



1er Certamen Gastronómico de Productos a Partir de Semielaborados de Tomate

La Asociación Empresarial de Investigación Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario “Extremadura” convoca el Primer Certamen Gastronómico de productos a partir de Semielaborados de Tomate.

Objetivos del Certamen

Los semielaborados de tomate son aquellos productos elaborados a partir de tomate fresco que por eliminación de parte de su contenido en agua, pieles y semillas, resultando **tomate concentrado, tomate en polvo y tomate en dados**, y que son utilizados como ingrediente intermedio en la fabricación de productos finales, **salsas** de tomate principalmente.

El objetivo principal del certamen es elaborar productos finales o intermedios cuyo principal ingrediente sean los semielaborados de tomate, con el fin de que las industrias

transformadoras puedan introducir nuevas líneas de producto en su cadena comercial.

Dicho certamen se regirá por las siguientes bases:

1. Organización

El comité organizador del concurso está formado por el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario “Extremadura”.

2. Modalidad del Premio

Dirigido a cocineros profesionales que se encuentren en activo o desempleo, y que presenten una propuesta de utilización de semielaborados del tomate con potencial de posterior industrialización.

3. Desarrollo del Concurso

- Los participantes en el concurso tendrán que elaborar un producto alimentario de libre elección cuyo ingrediente principal sea algún semielaborado de tomate.
- El **número de raciones** por desarrollo será como mínimo de 6.
- La organización solo aportará los semielaborados de tomate.

- Los platos o salsas se confeccionarán según la receta aportada en el momento de la inscripción
- El empleo de **ingredientes** previamente cocinados (elaboraciones adelantadas o elementos decorativos) estará prohibido durante la realización del certamen, así como el uso de ayudante alguno. En caso de duda se deberá consultar a la organización, la cual estudiará si el uso de dicho ingrediente provoca una ventaja competitiva frente a los otros participantes.
- El **incumplimiento** de alguno de estos requisitos dará lugar a la descalificación del certamen.

4. Celebración del Certamen

El concurso se celebrará el 10 de noviembre de 2009 en las instalaciones de CTAEX en Villafranco del Gadiana (Badajoz).

Los candidatos participantes deberán estar a las 9:30 horas en el lugar de celebración del certamen para la entrega de los productos y el sorteo de los puestos de trabajo, que coincidirá con el orden de presentación de los platos. La prueba dará comienzo a las 10:00 y se dispondrá de 2,5 horas para la realización del producto. La presentación de los platos al jurado se iniciará a las 13:00.

Los cocineros deberán **aportar sus propios utensilios**: bandejas para servir, cuchillos, batidoras, cacerolas, sartenes etc.

Todos los participantes deberán hacer acto de presencia al comienzo de la prueba vestidos con **ropa profesional**: pantalón, gorro de cocinero así como delantal y calzado apropiado, siendo la chaquetilla aportada por la organización.

Durante la realización del certamen permanecerán en la cocina dos jueces que controlarán el adecuado, imparcial y justo uso de las instalaciones e utensilios compartidos.

5. Jurado y Criterio de Valoración

El Jurado estará formado por 3 profesionales de reconocido prestigio, que calificará el producto elaborado en atención a los siguientes criterios de valoración:

- 1º. **Gusto:** sabor, textura, olor....
- 2º. **Innovación:** creatividad, originalidad, aplicabilidad,...)
- 3º. **Presentación de los platos:** limpieza, higiene del concursante, imagen...
- 4º. **Viabilidad Comercial:** económica, comerciabilidad, industrialización....
- 5º. **Calidad nutricional:** vitaminas, calorías,...
- 6º. **Facilidad de industrialización.**

Los platos saldrán para su degustación y cata del jurado, siguiendo el orden establecido al principio de la jornada. El Jurado podrá penalizar el incumplimiento de este tiempo.

6. Premios

El participante con mayor puntuación será nombrado ganador del certamen.

El premio consistirá en una dotación económica de 1.000 €, para el ganador, y en un lote de productos GUADIALA para los finalistas.

7. Fallo y Entrega de Premios

El fallo del jurado del 1er Certamen gastronómico de productos a partir de semielaborados de tomate se darán a conocer tras las deliberaciones del jurado y se entregará al día siguiente.

8. Condiciones

La participación en el 1er Certamen gastronómico de productos a partir de semielaborados de tomate supondrá la aceptación íntegra de sus bases.

Las decisiones adoptadas por la organización del certamen, así como por el jurado en el desarrollo del mismo serán inapelables.

Las entidades promotoras se reservan el derecho de utilizar las recetas y sus fotografías para su posterior edición y promoción, así como los derechos de industrialización del producto resultante.

Todos los gastos de transporte y alojamiento de los finalistas correrán por cuenta propia.

El comité organizador del concurso podrá requerir a los participantes la documentación oportuna que les acredite como cocinero profesional: vida laboral, título profesional, etc.

9. Presentación de Participación

La solicitud de participación a las diferentes categorías se ajustará al modelo anexo, que podrá descargarse en la página www.ctaex.com.

Entre las solicitudes presentadas se seleccionarán 6 que serán las participantes en el certamen que se celebrará el día 10 de noviembre, informándose a los finalistas de su elección para la final. Para ello deberá remitir la receta del producto correspondiente, así como una foto digital del mismo (una ración), a la dirección de correo electrónico info@observatoriotomate.com, o por correo postal a:

Referencia: Certamen Gastronómico Semielaborados de tomate

Centro Tecnológico Agroalimentario CTAEX

Ctra. Villafranca a Balboa km 1,2

Aptdo. 435

06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz)

La presentación de las propuestas del certamen se hará antes de las 14:00 horas del 3 de Noviembre de 2009.

**Anexo Solicitud de participación en la
convocatoria. Presentación de Participación**

**1er Certamen gastronómico de productos a partir de
semielaborados de tomate**

D./Dña _____ con NIF
_____ con domicilio en la calle _____
nº _____ de la localidad de _____
provincia _____
Teléfono _____ fax _____
__ e-mail _____

SOLICITA participar en el 1er Certamen gastronómico de productos a partir de semielaborados de tomate, aceptando las bases para la participación en el mismo publicadas por CTAEX.

Nombre del producto que presenta _____

Resumen de la actividad profesional o académica

Texto libre sobre el producto presentado

[Empty rectangular box]

----- a ----- de ----- de 2009

El solicitante

Fdo.