

# SEXTA EDICIÓN DEL CONCURSO “El Duelo”

## BASES DEL CONCURSO

### • INTRODUCCIÓN.

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, convoca la Sexta Edición del Concurso de Cocina “El Duelo”, donde se seleccionará al “Experto en Aceite de Orujo de Oliva y la técnica culinaria de la fritura” del curso escolar 2024-2025, de entre alumnos de las 20 escuelas de hostelería participantes\* de toda España.

Un concurso dirigido **a alumnos de 2º curso de Grado Medio y a los alumnos de 1º y 2º de Grado Superior de escuelas de hostelería**, cuyo objetivo principal es promover el conocimiento, entre los futuros profesionales del sector hostelero, del gran potencial gastronómico del Aceite de Orujo de Oliva, así como de sus demostradas características como el mejor aceite para freír.

\*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 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 curso de cocina (2º de Grado Medio y 1º y 2º de Grado Superior).

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

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- 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 *masterclass* impartida por ORIVA, seleccionará al alumno/s ganador/es de su centro y, además, nombrará a dos suplentes 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 conozcan **los alumnos representantes**, que cada una de las escuelas de hostelería ha elegido para participar en 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 13 de marzo del 2025 \*\*, 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 la organización y 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 profesionales de reconocido prestigio y trayectoria. De manera concreta, se conformará por dos cocineros con estrella "Michelin", la chef embajadora de ORIVA y un concursante-ganador de ediciones pasadas de "El Duelo".

*\*\* Nota: la fecha de la realización de "El 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)*. El ganador podrá elegir entre dos modalidades para realizar el curso: presencial u online.

### Modalidades:

- Presencial: Perfeccionamiento de técnicas culinarias. Fecha del curso: del 26 de mayo al 27 de junio de 2025 (de lunes a viernes de 8:30 a 13:30h).
- Online: Perfeccionamiento de técnicas de cocina. Fecha del curso: del 25 de febrero al 10 de julio de 2025 (jueves de 18:00 a 19:30h)\*\*\*

Las fechas de ambas modalidades y número de horas pueden verse modificadas. Los datos que aparecen actualmente son los datos publicados en la web oficial de la BCC a octubre de 2024.

En el caso de que las plazas estuvieran cubiertas a la hora de realizar la matrícula en la BBC, el ganador podrá elegir otro curso especializado de las mismas características (modalidad 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.

\*\*\* En caso de que el ganador de la Sexta Edición de "El Duelo" quiera optar por la opción online, por motivos de fechas, deberá realizarlo en el próximo curso académico (marzo a julio de 2026).

- **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 (o grasa vegetal) principal **el Aceite de Orujo de Oliva**. No está permitida la utilización de otras grasas vegetales líquidas.

- **FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE RECETAS**

La fecha límite de recepción de recetas será a los 10 días lectivos de realizar la *masterclass* en la escuela a la que pertenece el concursante.

El centro educativo deberá enviar los datos del ganador y la receta ganadora (en formato Word) 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:
- 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](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 promoción pública o comunicación que se realicen y como resultado de la gestión del concurso en las ediciones o publicaciones impresas y/o en los espacios Webs de la Organización Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva ([oriva.es](http://oriva.es) y [lafrituraperfecta.es](http://lafrituraperfecta.es)), así como en las redes sociales utilizadas por esta entidad (X, Facebook, Instagram, TikTok 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 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 107, 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 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 1: Listado escuelas participantes

- IES Diego de Praves (Valladolid)
- CIFP Rodríguez Fabrés (Salamanca)
- IES Hotel Escuela (Madrid)
- IES Alpajés (Aranjuez)
- CIFP Carlos Oroza (Pontevedra)
- CIFP Compostela (Santiago de Compostela)
- CIFP Fraga do Eume (A Coruña)
- CIFP Hostelería y Turismo Asturias (Gujón)
- CIFP Ciudad de León (León)
- CIFP Ciudad de Zamora (Zamora)
- IES Santa María de Alarcos (Ciudad Real)
- IES Gregorio Prieto (Ciudad Real)
- CIPFP Ciutat de l'Aprenent (Valencia)
- Centro de Formación Profesional Altaviana (Valencia)
- Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel (Teruel)
- IES Fernando Quiñones (Cádiz)
- IES Saltés (Huelva)
- IES Alminares (Cádiz)
- IES Fray Bartolomé de las Casas (Sevilla)
- IES Jerez y Caballero (Córdoba)