

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 marzo 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.