

BASES DEL CONCURSO DE RECETAS DE COCINA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA CON PRODUCTOS DE SORIA

La Fundación Científica de Caja Rural de Soria, (en adelante FCCR o la Fundación) dentro del programa SORIA SALUDABLE 2018, convoca un concurso de recetas de cocina de la Dieta Mediterránea, realizadas con productos de la Provincia de Soria que se sujetará y regulará con forme a las siguientes

BASES:

1.- REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

La participación en el concurso es individual, gratuita y voluntaria. Para poder participar en el concurso es necesario que se cumplan los siguientes requisitos:

- Los participantes deberán ser personas mayores de 18 años.
- Crearán una receta en la modalidad de tapa, plato principal o postre utilizando como base productos de Soria que componen la Dieta Mediterránea, pudiendo consultar la información que consta en la web de la FCCR www.fundacioncajarural.net
- Los participantes se podrán presentar a una de las modalidades o a las tres, con un máximo de 5 recetas.
- Todas las recetas deberán ser de creación propia, no estar sobrecargadas de ingredientes, estar explicadas detalladamente y no haber concurrido a ningún otro concurso previo.
- Los productos de la Dieta Mediterránea de Soria se encuentran detallados en el Boletín SORIASALUD 21 de la FCCR (página web: www.fundacioncajarural.net)

2.- INSCRIPCIÓN: FECHAS Y TRAMITES

Los participantes deberán remitir las recetas con las que concursen siguiendo los siguientes pasos y trámites de inscripción:

Fase I: Inscripción y envío de recetas en archivo Word mediante correo electrónico a la siguiente dirección: cofradiadietamediterranea@gmail.com.

Plazo de presentación: Del 15 de Octubre al 15 de Diciembre de 2018.

Documentación: Las solicitudes deberán incorporar:

- Título de la receta.
- Nombre completo del participante.
- E-mail, dirección postal y teléfono de contacto del participante.

Adicionalmente deberá presentarse una breve memoria explicativa de la receta, en idioma español, especificando la siguiente información:

- Modalidad elegida a la que se concurre: Tapa, Plato Principal o Postre.
- Nombre o título de la receta.
- Numero de raciones, en su caso, que la componen.
- Ingredientes, detallando las cantidades a utilizar de los mismos.
- Pasos a seguir para su elaboración.
- Fotografía de la receta una vez elaborada y emplatada, con los productos empleados.

Fase II: El jurado designado por la FCCR seleccionará, en los treinta días (30) naturales siguientes a la finalización del periodo de inscripción, las recetas finalistas conforme a los criterios de validación que se establecen en el punto siguiente.

Además, se seleccionarán 5 recetas “suplentes”, que pasarán a participar en el caso de que alguno de los finalistas no pudiera tomar parte en la fase final del concurso o renunciase de manera voluntaria al premio.

Fase III: Elección de los ganadores y entrega de premios en un acto a celebrar en Soria durante el primer trimestre de 2019 en la hora, fecha y lugar que la FCCR comunicará y hará público oportunamente.

3.-VALIDACIÓN DE LAS RECETAS

A medida que se recepcionen las recetas, se realizará la selección previa y validación de las mismas, quedando excluidas del concurso las recetas que no se ajusten a las presentes bases y, además y de forma específica, las que:

- NO utilicen productos SORIANOS que componen la Dieta Mediterránea.
- NO contemplen en términos positivos los efectos saludables en la alimentación y la aportación a la creación gastronómica y cultura culinaria de la Dieta Mediterránea y de sus productos.

Una vez que el contenido de la receta se haya revisado y comprobado que cumple todos los requisitos, pasará a ser valorada por un Jurado designado por la FCCR quien resolverá sobre su pase a la fase final.

4.- DECISION Y JURADO

Las recetas finalistas serán seleccionadas por un Jurado designado por la FCCR entre expertos en Gastronomía y Dieta Mediterránea, así como técnicos y personal de la Escuela de Hostelería de Soria junto a los miembros del Patronato de la Fundación, quienes revisaran las recetas seleccionando las finalistas para cada modalidad en base a los siguientes criterios:

- Aportación de la receta a la puesta en valor de la Dieta Mediterránea, así como la divulgación de la gastronomía elaborada en base a sus productos.

- Se valorará positivamente la creatividad y originalidad de la receta aplicada a la denominación del plato y las sugerencias de presentación.
- Se evaluará la sencillez de los ingredientes y las técnicas empleadas.

La identidad y composición del Jurado se hará público con motivo de los actos de entrega de los premios.

5.-PREMIOS.

Los 24 finalistas, a razón de 8 por cada modalidad, serán galardonados con :

1.-Un lote con Productos de las siguientes Firmas y Entidades Colaboradoras:

- Productos de Calidad Cañada Real : Lote de Productos Lácteos.
- Malvasía: Lote de Productos de Pato.
- Embutidos La Hoguera: Lotes de jamón.
- -Bodegas Castillejo de Robledo: Vino reserva, crianza y joven.
- -Asociación de Panaderías de Soria: Pan para 1 mes.

2.- La publicación de las recetas presentadas por cada uno de ellos en el apartado de PUBLICACIONES de la web de la FCCR.

3.-Todos los finalistas serán reconocidos con la entrega de un diploma ***“The Mediterranean Diet”*** acreditativo de su participación.

Los participantes y finalistas aceptan los galardones y premios aquí establecidos que no podrán ser objeto de cambio o ser canjeados por otros premios o por dinero.

6.- INFORMACION A LOS PARTICIPANTES

Cada uno de los participantes seleccionados será informado por correo electrónico y/o teléfono por la FCCR, una vez sean valoradas las recetas finalistas, en los 30 días siguientes a la finalización de la recepción de las mismas.

Hecha la comunicación indicada en el apartado anterior, cada uno de los finalistas deberá, en el plazo de cinco (5) días naturales posteriores a la fecha de envío de dicha comunicación, aceptar expresamente su participación, respondiendo a tal efecto al correspondiente correo electrónico enviado por la FCCR. En caso de que la FCCR no reciba dicha comunicación de aceptación en el plazo estipulado, se entenderá que el finalista renuncia a participar en la final cuya plaza pasará a ser ocupada por el suplente que corresponda.

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

7. PROTECCION 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, y disposiciones que posteriormente las sustituyan, se informa que los datos personales que pudieran recabarse con motivo del presente concurso, se incluirán en un fichero titularidad de la Fundación como ORGANIZADOR Y ENTIDAD ENCARGADA, datos que se recaban con la única finalidad de la gestión del presente concurso. Una vez concluidas las actividades propias del certamen dicho fichero será destruido.

Para ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición previstos en la Ley pueden dirigirse mediante carta a la FCCR en la siguiente dirección: C/ Diputación 1, "Casa del Agricultor 1ª planta, 42002 Soria o mediante correo electrónico dirigido a cofradiadietamediterranea@gmail.com , indicando el derecho que quieren ejercitar e indicando, como referencia, el nombre del concurso.

8. DERECHOS DE IMAGEN

Al participar en el presente concurso, los participantes y sus representantes legales ceden a la FCCR de forma automática y definitiva todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública sobre

todas las grabaciones i/o imágenes captadas o generadas con motivo de la participación en el concurso, independientemente de su soporte, sin limitación de tiempo ni de territorio.

9.- ACEPTACION DE LAS BASES

La participación en el presente concurso comporta y supone el conocimiento y la aceptación íntegra de las presentes bases. La FCCR queda facultada para resolver cualquier contingencia no prevista en las bases así como para fijar los criterios de interpretación de las mismas.

La FCCR se reserva el derecho de anular, prorrogar o modificar las bases del presente concurso, y su convocatoria, si las circunstancias así lo exigen y justifican, sin que de estas decisiones se derive responsabilidad de ningún tipo para la FCCR.

La FCCR se reserva la decisión de hacer públicas y dar difusión a las presentes bases a través de los medios que estime más convenientes.

Toda duda o controversia o cuestión que se suscite con motivo de la aplicación o interpretación de las presentes bases o que no esté prevista en las mismas será resuelto en última instancia por la FCCR.

10.- LEY APLICABLE Y JURISDICCION

Las presentes bases se interpretarán y aplicarán en los términos aquí establecidos conforme a la Ley Española.