

**BASES**

**I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN**

# JÓVENES TALENTOS CULINARIOS

**Alimentos de Palencia Food Experience**



**26 OCTUBRE DE 2026**

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>BASES REGULADORAS</b><br/> <b>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN</b><br/> <b>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS</b><br/> <b>“ALIMENTOS DE PALENCIA”</b><br/> <i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

## INDICE

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 1. OBJETIVO .....                                  | 3  |
| 2. DESCRIPCION .....                               | 3  |
| 3. CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN .....                | 3  |
| 3.1. Condiciones de participación .....            | 3  |
| 3.2. Solicitud de participación.....               | 4  |
| 3.3. Lugar y fecha de celebración.....             | 4  |
| 3.4. Autorización imagen .....                     | 4  |
| 3.5. Normas .....                                  | 5  |
| 4. CARACTERÍSTICAS Y MECANISMO DEL CERTAMEN .....  | 5  |
| 4.13. Presentación y Servicio de los platos .....  | 10 |
| 5. NORMAS DE VESTIMENTA DE LOS PARTICIPANTES ..... | 11 |
| 6. JURADO .....                                    | 11 |
| 6.1. Jueces .....                                  | 11 |
| 6.2. Sistema de puntuación .....                   | 12 |
| 7. PREMIOS .....                                   | 12 |
| 8. CONSIDERACIONES FINALES .....                   | 13 |
| 8.1. Aceptación de las bases .....                 | 13 |
| 8.2. Cesión de los derechos de las recetas .....   | 13 |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>BASES REGULADORAS</b><br/> <b>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN</b><br/> <b>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS</b><br/> <b>“ALIMENTOS DE PALENCIA”</b><br/> <i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

## 1. OBJETIVO

El I Certamen de Castilla y León de Jóvenes Talentos Culinarios “Alimentos de Palencia” Food Experience tiene como objetivo poner en valor, visibilizar y promocionar los productos amparados por la marca “Alimentos de Palencia”, integrándolos en una experiencia gastronómica innovadora, formativa y de alto impacto, que conecte territorio, producto y talento joven.

## 2. DESCRIPCIÓN

Dirigido a jóvenes cocineros y alumnado de escuelas/universidades de hostelería de Castilla y León, el certamen se concibe como una plataforma de impulso al talento emergente, fomentando el conocimiento, el uso y la reinterpretación culinaria de los productos palentinos desde una perspectiva actual, creativa y profesional, sin perder el vínculo con la tradición gastronómica del territorio. En base a estas premisas, el certamen tiene como fin elegir al mejor hostelero profesional joven y mejor alumno de hostelería joven de Castilla y León.

## 3. CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN

### 3.1. Condiciones de participación

El I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN DE JÓVENES TALENTOS CULINARIOS “ALIMENTOS DE PALENCIA” FOOD EXPERIENCE está abierto a dos tipos de colectivos jóvenes, debiendo tener entre 18 y 30 años, acreditándolo con copia del DNI:

- Profesionales en activo en restaurantes con sede física en Castilla y León: Los profesionales deberán acreditarlo mediante documento que justifique que están dados de alta en el régimen general o de autónomos.
- Alumnos de escuelas de hostelería y universidades con sede física en Castilla y León: Dirigido a titulados y estudiantes matriculados en alguna de las siguientes formaciones:

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>BASES REGULADORAS</b><br/> <b>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN</b><br/> <b>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS</b><br/> <b>“ALIMENTOS DE PALENCIA”</b><br/> <i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

- Ciclo de FP de Grado Medio "Cocina y Gastronomía" (HOT01M)
- Ciclo de FP de Grado Superior "Dirección de Cocina" (HOT04S)
- Certificado Profesional de nivel 2 "Cocina" (HOTR0408),
- Certificado Profesional de nivel 3 "Dirección y Producción en Cocina" (HOTR0110)
- Certificado Profesional de nivel 3 "Dirección en Restauración" (HOTR0309).
- Grado en Ciencias Gastronómicas

Los alumnos participantes deberán acreditarlo con una copia de la matrícula del curso en el que se encuentren.

### 3.2. Solicitud de participación.

Los interesados en participar deberán rellenar un formulario de PRE-inscripción (ver Anexo I), que también está disponible en <https://alimentosdepalencia.com/noticias/> y en <https://www.cetece.net/>. Posteriormente, la organización se pondrá en contacto con cada participante para solicitarle el resto de documentación requerida (ver punto 3.1. y 4.1. de estas bases). La fecha límite de inscripción (y de envío de la documentación requerida) será el **4 de octubre de 2026**.

Las solicitudes recibidas serán atendidas en riguroso orden de inscripción. Hay un máximo de 18 plazas, 9 plazas por cada categoría:

- Categoría para profesionales en activo procedentes de Restaurantes de Castilla y León.
- Categoría para alumnos de escuelas/universidades (hostelería) de Castilla y León.

En caso de recibir más inscripciones que plazas disponibles, se realizará un proceso de selección previo

### 3.3. Lugar y fecha de celebración

El I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN DE JÓVENES TALENTOS CULINARIOS “ALIMENTOS DE PALENCIA” FOOD EXPERIENCIE, se llevará a cabo el lunes 26 de octubre a las 10:00 horas en el CETECE, situado en la Avd. Madrid s/n., Palencia. Se desarrollará en horario de mañana y tarde.

### 3.4. Autorización imagen

La aceptación de las bases implica la autorización para el tratamiento de su imagen en prensa, internet, páginas web así como fotografía y vídeo.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>BASES REGULADORAS</b><br/> <b>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN</b><br/> <b>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS</b><br/> <b>“ALIMENTOS DE PALENCIA”</b><br/> <i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

### 3.5. Normas

Los participantes serán responsables de leer y comprender las normas del certamen. Cualquier duda al respecto deberá consultarse a la organización previamente ([alimentosdepalencia@alimentosdepalencia.es](mailto:alimentosdepalencia@alimentosdepalencia.es) ó al teléfono 979165327/ 637 311 010 ).

La información completa del campeonato (bases y formulario de PRE-inscripción) está disponible en la web: <https://alimentosdepalencia.com/noticias/>

## 4. CARACTERÍSTICAS Y MECANISMO DEL CERTAMEN

Cada uno de los participantes deberá realizar dos tipos de elaboraciones ó platos principales (*no se admiten postres*).

### 4.1. Proceso de inscripción al certamen:

Todos los interesados deberán cumplimentar la solicitud de PRE-inscripción (Anexo I). Además, como muy tarde el 4 de octubre, deberán enviar (además de la documentación indicada en el punto 3.1. de estas bases), un archivo con las características de cada uno de los 2 platos con los que va a participar en el certamen. El documento a remitir deberá cumplir las siguientes especificaciones:

#### Contenido del documento:

- Denominación de cada plato
- Breve descripción de cada plato
- Ingredientes de cada plato y cantidad . Los ingredientes principales deben pertenecer a la marca “Alimentos de Palencia” (<https://alimentosdepalencia.com/productores-adp/>)
- Pre-elaboraciones que llevarán preparadas al certamen.
- Fotografía en color de cada uno de los 2 platos (montados).

#### Formato y extensión máxima del documento:

- Archivo en Word ó pdf con una extensión máxima de 5 hojas

#### Cómo y dónde enviarlo:

- Email: [alimentosdepalencia@alimentosdepalencia.es](mailto:alimentosdepalencia@alimentosdepalencia.es)
- Whatsapp: 637 311 010

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>BASES REGULADORAS</b><br/> <b>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN</b><br/> <b>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS</b><br/> <b>“ALIMENTOS DE PALENCIA”</b><br/> <i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4.2. Proceso de selección previa

En caso de recibirse más inscripciones que plazas disponibles por categoría (9 plazas para la categoría de jóvenes profesionales y 9 para la categoría de alumnos de hostelería), se realizará una evaluación de la documentación presentada por un “pre-jurado”, formado por dos profesores especialistas en hostelería del CETECE.

#### 4.3. Procedimiento de comunicación a los admitidos

Una vez finalizado el plazo de recepción de solicitudes (4 de octubre de 2026), el jurado seleccionará a los 18 mejores participantes en virtud de las recetas presentadas (9 profesionales y 9 alumnos), comunicando a todos los interesados su condición o no de admitidos.

Durante todo el campeonato existirá la figura del “*Coordinador del Certamen*” que se encargará de asistir a los participantes durante el proceso de inscripción y durante el concurso, así como velar porque el trabajo de los jueces se desarrolle de acuerdo con las normas establecidas. Resolverá cualquier incidencia que surja y en última instancia garantizará la imparcialidad y transparencia del evento.

La elaboración de los platos deberá realizarse de acuerdo con las normas descritas a continuación:

#### 4.4. Descripción del área de competencia. Preparación de las zonas de trabajo

El espacio donde se desarrolla el certamen es el **AULA PRÁCTICA del CETECE** en la que se establecen las siguientes áreas: un área designada para competición, una zona para los jueces, un área para el público asistente y otra zona para exposición de los productos participantes de la marca “Alimentos de Palencia”

Cada participante es responsable de la colocación y posterior limpieza de su zona de trabajo. Todos los elementos que se utilicen deberán estar a la vista.

#### 4.5. Mecanismo del certamen

Cada participante deberá elaborar 2 platos principales, teniendo en cuentas las siguientes premisas:

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>BASES REGULADORAS</b><br/> <b>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN</b><br/> <b>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS</b><br/> <b>“ALIMENTOS DE PALENCIA”</b><br/> <i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

- Los ingredientes principales deben ser de la marca “Alimentos de Palencia”
- Ninguno de los platos podrá ser una tapa/pincho o postre.
- Cada participante dispondrá de un máximo de 60 minutos para elaborar los dos platos.

#### 4.6. Tiempo

Cada competidor contará con un total de 60 minutos de tiempo para la elaboración de los dos platos. El tiempo de competición se detendrá cuando el competidor diga TIEMPO (si es antes de los 60 minutos de que se dispone). La presentación de los platos al jurado podrá hacerse como pronto a los 55 minutos.

Una vez los platos sean presentados a los jueces, el participante regresará a su puesto de trabajo para limpiar y recoger antes de dar por terminada su participación.

El encargado de llevar el tiempo (“Coordinador del Certamen”) dará aviso al competidor cuando llegue a los 40 y 50 minutos y un aviso final cuando le resten 5 minutos.

#### Penalización por exceso de tiempo

Se permitirá a los participantes continuar su presentación hasta que hayan terminado, aun cuando hayan excedido sus 60 minutos. Si se exceden serán penalizados con 10 puntos sobre el total. Cualquier competidor que exceda los 65 minutos será descalificado.

***Nota: No se permitirá ningún tipo de instrucción o aleccionamiento por el público durante el tiempo de preparación o de presentación, bajo pena de descalificación.***

#### 4.7. Orden de participación

Se llevará a cabo 2 rondas de participación, una por la mañana y otra por la tarde. En la ronda de mañana participarán 12 personas y en la de tarde 6.

El orden de participación y la ubicación en los diferentes puestos será establecido por la organización por riguroso sorteo. La organización comunicará con unos días de antelación a cada participante admitido en que ronda compite, mañana o tarde. Los concursantes iniciarán la actividad en intervalos de 10 minutos.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>BASES REGULADORAS</b><br/> <b>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN</b><br/> <b>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS</b><br/> <b>“ALIMENTOS DE PALENCIA”</b><br/> <i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Rondas y horario de participación

|                        | HORA ENTRADA COCINA | HORA PRESENTACION PLATO |
|------------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>RONDA 1- MAÑANA</b> |                     |                         |
| <b>ALUMNO 1</b>        | 10:00               | 11:00                   |
| <b>ALUMNO 2</b>        | 10:15               | 11:15                   |
| <b>ALUMNO 3</b>        | 10:25               | 11:25                   |
| <b>ALUMNO 4</b>        | 10:35               | 11:35                   |
| <b>ALUMNO 5</b>        | 10:45               | 11:45                   |
| <b>ALUMNO 6</b>        | 10:55               | 11:55                   |
| <b>ALUMNO 7</b>        | 11:30               | 12:30                   |
| <b>ALUMNO 8</b>        | 11:40               | 12:40                   |
| <b>ALUMNO 9</b>        | 11:50               | 12:50                   |
| <b>ALUMNO 10</b>       | 12:00               | 13:00                   |
| <b>ALUMNO 11</b>       | 12:10               | 13:10                   |
| <b>ALUMNO 12</b>       | 12:20               | 14:20                   |
| <b>RONDA 2- TARDE</b>  |                     |                         |
| <b>ALUMNO 13</b>       | 15:30               | 16:30                   |
| <b>ALUMNO 14</b>       | 15:40               | 16:40                   |
| <b>ALUMNO 15</b>       | 15:50               | 16:50                   |
| <b>ALUMNO 16</b>       | 16:00               | 17:00                   |
| <b>ALUMNO 17</b>       | 16:10               | 17:10                   |
| <b>ALUMNO 18</b>       | 16:20               | 17:20                   |

#### 4.8. Platos a elaborar

Cada participante deberá elaborar dos platos utilizando como ingredientes principales productos pertenecientes a la Marca “Alimentos de Palencia”, procedentes de las empresas colaboradoras del concurso. Sólo se permitirán otro tipo de alimentos como ingredientes minoritarios o con fines decorativos.

Los concursantes deberán presentar 4 raciones de cada uno de los platos (3 para degustar por los miembros del jurado y 1 para exponer- fotografiar).

La elaboración de los platos se deberá realizar in situ, aunque los participantes podrán traer todo tipo de pre-elaboraciones cuyo tiempo de preparación sea superior a 30 minutos (caldos y/o fondos, etc.), y NO lleven ingredientes de principales de la marca “Alimentos de Palencia”.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>BASES REGULADORAS</b><br/> <b>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN</b><br/> <b>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS</b><br/> <b>“ALIMENTOS DE PALENCIA”</b><br/> <i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

El/los ingredientes principales deben manipularse en el concurso. La organización no enviará ingredientes de Alimentos de Palencia para las pre-elaboraciones.

La vajilla de presentación debe ser aportada por cada participante, que también podrá llevar otro tipo de pequeño electrodoméstico o utillaje diverso (deberá comunicarlo una vez sean admitido al certamen).

#### **4.9. Normas previas al campeonato**

Los participantes deberán presentarse en el CETECE a las 9:15 h en el caso de la ronda de MAÑANA y a las 14:45 h en el caso de la ronda de TARDE. Se mantendrá una reunión previa con los participantes antes del inicio de cada ronda, con objeto de explicar la dinámica del certamen así como detallar los aspectos técnicos del espacio de competición.

Solamente los participantes, organización y jueces podrán estar en la zona de participación del campeonato durante el tiempo de preparación y presentación. El público se situará en la zona específica delimitada. Espacio limitado para público asistente.

#### **4.10. Maquinaria, utensilios e ingredientes**

Cada participante dispondrá de un puesto con utillaje de cocina básico y equipamiento común a compartir con el resto de participantes. Cada puesto de competición incluye:

- |                       |               |
|-----------------------|---------------|
| - Mesa de trabajo     | - 2 tenedores |
| - Placas de inducción | - 2 cucharas  |
| - Báscula             | - 1 pala      |
| - Cazo                | - Tabla corte |
| - 2 sautex            |               |

#### **EQUIPAMIENTO COMÚN**

- 2 Microondas
- Hornos
- 1 Thermomix
- 1 Quemador
- Cámaras de frío y de congelación.
- Envasadora vacío
- Kitchen aid
- Zona de equipamiento diverso común (cazuelas, sautex, etc)
- Zona ingredientes Alimentos de Palencia a temperatura ambiente

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>BASES REGULADORAS</b><br/>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN<br/>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS<br/>“ALIMENTOS DE PALENCIA”<br/><i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

NOTAS: Cada participante podrá llevar el utillaje que estime necesario a mayores. No se dispone de abatidor de temperatura.

#### **4.11. Limpieza**

El participante con personal de apoyo de la organización hará la limpieza del puesto de competición una vez terminado el tiempo de presentación junto con cada participante.

#### **4.12. Ingredientes**

La organización proporcionará todos los ingredientes necesarios para la preparación de los platos que pertenezcan a la Marca Alimentos de Palencia. Los ingredientes serán adquiridos por la organización y/o donados por las empresas productoras de Alimentos de Palencia. Deberá comunicar cuáles necesita y en qué cantidad, según se detalla en el Anexo I. El listado de productos estará disponible en la página Web de Alimentos de Palencia [www.alimentosdepalencia.es](http://www.alimentosdepalencia.es). El resto de ingredientes, de carácter minoritario o meramente decorativo o necesario para las pre-elaboraciones, deberán ser aportados por el propio participante.

*Nota: ciertos ingredientes de la marca “Alimentos de Palencia” pueden ser no elegibles por encontrarse fuera de temporada. En estos casos se avisará al participante una vez sea admitido en el certamen.*

#### **4.13. Presentación y Servicio de los platos**

Cada participante deberá presentar un total 4 presentaciones de cada plato, tres raciones de cada elaboración para su valoración por parte del jurado, así como una ración adicional destinada a fotografía y exposición.

Previamente a la presentación del primer plato, el participante realizará una breve presentación personal. A continuación, procederá a presentar la primera elaboración, indicando el nombre del plato y realizando una breve descripción técnica del mismo, con especial mención a los productos de Alimentos de Palencia utilizados. Este procedimiento se repetirá con el segundo plato presentado.

La vajilla y los elementos de presentación utilizados para el emplatado deberán ser aportados por cada participante.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>BASES REGULADORAS</b><br/> <b>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN</b><br/> <b>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS</b><br/> <b>“ALIMENTOS DE PALENCIA”</b><br/> <i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Una vez que los platos hayan sido evaluados por los jueces, el personal de la organización retirará la vajilla de la mesa de los jueces. Es después, cuando el participante podrá retirar cualquier posible utensilio que haya llevado a mayores.

Una vez terminada la presentación los participantes no podrán dirigirse a los jueces. Los jueces no tendrán en consideración ninguna conversación o explicación después del tiempo de presentación.

## 5. NORMAS DE VESTIMENTA DE LOS PARTICIPANTES

Todos los participantes deberán hacer acto de presencia al comenzar la prueba vestidos con la ropa profesional adecuada que les será entregada a su llegada al lugar del certamen. La chaquetilla, el delantal y gorro serán facilitados por la Diputación de Palencia y su uso será obligado durante todo el desarrollo del certamen. No podrán lucir ningún emblema o logotipo salvo los autorizados por la Organización.

## 6. JURADO

### 6.1. Jueces

La evaluación de los platos estará a cargo de los jueces designados para tal efecto, que se encargarán de valorar y calificar los dos platos de los participantes desde el punto de vista organoléptico, técnico y de presentación.

*-Composición jurado: se comunicará en breve-*

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>BASES REGULADORAS</b><br/> <b>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN</b><br/> <b>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS</b><br/> <b>“ALIMENTOS DE PALENCIA”</b><br/> <i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

## 6.2. Sistema de puntuación

Los responsables de asignar la puntuación a los participantes son exclusivamente los jueces. De ese modo, la puntuación total de cada participante será la suma de las valoraciones de ambas elaboraciones. Los jueces velarán por la confidencialidad del resultado hasta el final.

La puntuación total del participante será calculada al sumar el total de los parámetros de evaluación, después se descontarán las penalizaciones por tiempo, si las hubiese.

La clasificación será adjudicada en base a los siguientes criterios, con un máximo de 100 puntos:

- 20 puntos para calificar la destreza y limpieza (10 y10)
- 20 puntos para calificar la presentación.
- 30 puntos para calificar las características sensoriales (gusto, principalmente)
- 5 puntos por cada ingrediente principal de Alimentos de Palencia presente en la receta (hasta un máximo de 20)
- 10 puntos para calificar la sostenibilidad y aprovechamiento de materias primas:  
Se valorará la aplicación de criterios de sostenibilidad durante la elaboración culinaria, especialmente la capacidad del participante para optimizar el aprovechamiento de las materias primas e ingredientes utilizados, minimizando la generación de desperdicio alimentario y favoreciendo el uso eficiente de los recursos.

## 7. PREMIOS

- **1er Premio Categoría Cocinero joven PROFESIONAL:** Trofeo, Diploma acreditativo, y premio en metálico (1000 €). Además se donará al Restaurante de procedencia del ganador un Lote de Alimentos de Palencia (valorado en 100 €).
- **1er Premio Categoría Cocinero joven ALUMNO:** Trofeo, Diploma acreditativo, y premio en metálico (1000 €). Además se donará a la Escuela de procedencia del ganador un Lote de Alimentos de Palencia (valorado en 100 €).

**Nota:** Al resto de participantes se les hará entrega de un Diploma Acreditativo y un Lote de Alimentos de Palencia valorado en 50 €.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><b>BASES REGULADORAS</b><br/> <b>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN</b><br/> <b>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS</b><br/> <b>“ALIMENTOS DE PALENCIA”</b><br/> <i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

## **8. CONSIDERACIONES FINALES**

### **8.1. Aceptación de las bases**

Todo participante en el momento de la presentación de la solicitud acepta las bases del certamen así como las decisiones de la Organización.

La Organización del Concurso resolverá las cuestiones que se susciten a lo largo de la celebración del concurso en todo aquello que no esté expresamente previsto en estas bases.

### **8.2. Cesión de los derechos de las recetas**

La participación en este concurso implica que se cederán los derechos de las recetas a la Diputación de Palencia, pudiendo ésta utilizarlas libremente en publicaciones, páginas web y redes sociales.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>SOLICITUD DE pre-INSCRIPCIÓN</b><br/> <b>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN</b><br/> <b>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS</b><br/> <b>“ALIMENTOS DE PALENCIA”</b><br/> <i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

| <b>DATOS IDENTIFICATIVOS DEL PARTICIPANTE</b>                                                |                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| NOMBRE Y APELLIDOS:                                                                          |                      |
| DNI:                                                                                         | FECHA DE NACIMIENTO: |
| TELEFONO:                                                                                    | E-MAIL:              |
| <b>Categoría profesionales:</b><br><b>DATOS ESTABLECIMIENTO HOSTELERO DE PROCEDENCIA</b>     |                      |
| RAZÓN SOCIAL:                                                                                |                      |
| NOMBRE COMERCIAL:                                                                            |                      |
| DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:                                                                   |                      |
| TELEFONO:                                                                                    | E-MAIL:              |
| <b>Categoría alumnos:</b><br><b>DATOS ESTABLECIMIENTO ESCUELA/UNIVERSIDAD DE PROCEDENCIA</b> |                      |
| NOMBRE DE LA ESCUELA/UNIVERSIDAD DE PROCEDENCIA:                                             |                      |
| DIRECCIÓN:                                                                                   |                      |
| ESTUDIOS EN QUE SE ESTÁ MATRICULADO:                                                         |                      |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>BASES REGULADORAS</b><br/> <b>I CERTAMEN DE CASTILLA Y LEÓN</b><br/> <b>JÓVENES TALENTOS CULINARIOS</b><br/> <b>“ALIMENTOS DE PALENCIA”</b><br/> <i>food experience</i></p> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

DOCUMENTACIÓN QUE ACOMPAÑA (deberá ser enviada como máximo el 4 de octubre):

**PROFESIONALES**

- ☐ Copia DNI
- ☐ Copia documento justificativo alta trabajador (régimen general/autónomo)
- ☐ Documento (Word/pdf) con la descripción de los dos platos.

**ALUMNOS**

- ☐ Copia DNI
- ☐ Copia matrícula
- ☐ Documento (Word/pdf) con la descripción de los dos platos.

Remitir la ficha de inscripción a: [alimentosdepalencia@alimentosdepalencia.es](mailto:alimentosdepalencia@alimentosdepalencia.es) / 637311010

En ....., a.....de.....de 2026

Fdo:D/Dña.....

☒ *Al inscribirme en este campeonato, autorizo a DIPUTACIÓN DE PALENCIA y CETECE, en calidad de responsable del tratamiento, a recopilar, gestionar y utilizar mis datos personales e imágenes con la finalidad de la organización, promoción y difusión del evento, garantizando en todo momento el cumplimiento de la Ley Orgánica 3/2018 de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales.*