BASES DEL CONCURSO “EL DUELO”

7.ª EDICIÓN (CURSO 2025-2026)

→ **Organiza:** Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA).

→ **Ámbito:** Escuelas de hostelería de España (relación provisional en Anexo 1; la lista definitiva se publicará en https://elduelo.lafrituraperfecta.com/ y se comunicará a cada centro).

→ **Final**: Madrid, 11 de marzo de 2026 (salvo fuerza mayor sobrevenida que imposibilite su celebración, en cuyo caso ORIVA podrá reprogramar la fecha comunicándolo con la máxima antelación posible).

1. Objeto y espíritu del concurso

“El Duelo” promueve el conocimiento y el uso gastronómico del Aceite de Orujo de Oliva entre el alumnado de hostelería, con especial foco en sus cualidades para fritura y su potencial creativo. Cada escuela seleccionará a su alumno finalista mediante una competición interna tras una masterclass impartida por la Chef Embajadora de ORIVA.

2. Participantes y requisitos

- Quiénes pueden participar: Alumnado de 2.º curso de Grado Medio y de 1.º o 2.º de Grado Superior de cocina de las escuelas participantes. La participación se articula exclusivamente a través del centro.
- Originalidad: Las recetas presentadas deberán ser originales y no vulnerar derechos de terceros. La persona participante garantiza la autoría y mantendrá indemne a ORIVA frente a reclamaciones.
- Uso del Aceite de Orujo de Oliva: La fritura del plato deberá realizarse obligatoriamente con Aceite de Orujo de Oliva como grasa principal.
- Incompatibilidades: No podrán participar personas con relación laboral/mercantil con ORIVA, sus agencias directamente implicadas en la producción del concurso, ni miembros del jurado, ni quienes pudieran generar conflicto de interés.
- Menores de edad: Si el finalista es menor, será imprescindible autorización expresa de sus representantes legales para participar, viajar, alojarse y ceder derechos de imagen. El acompañante deberá ser el representante legal o un docente con autorización de aquellos.

3. Calendario y mecánica

2

3.1. Masterclass y selección interna en el centro

1) *Masterclass*: La Chef Embajadora de ORIVA impartirá una sesión demostrativa en el centro.
2) Competición interna: El centro dispondrá de 10 días lectivos desde la *masterclass* para realizar su selección interna.
3) Entrega al cierre de la selección interna (por email a lafrituraperfecta@oriva.es):
   - Acta de selección interna (modelo en Anexo 3), con ganador y dos suplentes.
   - Receta en formato Word (nombre de la receta, porciones, mise en place, procedimiento, tiempos, control de fritura, propuesta de emplatado y alérgenos), indicando de forma expresa el uso de Aceite de Orujo de Oliva.
   - 1 fotografía del plato acabado (formato JPG, resolución mínima 1 MB) realizada por el centro o el alumno.
   - Formulario de datos y cesión de imagen (Anexo 2) firmado por el alumnado participante y, en su caso, por sus representantes legales.

3.2. Confirmación de finalistas

ORIVA confirmará por email y teléfono la condición de finalista con al menos 20 días naturales de antelación a la final, junto con la logística (viaje, hotel, horarios, equipamiento disponible y *briefing* técnico de cocina).

3.3. Final en Madrid (11 de marzo de 2026)

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 20 días naturales de antelación a la final.

4. Jurado, criterios y desempate

- Composición del jurado: Dos cocineros/as con estrella Michelin, la Chef Embajadora de ORIVA y un/a ganador/a de ediciones anteriores. La presidencia recaerá en uno de sus miembros, designado por la organización.
- Rúbrica de evaluación:
  - Creatividad - 40% (originalidad técnica y conceptual, aprovechamiento del Aceite de Orujo de Oliva).
  - Sabor - 40% (equilibrio gustativo; fritura bien ejecutada).
  - Textura - 20% (crujiente, jugosidad interior y correcto desgrasado/escurrido).
- Desempate: En caso de empate, prevalecerá la mayor puntuación en Sabor. Si persiste, dirimirá el Presidente del jurado. El fallo será inapelable.

5. Premio

- **Curso de Perfeccionamiento de Técnicas Culinarias en el Basque Culinary Center (BCC)**, a elección de la persona ganadora entre:
  - **Modalidad presencial**: *Perfeccionamiento de técnicas culinarias* (programación estimada mayo–junio de 2026, L-V, 8:30-13:30).
  - **Modalidad online**: *Perfeccionamiento de técnicas de cocina* (programación estimada septiembre de 2026-febrero de 2027, J, 18:00-19:30).
- Gestión y pago:
  ORIVA gestionará la inscripción y abonará directamente al BCC el importe de la matrícula (y, en su caso, materiales obligatorios). La persona ganadora no recibirá cantidad alguna.
- Gastos asociados:
  Los gastos de desplazamiento, alojamiento y manutención no forman parte del premio salvo indicación expresa.
- Disponibilidad:
  Fechas, contenidos y horarios dependen de la programación oficial del BCC y podrán variar. La matrícula queda condicionada a la disponibilidad de plazas y a los requisitos de admisión del BCC.
- Naturaleza del premio:
  Personal e intransferible y no canjeable por dinero.
- Sustitución del premio (contingencias y fuerza mayor):
  Si por causas ajenas a ORIVA y/o fuerza mayor el curso no pudiera realizarse o no fuera posible la matrícula:
  a) ORIVA reprogramará la asistencia en otra edición del mismo programa; o
  b) ofrecerá otro programa del BCC de modalidad y coste equivalentes; y, si ninguna de las opciones anteriores fuera posible,
  c) ORIVA podrá sustituir el premio por otro de formación de valor económico equivalente.
- Fiscalidad (solo si aplica la letra c):
  En el supuesto de sustitución por otro premio distinto del curso del BCC, dicho premio quedará sujeto a la normativa fiscal vigente, y ORIVA practicará, en su caso, las retenciones/ingresos a cuenta que correspondan. La persona ganadora facilitará la documentación fiscal necesaria.

6. Gastos y logística de la final “El Duelo”

- Cobertura: ORIVA asume los gastos de desplazamiento, alojamiento y manutención del/la finalista y de un acompañante desde la localidad del centro en España hasta Madrid y regreso, conforme a las políticas de viaje de ORIVA, mediante reservas gestionadas por la organización.
- Menores: Si el/la finalista es menor, el acompañante deberá ser su representante legal o un docente con autorización de aquellos.

7. Propiedad intelectual e imagen

- Recetas y fotografías: La persona participante declara la originalidad de la receta y de la fotografía. Cede a ORIVA una licencia no exclusiva, gratuita, de ámbito mundial y por 5 años para

su reproducción, distribución y comunicación pública en soportes impresos, digitales y redes sociales de ORIVA, citando el nombre del autor/a y su escuela.

- Derechos de imagen: Con la participación se consiente la captación y difusión de la imagen (fotografía y vídeo) del alumnado en el marco del concurso (webs de ORIVA y *La Fritura Perfecta*, y RR. SS.: X, Facebook, Instagram, TikTok y YouTube), en piezas informativas y promocionales, sin limitación geográfica y durante 5 años.

8. Protección de datos

- Responsable: Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva (ORIVA), Avda. Luis Montoto 107, Esc. A, 2.º E, 41007 Sevilla. Contacto: info@oriva.es
- Finalidades: Gestión de la participación en el concurso (selección interna, comunicación con finalistas, organización de la final), difusión de resultados e imagen del evento.
- Base jurídica: Ejecución de estas bases (gestión del concurso) y consentimiento (comunicaciones y uso de imagen/recetas/fotos).
- Destinatarios/Encargados: Proveedores necesarios (agencia de viajes, comunicación y producción de eventos), con contratos de encargo de tratamiento.
- Conservación: Durante la vigencia del concurso y, finalizado, el tiempo necesario para atender responsabilidades legales. Los materiales comunicados podrán mantenerse durante la vigencia de las licencias concedidas.
- Derechos: Acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación y portabilidad; así como retirar el consentimiento. Ejercicio de derechos en info@oriva.es o por correo postal a la dirección indicada. Información ampliada en www.oriva.es.

9. Modificaciones, cancelación y exclusiones

ORIVA podrá modificar estas bases, suspender o ampliar el concurso por causa justificada, sin menoscabo de los derechos adquiridos. ORIVA podrá excluir a quien altere o falsee el normal desarrollo de la participación o incumpla las bases, dejando constancia en acta.

10. Aceptación de las bases

La participación implica la aceptación íntegra de estas bases y de las decisiones del jurado, que serán inapelables.

11. Legislación aplicable y jurisdicción

Estas bases se rigen por el Derecho español. Para cualquier controversia derivada, serán competentes los Juzgados y Tribunales de Madrid capital.

12. Contacto

ORIVA, Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva.
C/ Castelló, Nº128, 2ºD. 28006, Madrid.
Tel: 919 110 244. Email: info@oriva.es. Web: www.oriva.es

ANEXO 1

Escuelas participantes (Provisional)

La relación definitiva de escuelas participantes se publicará en: https://elduelo.lafrituraperfecta.com/ y será comunicada a cada centro con la antelación debida.

1. IES El Valle (Jaén).
2. CIFP Hurtado de Mendoza (Granada).
3. IES La Rosaleda (Málaga).
4. CIFP Canastell (San Vicent del Raspeig).
5. IES Mediterrànea (Benidorm).
6. CIFP Hostelería y Turismo Cartagena (Cartagena).
7. IES Universidad Laboral de Toledo (Toledo).
8. IES Universidad Laboral de Albacete (Albacete).
9. IES Universidad Laboral de Cáceres (Cáceres).
10. Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (Madrid).
11. IES Escuela de Hostelería y Turismo (Alcalá de Henares).
12. TOPI Escuela de Hostelería (Zaragoza).
13. IES Virgen de la Calle (Palencia).
14. IES Peñacastillo (Cantabria).
15. IES Valle de Aller (Moreda).

ANEXO 2

Formulario de datos y cesión de imagen

EL DUELO 2025-2026 / Formulario de participación y consentimientos

Datos del/la alumno/a
Nombre y apellidos:
DNI/NIE (o Pasaporte):
Fecha de nacimiento: (□ Menor de edad)
Teléfono: Email:

Centro educativo
Escuela:
Dirección:
Localidad/Provincia:
Docente responsable (nombre y cargo):
Teléfono y email del docente:

Participación
Declaro que he leído y acepto las **Bases del Concurso EL DUELO 2025–2026** y que la receta presentada es **original** y de mi autoría.

Cesión de derechos de imagen y de propiedad intelectual
Autorizo a ORIVA a captar y difundir mi imagen (fotografías y vídeos) en el marco del concurso y cedo a ORIVA una licencia no exclusiva, gratuita, mundial y por 5 años para la reproducción, distribución y comunicación pública de la receta y su fotografía, citando mi nombre y mi escuela.

Autorización de viaje y alojamiento (solo si es menor)
Yo, [madre/padre/tutor legal], autorizo la participación, el desplazamiento, el alojamiento y la cesión de imagen del/la menor arriba identificado/a, para su asistencia a la final en Madrid (11/03/2026).
Acompañante del menor: □ Representante legal □ Docente autorizado (adjuntar autorización firmada por representantes legales).

Protección de datos
He sido informado/a del tratamiento de mis datos por ORIVA, las finalidades y mis derechos (acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación y portabilidad), y cómo ejercerlos en info@oriva.es.

Firmas
Alumno/a: Fecha:

Representante legal (si procede): Fecha:

Docente responsable (centro): Fecha:

7

ANEXO 3

Acta de selección interna del centro

EL DUELO 2025–2026 - Acta de selección del finalista del centro

Centro educativo:
Localidad/Provincia:
Fecha de la masterclass:
Fecha de la competición interna:

Resultados
Ganador/a (Finalista del centro):
1.º Suplente:
2.º Suplente:

Observaciones (incidencias, empates, etc.):

Firmas
Director del centro:

Docente/tutor responsable:

Sello del Centro (opcional)