

FERIA
GRAN
CANARIA
me gusta



Del 21 al 23 de abril 2023



**II Concurso Regional de Pastelería
y Confitería Artesana Gran Canaria
Me Gusta 2023**

Modalidad Profesional

inscríbete en:

FeriaGranCanariaMeGusta.es

Del 21 al 23 de abril 2023

Condiciones generales

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 Q3500398-G, (en adelante, el “ORGANIZADOR”), organiza el **II CONCURSO REGIONAL DE PASTELERÍA Y CONFITERÍA ARTESANA GRAN CANARIA ME GUSTA 2023** (en adelante, el “CONCURSO”), dirigido a pasteleros y confiteros profesionales, promovido por la Consejería de Industria, Comercio y Artesanía del Cabildo de Gran Canaria y por la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria en el marco de la **10a Feria Gran Canaria Me Gusta**, que se celebrará del 21 al 23 de abril (en adelante el “PROMOTOR”). EL CONCURSO se celebrará en **Modalidad Profesional**.

Base 2a- DURACIÓN Y ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

El CONCURSO se desarrollará a nivel regional (Comunidad Autónoma de Canarias).

FECHA DE CELEBRACIÓN DEL CONCURSO

EL CONCURSO dará comienzo el miércoles, **15 de febrero de 2023** y tendrá vigencia hasta la finalización de la 10a Feria Gran Canaria Me Gusta, con la entrega de los premios que realizará el PROMOTOR en la final del Concurso.

El ORGANIZADOR se reserva el derecho de 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 de 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

REQUISITOS:

Dirigido a profesionales de la cocina dulce, pastelería y confitería (cocinero, pastelero, confitero, jefe de partida o maestro obrador), mayores de edad, con al menos un año de experiencia a tiempo completo, aunque no necesariamente en el mismo establecimiento por el período entero.

Del 21 al 23 de abril 2023

No podrán participar en este Concurso aquellos profesionales que no pertenezcan a los grupos profesionales anteriormente mencionados. La competición consistirá en la elaboración y presentación de un postre que resalte el uso de materia prima local.

La organización podrá realizar las comprobaciones necesarias para la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos y, por lo tanto, solicitar a los participantes la aportación de la documentación acreditativa del cumplimiento de los requisitos de participación.

La participación en el concurso implica necesariamente la aceptación de las presentes bases, así como la cesión al ORGANIZADOR y/o al PROMOTOR 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 y/o el PROMOTOR 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

PREMIOS:

- El 1er clasificado recibirá un lote de material y/o instrumentos de cocina valorado en 1.000,00 €
- Distinciones para 2o y 3er clasificado

Base 5a- MECÁNICA DEL CONCURSO

5.1 FASES DEL CONCURSO

FASE DE SELECCIÓN

Apertura del CONCURSO: desde el miércoles, **15 de febrero de 2023 a las 13:00 horas.**

Recepción de recetas: hasta el **martes, 14 de marzo de 2023 a las 23:59 horas.**

Los interesados que deseen participar en el CONCURSO deberán cumplimentar el FORMULARIO DE

Del 21 al 23 de abril 2023

PARTICIPACIÓN a través de la página web de la feria www.feriagrancanariamegusta.es y agregar en el buzón de entrega de contenido un vídeo presentación y muestra de sus habilidades técnicas, acorde a su especialidad. Además, se incluirá la receta pormenorizada y una foto presentación, en la que el **producto de la Comunidad Autónoma de Canarias sea protagonista del postre.**

FASE FINALISTAS

El Comité Seleccionador se reunirá posteriormente al cierre del periodo establecido para la recepción de recetas y en todo caso, antes del 30 de marzo de 2023, con el fin de elegir a los tres finalistas de entre todos los participantes y recetas recibidas, que pasarán a la FINAL DEL CONCURSO, en sus distintas modalidades y fechas previstas.

MIEMBROS DEL COMITÉ SELECCIONADOR

El Comité Seleccionador*, estará formado por los siguientes representantes:

- Presidente del Comité Seleccionador: Miembro representante FEGASTROCAN
- Miembro representante Rama Pastelería
- Chef de Gran Canaria
- Miembro representante Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria

*Por razones de fuerza mayor o motivos justificados, la organización podrá modificar a los miembros del Comité Seleccionador en cualquier momento.

**En caso de empate, el Presidente del Comité Seleccionador ostentará el voto de calidad para dirimir el desempate.

PROCEDIMIENTO Y PUNTUACIÓN PARA LA SELECCIÓN

Cada uno de los miembros del Comité Seleccionador asignará a cada receta una puntuación del 1 al 10, según los méritos de los participantes, que se determinarán bajo estos **criterios: ingredientes, técnicas empleadas en la elaboración, estética y mensaje.**

Las tres recetas finalistas serán aquellas que más puntos obtengan según el Comité.

Las recetas finalistas serán comunicadas a los concursantes a partir del **jueves, 30 de marzo de 2023** y pasarán a disputar la FINAL.

FASE DE LA GRAN FINAL

La GRAN FINAL se celebrará el **viernes, 21 de abril de 2023 a partir de las 12:00 horas**, en el marco de la 10a Feria Gran Canaria Me Gusta.

Del 21 al 23 de abril 2023

Los tres finalistas contarán con **80 minutos** para preparar la *mise en place*; pasado este tiempo, se procederá a la presentación final de la elaboración ante el jurado, para la que dispondrán de un máximo de **10 minutos**. Se tendrá que adaptar el contenido de la receta del postre al tiempo establecido, tanto para su elaboración como su presentación ante el jurado. En caso de que parte del contenido de la receta requiera de más tiempo para su elaboración, se deberá justificar en la descripción de la misma y se podrá traer elaborada con el fin de completar la presentación en el tiempo fijado.

Una vez presentada ante el jurado, este valorará el plato de cada chef finalista y será evaluado basándose en los siguientes **cinco criterios**:

1.- Ingredientes:

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

2.- Habilidades Técnicas:

Manipular y transformar (saber cómo manipular y transformar) la materia prima en un plato terminado que respete su esencia original.

3.- Texturas y Sabor:

Mantener y transferir exitosamente (o saber cómo mantener y transferir) un balance perfecto de texturas y sabores, además de cuidar la estética del mismo.

4.- Limpieza y Organización:

Cuidar y salvaguardar (o saber cómo cuidar y salvaguardar) en condiciones óptimas de limpieza y organización la zona de trabajo, así como la 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 de la elaboración: cada concursante debe realizar un total de **cinco réplicas** de su receta creativa, cuatro para el jurado que hará la degustación y una para mostrar a la prensa y fotógrafos.

Los participantes podrán proyectar al finalizar su presentación ante el jurado, un vídeo de su obrador y establecimiento, de no más de 1 minuto de duración¹.

El Jurado* estará formado por los siguientes representantes:

- Presidente del Jurado**: Miembro representante Basque Culinary Center
- Miembro representante FEGASTROCAN
- Miembro representante Rama Pastelería

¹ Proyección del vídeo supeditada a la supervisión y autorización expresa por parte de la organización.

Del 21 al 23 de abril 2023

- Miembro representante Prensa Gastronómica

*Por razones de fuerza mayor o motivos justificados, la organización podrá modificar a los miembros del Jurado en cualquier momento.

**En caso de empate, el Presidente del Jurado ostentará el voto de calidad para dirimir el desempate.

5.2 REGLAS GENERALES PARA LA ELABORACIÓN DE LA RECETA

- ✓ Los hojaldres pueden ser preparados con anterioridad.
- ✓ Crujientes (piezas que necesitan ser deshidratadas) pueden traerse elaborados.
- ✓ En caso de utilizar sorbetes o helados en el postre, se deberá presentar su formulación y traerse ya mantecados.
- ✓ Cada finalista debe llevar consigo los ingredientes necesarios para elaborar todas las réplicas indicadas para la presentación de la elaboración.

La ORGANIZACIÓN dispondrá de un listado de menaje básico de cocina para todos los concursantes. Cualquier material específico requerido para la elaboración de la receta deberá ser aportado por el propio concursante. Si algunos de los aspectos expresados anteriormente no se cumplen, restarán puntos en la puntuación final del jurado.

5.3 CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN

Será motivo de descalificación automática del concursante:

1. Se descartarán inmediatamente de la fase de selección por la imposibilidad de ser valoradas con garantía, aquellas solicitudes que contengan vídeos o fotografías de mala calidad, mal enfocadas, cortadas o movidas, pixeladas y de una estética deficiente o con detalles ornamentales digitales, susceptibles de no ser elaboraciones auténticas realizadas por los participantes, además de aquellas que no se presenten a través de la página web de la feria www.feriagrancanariamegusta.es y siguiendo las pautas establecidas.
2. Si el plato no cumple los requisitos expuestos en las reglas del CONCURSO.
3. 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) le informa:

INFORMACIÓN BÁSICA DE PROTECCIÓN DE DATOS

Responsable: INSTITUCIÓN FERIAL DE CANARIAS

Del 21 al 23 de abril 2023

Avenida De La Feria 1, 35012 - Las Palmas De Gran Canaria (Las Palmas)

Tlf.: 828010203

Mail: info@infecar.es

Web: infecar.es

Puede contactar con el Delegado de Protección de Datos en la siguiente dirección de correo-e dpd@infecar.es.

Finalidad: Los datos serán utilizados para la correcta gestión de las solicitudes de inscripción como participantes en el concurso de referencia y la tramitación del mismo. Legitimación: El tratamiento de sus datos está legitimado según el artículo 6.1. del RGPD:

a) El interesado dio su consentimiento para el tratamiento de sus datos personales para uno o varios fines específicos.

b) El tratamiento necesario para la ejecución de un contrato en el que el interesado es parte o para la aplicación a petición de este de medidas precontractuales.

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 finalistas aceptan que la entidad organizadora y/o el promotor publique sus recetas, junto con su nombre, una vez acabado el concurso, en la web de Gran Canaria Me Gusta, con el fin de dar difusión pública y que los seguidores del evento puedan replicarla en casa, fomentando así el consumo de producto de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Conservación: Los datos proporcionados se conservarán mientras no sea revocado el consentimiento o durante el tiempo necesario para cumplir con las obligaciones legales.

Destinatarios: Los datos proporcionados y obtenidos durante la celebración del concurso se cederán al jurado y al organizador del evento para la gestión y entrega de los premios a los agraciados. De igual manera, podrán ser cedidos en los casos en que exista una obligación legal.

Derechos: Puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión y oposición, portabilidad y limitación u oposición o retirar el consentimiento en la dirección arriba indicada.

Si considera que no hemos tratado sus datos personales de acuerdo con la normativa vigente, puede contactar directamente con el Delegado de Protección de Datos (DPD) en la dirección dpd@infecar.es.

Asimismo, los interesados tienen derecho a reclamar ante la Autoridad de Control (Agencia Española de Protección de Datos en www.aepd.es)

Información Adicional: Puede consultar la información adicional y detallada sobre protección de datos en los carteles informativos expuestos en las oficinas de INSTITUCIÓN FERIA DE CANARIAS o solicitar una copia en INSTITUCIÓN FERIA DE CANARIAS.

Base 7a- ASPECTOS LEGALES Y OTRAS CONSIDERACIONES

Del 21 al 23 de abril 2023

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.