**Solicitud para la participar en el**

**III Concurso Regional del pastel de carne artesano.**

**1 IDENTIFICACIÓN DEL DECLARANTE: (es obligatorio cumplimentar toda la solicitud)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Apellidos y Nombre**: | | | | |
| **DNI/NIF/NIE/PASAPORTE**: | | | | |
| **CALIDAD EN LA QUE ACTUA:** □ Titular □ Representante legal | | | | |
| **NOMBRE DE LA EMPRESA ARTESANA:** | | | | |
| **DIRECCIÓN DEL DECLARANTE A EFECTOS DE NOTIFICACIONES:** | | | | |
| **Dirección**: | | | | |
| **Municipio** | **C. Postal** | **Teléfono Fijo** | | |
| **Teléfono móvil (OBLIGATORIO)** | | | | **Nº Registro Artesano:** |
| **E-Mail (OBLIGATORIO)** | | | **Web** | |

**2. SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN:**

Solicita la participación en el III Concurso Regional del pastel de carne artesano que se tiene previsto celebrar el 18 de abril de 2022, y se compromete a suministrar ese día 6 pasteles de carne en una caja blanca sin identificar en el Centro Regional de Artesanía de Murcia, sito en c/ Actor Francisco Rabal, nº 6, 30009 Murcia.

**La fecha límite para participar finaliza el 15 de abril de 2022.**

**3. DOCUMENTACIÓN**

Que presenta la siguiente documentación:

* Solicitud de participación.

**4. DECLARACIÓN:**

* Que tiene conocimiento de las normas de participación que se adjuntan en el Anexo de la presente Solicitud.
* Que la dirección del domicilio arriba indicada, es la dirección legal a efectos de información.
* Que conoce que una vez presentada la solicitud se compromete a participar en el presente Concurso y que suministrará 6 pasteles de carne en una caja blanca sin identificar en el Centro Regional de Artesanía de Murcia, sito en c/ Actor Francisco Rabal, nº 6, 30009 Murcia.
* Que conoce que el lugar y la fecha de celebración es el 18 de abril de 2022 en el Centro Regional de Artesanía, sito en la C/ Actor Francisco Rabal, nº 8, 30009 de Murcia.

Y para que conste a los efectos de participar en el Concurso Regional del Pastel de Carne 2020, asumo todas las responsabilidades que pudieran derivarse de mi participación, aceptando las condiciones establecidas en las bases y declaro bajo mi expresa responsabilidad que son ciertos cuantos datos figuran en la presente solicitud y declaración responsable.

En………………………….a………de……………………………………de…………….

Firma del declarante y sello si procede

Fdo.: ……………………………………………………..

**ANEXO**

**NORMAS DE PARTICIPACIÓN DEL III CONCURSO REGIONAL DEL**

**PASTEL DE CARNE ARTESANO 2022**

1. **Objetivo**

El objetivo principal es promocionar este sabroso manjar murciano y conseguir la excelencia del pastel de carne, distinguiendo cada año al artesano y establecimiento que mejor producto realicen y pongan a disposición de ciudadanos y visitantes.

1. **Inscripción**

Los participantes deberán estar inscritos o en trámite de inscripción en el Registro Artesano de la Región de Murcia en el oficio de Pastelero antes de iniciarse el concurso y estar en activo en el momento de la competición.

### Todos los artesanos que deseen participar en este concurso deberán rellenar y presentar la SOLICITUD en el correo electrónico: concursoregionalpasteldecarne@gmail.com.

**La SOLICITUD estará en la web de artesanía:** [**https://artesaniaregiondemurcia.es/**](https://artesaniaregiondemurcia.es/)

No podrá participar el ganador del II Concurso Regional de pasteles de carne.

**La fecha límite para la presentar la SOLICITUD será el día 15 de abril de 2022.**

**Características del Producto**

Los participantes deberán elaborar un pastel de carne con relleno a base de carne de ternera, en todas sus variedades. El tamaño del producto será de 13 cm de diámetro y con un peso máximo de 215 gr. por unidad. A la entrega del producto se revisará tanto el diámetro como el peso. Los pasteles de carne que no cumplan estas medidas serán descalificados.

1. **Presentación**

La fecha de entrega será el **18 de abril de 2022, de 9,30 hasta las 12,00 horas,** en el Centro Regional de Artesanía de Murcia, sito en C/ Actor Francisco Rabal, nº 6 de Murcia, y la recogida no será válida si los pasteles se entregan fuera de la hora límite, o si la caja llevase alguna marca que identifique al participante.

**Se entregaran 6 pasteles de carne en una caja blanca sin identificar**. La entrega se realizará al personal del equipo del concurso asignado a tal fin en el Centro Regional de Artesanía de Murcia, C/ Actor Francisco Rabal nº 6. 30009 Murcia.

La persona encargada del recoger las cajas tomará nota de la entrega: nombre de la pastelería, hora de entrega y persona que hace la entrega. De forma anónima asignará un número al azar a la caja, el cual no conocerá el participante, con el fin de que no se pueda contaminar el jurado.

La cata y **decisión** del jurado se llevara a cabo en el Centro Regional de Artesanía de Murcia el 18 de abril de 2022. La cata comenzara a las 12,30 horas y el resultado se guardará en sobre cerrado custodiado por el secretario del Jurado, hasta la **entrega de los premios, que se hará público por la tarde ese mismo día, procediéndose a la entrega de galardones.**

1. **Jurado**

El Jurado estará compuesto por profesionales del gremio y personal cualificado nombrado mediante Resolución de la Dirección General de Consumo y Artesanía **a propuesta de AREPA.**

1. **Metodología**

Se valorará el aspecto visual del hojaldre, el equilibrio entre masa, relleno y hojaldre, el olor, la textura, el sabor y por último, la aceptación global.

* Color y aspecto del hojaldre. Hasta 10 puntos.
* Aroma, textura (equilibrio entre masa), relleno y sabor. Hasta 10 puntos.
* Aceptación global. Hasta 10 puntos.

La puntuación de los diferentes elementos de valoración de los pasteles de carne será del 1 al 10, donde el uno será el valor más bajo y el diez el valor más alto. Para evitar posibles empates, se podrán añadir decimales. Se valoraran todos los pasteles juntos y en frio, tanto para la nota sobre hojaldre como para el equilibrio entre masa y relleno. Una vez realizada la valoración en frío, se procederá a calentar los pasteles para su degustación.

Se probará como mínimo una octava parte de la pieza y como máximo una cuarta parte por cada miembro del jurado. Se mostrarán de 4 a 6 pasteles de cada participante a los miembros del jurado, de los cuales, unos irán partidos en trozos y otros enteros. Los pasteles irán en una bandeja con el número asignado desde la presentación y recogida y que solamente conocerá la persona designada a tal efecto.

1. **Cata del producto**

Las bandejas de pasteles se servirán al jurado en intervalos de cinco minutos. Los pasteles se calentarán durante 5 minutos en un horno a 200 grados centígrados. La persona que calienta los pasteles usará una bandeja por participante, es decir en cada bandeja se podrá calentar un máximo de 6 pasteles que serán del mismo participante con el fin de que no se mezclen en ningún momento. La bandeja ira con el número de caja asignada, y en todo momento los pasteles estarán identificados con su número. Desde que salgan del horno hasta que se le presenten al jurado no podrán transcurrir más de dos minutos. Una vez servidos los primeros se procederá a calentar la siguiente hornada hasta cubrir a todos los participantes.

1. **Premios**

El pastel de carne con mayor puntuación se reconocerá como Mejor Pastel de Carne 2022 en el III Concurso Regional de Pasteles de Carne y obtendrá un trofeo y una placa para el establecimiento.

La Dirección General de Consumo y Artesanía, y la Asociación Regional de Empresarios de Pastelería de Murcia (AREPA) se comprometen a dar publicidad a este evento y al pastel ganador en sus elementos promocionales.