

BASES

I CONCURSO RURAL CHEF PAISAJE GASTRONÓMICO

MANCOMUNIDAD INTEGRAL SIERRA DE MONTÁNCHEZ

ARTÍCULO 1º.- COMITÉ ORGANIZADOR

La organización del evento será a cargo **de cada ayuntamiento participante y la Escuela Profesional Dual Emple@ndo23**, y tiene como objetivo promocionar los municipios y las excelencias de los productos gastronómicos de la comarca.

ARTÍCULO 2º.- PARTICIPANTES

El concurso está abierto a todas las personas que han pasado previamente por los talleres impartidos por la Escuela Profesional Dual Emple@nado23, de la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez, durante 2024.

ARTÍCULO 3º.- TEMA DEL CONCURSO

Se confeccionará una tapa, que incluya dos o más ingredientes, de cualquiera de los productos que representan a la comarca “Paisaje Gastronómico”: higos, quesos, jamón, aceite y vino.

Cada persona participante deberá elaborar una tapa para el jurado y una bandeja con 5 tapas, para la mesa de presentación, que será valorada en el apartado de presentación.

ARTÍCULO 4º.- SOLICITUDES

Los participantes deberán enviar o entregar la siguiente documentación antes¹ o el mismo día del concurso:

Ficha con la tapa que va a realizar. En cada una de ellas debe aparecer: ingredientes, cantidades ajustadas e instrumentos a utilizar.

¹ Por correo electrónico: empleando@mancomunidadintegralsierrademontanchez.es

Una vez examinadas las recetas por parte del jurado, se procederá al fallo del mismo, con cuyo veredicto quedará elegida una persona que irá a la Final, que se celebrará el día de la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez, el 19 octubre de 2024.

ARTÍCULO 5º.- DESARROLLO DEL CONCURSO, CELEBRACIÓN Y FINAL

El tiempo máximo de elaboración de las tapas será de una hora.

El horario de comienzo del concurso será a las 10.00 horas, teniendo los participantes que estar presentes a las 09.50 horas uniformados y con todos los útiles de trabajo que vayan a necesitar. En este acto se realizará el orden de salida de los participantes.

Cada persona que participe debe llevar ese día cuantos ingredientes e instrumentos necesiten utilizar en la realización de su tapa. Además, se admitirá que lleven pre elaboraciones como sofritos, masas, salsas, etc. Todos ellos de preparación casera, cuya explicación de ingredientes y realización, debe incluirse en la información que deberán entregar en la ficha de recetas. Estas pre elaboraciones pueden ser revisadas, por el jurado en cualquier momento, para comprobar la autenticidad de elaboración casera, es decir para asegurar que no se ha comprado ya elaboradas.

Todas las elaboraciones deberán realizarse in situ, aunque como se ha indicado, podrán traer acompañamientos con ingredientes precocinados o preparados. A pesar de esto se podrá consultar con la organización, con antelación suficiente, si se tienen dudas sobre alguna elaboración específica, estando a criterio del comité organizador la posibilidad de aportarlo el día de la final.

La organización distribuirá entre las personas participantes un mandil y un gorro patrocinado por las empresas colaboradoras, poniendo a su disposición durante el concurso, el uso de una freidora de aire, tostadora y microondas.

Se dotará de un puesto de trabajo por participante.

Para la presentación de las tapas cada concursante llevará su menaje de emplate y presentación.

La final se desarrollará el 19 de octubre de 2024 con todas las personas que han sido elegidas en cada concurso municipal.

ARTÍCULO 6º.- EL JURADO

El jurado estará compuesto por representantes de la Escuela Profesional Dual Emple@ndo23, y del Municipio y o Mancomunidad.

ARTÍCULO 7º.- CALIFICACIONES

Se valorará:

- Sabor: 40%
- Presentación: 20%
- Técnicas de elaboración: 20%
- Inclusión de productos autóctonos: 10%
- Originalidad: 10%

El fallo del Jurado será inapelable.

ARTÍCULO 8º.- PREMIOS

Todas las personas finalistas recibirán un diploma de participación.

Se otorgarán tres premios a las personas ganadoras en la final que incluirá una placa de reconocimiento, y una cesta con productos de la comarca.

La persona ganadora llevará además, una cafetera Delta exprés eléctrica de tipo capsula.

ARTÍCULO 9º.- DIFUSIÓN Y PUBLICACION DEL CONCURSO

Todas las recetas de las personas finalistas, formarán parte de una publicación que se difundirá **por parte de la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez, cediendo las personas participantes todo tipo de derechos de utilización de las mismas por parte de nuestra entidad.**

La Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez se reserva el derecho de reproducción, publicación, distribución y comunicación pública de las personas participantes en el concurso, y de sus elaboraciones, por los medios o canales disponibles, y en cualquiera de las formas, medios y modalidades que la tecnología permita.

ARTÍCULO 10º.- ACEPTACION DE LAS BASES

Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de concursar. Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

ARTICULO 12º.- INFORMACION SOBRE PROTECCION DE DATOS PERSONALES

INFORMACIÓN SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

RESPONSABLE:	Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez.
FINALIDAD:	Para la participación en el concurso, así como en el caso de resultar premiado, para ponernos en contacto con usted y gestionar la entrega de premios.
LEGITIMACIÓN:	Los datos se tratan en base a su consentimiento prestado mediante la inscripción en el concurso.
DESTINATARIOS:	Le informamos que sus datos podrán ser utilizados por la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez, para fines de difusión del patrimonio gastronómico de la comarca. Salvo en este caso, sus datos no serán cedidos a terceros, excepto por obligación legal.
DERECHOS:	Como titular de los datos, tiene derecho a acceder, actualizar, rectificar y suprimir los datos, así como otros derechos, dirigiéndose a la Escuela Profesional Dual Emple@ndo23 en la dirección de correo electrónico empleando@mancomunidadintegralsierrademontanchez.es
INFORMACIÓN ADICIONAL:	Puede consultar información detallada sobre protección de datos en las bases del concurso.

ARTÍCULO 13º.- EMPRESAS COLABORADORAS

- Heliodoro Molano Rebollo (La Boutique Industrial)
- Francisco Donaire Jara (Distribución de Bebidas Donaire)
- Ferretería Cancho, S.L.
- Novadelta comercio de Cafes Espana, S.A.U.
- Mecanización Tena, S.L.
- Transhidal, S.L.
- M^a del Carmen Muñoz Palomino (Ofipapel)
- M^a de los Ángeles Garrido Gómez (Suministros Maraje)
- Antonia Valverde Merino (La tienda de los quesos. Valdefuentes)
- Isabel Maria Lázaro Galán (Establecimientos la Luna)
- Juan Carlos Bautista Lázaro (Casa Bautista)
- Udaco, Palomino Rodríguez S.L.
- Provecaex, S.L.
- Lácteos Albedi
- Bodegas Alvarado
- Cooperativa Regadhigos
- Quesería Valpe
- Jamones Casa Vínculo
- Panadería Bollería “Los Santitos”. Montilla y Suárez
- Bodega Pérez Palomino
- Bodega Juan Pajuelo, S.L.
- Almazara Hemanas Rueda
- Txurry publicidad
- Bombones Valcorchero
- Productos la Higuera, S.L. (Rabitos Royale)