

BASES DEL CONCURSO DE RECETAS DE COCINA CON PRODUCTOS DEGUSTA JAÉN

Jaén Gastronómico en colaboración con “Degusta Jaén” convoca un concurso de recetas de cocina, realizadas con productos de Nuestra Provincia que se sujetará y regulará con forme a las siguientes

BASES:

1.- REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

 La participación en el concurso es individual, gratuita y voluntaria para cada Colegio. Para poder participar en el concurso es necesario que se cumplan los siguientes requisitos:

 - Los participantes serán clases de Primaria de cualquier colegio de la Provincia de Jaén.

 - Los colegios podrán presentar una receta por cada clase de Primaria, con un máximo de 6 recetas por colegio.

 - Cada clase podrá presentar una receta en la modalidad de tapa, plato principal o postre utilizando como base productos Degusta Jaén que componen la Dieta Mediterránea, pudiendo consultar toda la información de estas bases, en la web de www.jaengastronomico.com

 - Los productos Degusta Jaén se encuentran detallados en la web [www.degustajaen.com](http://www.degustajaen.com)

 - Además, habrá de utilizarse para su elaboración uno de los tres Aceites de oliva virgen extra siguientes: Castillo de Canena, Cortijo La Torre o Supremo.

2.- INSCRIPCIÓN: FECHAS Y TRÁMITES

Los participantes deberán remitir las recetas con las que concursen siguiendo los siguientes pasos y trámites de inscripción:

Fase I: Inscripción y envío de recetas en archivo Word mediante correo electrónico a la siguiente dirección: jaengastronomico@gmail.com

Plazo de presentación: Del 22 de Marzo al 9 de Abril de 2019.

Documentación: Las solicitudes deberán incorporar:

 - Título de la receta.

 - Nombre completo del Representante/Tutor del Curso, Nombre del Colegio y Población, E-mail, dirección postal y teléfono de contacto .

Adicionalmente deberá presentarse una breve memoria explicativa de la receta, especificando la siguiente información:

- Nombre o título de la receta.

- Numero de raciones obligatorias 6.

- Ingredientes, detallando las cantidades a utilizar de los mismos.

- Pasos a seguir para su elaboración.

 - Fotografía de la receta una vez elaborada y emplatada, con los productos empleados.

 Fase II: El jurado designado por la Organización seleccionará, en los diez días (10) naturales siguientes a la finalización del periodo de inscripción, las 9 recetas semifinalistas conforme a los criterios de validación que se establecen en el punto siguiente.

Fase III: Semifinales en directo con las 9 recetas incluidas de las cuales saldrán 6 recetas Finalistas, dichas semifinales se realizará durante el mes de Marzo 2019 en la hora, fecha y lugar que la Organización comunicará y hará público oportunamente.

Fase IV: Final en directo con las 6 recetas finalistas y elección de los ganadores y entrega de premios en un acto a celebrar en Jaén durante el mes de Marzo 2019 en la hora, fecha y lugar que la Organización comunicará y hará público oportunamente.

Cada receta, obtenida de una cada clase de Primaria, será cocinada en directo por un máximo de 4 niños, que representarán a toda la clase y que serán escogidos por el profesor y/o Colegio. El tiempo para su elaboración será de 45 min.

La organización pondrá a disposición de los niños participantes que cocinen en directo, la ayuda de un chef durante el transcurso de la cocina en directo de sus recetas.

3.-VALIDACIÓN DE LAS RECETAS

A medida que se reciban las recetas, se realizará la selección previa y validación de las mismas, quedando **excluidas** del concurso las recetas que no se ajusten a las presentes bases y, además y de forma específica, las que:

**- NO utilicen productos DEGUSTA JAÉN**

- NO contemplen en términos positivos los efectos saludables en la alimentación y la aportación a la creación gastronómica y cultura culinaria de la Dieta Mediterránea y de sus productos. 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 la Organización quien resolverá sobre su pase a las semifinales.

4.- DECISION Y JURADO

Las recetas semifinalistas serán seleccionadas por un Jurado designado por la Organización entre expertos en Gastronomía y Dieta Mediterránea, quienes revisaran las recetas seleccionando 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 de nuestra Tierra elaborada en base a sus productos.

- Se valorará positivamente la creatividad y originalidad de la receta aplicada a la denominación del plato y las sugerencias de presentación. Y explícitamente aquellas recetas que aporten Aceite de Oliva Virgen Extra y Productos Degusta Jaén.

 - Se evaluará la sencillez de los ingredientes y las técnicas empleadas. La identidad y composición del Jurado se hará público con motivo de los actos de entrega de los premios.

**5.-PREMIOS.**

**1º Clasificado**

Visita y Almuerzo en la Escuela de Hostelería Gambrinus de Jaén.

Taller de Cocina.

Productos Degusta Jaén

Regalo de Menaje

**2ª Clasificado**

Almuerzo en Escuela de Hostelería Gambrinus de Jaén.

Productos Degusta Jaén

**3ª Clasificado**

Taller de Cocina

Productos Degusta Jaén

Los participantes y finalistas aceptan los galardones y premios aquí establecidos que no podrán ser objeto de cambio o ser canjeados por otros premios o por dinero.

6.- INFORMACION A LOS PARTICIPANTES

Cada uno de los cursos seleccionados será informado por correo electrónico y/o teléfono por la Organización, una vez sean valoradas las recetas finalistas, en los 10 días siguientes a la finalización de la recepción de las mismas.

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, respondiendo a tal efecto al correspondiente correo electrónico enviado por la Organización.

En caso de que la Organización no reciba dicha comunicación de aceptación en el plazo estipulado, se entenderá que el finalista renuncia a participar en la final cuya plaza pasará a ser ocupada por el suplente que corresponda.

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

7. PROTECCION 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, y disposiciones que posteriormente las sustituyan, se informa que los datos personales que pudieran recabarse con motivo del presente concurso, se incluirán en un fichero titularidad de Jaén Gastronómico como ORGANIZADOR Y ENTIDAD ENCARGADA, datos que se recaban con la única finalidad de la gestión del presente concurso.

 8. DERECHOS DE IMAGEN

Al participar en el presente concurso, los participantes y sus representantes legales ceden a la Organización de forma automática y definitiva todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública sobre todas las grabaciones i/o imágenes captadas o generadas con motivo de la participación en el concurso, independientemente de su soporte, sin limitación de tiempo ni de territorio, teniendo como obligación presentar una autorización firmada por cada Padre/Madre o Tutor de cada uno de los concursantes. Dicha autorización seré enviada por la Organización.

9.- ACEPTACION DE LAS BASES

 La participación en el presente concurso comporta y supone el conocimiento y la aceptación integra de las presentes bases. La Organización queda facultada para resolver cualquier contingencia no prevista en las bases así como para fijar los criterios de interpretación de las mismas.

La Organización se reserva la decisión de hacer públicas y dar difusión a las presentes bases a través de los medios que estime más convenientes. Toda duda o controversia o cuestión que se suscite con motivo de la aplicación o interpretación de las presentes bases o que no esté prevista en las mismas será resuelto en última instancia por la Organización.

Información y envío de documentación:

Pilar Alvarez Luque

jaengastronomico@gmail.com

660 63 63 25 / 628 92 69 69