

FERIA
GRAN
CANARIA
me gusta

Del 21 al 23 de abril 2023



**II Concurso Regional
Sumiller Canarias 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 SUMILLER CANARIAS GRAN CANARIA ME GUSTA 2023** (en adelante, el “CONCURSO”), dirigido a sumilleres profesionales en activo, 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 colaboración con la Asociación Oficial de Sumilleres de Canarias, 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 pretende apoyar la figura del Sumiller altamente cualificado en vinos y lo que este representa, así como promover, formar y educar, profesionalizar y difundir el conocimiento de los vinos y demás productos gastronómicos de Canarias y lo que ellos simbolizan. Es decir, valores como son su zona de producción, sus variedades de uva, el estilo de cada bodega y todas aquellas labores que hacen grande a cada una de las zonas vitivinícolas de Canarias y del resto de productos agroalimentarios y gastronómicos de nuestras islas.

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.

Del 21 al 23 de abril 2023

Base 3a- CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

REQUISITOS

Dirigido a sumilleres profesionales en activo, mayores de edad, que hayan estudiado sumillería o estén en el ejercicio de la profesión de Sumiller, pudiendo desarrollar su actividad profesional en Hostelería, Restauración, Cafeterías, Tiendas y Centros Comerciales con espacios gourmet, en Canarias.

No podrán participar en este Concurso ni presidentes, ni miembros de las Juntas de las asociaciones de Sumilleres (vicepresidentes, tesoreros, vocales); enólogos, sumilleres que desarrollen su trabajo de modo no específico en el mundo de la sumillería, es decir, sumilleres que se dediquen a labores de profesorado de escuelas, y/o cursos, comerciales de bodegas y/o distribuidoras, embajadores de marca o trade marketing, etc.; ni periodistas, ni aficionados particulares.

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 competición se dividirá en **dos fases**, una **SEMIFINAL** con la superación de una prueba escrita y una cata de 3 vinos y/o productos, y una **FINAL**, a la que accederán los 3 participantes que hayan obtenido la mejor puntuación en la fase semifinal, compuesta de una prueba visual y 4 pruebas diversas en 4 mesas.

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.

Base 4a- PREMIOS

PREMIOS:

- El 1er clasificado : Productos valorados en 1.000,00 € del espacio Gourmet de El Corte Inglés
- Distinciones para 2o y 3er clasificado

*Todos los participantes recibirán un certificado acreditativo de su participación en el Concurso.

Del 21 al 23 de abril 2023

Base 5a- MECÁNICA DEL CONCURSO

5.1 FASES DEL CONCURSO

FASE DE INSCRIPCIÓN

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

Recepción de INSCRIPCIONES: 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 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, además de su Curriculum Vitae y una fotografía reciente.

FASE SEMIFINAL

PRUEBAS DE LA SEMIFINAL:

Prueba escrita y cata de 3 vinos y/o productos (90 minutos).

La fase semifinalista tendrá lugar en INFECAR el **viernes, 21 de abril de 2023 a partir de las 9:00 horas.** Los interesados tendrán que **presentarse 30 minutos antes** del comienzo de la prueba.

La prueba escrita consistirá en:

1. Preguntas a desarrollar o tipo test sobre vinos y/o otros productos gastronómicos.
2. Cata descriptiva de 3 vinos y/u otras bebidas. Los concursantes tendrán que responder por escrito en un tiempo determinado al análisis sensorial de 3 vinos y/u otras bebidas, no solo la cata de los mismos, sino intentar definir toda la información posible como su origen, procedencia, composición, cosecha, así como sus opciones de maridajes.
 - Los vinos y/o productos se podrán oler y beber.
 - Esta prueba se realizará por parte de todos los semifinalistas en el mismo momento.

PROCEDIMIENTO FASE SEMIFINAL

Los miembros del Jurado asignarán en cada prueba su puntuación, según los méritos de los participantes.

El Comité Organizador del concurso se reserva la potestad de modificar alguna prueba si lo considerase necesario. De ser así el caso, los concursantes serán debidamente informados.

Del 21 al 23 de abril 2023

FASE FINAL

Tras la corrección por parte del Jurado de las pruebas realizadas por los participantes, pasarán a la FASE FINAL del Concurso Sumiller Canarias, los/as candidatos/as que hayan obtenido las 3 puntuaciones más altas en la prueba semifinal.

La fase finalista tendrá lugar en INFECAR **viernes, 21 de abril de 2023 a partir de las 11:00 horas**. Todos los participantes tendrán que **presentarse 30 minutos antes del comienzo**, donde se nombrarán a los finalistas.

PRUEBAS DE LA FASE FINAL:

Prueba visual y 4 mesas:

1. Prueba visual (2 minutos).
2. Cata (8 minutos) e identificación de producto (3 minutos).
3. Carta errónea (5 minutos).
4. Toma de comanda (10 minutos).
5. Decantación y servicio de un vino (5 minutos).

PROCEDIMIENTO Y PUNTUACIÓN PARA LA FINAL

Los miembros del Jurado asignarán en cada prueba su puntuación, según los méritos de los participantes:

Prueba 1: Prueba visual (puntuará con un máximo de 10 puntos).

Prueba 2: Cata e identificación de productos (la cata se puntuará con un máximo de 20 puntos y la identificación con un máximo de 10 puntos).

Prueba 3: Carta errónea (El acierto se puntuará con 1 punto y el error o la no contestación se penalizarán con -0,5 puntos).

Prueba 4: Toma de comanda (puntuación máxima 80 puntos).

Prueba 5: Decantación y servicio de un vino (puntuación máxima 40 puntos).

Se proclamará ganador del Concurso Sumiller Canarias, el candidato que haya obtenido las puntuaciones más altas en las pruebas de la final.

El candidato que se proclame ganador podrá volver a presentarse al concurso Sumiller Canarias Gran Canaria Me Gusta el año siguiente.

MIEMBROS DEL JURADO

El Jurado* estará formado por los siguientes representantes

- Miembro representante** de la Asociación Oficial de Sumilleres de Canarias
- Miembro directivo representante de la UAES (Unión de Asociaciones españolas de Sumilleres)
- Miembro representante del sector del vino (Enólogo)
- Miembro representante del sector del vino (Bodeguero)

Del 21 al 23 de abril 2023

- Miembro representante de formación de sala de Escuelas de Hostelería en Canarias
- Miembro representante de la Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Gran Canaria
- Miembro representante de entidad patrocinadora El Corte Inglés

*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 director técnico del Jurado ostentará el voto de calidad para dirimir el desempate.

5.3 CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN

Se descartarán inmediatamente de la fase de selección aquellas solicitudes que no se presenten a través de la página web de la feria www.feriagrancanariamegusta.es y siguiendo las pautas establecidas.

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

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

Del 21 al 23 de abril 2023

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

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.

Del 21 al 23 de abril 2023

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.