



BASES REGULADORAS

El concurso de “III CATA DE QUESO POR PAREJAS, VILLA DE GARAFÍA”, organizado por la Asociación de Catadores El Almud, con la colaboración del Ayuntamiento de Garafía, tiene como objetivo fomentar y dar a conocer el mundo de la cata de queso, un continuo ejercicio consistente en percibir, analizar y juzgar las características organolépticas de un producto alimenticio.

Se ha creado el presente concurso, considerando una actividad novedosa donde personas que no son profesionales o técnicos del sector, puedan desarrollar y experimentar con las sensaciones que cada producto pueda ofrecer, llegando a un consenso entre ambos catadores.

PRIMERA.- Las presentes bases tienen por objetivo establecer las normas que han de regir el III Concurso de cata de Quesos por Parejas, destinado a personas mayores de 16 años, que de forma libre y voluntaria quieran tomar parte en la modalidad de parejas.

SEGUNDA.- Podrá participar cualquier persona que lo desee, que posea curiosidad con el mundo del queso.

TERCERA.- La inscripción será totalmente gratuita.

CUARTA.-

1. Las inscripciones se realizarán directamente en la Asociación de Catadores El Almud, llevándose a cabo por riguroso orden de llegada, hasta que se complete el aforo, del lugar donde se realizarán las pruebas.

2. El periodo de inscripción, para aquellas parejas que quieran formalizar su inscripción a través del correo electrónico aso.elalmud@gmail.com o en el teléfono

636537622, donde se les facilitará un enlace para la inscripción, el día 18 de marzo y finalizará el día 02 de abril a las 14:30 h.

3. En caso de que existan plazas vacantes a partir de las 14:30 del día 02 de abril, también podrán inscribirse en horario de 14:30 a 15:30 en el lugar del concurso, llevándose a cabo con riguroso orden de llegada, hasta que se complete el aforo.

QUINTA.- El jurado de estas pruebas de cata estará compuesto por una persona del mundo del queso, un miembro de la administración y un miembro de la Asociación de Catadores El Almud. La organización designará a uno de ellos para que actúe como presidente del mismo.

SEXTA.- Como se trata de un concurso de cata, el director de la misma se encargará de informar de cada una de las pruebas y de las particularidades de cada una.

SÉPTIMA.- Las parejas dispondrán de una mesa individual con sus correspondientes envases para el queso.

OCTAVA.- Las muestras no se podrán catar hasta que el director del concurso lo autorice.

NOVENA.- Las pruebas tendrán una duración de 5 minutos. Una vez pasado ese tiempo el concursante no podrá tocar las muestras.

DÉCIMA.- Este concurso se realizará en una única fase clasificatoria, desarrollándose de la siguiente forma:

1. Los quesos a catar serán diversos: Quesos canarios, de cabra, oveja, vaca y/o mezcla.
2. Además de queso, podrán realizarse otras pruebas con base de producto lácteo, tales como mantequilla, yogur, kéfir, cuajada y la propia leche o productos sustituyentes de la leche y sus derivados como: margarina, tofu, bebidas de soja, etc.
3. Los productos se presentarán a los participantes en envase adecuado, cuidando la calidad de los mismos.
4. Los quesos a catar serán quesos canarios, con especial protagonismo de los quesos palmeros y de la comarca.

5. Los productos se servirán por el personal del evento en los asientos correspondientes a cada pareja de catadores y la sesión será dirigida por la organización.

DECIMOPRIMERA.- En la fase clasificatoria de este concurso, en caso de empate entre dos o más parejas, el jurado tendrá una última prueba ejecutada pero no puntuada, como alternativas sobre la materia para deshacer el empate. Es decir, existirá una prueba que se resolverá o puntuará única y exclusivamente si se diese el caso de que existiese un empate.

DECIMOSEGUNDA.- Con el fin de preservar el anonimato de las parejas participantes, estas se identificarán mediante un número que será adjudicado por la organización, que velará por la total transparencia del concurso.

DECIMOTERCERA.- Los participantes podrán hablar entre ellos, pero no con otras parejas participantes. No respetar será motivo de descalificación.

DECIMOCUARTA.- Los concursantes deberán presentar los resultados rellenando las fichas que se les facilitará y una vez entregada no se admitirán reclamaciones sobre errores y olvidos.

DECIMOQUINTA.- A los concursantes no les será permitido el uso del teléfono móvil, agenda o cualquier elemento electrónico que permita la conexión a internet, así como el uso de libros o catálogos.

DECIMOSEXTA.- La dirección del concurso velará por el correcto desarrollo de las pruebas. Una vez analizadas la totalidad de las respuestas, se obtendrá la clasificación global de cada una de las parejas participantes, como resultado de sumar las puntuaciones parciales.

DECIMOSÉPTIMA.- Las decisiones del jurado son inapelables salvo que se acrediten irregularidades en el desarrollo del concurso de acuerdo a estas bases y la inscripción en el presente.

DECIMOCTAVA.- La información que se solicitará de cada uno de los quesos se realizará a través de las siguientes pruebas:

1ª PRUEBA: Clasificar 3 quesos por su maduración (queso de cabra):

- Fresco.
- Tierno.
- Semicurado.
- Curado.

(No se repiten las respuestas)

Puntuación: Cada muestra acertada serán 2 puntos; puntuación máxima 6 puntos.

2ª PRUEBA: Identificar el material de recubrimiento o ahumado del queso (Queso de cabra):

Pinillo, Centeno, Cáscara de almendra, Penca de tunera, Mezcla.

(Se pueden repetir las respuestas)

Puntuación: Cada muestra acertada serán 2 puntos; puntuación máxima 6 puntos.

3ª PRUEBA: Identificar qué quesos están elaborados con cuajo natural y cuáles no. (Quesos de cabra).

Identificar como: CUAJO NATURAL – CUAJO NO NATURAL.

(Se repiten las respuestas)

Puntuación: Cada muestra acertada serán 2 puntos; puntuación máxima 6 puntos.

4ª PRUEBA: Identificar el tipo de leche con el que se ha elaborado cada muestra:

Leche cabra; Leche oveja; Leche vaca; Mezcla.

(No se repiten las respuestas)

Puntuación: Cada muestra acertada serán 2 puntos; puntuación máxima 6 puntos.

5ª PRUEBA: Identificar el tipo de leche con el que se ha elaborado cada muestra:

Leche cabra; Leche oveja; Leche vaca; Grasa Vegetal.

(No se repiten las respuestas)

Puntuación: Cada muestra acertada serán 2 puntos; puntuación máxima 6 puntos.

6ª PRUEBA: Identificar el tipo de leche con el que se ha elaborado cada muestra de yogur:

Leche cabra; Leche oveja; Leche vaca; Mezcla.

(No se repiten las respuestas)

Puntuación: Cada muestra acertada serán 2 puntos; puntuación máxima 6 puntos.

7ª PRUEBA: Prueba para posibles desempates.

Determina, con la mayor exactitud, los días de elaboración del queso.

Puntuación: 1 punto sobre acierto. Por cada día de elaboración que falle cada pareja, perderá 0,1 décima de punto. La diferencia de error de 10 días será de 0. Esta puntuación será válida tanto por exceso como por defecto.

En caso de empate entre dos o más parejas, el jurado tendrá una última prueba ejecutada pero no puntuada, como alternativas sobre la materia para deshacer el empate. Es decir, esta prueba se resolverá o puntuará única y exclusivamente si se diese el caso de que existiese un empate.

DECIMONOVENA.- Existirán 3 premios a las mejores parejas de catadores según puntuación.

Los premios serán:

- PRIMER PREMIO: Visita guiada con Cata a SAT Bodegas Perdomo y libro.
- SEGUNDO PREMIO: Bono valorado en la asistencia a 1 cata organizada por la Asociación de Catadores El Almud con valor de 15€ p/p y libro.
- TERCER PREMIO: Botella de Vino y libro.

VIGÉSIMA.- La participación al concurso supondrá la aceptación íntegra de las bases.

VIGESIMOPRIMERA.- Para lo no previsto en las presentes bases, se estará a lo que se acuerde por unanimidad de los miembros del Jurado.