

## SEGUNDA EDICIÓN DEL CONCURSO “El Duelo” BASES DEL CONCURSO

- **INTRODUCCIÓN.**

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, convoca la Segunda Edición del Concurso de Cocina “El Duelo”, donde se seleccionará al “Experto en Frituras” del curso escolar 2019-2020, de entre alumnos de las 20 escuelas de hostelería participantes\* de toda España.

Un concurso dirigido a alumnos de **último curso de escuelas de hostelería (2º ciclo)**, 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 en lo que a frituras se refiere.

\*Anexo 1: listado escuelas participantes.

- **MECÁNICA.**

El concurso consta de tres fases:

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

La participación de los alumnos en este concurso se encauzará exclusivamente a través de las 20 escuelas de hostelería participantes.

ORIVA impartirá, previamente, una *masterclass* en cada centro o escuela de hostelería y, una vez realizada, el centro dispondrá de 10 días lectivos para efectuar internamente una competición entre los alumnos asistentes del último curso de cocina (2º ciclo).

El alumno seleccionado será aquel que haya conseguido hacer el mejor plato empleando la fritura con Aceite de Orujo de Oliva como técnica principal de elaboración.

El profesorado del centro actuará como jurado interno 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](mailto:lafrituraperfecta@oriva.es), los datos del ganador, la receta del plato y una foto del plato en alta resolución -mínimo 1 MB, y en formato jpg-.

Deberá también adjuntar el formulario de datos personales y de consentimiento de utilización de datos y cesión de imagen firmado por el alumno, y en su caso, por los tutores para **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.

ORIVA asimismo se reserva el derecho de negar la participación justificadamente a cualquier participante que defraude, altere o inutilice el buen funcionamiento y el transcurso normal y reglamentario del presente concurso.

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

Una vez se conozca **el alumno representante** que cada una de las 20 escuelas de hostelería ha elegido para participar este concurso, ORIVA comunicará a estos 20 elegidos, 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 2020, donde el alumno tendrá que realizar *in situ* y ante el **jurado, la receta enviada y ganadora de la escuela a la que pertenece**.

ORIVA correrá con los gastos de los desplazamientos, hotel y manutención de los 20 alumnos participantes en la final y de sus acompañantes.

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

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.

- **PREMIO.**

El ganador del concurso 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 2021.

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

El premio otorgado en este concurso es personal e intransferible.

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, se reserva expresamente el derecho a modificar el premio indicado por otro de igual valor y efectuar cualquier cambio en las bases del concurso, así como suspender o ampliar el mismo por causas justificadas.

- **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 10 días lectivos de realizar la *masterclass* en la escuela.

El centro educativo deberá enviar los datos del ganador y la receta ganadora a: [lafrituraperfecta@oriva.es](mailto: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 (en formato Word):***

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

- **PROTECCION DE DATOS Y CONSENTIMIENTO.**

El tratamiento de los datos personales será llevado a cabo de conformidad con el Reglamento General de Protección de Datos del Consejo y de la Comisión de la Unión Europea 679/2016 (RGPD). Puede consultar nuestra política de privacidad en la página web de ORIVA ([www.oriva.es](http://www.oriva.es)).

Los premiados se comprometen a que la información y datos que proporcionen sean reales y verídicos.

**La participación en el presente concurso 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 e imagen del participante en las acciones de proporción pública o comunicación que se realicen y como resultado de la gestión del concurso 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 (Twitter, Facebook, Instagram y Youtube).

c. El consentimiento del participante para incluir los datos personales en un fichero titularidad de ORIVA, cuya finalidad es la gestión y promoción del concurso "El Duelo". Para el mejor cumplimiento de sus servicios, la Interprofesional Agroalimentaria del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, 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.

En cualquier caso, durante la vigencia del concurso y una vez finalizado el mismo en virtud de lo establecido en el RGPD, la persona interesada puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación, olvido, portabilidad, oposición de portabilidad de los datos dirigiendo escrito, junto con la acreditación de su identidad a: Interprofesional de Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA) a la dirección: Avenida Luis Montoto Escalera A ,2º E. 41007 Sevilla, o bien, a través de la dirección de correo electrónico: [info@oriva.es](mailto:info@oriva.es), estableciendo en el asunto y el derecho ejercitado.

#### • **LEGISLACIÓN APLICABLE Y JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA**

La presente promoción se rige por la legislación española vigente.

Email de contacto para posibles dudas y reclamaciones: [info@oriva.es](mailto:info@oriva.es).

Serán competentes para resolver cualquier reclamación o controversia que pudiera plantearse en relación con la validez, interpretación o cumplimiento de estas bases los Juzgados y Tribunales de la ciudad de Sevilla.

## Anexo I

### ESCUELAS PARTICIPANTES.

- CIPFP de Cheste→Cheste (Valencia)
- CIPFP Ciutat de l'Aprenent→Valencia
- CIPFP Costa de Azahar→Grao de Castellón (Castellón)
- CIPFP Benicarló→Benicarló (Castellón)
- IES Mediterrània→Benidorm (Alicante)
- CIPFP Canastell → San Vicente del Raspeig (Alicante)
- IES La Flota →Murcia
- CIPFP Hostelería y Turismo de Cartagena→Cartagena (Murcia)
- CIPFP Hurtado de Mendoza→Granada
- IES Almeraya→Almería
- IES El Valle → Jaén
- IES Gran Capitán →Córdoba
- IES La Rosaleda→Málaga
- IES La Jacaranda→Málaga
- IES María Zambrano → Málaga
- IES Pintor Juan Lara→Cádiz
- IES Atenea→Sevilla
- IES Heliópolis →Sevilla
- IES Burguillos → Sevilla
- IES Saltés→Huelva

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