



## BASES DEL CONCURSO

### EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

(en adelante MAGRAMA) organiza, a través de AGENCIA EVOL PUBLICIDAD S.A.U. (en adelante el Organizador) y domicilio social en Calle de las Cañas, 2 A 2º C 28043 de Madrid, CIF A83728303, un Concurso de recetas de cocina "mediterraneamos 2016" destinado a estudiantes de Escuelas de Hostelería y Restauración de España, que se regirá por las presentes bases.

Este concurso tiene como finalidad dar a conocer la Dieta Mediterránea y los productos que forman parte de la misma. Hará hincapié en las legumbres dado que La Asamblea General de las Naciones Unidas en su 68º período de sesiones, proclamó el año 2016 Año Internacional de las Legumbres. Su objetivo es sensibilizar a la opinión pública sobre las ventajas nutricionales de estos productos como parte de una producción de alimentos sostenible encaminada a lograr la seguridad alimentaria y la nutrición. Las legumbres forman parte de la gastronomía prácticamente en la totalidad de los pueblos y culturas del mundo, ya que son alimentos nutricionales básicos y muy recomendables.

Dicho concurso se dará a conocer principalmente a través de las redes sociales (Facebook, Twitter e Instagram) gracias a nuestra comunidad "mediterraneamos" y en la web [www.mediterraneamos.es](http://www.mediterraneamos.es). También se dará a conocer la existencia de este concurso a través de diferentes envíos realizados por correo electrónico a las diferentes 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:

- Los participantes deberán ser alumnos de alguna de las Escuelas de Hostelería y Restauración de España.
- Inventar una receta con base en los productos que componen la Dieta Mediterránea, en una de las siguientes modalidades:
  - Tapa, cuyo ingrediente principal sean legumbres.
  - Plato Principal.

– Postre.

- Los participantes solo se podrán presentar a una de las modalidades.

Todas las recetas deberán estar correctamente explicadas y ser de elaboración propia, es decir, que no hayan participado en otro concurso.

#### 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 pertenecen, así como la ciudad desde la que participa.

En caso de ser menor de edad, el tutor académico deberá solicitar a los alumnos la autorización de sus padres, madres o tutores legales para participar en el concurso, la aceptación de las bases y su conformidad 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: [mediterraneamos@concursorecetas2016.es](mailto:mediterraneamos@concursorecetas2016.es)

Los datos personales aparecerán en el cuerpo del mensaje.

El MAGRAMA 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 cantidades a utilizar de los mismos.
- Pasos a seguir en su elaboración.
- Fotografía de la receta una vez elaborada y emplataada (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 los puntos que se enumeran a continuación:

- Utilizan productos que componen la Dieta Mediterránea.
- Hablen de forma positiva y correcta 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 cumple todos los requisitos, pasará a ser puntuada por el Jurado.

#### 1.3. Criterios de selección

Las recetas serán seleccionadas por un Jurado designado por el MAGRAMA. Este Jurado revisará las recetas y seleccionará las finalistas para cada modalidad en base a los siguientes criterios:

- Adecuación de la receta presentada a la temática del concurso y aportación de la misma 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 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.

# BASES DEL CONCURSO

## 2. EL CONCURSO

Existen tres fases:

- Fase I: Inscripción y envío de receta: del 16 de mayo de 2016 al 24 de octubre de 2016.

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 MAGRAMA seleccionarán, en los OCHO (8) días hábiles 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. Las legumbres serán uno de los ingredientes obligatorios en la modalidad "Tapa".

Además, por cada modalidad se seleccionará una receta "suplente", que pasaría 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 Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega de Móstoles (Madrid) el día 15 de noviembre 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 tres finalistas será informado por correo electrónico y/o teléfono móvil por el ORGANIZADOR, en los CINCO (5) 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 martes 15 de noviembre de 2016 se facilitará el traslado desde su ciudad de origen a Madrid y el alojamiento en un hotel de Madrid, el lunes 14 de noviembre.

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

## 4. 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 MAGRAMA 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@magrama.es](mailto:sgpromocion@magrama.es) (<mailto:sgpromocion@magrama.es>), indicando el derecho que quieren ejercitar e indicando, como referencia, el nombre del concurso.

## 5. DERECHOS DE IMAGEN

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

- Ceden al MAGRAMA 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 MAGRAMA. 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 MAGRAMA 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.

## 6. PROPIEDAD INTELECTUAL

**6.1.** El participante cede al MAGRAMA 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 MAGRAMA.

La cesión incluye todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la grabación o imágenes captadas, sin limitación de tiempo ni de territorio.

**6.2.** Queda en todo punto prohibido, al concursante, usar el logo de "mediterraneamos" o cualesquiera otros del MAGRAMA, 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.

## 7. 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.

## 8. LEY APPLICABLE 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 MAGRAMA 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.

## 9. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

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

El MAGRAMA 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.

## 10. 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.