

CONCURSO PROVINCIAL DE COCINA

DEGUSTA JAÉN EN FAMILIA

La Diputación Provincial de Jaén, convoca el **II Concurso Provincial de Cocina Degusta Jaén en Familia**, una actuación para el fomento y la promoción de los productos Degusta Jaén, productos de nuestra tierra y de calidad, dirigido a los CEIP públicos de la provincia.

Objetivos:

- Promoción de los productos Degusta Jaén, productos elaborados en nuestra provincia, que permita contribuir a que los más pequeños de la casa, conozcan tanto la gran cantidad de productos agroalimentarios que ofrece Jaén, como su calidad.
- Promover su consumo en los hogares para contribuir a la actividad económica de la provincia.
- Fomento de hábitos saludables en la alimentación de toda la familia y en especial de los niños.
- Aprender cocinando, aprender jugando y conocer cualidades, texturas, propiedades y la importancia de la dieta mediterránea.
- Conocer más sobre nuestro producto estrella, el aceite de oliva virgen extra y sus beneficios, motor de nuestra tierra e ingrediente esencial de nuestra cocina.
- Vivir una experiencia única que les llevará a interesarse por la gastronomía, y conocer más los productos y los restaurantes Degusta Jaén.
- Creación de recetas con contenido culinario.

1. PARTICIPANTES

Podrán participar los/as **niños/as de primaria de los CEIP Públicos de la provincia de Jaén** acompañados de padres, madres, familiares y de miembros de las AMPAS de cada centro. La participación será en equipos, formados por uno o dos alumnos y uno o dos adultos.

Los Centros educativos que participen serán beneficiarios del “**Programa Degusta Jaén en tu Colegio**”, un programa iniciado en 2015 y dirigido a los centros educativos de la provincia, con el que se pretende promocionar la alimentación saludable a través de los productos Degusta Jaén, potenciar el consumo de productos de calidad y de

cercanía local. Durante una semana se ofrece al alumnado desayunos con productos Degusta Jaén y paralelamente se desarrollan charlas y talleres en el colegio.

2. MODALIDAD DE PARTICIPACIÓN

Cada equipo, de dos, tres o cuatro personas, presentará una receta de cocina, en la modalidad de tapa, plato principal o postre, obligatoriamente, con aceite de oliva virgen extra con marca Degusta Jaén y al menos, el 50% de productos con la marca Degusta Jaén, (el listado de productos puede consultarse en la web: www.degustajaen.es).

La inscripción será gratuita. Sólo se admitirá una receta por grupo.

El concurso consta de dos fases:

Fase I: El jurado seleccionará entre todas las recetas recibidas, un total de 4 recetas conforme a los criterios de valoración que se establecen en estas bases.

Fase II: Final en directo con las 4 recetas finalistas, elección de los ganadores y entrega de premios en un acto a celebrar en el V Salón de la Alimentación y Gastronomía Degusta en Jaén, el sábado 18 de abril de 2026, en el Palacio de Ferias y Congresos de Jaén, IFEJA.

El tiempo para la elaboración de la receta en directo será de 45 min. Todos contarán con un delantal para cocinar y contarán con los utensilios propios de cocina, además del aceite de oliva virgen extra a utilizar. Los participantes deberán de llevar los ingredientes y productos que consideren para la elaboración de la receta finalista, a excepción del aceite de oliva virgen extra.

3. INSCRIPCIÓN Y PLAZO DE PRESENTACIÓN

La inscripción se hará vía email a la siguiente dirección: jaengastronomico@gmail.com, indicando y aportando lo siguiente:

- Modelo de solicitud que se adjunta con los siguientes apartados:
 - Nombre del CEIP y municipio
 - Nombre completo del equipo participante
 - Email y teléfono de contacto
 - Nombre o título de la receta
 - Ingredientes y productos utilizados, indicando cantidades.

- Pasos a seguir para su elaboración.
- Fotografía del plato final
- Pequeño vídeo resumen de explicación de la receta.

El plazo de presentación **finaliza el 7 de abril de 2026.**

4. JURADO y CRITERIOS DE VALORACIÓN

Las recetas finalistas serán seleccionadas por un Jurado designado por la organización, entre expertos en Gastronomía. El jurado valorará teniendo en cuenta lo siguientes criterios:

- Creatividad y originalidad.
- Sencillez de los ingredientes y las técnicas empleadas.
- Fusión entre innovación y tradición.
- Claridad de la exposición de la receta.
- Cantidad de productos Degusta Jaén utilizados.
- Presentación del plato en fotografía.
- Sabor, textura y aroma (fase final)

5. PREMIOS

Primer Premio:

Trofeo y Comida para 6 personas en un restaurante Degusta Jaén, a elección de los ganadores.

Segundo Premio:

Trofeo y Comida para el grupo ganador en un restaurante Degusta Jaén, a elección de los ganadores.

3ª y 4ª Clasificado

Lote de productos Degusta Jaén.

Todos los participantes finalistas recibirán un diploma y bolsa de merchandising de Degusta Jaén.