

## II CONCURSO DE DULCES CASEROS Y REPOSTERÍA CREATIVA

### "HERMANAMIENTO ALMOLONGA" I.E.S. Las Encinas

**Objetivo:** Promover la participación y solidaridad y fomentar el gusto por crear y compartir.

**Bases:**

**Participación:** Podrán participar todos los alumnos y alumnas del IES Las Encinas, que lo deseen. Se admitirán hasta dos dulces por participante.

**Tema:** Repostería casera, creativa y tradicional. Aquellos dulces que no sean caseros, podrán pasar a formar parte del desayuno solidario, pero no serán tenidos en cuenta por el jurado de este concurso, así como los que lleguen después de las 9 horas al edificio nuevo.

**Presentación:** Se recomienda la presentación en platos o bandejas desechables.

Cada dulce llevará un sobre cerrado, en cuyo exterior aparecerá el nombre del plato (con alguna alusión a sus ingredientes característicos) y el seudónimo del autor. En el interior de dicho sobre, deberán reflejarse los siguientes datos: nombre del plato, nombre y apellidos del autor/a y curso (nivel y letra).

**Fecha de entrega:** Viernes 11 de abril de 2014, llevar a primera hora a clase, se pasará a recoger.

**Premios y categorías:** Se establece una única categoría.

**Dos primeros premios y un accésit al mejor dulce tradicional.**

Los premios consistirán en piezas de artesanía de Guatemala.

Para el primer y segundo premio se valorará la presentación, el sabor y la creatividad.

Para el accésit la tradición de la receta será valorada por una abuela.



**Jurado:** Estará formado por alumnos/as, madres, padres, abuelas, profesores/as y personal administrativo del instituto. Su fallo será inapelable. Su composición no se hará pública hasta el momento de la entrega de premios. Todas las incidencias no previstas en estas bases serán resueltas por el jurado. El fallo del jurado se hará público el mismo viernes 11 de abril a las 10 horas, dando comienzo a la venta de los platos participantes.