

CERTAMEN GASTRONÓMICO DEL AULA DE LA EXPERIENCIA

UNIVERSIDAD DE HUELVA – CONVOCATORIA 2026

Con motivo de la celebración de la **Semana Cultural 2026** del Aula de la Experiencia de la Universidad de Huelva, se convoca el **Certamen Gastronómico del Aula de la Experiencia**, cuyo objetivo es poner en valor, potenciar y difundir las habilidades culinarias de nuestro alumnado y de la comunidad universitaria vinculada al programa.

Bases de la convocatoria

1. Participantes

Podrán participar todas las personas pertenecientes a la comunidad universitaria vinculada al Aula de la Experiencia de la Universidad de Huelva:

- Alumnado matriculado en el curso **2025-2026**

La participación será **individual**. No podrán presentarse personas que se dediquen profesionalmente a la cocina. Se establecen **dos modalidades**:

- **Plato principal**
- **Postre**

Cada participante podrá presentar **hasta dos recetas por modalidad**.

2. Presentación de recetas

Cada concursante deberá entregar la receta por escrito, indicando:

- Ingredientes y cantidades para un número concreto de raciones
- Proceso detallado de elaboración

Opcionalmente, podrá incluir una o varias fotografías del proceso y de la presentación final. El documento **no podrá incluir el nombre del autor/a**. En su lugar deberá aparecer:

- Un **lema o seudónimo**
- La **modalidad** a la que se presenta

3. Forma y plazo de entrega

Las recetas podrán presentarse:

- **Presencialmente** en la Secretaría del Aula de la Experiencia
- **Por correo postal:** *Universidad de Huelva. Campus El Carmen. Pabellón 7.2 – 21071 Huelva*
- **Por correo electrónico:** *aexperiencia1@uhu.es*

El plazo de entrega será del **29 de enero al 6 de febrero de 2026**, hasta las **14:00 horas**.

4. Celebración del certamen

El certamen tendrá lugar en el día de la Semana Cultural dedicado a la **Gastronomía**, cuya fecha se comunicará en el programa oficial.

5. Presentación del plato el día del certamen

El plato deberá entregarse **ya elaborado**, con un tamaño de entre **una y cuatro raciones**. Se presentará acompañado de un **sobre cerrado** que incluirá:

- **Exterior del sobre:** únicamente el **seudónimo**
- **Interior del sobre:**
 - Nombre y apellidos del autor/a
 - Colectivo al que pertenece (alumnado, antiguo alumnado, PDI o PAS)
 - Seudónimo empleado
 - Copia de la receta tal y como fue entregada

6. Premios

Los premios serán otorgados por un **jurado designado al efecto**.

7. Jurado

El jurado será nombrado por la Dirección del Aula de la Experiencia. Una vez finalizado el plazo de presentación de recetas y antes del día del concurso.

8. Valoración y fallo

El jurado degustará en sesión pública todos los platos presentados y otorgará:

- **Primer premio** por modalidad (plato principal y postre)
- **Segundo premio** (plato principal y postre)

Cada miembro del jurado puntuará los platos del **1 al 5**, obteniéndose una calificación global mediante la suma de las puntuaciones parciales.

Los criterios de valoración incluirán, entre otros:

- Sabor
- Presentación
- Originalidad
- Sostenibilidad (uso de ingredientes locales y/o de temporada)

El fallo del jurado se hará público el mismo día del certamen, tras la deliberación, y será **inapelable**.

9. Aceptación de las bases

La participación en este certamen implica la **aceptación íntegra** de las presentes bases.