



BASES 3ª EDICIÓN DEL CONCURSO
JOVEN PROMESA EN FORMACIÓN
FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA 2020

Base 1ª- OBJETO

Por las presentes bases, la Institución Ferial de Canarias (INFECAR), con domicilio en Avenida de la Feria, 1 35012 Las Palmas de Gran Canaria, y NIF Q3500398G, (en adelante, el “ORGANIZADOR”) en el marco de la **7ª Feria Gran Canaria Me Gusta**, organiza un concurso dirigido a los estudiantes mayores de edad de escuelas y centros de formación profesional de la rama de hostelería o pastelería, denominado **JOVEN PROMESA EN FORMACIÓN FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA 2020** (en adelante, el “CONCURSO”).

Base 2ª- DURACIÓN Y ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

ESCUELAS Y CENTROS DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE LA RAMA DE HOSTELERÍA O PASTELERÍA

Las escuelas y centros de formación profesional de la rama de hostelería o pastelería de la isla de Gran Canaria que participarán en el CONCURSO serán seleccionadas por el ORGANIZADOR.

ESTUDIANTES

El CONCURSO se desarrollará a nivel insular (Isla de Gran Canaria) y podrán participar los estudiantes mayores de edad, que estén cursando sus estudios, en el presente año académico, en las escuelas y centros de formación profesional de la rama de hostelería o pastelería de la isla de Gran Canaria.

Los estudiantes participantes serán seleccionados por las propias escuelas y centros de formación profesional, tal y como como se detalla en la BASE 5ª de este documento, y, en caso de que hubiera alguna duda sobre su pertenencia, será la propia escuela la que tenga que acreditar que el alumno/a que haya concursado esté matriculado en la misma.

LIMITACIONES DE PARTICIPACIÓN

No podrán participar en el CONCURSO, ni directores ni profesores de las escuelas y centros de formación que se presenten al mismo.

ÁMBITO Y FECHAS

El concurso comenzará el viernes, 10 de enero de 2020 y finalizará durante la celebración de la 7ª Feria Gran Canaria Me Gusta (el 7 de febrero de 2020, día en el que se celebrará la **GRAN FINAL**).

El concurso será válido durante la vigencia descrita anteriormente. La entrega de los premios la realizará el ORGANIZADOR durante la celebración de la 7ª Feria Gran Canaria Me Gusta (febrero de 2020).

El ORGANIZADOR se reserva el derecho a suspender, aplazar, cancelar o modificar la duración del concurso en cualquier momento anterior a su finalización, siempre que existan causas que así lo justifiquen.

Así mismo, el ORGANIZADOR se reserva el derecho a emprender las acciones necesarias para evitar que, sobre este concurso, se establezcan sistemas de especulación o de negocios. A tal fin, podrá ejercitar las acciones legales que estime oportunas.

Base 3ª- CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

La participación en el concurso implica necesariamente la aceptación de las presentes Bases, así como la cesión al ORGANIZADOR de las fotografías y vídeos de los concursantes y sus derechos de imagen para su uso y difusión en sus diferentes canales de promoción y en los medios que crea oportunos (redes sociales, web, prensa, etc.), de forma gratuita, indefinida y sin limitación alguna, así como la autorización a mencionar los nombres, fotografías y vídeos de los concursantes.

El ORGANIZADOR se reservará el derecho de incluir las recetas, imagen de las mismas y de sus creadores en sus medios de comunicación corporativos: catálogos, folletos, web, etc.; así como, a reproducir las recetas en sesiones de fotos u otros eventos, mencionando siempre al autor de las mismas.

Base 4ª- PREMIOS

Se entregarán Diplomas Acreditativos a los tres finalistas y al ganador del concurso, además de un lote de productos de Gran Canaria. Asimismo, el ganador tendrá la posibilidad de realizar prácticas, durante una semana, en una de las cocinas de un restaurante de prestigio de Gran Canaria y presentará su plato ganador para que los chefs y periodistas especializados invitados a la **7ª Feria Gran Canaria Me Gusta**, lo degusten el sábado, 8 de febrero de 2020 en un encuentro personalizado con los mismos.

Base 5ª- MECÁNICA DEL CONCURSO

5.1 FORMA DE PARTICIPACIÓN

FASE DE SELECCIÓN – del viernes 10 al miércoles 29 de enero de 2020

Apertura del CONCURSO: viernes 10 de enero de 2020

Recepción de recetas: hasta miércoles 29 de enero de 2020 a las 14.30 horas

Las escuelas y centros de formación profesional de la rama de hostelería o pastelería cuyos estudiantes deseen participar en el CONCURSO, deberán enviar una receta pormenorizada de los interesados, en la que el **producto local** sea **protagonista del plato**. En dicha receta se deberá hacer una descripción de todos los productos utilizados, cantidades exactas de todos y cada uno de los ingredientes que lleve el plato, técnicas de elaboración y cocinado, así como el emplatado incluyendo, además, una foto del resultado final.

Datos para el envío de las recetas:

Dirección de correo electrónico: **grancanariamegusta@infecar.es**

Asunto: CONCURSO JOVEN PROMESA EN FORMACIÓN **7ª FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA**.

Cada receta deberá tener detallado los datos de contacto del estudiante que la presenta (nombre, email, teléfono, DNI, nombre de la escuela/centro y curso)

Se descartarán inmediatamente, por la imposibilidad de ser valorarlas con garantía, fotografías de mala calidad, mal enfocadas, cortadas o movidas, pixeladas o de una estética deficiente, con detalles ornamentales digitales, o susceptibles de no ser elaboraciones auténticas realizadas por los estudiantes.

FASE FINALISTAS

El martes, 4 de febrero de 2020, se reunirá un comité seleccionador, que, atendiendo a las recetas recibidas, elegirá a los tres finalistas, que participarán en la **GRAN FINAL DEL CONCURSO** en la tarde del viernes, 7 de febrero, en la 7ª **Feria Gran Canaria Me Gusta**.

El Comité Seleccionador estará formado por los siguientes representantes:

- Eugenio Sánchez Sánchez, Presidente de la Federación Gastronómica de Canarias Fegastrocan
- Manuel Tenllado Arévalo, Asesor Gastronómico
- Guillermo Ramírez Fernández, Chef del Restaurante El Pícaro

PROCEDIMIENTO Y PUNTUACIÓN

Los miembros del Comité Seleccionador asignarán a cada receta una puntuación del 1 al 10, según los méritos de los participantes, que se determinarán bajo estos cinco criterios: ingredientes, dificultad en la elaboración, degustación, estética y mensaje.

Las tres recetas finalistas serán aquellas que más puntos obtengan según el jurado y pasarán a disputar la **GRAN FINAL** del viernes, 7 de febrero de 2020.

Las recetas finalistas serán comunicadas a las escuelas y centros de formación correspondientes, el día siguiente de la deliberación del jurado, es decir, el miércoles, 5 de febrero de 2020.

GRAN FINAL

Para la GRAN FINAL, del viernes, 7 de febrero de 2020, los tres finalistas deberán traer elaborado el contenido de sus recetas, con el fin de acabarlas y presentarlas ante el jurado. Para ello dispondrán de 50 minutos (40 minutos de preparación en zona de trabajo (backstage) y 10 minutos en el área de emplatado ante el jurado).

Una vez presentada ante el jurado, éste degustará el “plato creativo” de cada joven chef finalista y lo valorará basándose en los siguientes cinco criterios:

1.- Ingredientes

Seleccionar exitosamente (o saber cómo seleccionar) lo mejor que ofrezca el mercado, en especial, producto local, en cuanto a calidad y frescura.

2.- Dificultad

Manipulación y transformación (saber cómo manipular y transformar) la materia prima de la receta.

3.- Degustación

Valoración de olor, textura y sabor manteniendo a la vez un balance perfecto de formas y sabores.

4.- Estética

Presentación y limpieza del plato.

5.- Mensaje

Comunicar exitosamente (o saber cómo comunicar efectivamente) un mensaje claro, a través del trabajo y la visión personal. Presentación del plato: cada concursante debe realizar un total de cuatro réplicas de su tapa creativa, tres para el jurado que valorará los platos y una para mostrar a la prensa y fotógrafos.

5.2 DINÁMICA DEL CONCURSO

Los participantes dispondrán de 50 minutos aproximadamente para preparar la mise en place antes de la salida al concurso, donde terminarán emplatando. La disponibilidad de este espacio estará marcada por el orden de salida a escena.

Seguidamente, al finalizar los 60 minutos del concurso, los participantes deberán explicar el concepto de su plato al jurado durante 10 minutos como máximo.

5.3 REGLAS GENERALES PARA LA ELABORACIÓN DEL PLATO

- ✓ No están permitidos ingredientes tales como animales en peligro de extinción, sangre y oro.
- ✓ Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad.
- ✓ Fondos o caldos base pueden traerse envasados y preparados.
- ✓ El pescado debe ser desespinado y fileteado durante el concurso.
- ✓ La carne debe ser deshuesada y racionada durante el concurso.
- ✓ El chef finalista debe llevar consigo los ingredientes necesarios para cocinar 5 platos, como máximo.

La ORGANIZACIÓN dispondrá de un listado de menaje básico de cocina para todos los concursantes. El concursante que requiera material específico para la elaboración de su receta deberá aportarlo él. Si algunos de los aspectos expresados anteriormente no se cumplen, restarán puntos en la puntuación final del jurado.

5.4 CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN

Serán motivo de descalificación automática del concursante:

- 1.- Si el plato no cumple los requisitos expuestos en las reglas del CONCURSO.
- 2.- Si el plato no está elaborado dentro del tiempo establecido por las reglas del CONCURSO.

Base 6ª- TRATAMIENTOS DE DATOS

De acuerdo con la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales y con el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas (RGPD), la Institución Ferial de Canarias (INFECAR) tratará la información que nos faciliten con el fin de realizar una correcta gestión de las solicitudes de inscripción como participantes en el concurso de referencia.

El inscrito acepta y consiente inequívocamente el tratamiento de sus datos profesionales y/o personales y la recepción de comunicaciones electrónicas para los fines indicados. Los datos proporcionados se conservarán mientras no sea revocado el consentimiento o durante el tiempo necesario para cumplir con las obligaciones legales. Los datos proporcionados no se cederán a terceros salvo en los casos en que exista una obligación legal.

Los participantes tienen derecho a obtener confirmación sobre si en INFECAR, como responsable del tratamiento, estamos tratando sus datos personales y por tanto tiene derecho a acceder a los mismos, rectificar los datos inexactos, solicitar su supresión cuando los datos ya no sean necesarios, solicitar su limitación, portabilidad u oponerse a su tratamiento y retirar el consentimiento prestado. Para el ejercicio de los mismos podrá dirigirse a nuestro correo electrónico, info@infecar.es o a la siguiente dirección postal: Avenida de La Feria nº 1, CP 35012, Las Palmas de Gran Canaria, indicando su nombre y apellidos y adjuntando en ambos casos copia de su DNI/NIF o documento legal de identificación.

Base 7ª- ASPECTOS LEGALES Y OTRAS CONSIDERACIONES

La mera participación en el CONCURSO implica la aceptación de las presentes bases sin reserva de ningún tipo.

La Institución Ferial de Canarias (INFECAR) quedará eximida de toda obligación o compensación con los participantes, si por causa de fuerza mayor o imperativo legal hubiera de ser anulada o suspendido el CONCURSO, situación que se pondría en conocimiento de los participantes.

La Institución Ferial de Canarias (INFECAR) se reserva el derecho a realizar modificaciones sobre su mecánica y premios, siempre que las mismas estén justificadas, comprometiéndose a comunicar las nuevas condiciones a los participantes a través de la página web.

La Institución Ferial de Canarias (INFECAR) se reserva el derecho de eliminar justificadamente a cualquier participante que defraude, altere o inutilice el buen funcionamiento y el transcurso normal y reglamentario del presente Concurso. Asimismo, la Institución Ferial de Canarias (INFECAR) se reserva el derecho a emprender las acciones necesarias para evitar que sobre este Concurso se establezcan sistemas de especulación o de negocios. A tal fin, podrá ejercitar las acciones legales que estime oportunas.

Las presentes bases se interpretarán conforme a la legislación en vigor. Para todo lo relativo a interpretación, cumplimiento y ejecución de las presentes condiciones, la Institución Ferial de Canarias (INFECAR) y los participantes, con renuncia expresa a cualquier otro fuero o privilegio que pudiera corresponderles, se someten a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria.