

# I CONCURSO INTERNACIONAL DE REPOSTERIA MONACAL

## DULCESOR

### VALLADOLID 2026



>> IdeVa  
AGENCIA DE INNOVACIÓN  
Y DESARROLLO ECONÓMICO  
DE VALLADOLID



Cámaras  
Valladolid

eic  
ESCUELA  
INTERNACIONAL  
DE COCINA



APOLO  
STUDIOS

SPAIN AI

I CONCURSO  
INTERNACIONAL  
REPOSTERIA  
MONACAL



DULCESOR  
Valladolid  
del 1 al 4 de octubre 2026

La repostería monacal constituye uno de los patrimonios gastronómicos más singulares y valiosos de nuestra historia. Nacida en el silencio de monasterios y conventos, ha sido durante siglos expresión de recogimiento, dedicación y saber hacer, transmitido de generación en generación y preservado con fidelidad al espíritu y las recetas originales.

Estas elaboraciones, fruto del trabajo paciente y vocacional de las comunidades religiosas, tienen sus raíces en la Edad Media y han llegado hasta nuestros días como testimonio vivo de una cocina ligada al territorio, al calendario litúrgico y al aprovechamiento respetuoso de los recursos. Dulces elaborados a partir de ingredientes sencillos —harinas, huevos, frutos secos, miel, azúcar y especias— que, mediante técnicas depuradas por el tiempo, han alcanzado un elevado nivel de excelencia y reconocimiento nacional e internacional.

Más allá de su valor culinario, la repostería monacal representa una herencia cultural inmaterial de incalculable valor, en la que convergen espiritualidad, hospitalidad y artesanía gastronómica.

Sus recetas, celosamente custodiadas durante siglos, han trascendido los muros conventuales para convertirse en símbolo de autenticidad, tradición y calidad, contribuyendo a la conservación de un legado que forma parte esencial de nuestra identidad cultural.

La ciudad de Valladolid, estrechamente vinculada a la historia, la cultura y el patrimonio religioso, se erige como un enclave idóneo para acoger esta cita, consolidándose como espacio de encuentro y reconocimiento de esta tradición gastronómica.

Con el objetivo de preservar, reconocer y difundir la repostería monacal, así como poner en valor el trabajo de las comunidades religiosas y profesionales que mantienen viva esta tradición religiosa, se convoca la I Edición del Concurso Internacional de Repostería Monacal “**DULCESOR**”, que se celebrará en Valladolid del **30 de septiembre al 4 de octubre de 2026**, incluyendo el día de llegada, y se regirá por el presente reglamento:

# REGLAMENTO DEL I CONCURSO INTERNACIONAL DE REPOSTERÍA MONACAL DULCESOR



## Artículo 1. Organización y convocatoria

**La Asociación cultural de repostería Monacal DULCESOR**, en colaboración con el **Ayuntamiento de Valladolid**, **IdeVa-Agencia de Innovación y Desarrollo Económico** de Valladolid, el **Arzobispado de Valladolid**, la **Cámara de Comercio** de Valladolid, el **Museo de San Joaquín y Santa Ana** de Valladolid, la **Escuela Internacional de Cocina** de Valladolid, **Apolo Studio, Spain AI**, convocan el **I Concurso Internacional de Repostería Monacal DULCESOR**, dirigido a religiosas.

El certamen tiene como finalidad promover, preservar y difundir la tradición histórica de la repostería monacal conventual, así como reconocer la **calidad, creatividad y excelencia técnica** de las elaboraciones presentadas.

## Artículo 2. Requisitos de participación

Podrán participar cualquier religiosa mayor de 18 años, que no ejerzan profesionalmente la actividad de repostería o pastelería. La participación será individual, representando cada concursante a su institución conventual o monacal.

### **Artículo 3. Convocatoria y gratuidad**

La convocatoria permanecerá abierta desde el **1 de Febrero hasta las 24:00 horas del 30 de mayo de 2026.**

La participación en el concurso será **gratuita** y no conllevará gasto alguno de inscripción para las participantes.

### **Artículo 4. Selección de finalistas**

Las candidaturas recibidas serán evaluadas por un jurado compuesto por reposteros profesionales, cocineros y un representante de la dirección técnica del concurso. De dicha evaluación se seleccionará un máximo de **40 finalistas**, así como **tres candidatas suplentes**, que podrán incorporarse en caso de renuncia o imposibilidad de participación de alguna finalista.

### **Artículo 5. Inscripción y presentación de la elaboración**

Cada participante podrá presentar una única elaboración, debiendo cumplimentar la **solicitud de inscripción** y el **formulario adjunto**.

El formulario deberá completarse en su totalidad con la siguiente información:

- Nombre completo de la participante
- Nombre del convento o institución religiosa que representa
- Dirección completa y medio de contacto “teléfono y correo electrónico”
- Denominación del dulce
- Listado de ingredientes, sin detallar cantidades
- Fotografía del producto final

El formulario deberá enviarse por correo electrónico a: **concurso@dulcesor.org**

La inscripción incompleta o sin alguno de estos datos será considerada **no válida**.

## **Artículo 6. Coste de los ingredientes**

Con el fin de garantizar la igualdad de condiciones, el **coste total de los ingredientes por unidad no podrá superar los 3.00 €**, conforme a los precios de mercado habituales.

## **Artículo 7. Unidades para presentar**

Cada participante deberá presentar **seis (6) unidades** de su elaboración:

- **Cinco (5) unidades destinadas a la valoración individual del jurado.**
- **Una (1) unidad destinada para acciones de comunicación, difusión y medios de prensa.**

## **Artículo 8. Tiempo de elaboración**

El tiempo máximo disponible para la elaboración será de **1 hora y 15 minutos (1 h 15 min)**, computándose dentro de dicho plazo la totalidad del proceso, incluido el horneado.

## **Artículo 9. Tiempo de horneado**

El tiempo de permanencia en horno no podrá exceder de **15 a 20 minutos**, debiendo ajustarse la elaboración al límite temporal máximo establecido.

## **Artículo 10. Preparación y presentación de los ingredientes**

Las participantes deberán traer consigo todos los ingredientes necesarios para la elaboración, **previamente pesados y/o medidos**, dispuestos en **envases o bolsitas individuales debidamente identificadas**, de manera que durante la prueba únicamente sea preciso incorporarlos conforme al orden de la elaboración.

## **Artículo 11. Cantidad de ingredientes**

Cada participante deberá prever la cantidad suficiente de ingredientes para elaborar el número de unidades exigidas, incluyendo una reserva adicional que permita solventar posibles incidencias o imprevistos durante la prueba.

## **Artículo 12. Elaboraciones con fermentación**

Las participantes cuyas elaboraciones requieran procesos de fermentación deberán traer las masas o preparaciones **ya fermentadas desde sus respectivos lugares de origen**, en **condiciones higiénico-sanitarias óptimas** y adecuadas para su correcta conservación y manipulación.

Dichas elaboraciones se depositarán en las cámaras de conservación de la **Escuela Internacional de Cocina** la tarde previa al concurso, garantizando su mantenimiento en condiciones idóneas hasta el momento de la prueba.

## **Artículo 13. Utensilios y elementos de presentación**

Cada participante deberá aportar **todos los utensilios necesarios para la correcta elaboración de su producto**, tales como recipientes, moldes, mangas pasteleras y demás herramientas específicas, así como **los platos, bandejas o soportes destinados a la presentación ante el jurado**.

**La Escuela Internacional de Cocina** pondrá a disposición de los participantes: **hornos, dos cámaras de frío, un congelador central** y, en caso de necesidad, **utensilios adicionales** que puedan requerirse durante la elaboración.

Las finalistas serán convocadas en Valladolid del **30 de septiembre al 4 de octubre de 2026**, incluyendo el día de llegada.

Los gastos de desplazamiento, alojamiento y manutención correrán a cargo de las participantes.

Las participantes deberán cumplir estrictamente el presente reglamento y las instrucciones del programa oficial.

- El cronograma establecido será de **obligado cumplimiento**.
- El control del tiempo corresponderá a un **secretario designado por la organización**.
- Cada minuto de retraso supondrá una **penalización de 2 puntos**; superar cinco minutos implicará **descalificación**.
- Los datos de control de tiempos se trasladarán al **director técnico y al presidente del jurado** para su incorporación a la valoración final.

## **Artículo 16. Jurado de la fase final**

El jurado será designado por la dirección técnica y estará compuesto por **cinco (5) profesionales de reconocido prestigio** en el ámbito de la repostería y la gastronomía, actuando uno de ellos como **presidente**.

## **Artículo 17. Jurado observador y normas de asistencia**

Se designará un profesional de la repostería como **jurado observador**, encargado de supervisar el desarrollo de las elaboraciones y de comunicar cualquier incidencia al secretario y al presidente del jurado.

- No podrá permanecer más de **un ayudante por participante** en el espacio de trabajo.
- Queda prohibida cualquier comunicación con el jurado fuera del área de elaboración, salvo autorización expresa del presidente.

## **Artículo 18. Criterios de valoración**

Las puntuaciones se registrarán en fichas oficiales, en formato papel o digital, conforme a los siguientes criterios:

- Sabor: **40 puntos**
- Originalidad: **20 puntos**
- Presentación: **20 puntos**
- Innovación: **20 puntos**

## Artículo 19. Escrutinio y acta final

Finalizada la competición, el presidente del jurado procederá al escrutinio en un **espacio reservado**, con la presencia del director técnico, jurado observador y secretario, quien levantará **acta firmada por los tres**.

## Artículo 20. Voto de calidad

En caso de empate o discrepancia, el presidente del jurado ejercerá **voto de calidad**. Las decisiones del jurado serán **definitivas e inapelables**.

## Artículo 21. Clasificación y premios

La clasificación final se determinará según la puntuación total obtenida por cada participante. Entre los concursantes mejor valorados se otorgarán los siguientes premios:

- **Primer premio:** figura conmemorativa DULCESOR, diploma oficial y 3.000 €.
- **Segundo premio:** figura Conmemorativa DULCESOR, diploma oficial y 2.000 €.
- **Tercer premio:** figura Conmemorativa DULCESOR, diploma oficial y 1.000 €

El jurado podrá conceder **distinciones adicionales**, con o sin dotación económica, salvo patrocinio específico, para reconocer méritos o cualidades especiales de las elaboraciones que no hayan sido premiadas con los tres primeros puestos.

## **Artículo 22. Difusión y promoción**

Las participantes deberán atender a medios nacionales e internacionales cuando sean requeridas, así como colaborar en la **promoción del concurso en su localidad**.

La organización podrá otorgar un  **premio especial** a la participante que destaque en la difusión de su participación.

## **Artículo 23. Modificaciones y fuerza mayor**

La organización se reserva el derecho a **modificar cualquier disposición del presente reglamento** por razones sanitarias o causas de fuerza mayor, sin que ello genere derecho a reclamación o indemnización por parte de las participantes.

## **Artículo 24. Aceptación del reglamento**

La inscripción en el I Concurso Internacional de Repostería Monacal **DULCESOR** implica el **pleno conocimiento y aceptación** del presente reglamento.

**En Valladolid a 1 de febrero de 2026.**