

PRIMERA EDICIÓN DEL CONCURSO “El Duelo”

- **INTRODUCCIÓN.**

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, convoca El 1^{er} Concurso de Cocina “El Duelo”, donde se seleccionará al “Experto en Frituras” del curso escolar 2018-2019, de entre las 20 escuelas participantes* de toda España.

Un concurso dirigido a alumnos de último curso de escuelas de hostelería, que nace con el objetivo principal de promover el conocimiento entre los futuros profesionales del sector acerca del potencial gastronómico del Aceite de Orujo de Oliva, así como de sus demostradas características como el mejor aceite del mundo en lo que a frituras se refiere.

*Anexo 1: listado escuelas participantes.

- **MECÁNICA.**

Fase I: “El Duelo” en escuelas y votación del jurado de la escuela.

Una vez realizada la *masterclass* impartida por ORIVA, el centro dispondrá de 15 días naturales para realizar internamente una competición entre los alumnos asistentes de último curso de cocina. El alumno seleccionado será aquel que haya conseguido realizar el mejor plato empleando la fritura con Aceite de Orujo de Oliva como técnica principal de elaboración.

El profesorado actuará como jurado y será el que decida quién es el ganador de su escuela. Además, se encargará de comunicar a la organización de ORIVA por correo electrónico, a la dirección lafrituraperfecta@oriva.es, los datos del ganador y la foto del plato elegido en alta resolución, mínimo 1 MB, y en formato jpg. Deberá también adjuntar el consentimiento firmado por los tutores del alumno para la cesión de imágenes de aquellos participantes menores de edad.

Para seleccionar al ganador se tendrán en cuenta tres criterios: **CREATIVIDAD, SABOR Y TEXTURA.**

Cada escuela seleccionará al alumno ganador de su centro y además, nombrará a dos suplentes, que también hayan conseguido realizar la mejor fritura, en segundo y tercer puesto. En caso de que el ganador no pudiera acudir al evento final, por motivos propios o por incumplimiento de las bases, ORIVA recurrirá a

dichos suplentes como sustitutos del mismo en el orden en que fueron seleccionados.

Fase II: Presentación de los finalistas representantes de cada escuela de hostelería.

Una vez se conozca el representante de cada una de las escuelas de hostelería se comunicará a los 20 participantes, vía email y telefónicamente, su participación en la final.

Fase III: Celebración del duelo y votación del jurado de cocineros con estrella Michelin.

La gran final se celebrará en Madrid el día 27 de marzo del 2019, donde el alumno tendrá que realizar *in situ* y ante el jurado la receta enviada.

El jurado estará compuesto por la chef embajadora de ORIVA, junto con tres cocineros con estrella Michelin. Este jurado será el encargado de elegir al experto en frituras entre los 20 estudiantes participantes.

ORIVA correrá con los gastos de los desplazamientos, hotel y manutención del alumno y su acompañante.

Las instrucciones concretas para la asistencia y participación en la final de "El Duelo" en Madrid serán facilitadas a los ganadores por parte de la organización en las semanas previas a la realización del evento.

• PREMIO.

El ganador obtendrá un premio consistente en un viaje a Estados Unidos para conocer el lugar en el que la fritura es la protagonista: El Rodeo de Houston, en su edición de 2020.

Disfrutará de un viaje de 5 días a Houston, Texas, donde documentará a través de sus perfiles en RRSS, bajo el hashtag **#Houstontenemoslafrituraperecta**, las curiosidades culinarias que allí se fríen: galletas, chocolatinas, helados, espaguetis, etc...

El ganador se compromete con la aceptación del premio a compartir durante su estancia en Houston un mínimo de 3 publicaciones diarias en sus perfiles en RRSS utilizando diferentes formatos: vídeo, foto, live...

El premio incluye desplazamientos para el ganador y un acompañante, así como alojamiento en hotel de 4 estrellas, entrada al Rodeo de Houston y manutención.

- **CRITERIOS DE SELECCIÓN.**

Los criterios de selección y el fallo final del jurado tendrán en cuenta tres factores: **CREATIVIDAD, SABOR Y TEXTURA.**

Todos los participantes deben usar como ingrediente principal el Aceite de Orujo de Oliva para realizar las frituras incluidas en las elaboraciones que presenten al concurso.

- **FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN.**

La fecha límite de recepción será a los 15 días naturales de realizar la *masterclass* en la escuela.

El centro educativo deberá enviar los datos del ganador y la receta ganadora a: lafrituraperfecta@oriva.es

- **DATOS DEL GANADOR DE CADA ESCUELA.**

Escuela:

Curso:

Nombre del profesor responsable:

Contacto (teléfono/ email) del profesor:

Nombre y apellidos ganador:

Fecha de nacimiento:

DNI:

Dirección:

Población:

Provincia:

Código Postal:

Móvil:

Dirección Correo:

Ficha técnica que deberá incluir:

- Ingredientes:
- Elaboración:
- Escandallo:
- Raciones:
- Foto y receta del plato ganador:

RESTRICCIONES:

Los 20 ganadores deberán ser alumnos de 2º ciclo.

El premio otorgado en este concurso es personales e intransferible.

La empresa organizadora del concurso se reserva expresamente el derecho a modificar el premio indicado por otro de igual valor y a efectuar cualquier cambio en las bases de la promoción, así como suspender o ampliar la misma por causa justificada.

Asimismo, la participación en la presente promoción presupone, sin reservas o limitaciones:

- a. La aceptación íntegra de todas las cláusulas contenidas en estas bases.
- b. El consentimiento para la publicación de los datos de carácter personal del participante en las ediciones o publicaciones impresas y/o en el espacio Web de la Organización Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, así como en las redes sociales utilizadas por esta entidad (Ej. Twitter y Facebook)
- c. El consentimiento del participante para incluir los datos personales en un fichero titularidad de ORIVA., cuya finalidad es la gestión del concurso y promoción del concurso “El Duelo”, así como el envío de comunicaciones comerciales sobre los productos o promociones de ORIVA. Para el mejor cumplimiento de sus servicios, Organización Interprofesional Agroalimentaria del Aceite de Orujo de Oliva se encuentra obligado a facilitar determinados datos de sus clientes o, en este caso, participante (nombre, dirección, teléfono, etc.) a otras empresas que colaboran con la prestación del servicio (transportistas, agencias de publicidad, agencia de viajes, etc.). En todos los casos, los datos que se facilitan son los estrictamente necesarios para la actividad concreta que se vaya a realizar.

PROTECCIÓN DE LOS DATOS PERSONALES DE LOS PARTICIPANTES:

A. INFORMACIÓN AL USUARIO

ORIVA es responsable del tratamiento de los datos personales del usuario y le informa que estos datos serán tratados de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 (GDPR) 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, por lo que se le facilita la siguiente información del tratamiento:

Legitimación:

- Consentimiento expreso de los usuarios para el tratamiento de sus datos.
- Interés legítimo para atender a las consultas y reclamaciones.

Derechos que asisten al Usuario:

- Derecho de acceso, rectificación, portabilidad y supresión de sus datos y a la limitación u oposición al su tratamiento.
- El usuario podrá ejercer los derechos arriba mencionados dirigiéndose por escrito a ORIVA, Avda. Luis Montoto, Nº107, Esc. A 2ºE, 41007, Sevilla Email: info@oriva.es

- Derecho a presentar una reclamación ante la autoridad de control (agpd.es) si considera que el tratamiento no se ajusta a la normativa vigente.

B. CARÁCTER OBLIGATORIO O FACULTATIVO DE LA INFORMACIÓN FACILITADA POR EL USUARIO

Los Usuarios, mediante la entrada de datos en los campos, marcados con un asterisco (*) en el formulario de contacto o presentados en formularios de descarga, aceptan expresamente y de forma libre e inequívoca, que sus datos son necesarios para atender su petición, por parte del prestador, siendo voluntaria la inclusión de datos en los campos restantes. El Usuario garantiza que los datos personales facilitados al RESPONSABLE son veraces y se hace responsable de comunicar cualquier modificación de los mismos.

El RESPONSABLE informa y garantiza expresamente a los usuarios que sus datos personales no serán cedidos en ningún caso a terceros, y que siempre que realice algún tipo de cesión de datos personales, se pedirá previamente el consentimiento expreso, informado e inequívoco por parte los Usuarios. Todos los datos solicitados son obligatorios, ya que son necesarios para la prestación de un servicio óptimo al Usuario. En caso de que no sean facilitados todos los datos, no se garantiza que la información y servicios facilitados sean completamente ajustados a sus necesidades. Las partes tienen el derecho a retirar el consentimiento para cualquier finalidad específica, sin que ello afecte a la licitud del tratamiento basado en el consentimiento previo a su retirada, pero podría afectar negativamente al concurso.

C. MEDIDAS DE SEGURIDAD

Que de conformidad con lo dispuesto en las normativas vigentes en protección de datos personales, el RESPONSABLE está cumpliendo con todas las disposiciones de las normativas GDPR para el tratamiento de los datos personales de su responsabilidad, y manifiestamente con los principios descritos en el artículo 5 del GDPR, por los cuales son tratados de manera lícita, leal y transparente en relación con el interesado y adecuados, pertinentes y limitados a lo necesario en relación con los fines para los que son tratados.

El RESPONSABLE garantiza que ha implementado políticas técnicas y organizativas apropiadas para aplicar las medidas de seguridad que establecen el GDPR con el fin de proteger los derechos y libertades de los Usuarios y les ha comunicado la información adecuada para que puedan ejercerla.

Anexo I

ESCUELAS PARTICIPANTES.

- IES Matarraña → Valderrobres (Teruel)
- Escuela de hostelería de Teruel → Teruel
- IES Fuente Fresnedo → Laredo (Cantabria)
- IES Peñacastillo → Peñacastillo (Cantabria)
- IES Zaurín → Ateca (Zaragoza)
- IES Juan de Lanuza → Borja (Zaragoza)
- CI Burlada FP → Burlada (Navarra)
- IES Vilamarín → Villamarín (Ourense)
- CIFP Carlos Oroza → Pontevedra (Pontevedra)
- IES Sanxillao → Lugo (Lugo)
- CIFP Hostelería y Turismo Asturias → Gijón (Asturias)
- IES Llanes → Llanes (Asturias)
- Escuela de hostelería de Leioa → Leioa (Vizcaya)
- CIPFP Camino de Santiago → Santo Domingo de La Calzada (La Rioja)
- CPIFP San Lorenzo → Huesca
- Escuela de hostelería TOPI → Zaragoza (Zaragoza)
- IES Valle de Aller Asturias → Moreda (Asturias)
- CIFP Compostela → Santiago de Compostela
- IES Fraga do Eume → Pontedeume (A Coruña)
- CIFP Paseo das Pontes → A Coruña (A Coruña)

***Nota: Este listado puede verse alterado por motivos ajenos a la Interprofesional.*