

BASES DEL I CONCURSO DE REPOSTERÍA PALEONTOLÓGICA: "SABORES CON HISTORIA... DE LA TIERRA"

1. OBJETO Y FINALIDAD

El Museo Paleontológico de Alpuente y el Ayuntamiento de Alpuente convocan el I Concurso de Repostería Paleontológica "Sabores con historia... de la Tierra", en el marco de las actividades organizadas con motivo del 20 aniversario del Museo Paleontológico.

El concurso tiene como finalidad promover la divulgación de las Ciencias de la Tierra de una forma creativa y lúdica, invitando a representar, a través de la repostería, estructuras, procesos o conceptos geológicos y/o organismos que vivieron en el pasado.

2. FECHA, LUGAR Y DESARROLLO

El concurso se celebrará el **sábado 10 de octubre de 2026** en el lugar y horario que se indiquen en el programa oficial del 20 aniversario del Museo Paleontológico de Alpuente.

Las personas participantes deberán presentar sus elaboraciones en el lugar y dentro del horario que establezca la organización. En el momento de la entrega se asignará a cada elaboración un número o código de participación, con el fin de garantizar el anonimato durante la valoración del jurado.

3. PARTICIPANTES Y CATEGORÍAS

Podrá participar cualquier persona interesada, de acuerdo con los requisitos establecidos en estas bases. La participación será gratuita.

Se establecen dos categorías:

- Categoría Familiar: equipos integrados por personas adultas y menores.
- Categoría Amateur: personas aficionadas a la repostería que participen individualmente o en equipo.

Los equipos estarán formados por un máximo de 3 personas. Cada persona o equipo podrá presentar una única elaboración al certamen.

No podrán participar en la categoría Amateur las personas que desarrollen profesionalmente actividades de elaboración y/o venta de productos de repostería.

4. TEMÁTICA Y REQUISITOS DE LAS ELABORACIONES

Temática: Las tartas y postres deberán representar de manera clara un concepto geológico o paleontológico. Se podrán presentar, entre otras, propuestas relacionadas con estratos, fallas, pliegues, volcanes, geodas, la estructura interna de la Tierra, perfiles de suelo, fósiles u organismos actuales o del pasado.

La interpretación de la temática será libre, valorándose especialmente la creatividad y la capacidad de transmitir de forma comprensible el concepto geológico o paleontológico elegido.

Las elaboraciones deberán haber sido realizadas artesanalmente por las personas participantes. No se admitirán tartas o postres comprados ya elaborados.

Dimensiones: El tamaño será de libre elección, si bien la elaboración deberá tener unas dimensiones suficientes para permitir la degustación de las porciones necesarias para la valoración del jurado.

Ingredientes y materiales empleados: Las elaboraciones deberán ser mayoritariamente comestibles. Solamente se admitirán un total de 3 elementos decorativos de tamaño menor a la tarta que no sean comestibles o aquellos elementos no comestibles destinados exclusivamente a facilitar su presentación, transporte o estabilidad.

5. PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las elaboraciones deberán presentarse terminadas, en condiciones adecuadas de higiene, conservación y transporte, y listas para su valoración por el jurado. En caso de necesitar de un espacio donde poder realizar el montaje final, deben comunicarlo a la organización previamente.

La organización no dispone de medios específicos para la conservación de elaboraciones congeladas. Las personas participantes deberán tenerlo en cuenta tanto en la elección de la elaboración como en su transporte y presentación.

La degustación de las elaboraciones estará limitada exclusivamente a los miembros del jurado. Por motivos de seguridad alimentaria, las tartas y postres no serán ofrecidos para su degustación al público asistente.

La organización podrá retirar o rechazar cualquier elaboración que no presente unas condiciones adecuadas de higiene, conservación o seguridad.

6. FICHA DE LA ELABORACIÓN

Cada elaboración deberá ir acompañada de una ficha técnica, que incluirá como mínimo:

- Nombre de la tarta o postre.
- Concepto geológico o paleontológico que representa y breve explicación (máximo 5 líneas).
- Ingredientes principales.
- Información sobre posibles alérgenos.

7. INSCRIPCIÓN Y PLAZOS

La inscripción será gratuita y se realizará mediante el procedimiento y dentro del plazo que determine la organización.

La inscripción podrá realizarse a través del siguiente [FORMULARIO](#) hasta las 22h del día 9 de octubre de 2026.

Una vez recibida la inscripción, la organización enviará una confirmación y asignará un número o código de participación.

Se admitirá que la inscripción sea a nombre de la persona responsable de la elaboración pero acuda a presentarla otra persona. Deberán indicarlo en la inscripción o informar a la organización previamente al encuentro.

Los datos personales facilitados serán utilizados exclusivamente para la gestión del concurso y las comunicaciones relacionadas con el mismo.

8. DECLARACIÓN RESPONSABLE

Como parte del proceso de inscripción, las personas participantes deberán aceptar una declaración responsable en la que manifiesten que la elaboración presentada ha sido realizada respetando las condiciones adecuadas de higiene, manipulación, conservación y transporte de alimentos, y que la información facilitada sobre sus ingredientes y posibles alérgenos es veraz y completa.

9. JURADO Y CRITERIOS DE VALORACIÓN

Las elaboraciones se presentarán de forma anónima, identificadas únicamente mediante el número o código asignado.

Premio del Jurado. Cada elaboración se valorará por parte del jurado sobre un máximo de 40 puntos:

Criterio	Puntuación máxima
Creatividad y originalidad	15 puntos
Rigor y precisión científica	10 puntos
Presentación y acabado estético	10 puntos
Sabor y textura	5 puntos
TOTAL	40 puntos

- **Creatividad y originalidad:** se valorará la originalidad de la propuesta y la utilización creativa de los ingredientes y técnicas para representar el concepto elegido.
- **Rigor y precisión científica:** se valorará la adecuación de la elaboración al concepto geológico o paleontológico representado y la claridad de su explicación.
- **Presentación y acabado estético:** se valorará la limpieza, composición, acabado y atractivo visual de la elaboración.
- **Sabor y textura:** se valorarán las características organolépticas de la elaboración mediante la degustación por parte del jurado.

La organización podrá declarar desierto el premio del jurado si considera que ninguna de las propuestas presentadas reúne los requisitos o alcanza el nivel mínimo esperado para su concesión. Se requerirá una puntuación mínima de 20 puntos.

En caso de empate, se atenderá sucesivamente a la puntuación obtenida en creatividad y originalidad, rigor y precisión científica y presentación y acabado. Si el empate persistiera, el jurado resolverá mediante deliberación.

Premio del Jurado a la CATEGORÍA FAMILIAR.

El objetivo principal del certamen es promover la divulgación de las Ciencias de la Tierra de una forma creativa y lúdica, no

10. PREMIOS

Se otorgarán los siguientes reconocimientos POR CADA CATEGORÍA:

CATEGORÍA AMATEUR

Primer Premio del Jurado: A la elaboración que quede en primer puesto a partir de la puntuación otorgada por el jurado seleccionado.

Segundo Premio del Jurado: A la elaboración que quede en segundo puesto a partir de la puntuación otorgada por el jurado seleccionado.

CATEGORÍA FAMILIAR

Primer Premio del Jurado: A la elaboración que quede en primer puesto a partir de la puntuación otorgada por el jurado seleccionado.

Segundo Premio del Jurado: A la elaboración que quede en segundo puesto a partir de la puntuación otorgada por el jurado seleccionado.

En todos los casos se hará entrega de: diploma acreditativo, lote de productos de repostería, lote de productos del Museo Paleontológico de Alpuente, y lote de productos, experiencias u otros obsequios aportados por las entidades colaboradoras o patrocinadores a la organización.

El contenido concreto de cada premio se comunicará por la organización con anterioridad en función de las aportaciones finalmente disponibles.

A fecha de publicación de estas bases se confirman las siguientes aportaciones por cortesía de los distintos patrocinadores :

- 1 noche en apartamento para 2 personas de [Rustikalpuente](#)
- Descuento de 20% en el alojamiento [Casa Pepita](#) de hasta 12 plazas en la aldea de La Almeza.
- 1 noche para 2 en la [La Casita del Cinglo](#)
- 1 Máster Class de cocina ofrecida por [Les Saveurs de Marie](#)
- 2 fotografías de Alpuente realizadas por la fotógrafa [Verónica Debón](#) que recogen la esencia de nuestro pueblo.
- Varios juegos de mesa inclusivos por cortesía de [Asociación Valenciana de Ajedrez Educativo e Inclusivo](#)
- Lote de 3 productos trufados que regala la [Carnicería artesana Isabel/Las Tres Trufas](#) de la aldea de El Collado.
- Lote de 4 botellas de vino de la bodega [Baldovar 923](#)
- Lote de 4 cajas de Mantecados de [Monte Turia](#) de Titaguas.
- Lote de [cervezas artesanas Galana](#) de La Yesa.

Todos los participantes recibirán un diploma acreditativo y un detalle por su participación.

SORTEO EN REDES SOCIALES

Se realizará un sorteo de un lote de productos entre todos los perfiles de Instagram que compartan imágenes de las elaboraciones tanto del proceso de creación, como una vez acabadas y presentadas al certamen. Para participar será necesario etiquetar en Instagram @AlpuenteTuristico y @Mupalpuente y #ReposteríaPaleontológica #Alpuente.

12. DIFUSIÓN Y FOTOGRAFÍAS

Las personas participantes autorizan a la organización a realizar fotografías de las elaboraciones presentadas y a utilizarlas para la difusión y promoción del certamen, del Museo Paleontológico de Alpuente y de sus actividades, a través de redes sociales, páginas web y otros medios de comunicación.

La toma y utilización de imágenes de personas participantes, y especialmente de menores, se gestionará conforme a las autorizaciones que, en su caso, correspondan.

13. ACEPTACIÓN DE LAS BASES Y DISPOSICIONES FINALES

La participación en el certamen implica la aceptación íntegra de las presentes bases y del fallo del jurado.

Tras la deliberación del jurado y la entrega de premios, las personas participantes podrán retirar sus elaboraciones, en las condiciones y horario que determine la organización.

La organización se reserva el derecho a modificar, suspender o cancelar el concurso cuando concurran circunstancias que así lo aconsejen, especialmente por motivos de seguridad, organización o fuerza mayor.

Cualquier cuestión o incidencia no prevista expresamente en estas bases será resuelta por la organización.

ANEXO I. DECLARACIÓN RESPONSABLE

Aquellos que no realicen su inscripción a través del formulario, deberán hacernos llegar una declaración responsable como el propuesto:

DECLARACIÓN RESPONSABLE

Declaro que la elaboración presentada al I Concurso de Repostería Paleontológica ha sido realizada respetando las condiciones adecuadas de higiene, manipulación, conservación y transporte de alimentos, y que la información facilitada sobre sus ingredientes y posibles alérgenos es veraz y completa.

Asimismo, declaro conocer y aceptar las bases del concurso y las condiciones establecidas por la organización.

Nombre y apellidos: _____

Fecha: _____

Firma: _____