

BASES DEL CONCURSO *ONLINE* DE RECETAS DE COCINA “*mediterraneamos 2019*”

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (en adelante MAPA), en el marco de su estrategia #alimentosdespaña, dentro de la campaña “Cultura Mediterránea 2018 - 2019”, bajo el lema “*Nuestra Dieta Mediterránea. La cultura que compartimos*”, organiza a través de ALISYS DIGITAL S.L.U. (en adelante el ORGANIZADOR ENTIDAD ENCARGADA, anteriormente ATIUN COMUNICACIONES S.L.U.), con domicilio social en C/ Orense, 85, Edificio Lexington, 28020 Madrid, CIF B86434875, el concurso *online* de recetas de cocina “*mediterraneamos*” 2019 destinado a estudiantes de Escuelas de Hostelería y Restauración de España, que se registrará por las presentes bases.

Este concurso tiene como finalidad dar a conocer la Dieta Mediterránea y los productos que forman parte de la misma.

Dicho concurso se dará a conocer principalmente a través de las redes sociales (Facebook, Twitter e Instagram) del MAPA. También se dará a conocer la existencia de este concurso a través de diferentes envíos a las Escuelas de Hostelería y Restauración de España, así como telefónicamente.

1. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

La participación es individual, gratuita y voluntaria.

Para poder participar en el concurso es necesario que se cumplan los siguientes requisitos:

- Los participantes deberán ser alumnos de alguna de las Escuelas de Hostelería y Restauración de España, o de ciclos formativos de hostelería cuyos estudios conduzcan a la obtención de un título homologado.
- Los participantes deberán inventar una receta utilizando como **base productos españoles que componen la Dieta Mediterránea**, en solo una de las siguientes modalidades a elegir:
 - Tapa.
 - Plato Principal, utilizando como ingrediente principal pescado.
 - Postre.
- Los participantes solo se podrán presentar a una de las modalidades.
- Todas las recetas deberán cumplir los siguientes requisitos: ser de creación propia, poder ser preparadas en un máximo de 90 minutos, no estar sobrecargadas de ingredientes, estar explicadas detalladamente, y no haber sido presentadas en ningún otro concurso previo.

1.1. Inscripción

La inscripción la llevará a cabo el tutor académico del alumno, y deberá hacer constar el nombre del participante, la Escuela a la que pertenece, así como la localidad desde la que participa.

En caso de que el participante sea menor de edad, el tutor académico deberá solicitar la autorización de su padre, madre o tutor legal para participar en el concurso. El tutor deberá guardar dichas autorizaciones por un periodo de un año. En todos los casos es necesaria la aceptación de las bases y su conformidad con lo que implica la participación en el mismo.

Posteriormente, y en ambos casos, el tutor académico tendrá que realizar la inscripción cumplimentando el formulario habilitado al efecto en www.recetasmediterraneamos.es, al que se podrá acceder también desde www.mediterraneamos.es.

El alumno participante deberá aportar sus datos, junto con la receta y foto de la misma, así como el documento de matrícula para el curso 2018/2019 en la Escuela de Hostelería y Restauración, o centro educativo donde realiza sus estudios.

Los pasos a seguir para realizar la inscripción al concurso son los siguientes:

- **Paso I:** crear una receta en la modalidad de Tapa, Plato Principal o Postre utilizando como base productos españoles que componen la Dieta Mediterránea. En el caso del plato principal el ingrediente principal debe ser, además, el pescado. Los participantes deberán tener en cuenta que sea posible elaborar la receta en un máximo de 90 minutos. La receta se explicará en los apartados correspondientes, en idioma español, especificando la siguiente información:
 - Modalidad (Tapa, Plato Principal o Postre).
 - Nombre o título de la receta.
 - Número de raciones.
 - Ingredientes, detallando las cantidades a utilizar de los mismos.
 - Pasos a seguir para su elaboración.
 - Fotografía, no sujeta a derechos de autor, de la receta una vez elaborada y emplatada.
- **Paso II:** colgar la receta en un archivo Word en www.recetasmediterraneamos.es.
- **Paso III:** esperar respuesta automática de confirmación de inscripción.

No se admitirán candidaturas que no adjunten comprobante de matrícula vigente donde figuren, al menos, nombre de la escuela o centro, nombre del alumno y fecha de matriculación.

El MAPA y el ORGANIZADOR ENTIDAD ENCARGADA, no serán responsables si la persona que se inscribe introduce datos falsos o carece de autorización por parte de los padres, tutores o representantes legales.

1.2. Validación de las recetas

Conforme se vayan recibiendo las recetas, se realizará la validación de las mismas.

Se revisarán y eliminarán del concurso las recetas que:

- NO utilicen productos españoles que componen la Dieta Mediterránea.
- NO hablen de forma positiva de la Dieta Mediterránea o de alguno de sus productos.
- NO cumplan con los requisitos marcados en estas bases.

Una vez que el contenido de la receta se haya revisado y comprobado que cumple todos los requisitos, pasará a ser valorada por un Jurado designado por el MAPA para determinar si pasa a formar parte de la final.

1.3. Criterios de selección

Las recetas finalistas serán seleccionadas por un Jurado designado por el MAPA. Este jurado revisará las recetas y seleccionará las tres finalistas para cada modalidad, así como la receta ganadoras en cada modalidad, en base a los siguientes criterios:

- Aportación de la receta a la puesta en valor de la Dieta Mediterránea, así como la divulgación de la gastronomía elaborada en base a sus productos.
- Se valorará positivamente la intención creativa y original de la receta aplicada a la denominación del plato, y las sugerencias de presentación.
- Se evaluará la sencillez de los ingredientes y de las técnicas empleadas.

1.4. Premios

El premio a los 9 finalistas (3 por cada modalidad) consistirá en la publicación de las recetas presentadas por cada uno de ellos en un libro digital. Todos ellos recibirán además un diploma por su participación.

El premio a los 3 ganadores del concurso consistirá en un lote de utensilios de cocina profesional para cada uno de ellos.

Ninguno de los premios se podrá cambiar o canjear por otro premio o por dinero.

Las Escuelas de Hostelería o Restauración de los 9 finalistas también recibirán un Diploma.

2. EL CONCURSO

Se desarrollará en tres fases:

- **Fase I:** inscripción y envío de recetas: del 13 de diciembre de 2018 al 18 de abril de 2019

En este periodo se mantendrá abierta la recepción de recetas y los representantes de los alumnos tendrán en este plazo que inscribir a los alumnos y enviar una receta de cocina original cumpliendo los requisitos y siguiendo las instrucciones indicadas en estas bases.

- **Fase II:** plazo para votar: un jurado designado por el MAPA seleccionará, en los quince (15) días hábiles siguientes a la finalización del periodo de inscripción, las 3 recetas finalistas en cada categoría, basando su decisión en los criterios de selección descritos en el apartado 1.3 de las presentes bases.

Además, por cada modalidad o categoría se seleccionará una receta “suplente”, que pasará a participar en el caso de que a alguno de los finalistas no le fuese posible realizar la última fase del concurso, o que renunciase de manera voluntaria al premio.

- **Fase III:** realización de las recetas y elección de los ganadores: en un acto a celebrar es una escuela de hotelería de Madrid, el día 12 de junio en horario de mañana. Los 3 finalistas de cada categoría, realizarán las recetas seleccionadas y el Jurado podrá catar y elegir *in situ* las recetas ganadoras.

3. COMUNICACIÓN A LOS FINALISTAS

3.1. Cada uno de los nueve finalistas será informado por correo electrónico y/o teléfono por el ORGANIZADOR, en los tres (3) días hábiles posteriores a la designación de los mismos por parte del Jurado.

3.2. Hecha la comunicación indicada en el apartado anterior, cada uno de los finalistas deberá, en el plazo de cinco (5) días hábiles posteriores a la fecha de envío de dicha comunicación, aceptar expresamente su participación en la final, respondiendo a tal efecto al correspondiente correo electrónico enviado por el ORGANIZADOR ENTIDAD ENCARGADA. En caso de que el ORGANIZADOR ENTIDAD ENCARGADA no reciba dicha comunicación de aceptación en el plazo estipulado, se entenderá que el finalista renuncia a participar en la final, y se comenzará de nuevo el proceso con el suplente que corresponda.

3.3. Aceptada su participación como finalista de conformidad con lo anterior, el ORGANIZADOR ENTIDAD ENCARGADA se pondrá en contacto en un plazo de un día hábil, desde la fecha de la recepción de la comunicación de la aceptación expresa, con el objeto de informarle de los pasos a seguir en relación a su participación en la final.

3.4. Para la celebración de la final y posterior entrega de premios, el día 12 de junio de 2019 se facilitará el traslado desde su localidad de origen a Madrid y el alojamiento en dicha ciudad a los alumnos finalistas, el día 11 de junio de 2019.

3.5. Los participantes al aceptar estas bases, renuncian a presentar cualquier reclamación o recurso contra la decisión del Jurado.

4. DINÁMICA Y FUNCIONAMIENTO DE LA FINAL

4.1. El concursante dispondrá de 90 minutos para elaborar y emplatar la receta presentada. Los finalistas de cada modalidad empezarán a elaborar sus platos con 15 minutos de diferencia para que lleguen en estado óptimo al momento de la cata del jurado. Así, los primeros en comenzar con las elaboraciones serán los finalistas de la modalidad Tapa; quince minutos después lo harán los de la modalidad Plato Principal; y quince minutos después los de la categoría Postre.

4.2. Cada participante tendrá que elaborar 2 raciones del plato a presentar (uno para degustación del Jurado y uno para exposición), para lo que deberá disponer de todos los ingredientes necesarios para la ejecución de la receta. Podrá utilizar sus propios platos para la presentación.

Deberá asegurarse de que el plato para degustación del Jurado contenga la cantidad suficiente para la cata del plato por parte de tres personas.

4.3. Directrices generales para la elaboración de la receta:

- Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad o semielaboradas.
- Los fondos o caldos bases pueden traerse ya preparados o semielaborados.
- Se permite que los ingredientes básicos estén previamente pesados y medidos.

5. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento General de Protección de Datos (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos), informamos que los datos personales que pudieran recabarse para la gestión del presente concurso, se incluirán en un fichero titularidad del ORGANIZADOR ENTIDAD ENCARGADA y que se recaban con la única finalidad de gestión del presente concurso. Concluidas las actividades propias del certamen dicho fichero será destruido.

Para ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición previstos en la Ley pueden dirigirse mediante carta a la dirección C/ Orense, 85, Edificio Lexington, 28020, Madrid o por correo electrónico a comunicacion@alisy.net, indicando el derecho que quieren ejercitar e indicando, como referencia, el nombre del concurso.

6. DERECHOS DE IMAGEN

Al participar en el presente concurso, los participantes y sus representantes legales ceden al MAPA de forma automática y definitiva todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la grabación o imágenes captadas, sin limitación de tiempo ni de territorio.

7. PROPIEDAD INTELECTUAL

Al participar en el presente concurso, los participantes y sus representantes legales:

- Ceden al MAPA de forma automática y definitiva, todos los derechos de propiedad intelectual, así como los de explotación, de la obra derivada, creaciones o invenciones objeto de este concurso y que hayan sido aceptadas por el MAPA. La cesión incluye todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la receta, sin limitación de tiempo ni de territorio.
- Consienten automáticamente la utilización, publicación y reproducción sin limitación, por parte del MAPA de la receta en cualquier tipo de publicidad, promoción, publicación, incluido internet o cualquier otro medio de la naturaleza que sea, con fines comerciales o informativos siempre que estos se relacionen con la presente competición, sin que dicha utilización le confiera derecho de remuneración o beneficio alguno.

Queda en todo punto prohibido, al concursante, usar el logo de “*mediterraneamos*” o cualquier otro del MAPA, para un fin distinto del expuesto en estas bases. Esto es, que el hecho de participar, no le confiere derecho alguno a usar los logos y marcas libremente.

8. ÁMBITO GEOGRÁFICO DE LA PROMOCIÓN

Este concurso está abierto a todos los alumnos de las Escuelas de Hostelería y Restauración de España, y de los ciclos formativos cuyos estudios conduzcan a la obtención de un título homologado, que cumplan con los requisitos establecidos en las presentes bases del concurso.

9. LEY APLICABLE Y JURISDICCIÓN

Estas bases se interpretarán conforme a la Ley española. Para todo lo relativo a la interpretación, cumplimiento y ejecución de las presentes bases, el MAPA y los participantes, con renuncia expresa a cualquier otro fuero o privilegio que pudiera corresponderles, se someten de modo formal a la jurisdicción y competencia de los Juzgados y Tribunales de Madrid.

10. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el presente concurso supone el conocimiento y la aceptación íntegra de las presentes bases. El MAPA queda facultado para resolver cualquier contingencia no prevista en las bases.

El MAPA se reserva el derecho de acortar, anular, prorrogar o modificar las bases del presente concurso si las circunstancias lo exigen. Su responsabilidad no se verá comprometida por este hecho.

El MAPA se reserva el derecho de ampliar el plazo de inscripción recogido en las presentes bases, lo que será comunicado a través de las redes sociales (Facebook, Twitter e Instagram) del MAPA, del correo electrónico y de manera telefónica.

Toda la dificultad que surja o nazca a partir de la aplicación o de la interpretación de las presentes bases o que no fuera previsto por estas, será resuelto en última instancia por la organizadora de la promoción.

11. BASES DEPOSITADAS ANTE NOTARIO

El simple hecho de participar en la competición, implica la aceptación pura y simple de las presentes bases, que han sido depositadas en la Notaría de Montserrat Martínez López y que pueden ser obtenidas con una simple petición, siendo a cargo del solicitante el importe de la copia.