

V PREMIO DE COCINA 2025

“QUESOS DE MURCIA D.O.P.”

El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Protegidas “Queso de Murcia” y “Queso de Murcia al Vino”, (en adelante Consejo Regulador), tiene entre sus atribuciones la promoción de estos alimentos de calidad diferenciada. Por otra parte, consideramos a los centros de formación en materia de hostelería y restauración como actores clave para la difusión de los quesos de Murcia DOP entre los futuros profesionales en su etapa de formación. En esta edición el concurso es un certamen inter-escuelas dirigido solamente alumnos en su etapa de formación.

BASES

ARTÍCULO 1. ORGANIZACIÓN

La organización del evento corre a cargo del Consejo Regulador en colaboración con el Centro de Cualificación Turística de la Región de Murcia.

ARTÍCULO 2º. PARTICIPANTES

El concurso está abierto a alumnos Centros formativos y Escuelas de Hostelería de la Región de Murcia que cursen una titulación relacionada con la restauración y gastronomía (FP básica de cocina y restauración y FP grado medio cocina y gastronomía).

ARTÍCULO 3º. TEMA Y DESARROLLO DEL CONCURSO

El concurso, tiene como tema único, la elaboración de una tapa que incorpore como ingrediente RELEVANTE cualquiera de los tres Quesos de Murcia DOP (al vino, fresco o curado), bien directamente o sometido a cualquier tratamiento culinario. Se define tapa como aquella preparación culinaria con un peso inferior a 100 gramos que se pueda coger con la mano y/o comer sin dificultad un par de bocados. No se admitirán platos en miniatura.

El concurso se desarrollará en dos rondas sucesivas, una primera ronda de selección y una segunda ronda final.

1ª Ronda. Selección de finalistas

Aquellos centros formativos interesados en participar lo confirmarán por email al Consejo Regulador.

El Consejo Regulador se compromete a realizar una actividad formativa dirigida a los alumnos en cada centro colaborador. Esta formación incluye nociones teóricas sobre las



figuras de calidad diferenciada (DOP, IGP, ETG.), los tipos de quesos DOP nacionales, la historia y características de los quesos de Murcia DOP y nociones básicas sobre el método de cata de quesos y su uso en cocina, realizando una cata comentada de los tres quesos DOP Murcia. El Consejo aportará el manual, fichas de cata y quesos necesarios.

Tras realizar la formación descrita, el centro programará a su criterio una práctica o taller para que sus alumnos puedan desarrollar sus tapas con quesos de Murcia DOP. EL centro comunicará al Consejo Regulador sus necesidades de quesos para que los alumnos interesados en participar puedan ensayar sus ideas de tapa. Los profesores responsables deben seleccionar la mejor para que este alumno y su tapa representen al centro en la fase final del certamen.

Cada centro comunicará al Consejo Regulador hasta el 24 de marzo, los datos del alumno seleccionado para la final y el nombre de la tapa.

2ª Ronda. Desarrollo de la final y proclamación de ganadores

El lunes 31 de marzo se convoca en el Centro de Cualificación Turística a los alumnos finalistas que representen a sus respectivos centros formativos para elaborar sus propuestas de tapa ante un jurado.

Los finalistas deberán aportar los ingredientes que necesiten (a excepción del queso) y dispondrán de una hora para su elaboración, montaje y presentación. Toda la elaboración deberá realizarse in situ. La vajilla y utensilios menores de cocina los puede traer cada participante a su gusto, pero no podrá llevar impresos ninguna marcas o logotipos. La organización pondrá a disposición de todos los participantes un puesto de trabajo. Si algún participante tiene alguna duda o necesidad especial respecto a la dotación del puesto de trabajo, puede remitir correo electrónico a la organización.

Todos los finalistas deberán presentarse a las 8,30 h en el Hall del CCT vestidos con ropa profesional adecuada. Los alumnos podrán ir acompañados de un profesor o formador de apoyo que podrá estar presente durante la preparación y colocación de los ingredientes y utillaje que aporten en el puesto de trabajo que les sea asignado (20 minutos).

Se realizará un sorteo in situ para determinar el orden de participación de los finalistas, que comenzarán la elaboración a partir de las 9 h a intervalos de 10 minutos.

La organización hará entrega de delantales conmemorativos a todos los finalistas, que deberán ser utilizados durante todo el desarrollo de la prueba.

Cada finalista dispondrá de 60 minutos en total para elaborar y presentar su tapa al jurado. Rebasar el tiempo máximo de elaboración será motivo de descalificación. Cada finalista elaborará y montará 6 tapas iguales (una por jurado y otra para exhibición).

Durante la fase de elaboración de las tapas los alumnos contarán con la asistencia del jurado técnico en cocina para resolver cualquier cuestión. El jurado técnico comprobará que las tapas que se presentan al jurado no rebasan los 100 gramos.

El jurado de la final, responsable de la valoración de las tapas, estará compuesto por 5 miembros representantes de:

- Consejo Regulador DOP Quesos de Murcia
- Consejería de Turismo y Cultura
- Jecomur
- Grado de Gastronomía UCAM
- Periodismo gastronómico

El jurado degustará y valorará las tapas finalistas según la siguiente tabla:

- Originalidad: Hasta 10 puntos
- Montaje, estructura y presentación: Hasta 10 puntos
- Sabor y textura: Hasta 10 puntos

A los efectos de determinar las puntuaciones finales de las tapas, no se tomarán en consideración las dos puntuaciones extremas, es decir, ni la más alta ni la más baja, siempre que haya más de 5 puntos de diferencia con la siguiente nota. Una vez determinadas las puntuaciones válidas, se calculará el promedio de éstas, clasificándose los participantes por orden de puntuación.

El veredicto del jurado se hará público una vez finalizadas todas las valoraciones de los platos presentados por los finalistas. La decisión del jurado será inapelable. La entrega efectiva de premios se realizará al finalizar el acto.

ARTÍCULO 4º. PREMIOS

El acto de entrega de premios se realizará en las mismas instalaciones del Centro de Cualificación Turística una vez conocidas la clasificación elaborada por el jurado. Los premios en metálico serán:

1er. Clasificado 1.000 €, lote de Quesos de Murcia DOP.

2º. Clasificado 750 €, lote de Quesos de Murcia DOP.



3er. Clasificado 500 €, lote de Quesos de Murcia DOP.

Resto de finalistas diploma acreditativo.

Trofeo o placa conmemorativa para los tres centros formativos mejor clasificados.