



Diputación
de Burgos

Burgos
alimenta

Gastroactitud

BASES

I Campeonato Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos

1. CELEBRACIÓN

- 1.1. El I Campeonato Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos tiene carácter nacional.
- 1.2. La finalidad del certamen es que un grupo de especialistas cualificados (cocineros, periodistas gastronómicos, etc.) elijan la mejor tarta de queso que será declarada "LA MEJOR TARTA DE QUESO ELABORADA CON QUESO FRESCO DE BURGOS".
- 1.3. La final del I Campeonato Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos, se celebrará en **Lerma (Burgos)**, el **8 de noviembre de 2021**.

2. ORGANIZACIÓN

- 2.1. La organización general del I Campeonato Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos, corresponde a GastroActitud Formación e Información.

3. PARTICIPANTES

- 3.1. El I Campeonato Nacional de Tartas de Queso elaboradas con Queso Fresco de Burgos es de carácter nacional, y podrán inscribirse para participar en él todas las personas que cumplan los siguientes requisitos:
 - Trabajar activamente en el sector hostelero y poder presentar la documentación que así lo acredite, o ser estudiante de hostelería adscrito a una escuela con restaurante en el que se pueda preparar y servir la tarta de queso objeto del Campeonato.
 - Que la tarta de queso que se presente al Campeonato sea, haya sido o vaya a ser parte de la cartad el restaurante.
 - Inscribirse en el I Campeonato Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos en el plazo y forma establecidos en las presentes bases.
 - Tener disponibilidad total para estar presente en la jornada de la final del I Campeonato y los días anterior y posterior para garantizar el desplazamiento.
 - Ser mayor de edad.
 - Aceptar las presentes bases.

Gastroactitud

4. INSCRIPCIÓN

4.1. Las personas inscritas, por el mero hecho de hacerlo voluntaria, libre y gratuitamente, manifiestan conocer en toda su extensión las presentes Bases, por las que se rige el I Campeonato Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos y declaran que aceptan las mismas de antemano, responsablemente y sin condiciones.

4.2. Las inscripciones se formalizarán a través del correo electrónico:
info@gastroactitud.com

El asunto del correo deberá ser:

[INSCRIPCIÓN] I Campeonato Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos

En el cuerpo del correo se deberán indicar los siguientes datos del participante:

- Nombre y apellidos
- DNI
- Fecha de nacimiento
- Lugar de nacimiento
- Lugar de residencia
- Centro ACTUAL de trabajo o formación
- Teléfono de contacto
- Correo electrónico

Además, se deberán adjuntar los siguientes archivos en el formato indicado:

- Curriculum actualizado en formato .pdf
- Documentación acreditativa del puesto de trabajo o centro de formación.
- Receta de la TARTA DE QUESO.
- Documento en formato Word con la receta, ingredientes y cantidades, especificaciones técnicas, desarrollo, fotografías del proceso, etc.
- Como base de la crema de la Tarta de Queso debe utilizarse Queso fresco de Burgos en una proporción mínima del 70% y el 30% restante puede ser de otra variedad, pudiendo incorporar otro tipo de lácteos:
Nata, crema, etc. En la proporción que cada participante estime oportuno.
- Los candidatos podrán hacer llegar con su inscripción, vídeos, presentaciones Power Point, o la documentación que consideren oportuna para hacer que su propuesta sea más interesante.
- La receta puede ser tradicional o creativa y debe contener queso fresco de Burgos como ingrediente principal.
- Una o varias imágenes de la tarta en formato .jpg

4.3. La inscripción se hará efectiva cuando el candidato, tras comprobar que cumple con lo indicado en el punto 4.2. de las presentes bases, reciba el correo de confirmación de que su inscripción ha sido admitida.

4.4. El plazo de inscripción será desde el día 5 de Octubre – hasta el 24 de Octubre (lunes) a las 13:00 horas. Toda solicitud enviada fuera de este plazo no será admitida.

4.5. Será obligatorio utilizar Queso Fresco de Burgos Natural, no se admiten quesos ultra filtrados ni semiultrafiltrados.

4.6. El Queso Fresco de Burgos podrá ser de Oveja, Vaca o mezcla.

5. PROCESO DE SELECCIÓN Y FINALISTAS

5.1. Despues del cierre de inscripciones, un comité profesional analizará todas las candidaturas recibidas, valorando la calidad de la receta de tarta de queso enviada.

5.2. Se realizará una selección de 5 finalistas que recibirán la comunicación con la debida antelación. La selección será notificada a los medios de comunicación mediante Nota de Prensa.

6. DESARROLLO DEL CAMPEONATO

- 6.1. Cada uno de los finalistas tendrá que preparar su tarta partiendo de cero para que el jurado pueda degustarla. Dispondrá de una hora y media como máximo. Pero antes del Campeonato podrá realizar las pruebas que considere oportunas (masa, horneado, etc).
- 6.2. Cada tarta será partida en porciones y distribuida entre el jurado que procederá a puntuarla de acuerdo con una ficha de cata que la organización facilitará. El presidente del jurado tendrá la potestad de hacer las modificaciones complementarias que considere oportunas.

7. INSTALACIÓN PREVISTA, MATERIAL, UNIFORMIDAD Y PRODUCTOS

- 7.1. La organización proveerá a los concursantes en el recinto del Campeonato del menaje y material necesario para la preparación de la tarta (hornos, batidoras, mesas de trabajo, etc), si bien se permite que cada uno aporte sus propios utensilios de trabajo.
- 7.2. Cada concursante deberá aportar los ingredientes necesarios para la elaboración de la tarta, salvo el queso fresco de Burgos, que será proporcionado por Burgos Alimenta. El mismo para todos los concursantes. Además, la organización aportará ingredientes básicos (huevos, azúcar, etc) por si fueran necesarios.
- 7.3. Cada concursante deberá estar debidamente uniformado con la chaquetilla del restaurante donde trabaja y con un delantal de Burgos Alimenta que proporcionará la organización, nunca pudiendo hacer promoción de otras marcas salvo la del restaurante.

8. JURADO

- 8.1. El Jurado será designado por el Comité Organizador. Estará integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronomía, la restauración y el periodismo gastronómico, siendo su presidente el maestro pastelero Paco Torreblanca.

9. PREMIOS

- 9.1. El ganador del Campeonato se convertirá en "EMBAJADOR DEL QUESO FRESCO DE BURGOS", y representará a la Diputación de Burgos en la demostración de cocina en vivo, que se desarrollará en el escenario Sala Polivalente del Congreso Madrid Fusión 2022.
- 9.2. Entrega de Diplomas.
- 9.3. Se hará entrega de un 2º premio consistente en un lote de productos de Burgos Alimenta valorado en 1.000€.
- 9.4. Se hará entrega un 3º premio consistente en un lote productos de Burgos Alimenta valorado en 500 €.

10. DERECHOS

- 10.1. Todas las personas participantes en el Campeonato ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, fotos, etc.) a la Organización del I Campeonato Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos.
- 10.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante todo el desarrollo del Campeonato (fotografías y/o tomas de imágenes en formato audiovisual personales, trabajando en la elaboración de la tarta de queso, presentación de la misma, durante el acto de entrega de premios, posibles fotografías oficiales del certamen, etc.)
- 10.3. La organización se reserva de forma permanente todos los derechos de difusión de las recetas y las imágenes de los concursantes presentados, así como de la elaboración del plato presentado al Campeonato, a través de cualquier medio de difusión.

11. PROMOCIÓN

11.1.Los participantes se comprometen a atender de forma preferente a los medios de comunicación, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

12. LEGALIDAD

12.1. El I Campeonato Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos se regirá y desarrollará por las presentes Bases.

12.2. Si en algún momento del desarrollo del Campeonato se suscitará alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el Comité Organizador estudiará y solventará las mismas en tiempo y forma.

12.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comité Organizador del I Campeonato Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos, deberán ser aceptadas de forma inapelable.

12.4. El Campeonato se desarrollará y llevará a cabo bajo la normativa del protocolo COVID19.

13. CAMBIOS

13.1. El Comité Organizador del I Campeonato Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participación de las distintas personas concursantes, así como la fecha y lugar de celebración de la final.

13.2. Asimismo, el Comité Organizador del I Campeonato Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.

13.3. En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo no tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la Organización del I Campeonato Nacional de Tartas de Queso Elaboradas con Queso Fresco de Burgos o de cualquier tipo de responsabilidad.

14. FINAL

14.1. La participación en el I Campeonato Nacional de Tartas de Queso elaboradas con Queso Fresco de Burgos, supone para las personas inscritas, el conocimiento y aceptación, de las presentes Bases.

Gastroactitud