaria local.

2. Participantes

- Podrán participar todas las personas mayores de 18 años y menores con la correspondiente autorización y declaración responsable de sus progenitores o tutores legales.
- No podrán participar empleados de la organización del concurso ni sus familiares directos.

3. Categorías

- Postres tradicionales.
- Postres innovadores.

4. Inscripción

- La inscripción es gratuita.
- Los interesados deben registrarse previamente a través de la Comisión de Fiestas Virgen de las Nieves de Taganana con sus datos personales y la categoría en la que desean participar.
- El plazo de inscripción finaliza el 25 de julio.

5. Presentación de los Postres

- Los postres deben ser presentados el 27 de julio a las 15:00 horas en el área designada en la Muestra de Oficios Artesanos en Taganana.
- Cada participante debe traer una muestra suficiente para al menos 5 personas.
- Los postres deben ser acompañados de una breve descripción escrita del nombre del postre y los ingredientes utilizados.

6. Criterios de Evaluación

- Sabor.
- Presentación.
- Originalidad.
- Uso de ingredientes locales (en la categoría de postres tradicionales).

7. Jurado

- El jurado estará compuesto por expertos en repostería y representantes de la comunidad local.
- Las decisiones del jurado serán inapelables.



CDiAEa

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN E INVESTIGACIÓN
DE LA ARTESANÍA DE ESPAÑA Y AMÉRICA

MUSEO DE ARTESANÍA
IBEROAMERICANA
de Tenerife

mait



8. Premios

- Un único premio por cada categoría de 50€.
- Todos los participantes recibirán diploma conmemorativo.
- Los ganadores se anunciarán el mismo día, el 27 de julio, a las 16:00 horas, y se entregarán los premios en el escenario principal.

9. Normas Generales

- Cada participante es responsable de la conservación y transporte de su postre.
- Los postres deben ser realizados de forma artesanal; no se admitirán productos industriales.
- Los organizadores no se responsabilizan por posibles alergias o intolerancias alimentarias de los degustadores.

10. Aceptación de las Bases

- La participación en el concurso implica la aceptación íntegra de estas bases.
- Cualquier circunstancia no prevista en las bases será resuelta por la organización del concurso.