



ANUNCIO

El Ayuntamiento de Cardeña, con motivo de la celebración de las FIESTAS NAVIDEÑAS 2023/2024, organiza y convoca el III CONCURSO DE DULCES NAVIDEÑOS.

De conformidad con lo anteriormente indicado, por el presente **RESUELVO**

PRIMERO.- Aprobar las Bases del III CONCURSO DE DULCES NAVIDEÑOS, de acuerdo con lo siguiente:

1.- Participantes y solicitud: Podrán participar en el concurso todas aquellas personas mayores de 14 años que lo deseen. Las personas interesadas en participar en el concurso formalizarán sus inscripciones mediante modelo de solicitud genérica en el registro presencial o telemáticamente en la sede electrónica del Ayuntamiento de Cardeña en www.cardena.es, hasta las 14:00 horas del día 22 de diciembre de 2023. La presentación de la solicitud de participación será individual, en ningún caso se admiten la participación de grupos y otros colectivos.

2.- Criterios de valoración:

- El concurso se compone de dos categorías: DULCES TRADICIONALES y DULCES INNOVADORES. Será el/la propio/a concursante quien elija la categoría en la que se presenta, según se trate de dulces navideños tradicionales o nuevas creaciones e innovaciones.
- A cada concursante se le asignará un número por parte de la Organización que identificará su dulce y que no podrá cederse a otro/a concursante.
- Cada concursante podrá participar con tantos dulces como desee, que deberán estar relacionados con la Navidad (por tradición, por sus ingredientes, por su presentación...) y deberán ser presentados en una bandeja desechable el día del concurso y en cantidad suficiente para la degustación posterior.

Código seguro de verificación (CSV):

71D4 4353 CE06 8A7B 6091



71D44353CE068A7B6091

Este documento es una copia en papel de un documento electrónico. El original podrá verificarse en <http://www.cardena.es/sede>

Firmado por La Alcaldesa BARRAGAN MAGDALENO CATALINA el 16-11-2023

- Se valorarán los siguientes puntos:
 - **DULCES TRADICIONALES:**
 - Ejecución: Trabajo y elaboración.
 - Materia prima y tradición.
 - Decoración y presentación.
 - Sabores y texturas.
 - **DULCES INNOVADORES:**
 - Ejecución: trabajo, elaboración e ingredientes utilizados.
 - Innovación creativa, sofisticación y originalidad.
 - Decoración y presentación.
 - Sabores y texturas.

3.- Premios: Se establecen los siguientes premios en cada una de las poblaciones del municipio (Cardena, Azuel y Venta del Charco), que serán concedidos por el Ayuntamiento de Cardena:

- **DULCES TRADICIONALES:**
 - 1^{er} Premio de 60 € .
 - 2^o Premio de 40 €.
- **DULCES INNOVADORES:**
 - 1^{er} Premio de 60 €.
 - 2^o Premio de 40 €.





4.- Jurado: Un jurado técnico valorará la calidad de los dulces en ambas categorías que se expondrán en una mesa aparte, de forma anónima, sólo identificados con un número. El fallo se dará a conocer públicamente los mismos días fijados para los concursos en las distintas poblaciones y posteriormente publicado en la web del Ayuntamiento.

Una vez que el jurado haya probado las distintas elaboraciones presentadas a concurso, éstas podrán ser degustadas por el público asistente.

El fallo del jurado es inapelable, pudiendo declarar desiertos todos o cada uno de los premios previstos si la calidad de los dulces presentados no les hicieran merecedores de los mismos

5.- La participación en el concurso supone la aceptación de las Bases del mismo y el fallo del Jurado será inapelable.

6.- Cualquier duda que pueda plantearse sobre el contenido de las presentes Bases serán resuelta por la Alcaldía.

SEGUNDO.- Dar difusión de la convocatoria del III CONCURSO DE DULCES NAVIDEÑOS en los lugares habituales.

Fechado y firmado electrónicamente.

Código seguro de verificación (CSV):

71D4 4353 CE06 8A7B 6091



71D44353CE068A7B6091

Este documento es una copia en papel de un documento electrónico. El original podrá verificarse en <http://www.cardena.es/sede>

Firmado por La Alcaldesa BARRAGAN MAGDALENO CATALINA el 16-11-2023