

Bases del IX Concurso de Castilla y León de Ollas Ferrovias “Villa de Guardo”

25 de octubre de 2026

El concurso se celebrará el domingo, 25 de octubre de 2026, quedando abierto el plazo de inscripción desde la publicación de estas bases hasta el 18 de octubre de 2026.

Fecha y Lugar:

1º El concurso es de ámbito nacional y tendrá lugar el domingo, 25 de octubre de 2026, dando comienzo a las 09:00 h en la Plaza del Ayuntamiento de Guardo (siempre que las condiciones meteorológicas lo permitan, si no se buscará otro emplazamiento para el adecuado desarrollo del concurso).

Inscripción:

2º La inscripción será gratuita, pudiendo participar en el concurso cualquier persona que haya formalizado la inscripción antes del día 18 de octubre de 2026, cumplimentando el formulario de inscripción en el portal web www.guardo.org <https://forms.gle/tLtc7RaMnMfZ6gr29> o a través del correo electrónico: ollasferrovias@guardo.org, enviando los datos de inscripción: nombre y apellidos, teléfono, correo electrónico, procedencia, número de raciones de la olla y si es nacido o empadronado en Castilla y León, pudiendo ampliar información en el teléfono 637354264. La organización puede ampliar el plazo de inscripción si fuera necesario.

3º Las inscripciones serán a título personal y solo se admitirá la inscripción de una olla por persona. Al inicio del concurso, la organización asignará un número de participación a cada olla inscrita. Los participantes nacidos o empadronados en Castilla y León deberán indicar en el momento de la inscripción si desean optar al premio especial a la mejor olla de Castilla y León. Este premio no será acumulable con los premios generales, aplicándose en caso de coincidencia lo establecido en la base 8.ª.

Condimentos:

La olla consistirá en elaborar un guiso de alubias.

4º La organización proporcionará los siguientes productos: alubias remojadas conforme a las raciones de la olla, tocino y chorizo en la misma proporción, siendo estos productos de la marca “Alimentos de Palencia”. No se admitirá ningún alimento que no haya sido proporcionado por la organización.

5º En el caso de utilizar verduras estas serán a cargo del concursante, así como el resto de los condimentos necesarios (sal, aceite, pimentón...) y todos los utensilios necesarios para la elaboración de la olla.

6º Los productos serán entregados por la organización a las nueve de la mañana en la Plaza del Ayuntamiento.

7º La elaboración de la olla será "in situ" y de cara al público, quedando descalificada la olla que no se realice en el lugar indicado en su totalidad. Dicho guiso deberá realizarse al completo en la olla ferroviaria, no estando permitida ni el caldo ni el preparado aparte de ninguno de los alimentos.

Premios:

8º Se adjudicarán los siguientes premios:

- Primero: 500 € + trofeo + lote alimentos Palencia.
- Segundo: 300 € + trofeo + lote alimentos Palencia.
- Tercero: 200 € + trofeo + lote alimentos Palencia.
- Cuarto: 150 € + diploma + lote alimentos Palencia.
- Quinto: 100 € + diploma + lote alimentos Palencia.
- Sexto: 75 € + diploma + lote alimentos Palencia.
- Séptimo: 75 € + diploma + lote alimentos Palencia
- Octavo: 60 €+ diploma + lote alimentos Palencia. Noveno: 60€ +

diploma + lote alimentos Palencia.

- Décimo: 50 € + diploma + lote alimentos Palencia.
- Undécimo: 50 € + diploma + lote alimentos Palencia.
- Duodécimo: 30 € + diploma + lote alimentos Palencia.
- Decimotercero: 30 € + diploma + lote alimentos Palencia.
- Siete premios, del decimocuarto al vigésimo: 20 € + diploma + lote alimentos Palencia.
- Un premio especial de 200 € + diploma a la mejor olla de un participante inscrito por Castilla y León.

A los premios económicos se les practicará, cuando proceda, la retención fiscal legalmente establecida.

El premio a la mejor olla de Castilla y León será el de mayor puntuación de los inscritos en este premio especial y no será compatible con cualquiera de los premios generales. En el caso de que coincida con alguno de la puntuación general, prevalecerá el de mayor valor económico, pasando el de menor al siguiente clasificado.

Jurado:

9º La presentación de la olla será de 13:00 a 14:00 horas, quedando descalificadas las ollas presentadas fuera de la hora indicada.

10º Las ollas se irán puntuando según se van entregando.

11º Durante la valoración de los preparados, el número asignado a cada participante permanecerá oculto, únicamente se podrá descubrir una vez valorada la olla.

El jurado estará formado por miembros nombrados por la organización, valorando el punto de cocción, el sabor y la presencia de la olla. La valoración de cada olla se obtendrá con la suma ponderada de las puntuaciones de cada juez.

12º Si se produjera un empate en la puntuación, se clasificará la olla que mayor puntuación haya obtenido en el apartado de sabor. Si persistiera el empate, se clasificará la olla que más puntuación haya obtenido en el apartado de cocción.

13º La entrega de los premios tendrá lugar el mismo día en la Plaza del Ayuntamiento de Guardo.

14º La participación implica la aceptación íntegra de estas bases. La organización resolverá las incidencias que puedan surgir durante el desarrollo del concurso y podrá introducir, por causas justificadas o de fuerza mayor, las modificaciones indispensables para garantizar su correcto desarrollo, que serán debidamente comunicadas a los participantes. La organización se reserva el derecho de declarar desierto el concurso, o alguno de los premios.

15º La decisión del jurado será inapelable y la participación en el concurso conlleva la aceptación de todas sus normas.

16º Protección de datos. De conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679, General de Protección de Datos (RGPD), y en la Ley Orgánica 3/2018, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, los datos personales facilitados por los participantes serán tratados por el **Ayuntamiento de Guardo**, con domicilio en Plaza del Ayuntamiento, s/n, 34880 Guardo (Palencia), con la finalidad de gestionar la inscripción, participación, organización, valoración y entrega de premios del **IX Concurso de Castilla y León de Ollas Ferroviarias “Villa de Guardo”**, así como, en su caso, comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en estas bases. La base jurídica del tratamiento es el cumplimiento de una misión realizada en interés público y el ejercicio de las competencias propias del Ayuntamiento, así como la participación voluntaria de los interesados en el concurso. Los datos podrán ser comunicados únicamente cuando exista una obligación legal o cuando resulte necesario para la correcta gestión administrativa, fiscal y económica de los premios. Los datos identificativos de las personas premiadas podrán hacerse públicos a

través de los medios de comunicación y canales institucionales del Ayuntamiento relacionados con la difusión y transparencia del concurso. Los datos se conservarán durante el tiempo necesario para la gestión del certamen y, posteriormente, durante los plazos legalmente establecidos para atender posibles responsabilidades administrativas, fiscales o legales.

Las personas participantes podrán ejercer sus derechos de **acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y, cuando proceda, portabilidad**, dirigiéndose al Ayuntamiento de Guardo, Plaza del Ayuntamiento, s/n, 34880 Guardo (Palencia), o a través de los medios habilitados por el Ayuntamiento para el ejercicio de estos derechos. La participación en el concurso implica que los datos facilitados son veraces y que el participante ha sido informado de las condiciones relativas a su tratamiento.

17º Fotografías y grabaciones de vídeo. Durante la celebración del **IX Concurso de Castilla y León de Ollas Ferroviarias “Villa de Guardo”**, el Ayuntamiento de Guardo podrá realizar fotografías y grabaciones audiovisuales con la finalidad de informar y difundir el desarrollo del certamen a través de sus medios y canales institucionales, página web, redes sociales y publicaciones municipales. Las imágenes generales del evento en las que las personas participantes o asistentes aparezcan de forma accesoria podrán ser utilizadas para la información y difusión institucional del concurso, de acuerdo con la normativa vigente en materia de protección de datos y derecho a la propia imagen.

Las personas participantes que, por circunstancias particulares, deseen manifestar su oposición a la captación o publicación de su imagen deberán comunicarlo a la organización, que adoptará las medidas razonables necesarias para atender dicha solicitud, siempre que la imagen no tenga carácter meramente accesorio dentro de la información gráfica del acontecimiento. En el caso de participación de **menores de edad**, la captación y utilización de imágenes individualizadas requerirá, cuando corresponda, la autorización de sus padres, madres o representantes legales. Las fotografías y grabaciones realizadas se utilizarán

exclusivamente para fines de **información, archivo, promoción y difusión institucional del concurso y de las actividades municipales**, sin que puedan destinarse a finalidades comerciales ajenas al Ayuntamiento.

ANEXO:

Concurso de “Tortilla de patata”

Durante la celebración de este certamen culinario guardense, paralelamente se convoca un concurso de “tortilla de patata”. Las tortillas presentadas a concurso se cederán a la organización para la degustación del público asistente.

- Podrán participar en esta modalidad los concursantes inscritos en el concurso de ollas ferroviarias que lo deseen comunicándolo en el momento de la inscripción o a la entrega del número de olla participante, concurrirán al concurso con el mismo número asignado en el concurso de ollas ferroviarias.
- Se podrá presentar una tortilla por participante. - Las tortillas se realizarán in situ, siendo los ingredientes para utilizar: patata, huevo y cebolla (opcional). No se admitirá ningún otro ingrediente ni tortillas previamente cocinadas.
- La hora de entrega de las tortillas será antes de las doce del mediodía. El jurado será designado por la organización.

Premios:

Se adjudicarán los siguientes premios:

- Un primer premio de 50 € + diploma
- Un segundo premio de 30 € + diploma
- Un tercer premio de 20 € + diploma

-En este mismo caso, la decisión del jurado será inapelable y la participación en el concurso conlleva la aceptación de todas sus bases.