



Concurso de postres

Con la finalidad de promover la participación de los profesionales del Centro, usuarios y ciudadanía en general, dentro de las actividades programadas para las VI Jornadas de Hostelería y Nutrición Hospitalarias, el Servicio de Alimentación ha organizado un concurso de postres.

Los postres que participen en concurso, deberán hacer alusión a algún aspecto relacionado con el Hospital.

El postre ganador se reproducirá de forma individual, y podrá ser degustado como postre en el almuerzo del **Viernes día 9 de Noviembre**, por todos aquellos pacientes cuya dieta lo permita,

Bases del concurso

EL HOSPITAL UNIVERSITARIO REINA SOFÍA DE CÓRDOBA, en el marco de las VI Jornadas de Hostelería y Nutrición Hospitalarias,

CONVOCA:

CONCURSO DE POSTRES.

Esta actividad pretende dar participación en las Jornadas a profesionales y usuarios del Hospital Universitario Reina Sofía y ciudadanía en general.

1. Requisitos de participación.

Podrán participar todas aquellas personas que lo deseen, de manera individual o en grupos (formados por un máximo de 3 personas).

2. Inscripción

- Las inscripciones para el concurso son gratuitas y se realizarán a través de la **página web** del Hospital. (www.hospitalreinasofia.org).
- El plazo de inscripción se **iniciará el día 3 de Octubre** de 2018, con la publicación de la convocatoria en la página web del hospital y **finalizará el día 17 de Octubre de 2018**.
- Los participantes recibirán confirmación de su inscripción y se les comunicará el nº asignado para su participación en el concurso. El número asignado será el único elemento que identifique a cada postre que concurse para mantener el anonimato del autor /res.

- Los participantes presentarán el postre elaborado el día señalado en el apartado 7 de las bases, para su degustación y valoración por el jurado.

3. Tema del concurso: “EL HOSPITAL REINA SOFIA DE CORDOBA”.

- Cada participante presentará y elaborará una receta de creación propia, inspirada en nuestro Hospital.

4. Bases técnicas.

- El **tamaño** del postre deberá ser individual, o bien susceptible de ser porcionado sin afectar a la imagen o idea que pudiera transmitir.
- Se utilizarán **preferentemente productos naturales**. Harina, nata, frutos secos, pulpas, coberturas, gelatinas, mantequilla, huevos, leche, azúcar, especias, fruta fresca.
- Se admitirá cualquier tipo de elaboración (flanes, tartas, cuajadas, mouse, etc), siempre que puedan ser elaboradas y servidas de forma individual.
- Una vez **concluido el plazo de inscripción**, y dentro de los 7 días siguientes, cada participante recibirá a la dirección de correo indicada en su solicitud de inscripción un documento en el que se le solicitará **información sobre los ingredientes y otras características de la elaboración**.

5. El jurado.

- El Jurado, presidido por la directora gerente del Hospital Universitario Reina Sofía, estará compuesto por profesionales del ámbito de la Hostelería y la Nutrición, así como miembros de la Comisión organizadora de las Jornadas.

6. Criterios de evaluación.

- Se valorará la originalidad de la elaboración, que en todo caso deberá tener como referencia nuestro Hospital.
- La calidad de la elaboración y de los ingredientes utilizados, el sabor, la textura y la presentación.
- El cumplimiento de las bases técnicas (punto 4).

7. Premios.

- **El día 29 de Octubre de 2018**, se celebrará un acto de degustación y valoración de los postres elaborados por los participantes y se elegirá el postre ganador del concurso.
- Con carácter previo a esta fecha, se informará a los participantes de lugar y hora en que habrán de concurrir con sus elaboraciones para la degustación.
- El jurado decidirá, sobre la base de los criterios de evaluación, el postre ganador del concurso.

- Las fotografías de todas las elaboraciones presentadas se publicarán en la página web del Hospital.
- Se entregará el premio al postre ganador el lunes 5 de Noviembre, junto con un diploma acreditativo del citado galardón y su participación en el concurso.

8. Aceptación de las Bases.

- La participación en este concurso implica la aceptación total de las bases, la composición de jurado y su fallo.
- Las decisiones que tome el jurado no podrán ser objeto de impugnación y estará facultado para resolver cualquier situación no prevista en las bases en la forma que considere oportuno.

9. Presentación y degustación.

- Se comunicará a los concursantes la fecha y lugar de presentación de los trabajos para su evaluación.
- El postre ganador, se reproducirá por una empresa local de repostería, quien lo elaborará de forma individual, de tal forma que pueda ser degustado por los pacientes del Hospital en la fecha indicada.

Córdoba, a 3 de Octubre de 2.018

CONCURSO DE POSTRES HOSPITAL UNIVERSITARIO REINA SOFIA.

BOLETIN DE INSCRIPCION

Nombre y apellidos _____,

D.N.I. nº.: _____ Fecha de nacimiento: _____,

domicilio _____, localidad: _____,

Teléfono/s de contacto: _____ / _____

Dirección de correo electrónico, para comunicaciones:

Solicita ser inscrito/a en el **CONCURSO DE POSTRES** que se celebrará el mes de Noviembre con motivo de la celebración de las VI Jornadas de Hostelería y Nutrición del Hospital Universitario Reina Sofía, de Córdoba.

Manifiesta que conoce las bases de la convocatoria, a las que se somete expresamente.

Nota: Se confirmará la inscripción en el correo electrónico indicado por el/la solicitante, que igualmente se utilizará como vía de comunicación a lo largo de la duración del concurso.

