



CONCURSO MEJOR TABLA DE QUESOS DE LEÓN 2015

B A S E S

PRIMERA: CONVOCATORIA

La **Asociación de Productores de Quesos de León** (en lo sucesivo La Asociación) en colaboración con la **Diputación de León** a través del **Programa de Promoción Productos de León**, (La Diputación) con el objetivo de promocionar y dar a conocer las distintas variedades de queso que se elaboran en la provincia de León y de favorecer su presencia en los sectores de la restauración y de las tiendas tanto las especializadas en productos agroalimentarios de calidad como las superficies de venta, convoca, el **I Concurso de Mejor Tabla de Quesos de León**.

SEGUNDA: PARTICIPACIÓN

a) Podrán participar en el Concurso **los profesionales de la restauración y de las tiendas que comercialicen u ofrezcan quesos, así como los alumnos de las escuelas de hostelería, oficiales y no oficiales, y de programas de formación en cocina**. También podrán participar aquellas personas que, con carácter previo, acrediten conocimiento y pericia en el queso como producto agroalimentario (maestros queseros, afinadores,...) y .

b) Los interesados podrán presentar, alternativamente, la solicitud de participación, (anexo I), en:

- Asociación de Productores de Quesos de León por e-mail a la dirección info@quesosdeleon.com
- Stand de Diputación de León en la XXII Feria de Los Productos de León.

c) El plazo para presentar la solicitud finalizará el día 9 de octubre de 2015 a las 21 h.

d) La inscripción es gratuita y supone la aceptación de las Bases del Concurso.

e) Los concursantes están obligados a cumplir la totalidad de las condiciones que figuran en estas Bases.

TERCERA: JURADO

a) El Jurado estará formado por cuatro miembros, incluido su presidente, que estarán relacionados con actividades relativas a los Quesos de León y/o la gastronomía leonesa, nombrados por la Dirección de la XII Feria de Los Productos de León.

b) Las decisiones del Jurado se regirán por el principio de imparcialidad y serán adoptadas por mayoría. En caso de empate, decidirá el voto del presidente del Jurado.

c) Sus decisiones serán inapelables.

CUARTA: DESARROLLO DEL CONCURSO

1.- En relación con los Concursantes

a) **La participación en la fase final estará limitada a diez concursantes**. Si fuera preciso, **el Jurado realizará una selección previa con las solicitudes recibidas para lo que considerará**



su vinculación con el queso a través de la experiencia profesional, títulos culinarios, habilidades, etc. Con el mismo procedimiento, podrá establecer una lista de reserva.

b) El concursante podrá estar acompañado de un ayudante, mentor o padrino, que tendrá labores auxiliares, sin ninguna intervención en la elaboración.

Igualmente, si lo solicitase, se le podrá asignar un asesor, padrino o mentor de un centro comercial, tienda especializada, restaurante, etc.

c) Previo al inicio del concurso, los seleccionados podrán visitar las instalaciones en las que se celebre el concurso para conocer los medios disponibles.

d) En la fase final, los concursantes deberán vestir indumentaria profesional propia.

2.- En relación con la Tabla que se presenta al Concurso.

a) La **tabla** con la que el concursante participe deberá ser **original**, podrá incorporar ingredientes o elementos decorativos y contará con **un máximo de 5 quesos** elegidos entre las variedades con las que los Queseros asociados a la Asociación de Productores de Quesos Leoneses cuentan y que son:

- Queso de Leche de Vaca.
- Queso de Leche de Oveja.
- Queso de Leche de Cabra.
- Queso de Leche de Cabra y vaca.
- Queso de Leche de oveja y vaca.

b) El concursante podrá utilizar, por su cuenta, su propio soporte, así como los útiles, menaje e ingredientes decorativos necesarios para la elaboración de la misma. Los ingredientes distintos al queso si fueran necesarios y elementos decorativos.

El Jurado se reserva la posibilidad de no autorizar útiles y menaje que den ventaja a un concursante sobre el resto.

c) No se podrán utilizar ingredientes precocinados o semipreparados, a excepción de aquellos que para su elaboración se necesite un tiempo superior al de la prueba.

d) Una vez finalizada la tabla, por un tiempo máximo de 5 minutos, el concursante explicará al Jurado su contenido y posteriormente contestará a las preguntas que sobre la elaboración le podrá hacer el Jurado.

QUINTA: CALIFICACIÓN

El Jurado, para establecer la calificación del Concurante, valorará la tabla presentada utilizando los siguientes criterios y la correspondiente puntuación, resultando ganador el que obtenga un mayor número de puntos:

a) Preparación: 10 puntos

Se valora la destreza en el corte de queso, homogeneidad de las cuñas o lonchas cortadas, el trato dado al producto, en general, aspectos relacionados con la aptitud profesional del concursante.

b) Presentación: 25 puntos



Se valora la dificultad considerando el equilibrio en la utilización de los quesos e ingredientes, la originalidad a través de la utilización de queso e ingrediente, en conjunto el resultado final (Imagen general, forma, color, etc.).

c) Aplicación comercial de la tabla: 15 puntos.

Se valorará los aspectos que incidan en su posible comercialización tanto en tienda como en restaurante, como: Formato, relación calidad/precio, en general, los que tengan incidencia en la venta directa.

SEXTA: PREMIOS

1.- Premios

a) Premio "NODICIA del KESO" 2015.

Destinado a premiar al Concursante con mayor puntuación.

Diploma acreditativo de ser el concursante premiado en la edición 2015.

Lote de Quesos de León

b) Accésit TABLA DE QUESOS DE LEÓN 2015.

A juicio del Jurado, se podrá otorgar menciones a concursantes merecedores de distinciones, hasta un máximo de 2 accésit a los que se les hará entrega de diploma.

SEXTA: UTILIZACIÓN

La Asociación de Productos de Quesos de León y la Diputación de León podrán utilizar sin ninguna limitación, tanto la imagen como el nombre como la composición final (quesos e ingredientes) de la tabla o tablas premiadas, para divulgar sus campañas de promoción.



**CONCURSO MEJOR TABLA DE QUESOS DE LEÓN 2015 :
Tabla de Puntuación de Jurado**

CONCURSANTE: _____

Nombre de la Tabla: _____

QUESO	TIPO DE QUESO:	PÉSIMO	DEFICIENTE	INCORRECTO	CORRECTO	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE	COMENTARIOS
PREPARACIÓN	SOBRE EL CORTE: (bueno, regular, malo, homogéneo)								
	APTITUD PROFESIONAL								
PRESENTACIÓN	DIFICULTAD CON EL QUESO UTILIZADO								
	INGREDIENTES Y COMPONENTES								
	ORIGINALIDAD (queso, ingredientes)								
	ASPECTO GENERAL: (Forma, color, imagen general)								
APLICACIÓN COMERCIAL	FORMATO PARA VENTA EN TIENDA								
	FORMATO PARA VENTA EN RESTAURANTE								
	RELACIÓN CALIDAD/PRECIO								
	TOTAL PUNTOS								