

CONCURSO DE POSTRES

Con

4 OCT

18H

DOP | DENOMINACIÓN DE
ORIGEN PROTEGIDA



MIEL DE
TENERIFE

LAS CANARIAS • ESPAÑA



La Laguna, Plaza de La Concepción

BASES REGULADORAS

apiten.es

Organiza

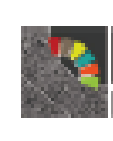


Patrocina

Casa de la Miel



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
SAN CRISTÓBAL DE
LA LAGUNA



LA LAGUNA
RURAL Y PESQUERA

colabora



BASES

Concurso de postres con Miel de Tenerife



1. CELEBRACIÓN

El Concurso al mejor postre elaborado con Miel de Tenerife y productos de la tierra. Es un certamen gastronómico de carácter Insular en el ámbito de Tenerife, dirigido, promovido y organizado por APITEN (ASOCIACIÓN DE APICULTORES DE TENERIFE) y la DOP Miel de Tenerife.

El objetivo de este concurso es potenciar la MIEL con D.O. de Tenerife, acompañados de los productos locales de la Isla. Este concurso es de carácter GRATUITO y se desarrollará en la celebración de LA FERIA DE LA MIEL ubicada en Plaza de La Concepción de La Laguna los días 4 y 5 de septiembre de 2025.

A tal fin todos los candidatos deberán demostrar sus habilidades y sus conocimientos en la cocina. El comité organizador de esta edición del "Concurso de postres con Miel de Tenerife" contará con el posible asesoramiento y la colaboración de miembros de otras asociaciones profesionales de cocineros en su delegación de Canarias, así como, en su caso, de un representante de otras empresas patrocinadoras y/o colaboradoras, si las hubiera.

2. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

2.1. Podrán inscribirse en el concurso "Concurso de postres con Miel de Tenerife" adultos mayores de 18 años residentes en Canarias.

2.2. Los participantes inscritos lo hacen a título particular o representando restaurante o escuela de formación.

2.3. Los postres presentados deben contar con alguna variedad de Miel de Tenerife DOP como uno de los ingredientes en su elaboración, debiendo señalar cuál es el tipo de miel utilizada en el momento de presentación del mismo, así como en la receta.

3. INSCRIPCIONES

3.1. Las personas interesadas en participar han de inscribirse obligatoriamente a través de internet, ante la Organización del Concurso, enviando un correo electrónico a administracion@apiten.es facilitando sus datos personales (nombre, apellidos, teléfono de contacto, dirección y correo electrónico), así como el nombre que le ha asignado a su postre.

3.2. O en su defecto el mismo día del concurso en el horario comprendido entre las 16 y 18 horas del 4 de septiembre, Plaza de La Concepción de La Laguna, sede de la Feria de la Miel de Tenerife 2025.

3.3. Las personas inscritas aceptan responsablemente de antemano y sin condiciones, el presente Reglamento de bases, por el que se rige "Concurso de postres con Miel de Tenerife"

4. FASES Y DESARROLLO

4.1. El "Concurso de postres con Miel de Tenerife" se desarrollará el sábado 4 de septiembre 2025 en la Plaza de La Concepción de La Laguna, en la celebración en los actos de la "FERIA DE LA MIEL DE TENERIFE 2025"

4.2. La elaboración cada concursante deberá traer su postre elaborado desde casa con los siguientes requisitos:

- Los postres deben estar elaborados con el producto principal MIEL DE TENERIFE, NO AZÚCAR.
- Se recibirá un postre por concursante.
- Los concursantes deben presentar junto al postre la receta elaborada y detallada de los ingredientes utilizados, el nombre del postre, además del número de participación que se les dará, nombre y apellido.
- Los concursantes deben presentar en el horario correspondiente de recogida su elaboración, quedando excluidos los concursantes que no presenten su elaboración en tiempo y forma.
- Horario para la recepción de postres 16 a 18 horas. Del 4 de septiembre, en la Plaza de La Concepción de La Laguna.

4.3. Una vez finalizado el plazo de recepción de postres, el jurado comenzará con la cata en la zona habilitada para ello, se realizará a puerta cerrada y sin público.

5. JURADO

5.1. El Jurado será propuesto por APITEN y estará compuesto por un determinado y limitado número impar de personas (mínimo de 3 y máximo de 7), contando para ello con la presencia de reconocidos expertos y profesionales de la gastronomía, la restauración, el periodismo gastronómico y y la DOP Miel de Tenerife que valorarán en su conjunto el postre presentado, considerando las materias primas utilizadas, la presentación y originalidad.

5.2. El Concurso de "Concurso de Postres con Miel de Tenerife" será fallado por un jurado único que determinará y otorgará los premios previstos por la organización.

6. VALORACIÓN

6.1. Los miembros del jurado único valorarán los platos presentados en cinco aspectos diferentes, aunque complementarios, que son:

- ORGANIZACIÓN (higiene y orden)
- TÉCNICA (habilidad y destreza)
- RECETA (originalidad)
- PRESENTACIÓN (decoración y estética)
- DEGUSTACIÓN (aroma y sabor)

6.2. Cada miembro del jurado dispondrá de unas planillas en las que irá valorando a cada finalista y cada plato con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales) en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior, que corresponda calificar.

6.3. La puntuación emitida por cada miembro del jurado será valorada en función de unos criterios de ponderación establecidos internamente por el comité organizador. Estos criterios de ponderación establecen el orden, nivel y porcentaje de importancia de cada uno de los aspectos definidos y mencionados en el apartado 6. de las presentes bases.

6.4. Los criterios de ponderación para esta valoración y puntuación serán:

- Organización, 5 puntos
- Técnica, 5 puntos
- Receta, 20 puntos
- Presentación, 15 puntos
- Degustación, 25 puntos

6.5. El resultado se dará a conocer al finalizar todas las presentaciones de los concursantes. Aproximadamente hasta 30 minutos más tarde, después de la deliberación de los miembros del jurado y la firma de la preceptiva acta oficial con el fallo.

7. PREMIOS

7.1. La Organización establece los siguientes premios para los finalistas:

- 1er Premio: 75Eur + bolsa de regalo.
- 2do Premio: 50Eur + bolsa de regalo.
- 3er Premio: Bolsa de regalo.

8. DERECHOS

8.1. Todas las personas participantes, por el hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, fotos, etc.) a la organización de la Feria de la Miel, APITEN (Asociación de Apicultores de Tenerife). Dichos derechos se extienden a toda su imagen (fotografías y vídeos) durante la duración del concurso y posterior al certamen para próximas ediciones y que puedan ser utilizadas tanto por la organización como por los patrocinadores, colaboradores del concurso y de la Feria.

8.2. La organización se reserva de forma permanente todos los derechos de difusión de las recetas y las imágenes de los concursantes, la elaboración de los POSTRES presentados a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión. Además, los concursantes participantes ceden todos los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas, sus nombres o títulos y los platos elaborados y presentados a partir de ellas a la organización del concurso "Concurso de Postres con Miel de Tenerife", sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que la organización pueda hacer de los mismos antes, durante y después del certamen. Las recetas presentadas a concurso podrán ser utilizadas por APITEN en cualquier promoción o publicación que en relación con las mieles de Tenerife realice, figurando siempre el nombre del autor de la misma.

8.3. El comité organizador se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento y, en particular, en lo referente a la participación de los concursantes, así como los cambios que puedan proceder de parte del jurado. Asimismo, el comité organizador se reserva el derecho de cancelar el evento si las circunstancias lo exigieran y/o las condiciones meteorológicas son adversas. En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo no tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la organización del "Concurso de Postres con Miel de Tenerife" de cualquier tipo de responsabilidad.

8.4. Sus datos serán tratados con la finalidad de gestión del presente concurso. La base jurídica que legitima el tratamiento es su consentimiento y la necesidad de la gestión de la relación contractual o similar. El plazo de conservación de los datos vendrá determinado por la relación establecida y no solicite su supresión. Los datos no serán comunicados a terceros, salvo obligación legal. En todo momento puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación y portabilidad, dirigiéndose por escrito, acompañando fotocopia de su documento de identidad a la dirección postal o de correo electrónico de apiten@apiten.es. Podrá retirar su consentimiento en cualquier momento sin que ello afecte a la licitud del tratamiento previo, así como presentar una reclamación, si considera que tratamos sus datos de manera inadecuada, ante APITEN o, ante la Autoridad de Control, siendo en el caso de España, la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD), a través de su web www.aepd.es. Responsable del Tratamiento: ASOCIACION DE APICULTORES DE TENERIFE (APITEN). CIF: G-38521183. Dirección: Carretera General del Norte El Sauzal, Número 53, 38360, El Sauzal, Santa Cruz de Tenerife, España. Apartado de Correos 133, El Sauzal. Teléfono: 922.052.823. apiten@apiten.es.