



## BASES DEL CONCURSO

**EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE** (en adelante MAPAMA) organiza, a través de AGENCIA EVOL PUBLICIDAD S.A.U. (en adelante el ORGANIZADOR) con domicilio social en Calle de las Cañas, 2 A 2º C 28043 de Madrid, CIF A83728303, un **Concurso de recetas de cocina "mediterraneanamos 2017"** 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) gracias a nuestra comunidad "mediterraneanamos". También se dará a conocer la existencia de este concurso a través de diferentes envíos realizados por correo electrónico 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.
- Los participantes deberán inventar una receta utilizando como base productos que componen la Dieta Mediterránea, en solo una de las siguientes modalidades a elegir:
  - Tapa.
  - Plato Principal.
  - Postre.
- Los participantes solo se podrán presentar a una de las modalidades.
- Todas las recetas deberán ser de creación propia, estar explicadas detalladamente y no haber participado 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 ciudad 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, la aceptación de las bases y su conformi-

dad con lo que implica la participación en el mismo. El tutor deberá guardar dichas autorizaciones por un periodo de un año.

Posteriormente, y en ambos casos, el tutor académico tendrá que enviar la receta en un archivo Word a la siguiente dirección de correo electrónico:

[mediterraneanamos@concursorecetas.es](mailto:mediterraneanamos@concursorecetas.es)

Los datos personales se deberán incluir en el cuerpo del mensaje.

El MAPAMA y las entidades encargadas de la organización, 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.

#### Requisitos del Formato de Inscripción:

La receta se enviará en un documento Word vía correo electrónico y ha de estar escrita en idioma español.

En la receta deben aparecer los siguientes apartados:

- Nombre o título de la receta.
- Número de raciones.
- Ingredientes, así como las cantidades a utilizar de los mismos.
- Pasos a seguir en su elaboración.
- Fotografía de la receta una vez elaborada y emplata (la fotografía no debe estar sujeta a derechos de autor).

#### 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 todas aquellas que no cumplan con los puntos que se enumeran a continuación:

- Utilicen productos que componen la Dieta Mediterránea.
- Hablen de forma positiva de la Dieta Mediterránea o de alguno de sus productos.
- 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 puntuada por el Jurado designado a tal efecto.

#### 1.3. Criterios de selección

Las recetas serán seleccionadas por un Jurado designado por el MAPAMA. Este Jurado revisará las recetas y seleccionará las finalistas para 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 adecuación de los ingredientes seleccionados, las cantidades indicadas, los tiempos de preparación y cocción, así como 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.

El premio a los 3 ganadores del concurso consistirá en una clase magistral (masterclass), en una Escuela de Hostelería y Restauración de prestigio.

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

La Escuela de Hostelería o Restauración de los 3 ganadores también recibirá un Diploma.

## 2. EL CONCURSO

Se compondrá de tres fases:

- **Fase I:** Inscripción y envío de receta: del 27 de marzo al 10 de noviembre de 2017 a las 13:00 h.

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 profesional compuesto por 3 expertos designados por el MAPAMA seleccionarán, en los CINCO (5) días naturales siguientes a la finalización del periodo de inscripción, las 3 recetas finalistas en cada categoría reseñada, basando su decisión en los criterios de selección descritos en el apartado 1.3 de las presentes bases.

Además, por cada modalidad se seleccionará una receta "suplente", que pasará a participar en el caso de que a uno 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 finalistas: en un acto a celebrar en la IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo (Madrid) el día 30 de noviembre en horario de mañana, los 3 finalistas de cada categoría realizarán las

# BASES DEL CONCURSO

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 tres finalistas será informado por correo electrónico y/o teléfono móvil por el ORGANIZADOR, en los DOS (2) 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 naturales 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. En caso de que el ORGANIZADOR 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 se pondrá en contacto en un plazo de 24 horas, 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 30 de noviembre de 2017 se facilitará el traslado desde su ciudad de origen a Madrid y el alojamiento en un hotel de Madrid a los alumnos finalistas, el día 29 de noviembre de 2017.
- 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 2 horas para elaborar la receta presentada.
- 4.2. Cada participante tendrá que elaborar 2 raciones del plato a presentar (uno para degustación del jurado y uno para exposición).
- 4.2. Directrices generales para la elaboración receta:
  - Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad o semielaboradas.

- Los fondos o caldos base pueden traerse ya preparados o semielaborados.
- Se permite que los ingredientes básicos estén previamente pesados y medidos.

## 5. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

En cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD) y del R.D. 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la LOPD, informamos que los datos personales que pudieran recabarse para la gestión del presente concurso, se incluirán en un fichero titularidad del MAPAMA y que se recaban con la única finalidad de gestión del presente concurso.

Para ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición previstos en la Ley puede dirigirse mediante carta a la dirección Paseo Infanta Isabel, 1, 28071 Madrid o por correo electrónico a [sgpromocion@mapama.es](mailto:sgpromocion@mapama.es), 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 MAPAMA 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 MAPAMA 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 MAPAMA. 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 MAPAMA 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 éstos 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 cualesquiera otros del MAPAMA, 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 Hostelerías y Restauración de España, 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 MAPAMA 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 MAPAMA queda facultado para resolver cualquier contingencia no prevista en las bases.

El MAPAMA 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.

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 éste, 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 LUIS QUIROGA GUTIÉRREZ y que pueden ser obtenidas con una simple petición, siendo a cargo del solicitante el importe de la copia.