

BASES DEL CONCURSO DE RECETAS DE COCINA “100% RAZA AUTÓCTONA”

El MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (en adelante MAPAMA) organiza en el marco de las actividades de promoción del logotipo 100% Raza Autóctona, a través de la sociedad estatal Tecnologías y Servicios Agrarios, SA, SME. MP (TRAGSATEC) con NIF A79365821 y domicilio social en Calle Maldonado, 58. CP 28006. MADRID, un **concurso de recetas de cocina “100% Raza Autóctona”** destinado a estudiantes de Escuelas de Hostelería y Restauración de España, que se registrará por las presentes bases.

Este concurso tiene como finalidad dar a conocer el logotipo “100% Raza Autóctona” y apoyar el consumo de los productos adheridos al sello.

Dicho concurso se dará a conocer principalmente mediante comunicaciones por correo electrónico a las diferentes Escuelas de Hostelería y Restauración de España, las redes sociales y la web del MAPAMA. También se dará a conocer la existencia de este concurso a través de las asociaciones de criadores y entidades representativas de la cadena alimentaria.

1. OBJETIVOS DEL CONCURSO

El objetivo del concurso es generar recetas cuya elaboración incluya algún producto procedente de animales de razas autóctonas, para facilitar su conocimiento y difusión entre todos los sectores y dar a conocer a la sociedad los productos de raza autóctona, promoviendo y apoyando su consumo. Asimismo, se conseguirá:

- Conservar la biodiversidad productiva y apoyar a los ganaderos que crían estas razas.
- Apoyar la comercialización de estos productos e informar sobre el valor de las razas autóctonas y la historia que existe detrás de sus productos.

2. DESTINATARIOS

- La inscripción es gratuita y voluntaria.
- La participación será individual. El participante deberá ser alumno de una Escuela de Hostelería y Restauración con sede en España. En todo caso, quedan excluidos de la participación en este concurso los miembros integrantes del Jurado.

3. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- El concurso constará de dos modalidades de participación:
 - MODALIDAD 1: Tapa.
 - MODALIDAD 2: Plato principal.
- El concurso consistirá en crear una receta que cuente entre sus ingredientes con uno o varios productos procedentes de animales de razas autóctonas.
- Cada participante podrá presentar una única receta por modalidad.
- Las recetas deberán estar correctamente explicadas en lengua española y deberán ser de elaboración propia. No se admitirán recetas que hayan participado en otro concurso.
- El MAPAMA y la empresa TRAGSATEC se reservan los derechos de todas las recetas (incluyendo fotos y cualquier otro material facilitado) de todos los participantes, incluidos finalistas y ganadores, así como el uso del nombre y la imagen de los ganadores. El MAPAMA y la empresa TRAGSATEC, en ningún caso, explotarán comercialmente ninguna de las recetas presentadas, pero se podrán utilizar a los efectos de la difusión y promoción de actuaciones relativas al Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas.
- Los participantes garantizarán que las recetas que presentan a concurso son originales y que no vulneran derechos de terceros, por lo que MAPAMA y la empresa TRAGSATEC no asumirán ninguna responsabilidad derivada en este extremo por parte de los concursantes. El incumplimiento de esta base será motivo de descalificación por parte del Jurado.

4. PLAZOS DE PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS Y OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES

El plazo de admisión de inscripciones será **desde la publicación de las presentes bases hasta las 23:59 horas del martes 10 de abril de 2018**, no siendo admitidas aquellas que se reciban fuera del plazo indicado.

La inscripción podrá realizarse cumplimentado el [formulario de inscripción](#) online habilitado al efecto. El alumno participante deberá enviar sus datos, junto con la receta y foto de la misma, así como, adjuntar certificado de matriculación de la escuela de hostelería donde realiza sus estudios en la actualidad.

Pasos a seguir para realizar la inscripción al concurso:

- **Paso I:** crear una receta en la modalidad de Tapa o Plato principal que incluya al menos un producto procedente de animales de razas autóctonas, etiquetado como tal con el sello 100% Raza Autóctona correspondiente.

La receta se explicará en los apartados correspondientes, en idioma español, especificando la siguiente información:

- Modalidad (Tapa o Plato principal).
- Nombre o título de la receta.
- Número de raciones.
- Ingredientes, detallando las cantidades a utilizar de los mismos.
- Pasos a seguir en su elaboración.
- Fotografía, no sujeta a derechos de autor, de la receta una vez elaborada y emplatada, identificada con el logotipo 100% Raza Autóctona.

Para obtener información sobre razas autóctonas, los productos y logotipos autorizados correspondientes a cada una de ellas y los operadores donde pueden encontrar el producto pinche [aquí](#).

- **Paso II:** cumplimentar el [formulario de inscripción](#).

En este apartado se solicitarán datos de contacto del participante y de la Escuela de Hostelería a la que pertenece.

No se admitirán candidaturas que no adjunten certificado de matriculación vigente donde figure al menos, nombre de la escuela, nombre del alumno y fecha de matriculación.

- **Paso III:** esperar respuesta automática de confirmación de inscripción.

En caso de que el participante sea menor de edad, se requerirá la autorización de su padre, madre o tutor legal para participar en el concurso, con la aceptación de las bases y su conformidad con lo que implica la participación en el mismo.

El MAPAMA y la empresa TRAGSATEC no serán responsables si la persona que se inscribe introduce datos falsos.

5. VALIDACIÓN DE LAS RECETAS

Conforme se vayan recibiendo las recetas, se realizará la validación de las mismas.

Se revisarán y eliminarán del concurso todas aquellas que no cumplan los puntos que se enumeran a continuación:

- Utilizar algún producto procedente de animales de razas autóctonas clasificado bajo el sello 100% Raza Autóctona.
Será necesario que el producto se encuentre dentro del ámbito de aplicación del pliego de condiciones, aprobado para la utilización del logotipo raza autóctona.
- Hablar de forma positiva de los productos de Raza Autóctona.

- Cumplir con los requisitos marcados en estas bases.

Una vez que el contenido de la receta se haya revisado y comprobado que cumple todos los requisitos, pasará a ser puntuada por el Jurado designado a tal efecto.

Si la inscripción está incompleta o errónea, el participante será informado, teniendo un plazo de 48 horas para enviar la subsanación correspondiente. Si una vez finalizado el plazo, no se recibe respuesta, la inscripción será apartada del proceso de valoración de recetas.

6. CRITERIOS DE SELECCIÓN

Las recetas serán seleccionadas por un Jurado designado por el MAPAMA.

Este Jurado revisará las recetas y seleccionará las dos finalistas para cada modalidad en base a los siguientes criterios:

- Adecuación de la receta presentada a la temática del concurso y aportación de la misma a la puesta en valor del sello 100% Raza Autóctona, así como a la divulgación de la gastronomía elaborada en base a los productos procedentes de animales de razas autóctonas, su zona de producción y el de uso de ingredientes provenientes de las zonas de origen de dichas razas.
- Se valorará positivamente la intención creativa y original de la receta aplicada a la denominación del plato, y las sugerencias de presentación.
- Se evaluará la adecuación de los ingredientes seleccionados, las cantidades indicadas, los tiempos de preparación y cocción, así como las técnicas empleadas.

7. PLAZOS DEL CONCURSO

- **Fase I: inscripción y envío de receta:** del 15 de enero al 10 de abril de 2018.

Los participantes en este plazo deberán inscribirse y enviar una receta de cocina original cumpliendo los requisitos y siguiendo las instrucciones indicadas en estas bases.

- **Fase II: selección de finalistas.**

Un Jurado profesional compuesto designado por el MAPAMA seleccionará, en los OCHO (8) días hábiles siguientes a la finalización del periodo de inscripción, las dos recetas finalistas en cada categoría reseñada, basando su decisión en los criterios de selección descritos en las presentes bases. Además, por cada modalidad se seleccionará una receta "suplente", que pasaría a participar en el caso de que a uno de los finalistas no le fuese posible realizar la última fase del concurso, o que renunciase de manera voluntaria al premio.

- **Fase III: realización de las recetas finalistas y elección de los ganadores.**

Se llevará a cabo en el marco del Salón de Gourmets 2018 (Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad) que se celebra en Madrid del 7 al 10 de mayo de 2018. La final tendrá lugar en uno de los días de celebración del Salón, aún por determinar. Los dos finalistas de cada categoría realizarán las recetas seleccionadas y el Jurado podrá catar y elegir in situ las recetas ganadoras.

- **Fase IV: anuncio de los ganadores y entrega de premios.**

En el mismo lugar que se lleva a cabo la final del concurso, se anunciarán los ganadores y se hará acto de entrega de los premios correspondientes.

Una vez informados los ganadores, se dará difusión a través de la página web y RRSS del MAPAMA.

8. PREMIOS

El premio a los cuatro finalistas (dos por cada modalidad) consistirá en diploma acreditativo del MAPAMA como "Finalista o Ganador del Concurso de recetas de cocina 100% Raza Autóctona" y delantal personalizado con el logo 100% Raza Autóctona.

Al ganador de cada modalidad se le hará entrega de un trofeo del MAPAMA por su contribución al Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas. Además, recibirá como premio, una clase magistral o curso en un Centro de Enseñanza de hostelería especializado, así como una ayuda para sus gastos de viaje vinculados a su asistencia al curso.

Todas las recetas que participen en el concurso formarán parte de un recetario digital editado por el MAPAMA.

Asimismo, las escuelas de hostelería representante de los ganadores de las 2 categorías, recibirán trofeo del MAPAMA como reconocimiento por su participación y promoción del concurso.

Ninguno de los premios se podrá cambiar o canjear por otro premio o por dinero.

9. JURADO

El Jurado, constituido por miembros del MAPAMA y del sector de la hostelería, votará entre las recetas recibidas y que cumplan los criterios de estas bases, para determinar las recetas finalistas, las cuales participarán en la final en directo, donde se cocinarán y presentarán los platos aspirantes al premio.

Ganará el concurso el plato cocinado de acuerdo a la receta concursante, que obtenga mayor número de votos en total.

Todos los miembros del Jurado tienen voz y voto.

El fallo se adoptará por mayoría simple y el voto de calidad, en caso necesario, corresponderá al Presidente del Jurado.

El fallo del Jurado será inapelable. Los participantes, al aceptar estas bases, renuncian a presentar cualquier reclamación o recurso contra la decisión del Jurado.

10. COMUNICACIÓN A LOS FINALISTAS

Cada uno de los cuatro finalistas será informado por correo electrónico y/o teléfono móvil por el MAPAMA, en los TRES (3) días hábiles posteriores a la designación de los mismos por parte del Jurado.

Hecha la comunicación indicada en el apartado anterior, cada uno de los finalistas deberá, en el plazo de TRES (3) días naturales posteriores a la fecha de envío de dicha comunicación, aceptar expresamente su participación en la final, respondiendo a tal efecto al correspondiente correo electrónico enviado por el MAPAMA, acreditando fehacientemente su identidad, para lo cual deberán enviar una copia del DNI o pasaporte, y confirmando que es responsable de la creación y gestión de la receta presentada. En caso de que el MAPAMA no reciba dicha comunicación de aceptación en el plazo estipulado, se entenderá que el finalista renuncia a participar en la final, y se comenzará de nuevo el proceso con el suplente que corresponda.

Aceptada su participación como finalista de conformidad con lo anterior, el MAPAMA se pondrá en contacto, en un plazo de 24 a 72 horas desde el fin del plazo dado para la aceptación expresa de la participación en la final, con el objeto de informarle de los pasos a seguir en relación a su participación en la final.

Con motivo de la participación en la final y posterior entrega de premios, se facilitará a los finalistas el traslado desde su ciudad de origen a Madrid y su alojamiento.

11. DINÁMICA Y FUNCIONAMIENTO DE LA FINAL

El concursante dispondrá de 2 horas para elaborar la receta presentada.

Cada participante tendrá que elaborar dos raciones del plato a presentar (uno para degustación del Jurado y uno para exposición).

El concursante deberá aportar todos los ingredientes necesarios para la preparación de la receta. La organización del concurso pondrá a disposición del concursante los utensilios de cocina habitualmente necesarios y suficientes para la elaboración del plato, así como la vajilla para su presentación. Asimismo, se pondrá en contacto a los finalistas con la asociación de criadores de la raza elegida en la receta, para posible apoyo en el suministro del producto y entrega del material identificativo del Logotipo 100%.

Directrices generales para la elaboración de la receta:

- Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad o semielaboradas.
- Los fondos o caldos base pueden traerse ya preparados o semielaborados.
- Se permite que los ingredientes básicos estén previamente pesados y medidos.

En la final, el Jurado valorará las recetas finalistas de cada modalidad teniendo en cuenta y puntuando los siguientes criterios:

- Presentación e innovación: armonía numérica en las porciones y en los elementos decorativos; aspecto apetecible, conservando la esencia de los productos; presentación de las rodajas, cortes o porciones de forma cuidadosa y dispuestas en función de su tamaño; vegetales bien cortados.
- Composición: combinación adecuada de originalidad, color y presentación.
- Gusto, sabor, textura y aroma.
- Preparación correcta y puntual: cocciones adecuadas de los ingredientes que componen el plato.
- La denominación del plato debe corresponderse a los nombres clásicamente establecidos.
- La receta cumple con el objetivo final del concurso, es decir, contribuye a valorizar los productos procedentes de animales de razas autóctonas.

Se restarán puntos a aquellos platos que no se ajusten a estas pautas.

12. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

En cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD) y del R.D. 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la LOPD, informamos que los datos personales que pudieran recabarse para la gestión del presente concurso, se incluirán en un fichero titularidad del MAPAMA y que se recaban con la única finalidad de gestión del presente concurso. Para ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición previstos en la Ley puede dirigirse mediante carta a la dirección Paseo Infanta Isabel, 1, 28071 Madrid, o por correo electrónico a razaautoctona@mapama.es, indicando el derecho que quieren ejercitar e indicando, como referencia, el nombre del concurso.

13. DERECHOS DE IMAGEN

Al participar en el presente concurso, los participantes y sus representantes legales ceden al MAPAMA, de forma automática y definitiva, todos los derechos de reproducción, modificación, distribución y comunicación pública de la grabación, de imágenes captadas o diseños realizados, sin limitación de tiempo ni territorio.

14. PROPIEDAD INTELECTUAL

- El participante cede al MAPAMA, de forma automática y definitiva, todos los derechos de propiedad intelectual, así como los de explotación, de la obra derivada, creaciones o invenciones objeto de este concurso y que hayan sido aceptadas por el MAPAMA. La cesión incluye todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la grabación, imágenes captadas o diseños realizados, sin limitación de tiempo ni de territorio.
- Consienten automáticamente la utilización y publicación sin limitación, por parte del MAPAMA, de la receta en cualquier tipo de publicidad, promoción, publicación, incluido Internet o cualquier otro medio de la naturaleza que sea, con fines comerciales o informativos siempre que éstos se relacionen con la presente competición, sin que dicha utilización le confiera derecho de remuneración o beneficio alguno.
- Queda en todo punto prohibido, al concursante, usar el logo de "100% Raza Autóctona" o cualesquiera otros del MAPAMA, para un fin distinto del expuesto en estas bases o en la normativa específica. Esto es, que el hecho de participar, no le confiere derecho alguno a usar los logos y marcas libremente a no ser que se haga de acuerdo con la legislación existente a estos efectos para el uso de la marca como operador autorizado.

15. LEY APLICABLE Y JURISDICCIÓN

Estas bases se interpretarán conforme a la Ley española. Para todo lo relativo a la interpretación, cumplimiento y ejecución de las presentes bases, el MAPAMA y los participantes, con renuncia expresa a cualquier otro fuero o privilegio que pudiera corresponderles, se someten de modo formal a la jurisdicción y competencia de los Juzgados y Tribunales de Madrid.

16. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el presente concurso supone el conocimiento y la aceptación íntegra de las presentes bases. El MAPAMA queda facultado para resolver cualquier contingencia no prevista en las bases.

El MAPAMA se reserva el derecho de acortar, anular, prorrogar o modificar las bases del presente concurso si las circunstancias lo exigen. Su responsabilidad no se verá comprometida por este hecho.

Toda la dificultad que surja o nazca a partir de la aplicación o de la interpretación de las presentes bases o que no fuera previsto por éste, será resuelto en última instancia por la organizadora de la promoción.

DATOS DE CONTACTO

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.
Subdirección General de Medios de Producción Ganaderos. C/ Almagro, 33, Madrid.

Tel.: 913.476.612 / 913.963.637

E-mail: razaautoctona@mapama.es

Web: <http://www.mapama.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/arca/raza-autoctona.aspx>