FERIA DE LA FRESA 2026

BASES DE LA CONVOCATORIA DEL CONCURSO DE POSTRES CON FRESAS DE VALSEQUILLO DE GRAN CANARIA. 2026

CATEGORÍAS PROFESIONAL Y NO PROFESIONAL

PRIMERA. OBJETO DE LA CONVOCATORIA.

El Ayuntamiento de Valsequillo de Gran Canaria, con el propósito de fomentar la utilización de las fresas del municipio, tiene el propósito de celebrar el CONCURSO DE POSTRES CON FRESAS DE VALSEQUILLO, el próximo 24 de mayo de 2026 de 10:30 h a 11:45 h.

SEGUNDA. PARTICIPANTES.

Podrán participar en el concurso todas aquellas personas que lo deseen y que tengan más de 18 años. Asimismo podrán participar los menores de 18 años pero se requerirá autorización otorgada por su padre, madre o tutor legal.

TERCERA. PRODUCTOS ADMITIDOS.

El tema del concurso es la elaboración y presentación de todo tipo repostería elaborada con fresas y que comprende postres, tartas, pasteles de elaboración artesanal con esta fruta.

Cada participante presentará un único (1) postre.

La organización podrá excluir del concurso aquellas elaboraciones respecto de las cuales existan indicios razonables de:

Elaboración industrial o no artesanal.
Elaboración por terceras personas distintas del participante.
Incumplimiento de las categorías declaradas.
Conductas que alteren la igualdad de oportunidades entre participantes.

CUARTA. INSCRIPCIÓN.

Los participantes deberán inscribirse hasta del jueves 21 de mayo a las 14:00 horas, excepto que se cubran los 15 postres para cada categoría.

Las solicitudes se deben presentar en el Ayuntamiento de Valsequillo, concretamente en las oficinas de la AEDL (bajo del antiguo edificio de Servicios Sociales), en el que se haga expresa aceptación de las condiciones de este concurso, así como de los requisitos higiénico-sanitarios exigibles en la elaboración, manipulación y traslado de los postres presentados a concurso.

La solicitud irá acompañada de la copia del D.N.I. del solicitante y de la autorización paterna o del tutor en caso de menores de edad.

El número máximo de participantes será de 15, siendo admitidos por orden de entrada de las solicitudes en la Agencia de Desarrollo Local.

La inscripción será gratuita.

QUINTA.- CATEGORÍAS

Para garantizar la concurrencia competitiva bajo parámetros de equidad, es imperativo segmentar a los participantes. Esta distinción busca evitar ventajas desleales y permitiendo una valoración técnica ajustada a la realidad profesional de cada concursante. La inscripción en el certamen será gratuita para ambas categorías.

Clasificación de Categorías

Categoría	Requisitos de Acreditación y Exclusiones
Profesional	Deberán acreditar su condición: mediante alta en el IAE (ej. Epígrafes 677.1 de servicios de restauración o 419.1 de pastelería/bollería), títulos oficiales de hostelería o contrato laboral vigente en el sector, etc.
No Profesional (Aficionados)	Personas sin vinculación económica profesional con la repostería. Se excluyen expresamente aquellos perfiles con formación culinaria para proteger al sector amateur.

Requisito de Edad y Representación: Podrán participar personas mayores de 18 años. Los menores de edad deberán aportar obligatoriamente, junto a su inscripción, la copia del D.N.I. y la autorización expresa de su padre, madre o tutor legal.

SEXTA. FORMA Y LUGAR DE PRESENTACIÓN.

El postre objeto del concurso se entregará a partir de las 9:00 hasta las 10:30 horas del domingo día 24 de mayo:

Para los postres no profesionales: en el Teatro Jacinto Suárez Martel en el alto del antiguo edificio de Servicios sociales del Ayuntamiento de Valsequillo.

Para los postres profesionales: en el bajo del antiguo edificio de Servicios sociales del Ayuntamiento de Valsequillo.

SÉPTIMA.- MANIPULACIÓN DE LOS POSTRES.

Cada participante llevará su postre al mantenedor y luego lo colocará en la mesa de exposición y cata, de forma que la organización no manipulará el postre en ningún momento, excepto en la cata.

Al acabar el concurso, los postres permanecerán expuestos hasta el momento en que la organización autorice a cada participante a recoger el mismo.

En ningún caso los postres se darán a degustar por parte de la organización, y cada participante es el responsable de su postre una vez haya finalizado el acto.

A cada participante se le asignará un número en relación al producto de repostería que presente, garantizando el anonimato de la autoría del mismo.

Si el postre requiere de frío será el mismo participante quien lo colocará en los mantenedores que se dispondrán por la organización para ello hasta que se le avise y lo coloque en la mesa para la cata. Una vez se haya terminado el plazo de entrega de postres se llamará a aquellos participantes que hayan colocado sus postres en los mantenedores para que los trasladen a la mesa de cata. Si el participante no se encuentra en ese momento quedará descalificado.

La organización no manipulará los postres en ningún momento, excepto para catarlos. Al finalizar el concurso se indicará a los participantes cuando pueden retirarlos.

OCTAVA.- CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

Los participantes serán responsables exclusivos de la correcta elaboración, conservación, transporte y manipulación de los productos presentados.

Queda prohibida la utilización de productos en mal estado, ingredientes caducados o elaboraciones que incumplan la normativa sanitaria vigente.
Las elaboraciones deberán presentarse en adecuadas condiciones de conservación y, cuando resulte necesario, mantenerse refrigeradas hasta el momento de su presentación.

La organización podrá excluir cualquier elaboración que presente indicios de deterioro, riesgo sanitario o incumplimiento de las presentes bases.

NOVENA.- PREMIOS.

Una vez el jurado haya deliberado, según las bases del concurso y la ficha de valoración, se determinarán tres ganadores para un primer, segundo y tercer premio.

Se establecen premios independientes para cada categoría:

Categoría No Profesional

Primer premio: 150 €
Segundo premio: 120 €
Tercer premio: 100 €

Categoría Profesional

Primer premio: 300 €
Segundo premio: 220 €
Tercer premio: 150 €

El Jurado podrá declarar desierto todos o algunos de los premios si los postres presentados no reúnen los requisitos establecidos en estas bases o la calidad que se determine por el mismo.

DÉCIMA.- JURADO

El Jurado estará compuesto por expertos en repostería, un fresero y representante municipal que será el presidente del jurado calificador.

Los miembros del Jurado no podrán presentarse al concurso profesional y no profesional.

Composición: Expertos reposteros, un productor fresero y un representante municipal (Presidente).

El fallo es inapelable. El jurado se reserva la facultad de declarar premios desiertos si las obras no alcanzan la calidad técnica mínima exigida.

DÉCIMA PRIMERA.- PARÁMETROS DE VALORACIÓN

El jurado valorará cada elaboración conforme a los siguientes criterios objetivos:

CRITERIO	PUNTUACIÓN
Sabor y equilibrio organoléptico	0-40 puntos
Presentación y estética	0-20 puntos
Creatividad e innovación	0-15 puntos
Utilización y protagonismo de la fresa	0-15 puntos
Técnica y dificultad de elaboración	0-10 puntos

Puntuación máxima: 100 puntos.

La puntuación final será la suma de las valoraciones emitidas por cada miembro del jurado.

En caso de empate, prevalecerá la mayor puntuación obtenida en el criterio "Sabor y equilibrio organoléptico". Si persistiera el empate, se atenderá sucesivamente a la mayor puntuación en "Creatividad" y "Técnica". De mantenerse la igualdad, resolverá el voto de calidad de la Presidencia del Jurado.

DÉCIMA SEGUNDA. FALLO DEL JURADO Y ENTREGA DE PREMIOS.

El Jurado se reunirá previa convocatoria de su Presidente, examinará y valorará los productos presentados a concurso, en atención a la presentación y el sabor de los mismos.

Será necesario que los premiados estén presentes a la hora de recoger el premio, salvo que exista impedimento físico o inexcusable, en cuyo caso, podrá delegar esta facultad en una persona debidamente acreditada al efecto. De no estar presente no se entregará premio.

DÉCIMA TERCERA. OTRAS DETERMINACIONES.

La participación en este concurso está sujeto a la aceptación de las presentes bases.

La participación en el concurso no genera derecho alguno a compensación económica distinta de los premios expresamente previstos en las presentes bases.

La participación en el concurso implica la plena asunción por parte de cada participante de la responsabilidad derivada de la elaboración presentada, exonerando al Ayuntamiento de cualquier incidencia derivada de una incorrecta manipulación alimentaria imputable al concursante.

INSCRIPCIÓN Y ACEPTACIÓN EXPRESA DE LAS BASES DE PARTICIPACIÓN

La persona inscrita declara conocer las bases que rigen el presente concurso y garantiza que el/los postre/s con el/los que concurre se adecúan a los requisitos contemplados en las mismas; así como, elaborarlo dentro de unas condiciones higiénicas adecuadas

Nombre:	Apellidos:
DNI:	Municipio:
E-mail:	Teléfono:

Indicar a continuación:

NOMBRE DEL POSTRE	BREVE DESCRIPCIÓN/ELABORACIÓN/ DATOS DE INTERÉS PARA LA EXPOSICIÓN ORAL DE LOS POSTRES
	Debe indicar los ingredientes utilizados en cumplimiento de la normativa de alérgenos conforme al Reglamento (UE) 1169/2011 Gluten, frutos secos, huevos, lacteos, soja.

La participación en el concurso no genera derecho alguno a compensación económica distinta de los premios expresamente previstos en las presentes bases.

La participación en el concurso implica la autorización al Ayuntamiento para la captación y difusión de imágenes del evento con fines exclusivamente informativos y promocionales de carácter institucional.

Los datos personales facilitados serán tratados por el Ayuntamiento de Valsequillo de Gran Canaria con la finalidad de gestionar el presente concurso, conforme al Reglamento (UE) 2016/679 y la Ley Orgánica 3/2018.

El Ayuntamiento podrá suspender, modificar o aplazar el concurso por causas de fuerza mayor, razones sanitarias, seguridad pública o incidencias organizativas debidamente justificadas.

La participación implica la aceptación íntegra del fallo del jurado, que tendrá carácter definitivo e inapelable en el ámbito del presente concurso.

Fdo.
El interesado

En Valsequillo de G.C., a ___ de mayo de 2026