

CUARTA EDICIÓN DEL CONCURSO “El Duelo”

BASES DEL CONCURSO

- **INTRODUCCIÓN.**

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, convoca la Cuarta Edición del Concurso de Cocina “El Duelo”, donde se seleccionará al “Experto en Frituras” del curso escolar 2022-2023, de entre alumnos de las 14 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 (*Nota: Este listado puede verse alterado por motivos ajenos a la Interprofesional*).

- **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 14 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, los datos del ganador, la receta del plato- en formato Word- 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, por cada *máster class*, impartida por ORIVA, seleccionará al alumno/s ganador/es 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 **los alumnos representantes** de cada una de las escuelas de hostelería ha elegido para participar este concurso, ORIVA comunicará a los ganadores 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 16 de marzo del 2023 **, 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 del desplazamiento, 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 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 dos cocineros con estrella “Michelin” y con la participación de la ganadora de la primera edición del concurso. Este jurado será el encargado de elegir al experto en frituras entre los estudiantes participantes.

*** Nota: la fecha de la realización del DUELO (final) puede sufrir variaciones por causas ajenas a la organización. Se comunicará, debidamente, por email y/o teléfono a cada escuela participante.*

• PREMIO.

El ganador del concurso obtendrá un premio de un curso de formación profesional de Perfeccionamiento de técnicas culinarias en la prestigiosa escuela de hostelería *BASQUE CULINARY CENTER (BCC) para el curso 2022-2023. El ganador podrá elegir entre dos modalidades para realizar el curso: presencial u online.*

Modalidades:

- Presencial: Perfeccionamiento de técnicas culinarias (275 horas). Fecha del curso: *del 29 de mayo de 2023 al 30 de junio de 2023 (de lunes a viernes de 09:00 a 14:00 horas).*
- Online: Perfeccionamiento de técnicas culinarias (200 horas). Fecha del curso: *de marzo de 2024 a julio de 2024.*

Las fechas de ambas modalidades y número de horas pueden verse modificadas. Los datos que aparecen actualmente son en referencia a los datos publicados en la web oficial de la BCC a octubre de 2022.

En el caso de que las plazas estuvieran cubiertas a la hora de realizar la matrícula, el ganador podrá elegir otro curso especializado de las mismas características (modalidad, número de horas y coste).

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 (en formato Word) 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 (en formato Word):

- Ingredientes:
- Explicación de la 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).

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 promoción 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, 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.

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.

1. CIFP Rodríguez Fabrés → Salamanca
2. CIFP Ciudad de Zamora → Zamora
3. IES DIEGO DE PRAVES → Valladolid
4. CIFP Felipe VI → Segovia
5. CIFP LA FLORA → Burgos
6. CIFP LA MERCED → Soria
7. IES HOTEL ESCUELA → Madrid
8. IES ALPAJÉS → Madrid

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