



Hermanas  
Hospitalarias

CENTRO HOSPITALARIO BENITO MENNI

## **I CERTAMEN REGIONAL "TAPEANDO SIN COMPLEJOS"**

### **CENTRO HOSPITALARIO PADRE BENITO MENNI**

**Centro Hospitalario Padre Benito Menni se complace en invitarles a participar en el "I Certamen Regional Tapeando sin complejos".**

**Lugar y Fecha:** tendrá lugar en la Escuela Internacional de Cocina, situada en la Plaza de la Siega 1, de Valladolid el 30 de Noviembre de 2019.

**Inscripciones:** serán gratuitas y quedarán abiertas a partir de la publicación de la presente, en el Centro Hospitalario Padre Benito Menni, de 9:00 a 21:00h hasta el día 26 de noviembre. Teléfono: 983272600 y 983228722, y correo electrónico: [chbm.valladolid@hospitalarias.es](mailto:chbm.valladolid@hospitalarias.es)

#### **BASES DEL CERTAMEN**

##### **I. OBJETO DEL CERTAMEN**

El CENTRO HOSPITALARIO BENITO MENNI, con el patrocinio de la ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA de VALLADOLID celebran el I Certamen Regional "Tapeando sin complejos".

El objeto es favorecer la creatividad de nuevos talentos con capacidades diversas, del arte culinario e impulsar su posible proyección e inclusión social y profesional en este campo.

##### **II. PARTICIPANTES DEL CERTAMEN**

El CERTAMEN está abierto a todas las personas con capacidades diversas (con un grado de discapacidad reconocida igual o superior al 33% junto a su familiar o cuidador), no profesionales a partir de los 16 años de toda la geografía nacional.

##### **III. MODO DE PRESENTACIÓN AL CERTAMEN**

Para concursar los/as participantes deberán presentar una tapa de propia autoría y original, de estilo y utilización de ingredientes libres. En caso de que la tapa presentada sea similar o parecida a una tapa de un/a cocinero o cocinera en activo, quedará automáticamente descartada y eliminada.



Para concursar tendrán que enviar un correo electrónico a la dirección: [chbm.valladolid@hospitalarias.es](mailto:chbm.valladolid@hospitalarias.es) de la siguiente manera:

UN DOCUMENTO ADJUNTO CON LOS SIGUIENTES DATOS:

1. El título de la tapa
2. Relación de ingredientes para cada fase de elaboración de la tapa
3. Procedimiento de elaboración de la tapa. (Deberá contener en no más de 5.000 caracteres.)
4. Foto de la tapa (fotografías con el máximo detalle de la tapa en formato jpg y en alta resolución. No se admitirán fotografías en blanco y negro ni documentos/tapas fotocopiadas)
5. Precio coste la tapa
6. Datos personales identificativos nombre, apellidos, edad, teléfono, e-mail
7. Fotocopia del DNI o pasaporte.

La organización se reserva el derecho de desestimar aquellas tapas o concursantes que no cumplan con los requisitos de las bases.

#### **IV. FASE DE PRESELECCIÓN**

Una vez se cierre el plazo de inscripción, entre todas las tapas recibidas el jurado seleccionará un total de 5.

– Para la selección de los/las finalistas se tendrá en cuenta los siguientes criterios:

- Calidad de la presentación
- Desarrollo de la tapa
- Originalidad en la utilización de los productos
- Que tanto la técnica como los productos elegidos sean lo más saludables posible.



## V. **NORMATIVA ESPECÍFICA DE LA FASE FINAL DEL CERTAMEN.**

- La fase final se celebrará en la ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA el día 30 DE NOVIEMBRE durante el desarrollo de una gala solidaria, cuya recaudación se destinará a un proyecto de interés social.
- Los/as 5 finalistas deberán elaborar, como mínimo, la tapa seleccionada, pudiendo el jurado decidir elaboren una segunda.
- El tiempo del que se dispondrá para la elaboración de la tapa ante el jurado será de 25 minutos, pueden traer elaboradas las pre-bases de la tapa (sofrito, crema, etc) para ahorrar tiempo.
- La tapa se elaborará en un SHOWCOOKING, el orden de salida será por orden alfabético del primer apellido de los participantes.
- Los materiales que se necesiten deberán de traerlos consigo los concursantes, la organización NO dispondrá de ningún material ni ingrediente, si de los útiles de cocina.
- La elaboración de la tapa se hará íntegramente en las cocinas montadas a tal efecto en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid
- Tendrán que preparar 3 tapas (2 para el jurado y 1 para la exposición de todos los platos).
- El jurado dictará el fallo en base a los siguientes criterios:
  - Organización, limpieza y destreza durante el shoocoking ..... 1 a 5 puntos
  - Sabor..... 1 a 5 Puntos
  - Presentación ..... 1 a 5 Puntos
  - Creatividad ..... 1 a 5 Puntos
  - Originalidad en la utilización de los productos ..... 1 a 5 Puntos
  - Utilización de técnica y productos saludables..... 1 a 5 Puntos
- Tras la degustación, el jurado se reunirá para calificar, y cada miembro puntuará los diferentes platos en la hoja oficial de puntuación. Una vez cumplimentada, la persona asignada por la organización del CERTAMEN, levantará acta y comunicará públicamente el fallo del jurado.
- La tapa ganadora será el que obtenga mayor puntuación y en caso de empate, el jurado volverá a votar entre los platos igualados para decidir el ganador.



- El fallo del jurado será inapelable e irrevocable.

## **VI. COMPOSICIÓN DEL JURADO**

La composición del jurando no se revelará hasta el momento de celebración del CERTAMEN, pero serán figuras relevantes dentro del ámbito gastronómico.

## **VII. PREMIOS**

A los 5 finalistas que deben de asistir a la GRAN FINAL de TAPEANDO SIN COMPLEJOS, se les premiará con una beca para un curso en la EIC. Además de esta beca, la pareja ganadora recibirá un premio de 300 euros.

Los premios en metálico estarán sujetos a la correspondiente retención del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.

## **VIII. DATOS PERSONALES**

Conforme al Reglamento (UE) 2016/679 General de Protección de Datos los participantes quedan informados de que los datos personales que nos facilite en esta promoción, serán tratados por CENTRO HOSPITALARIO PADRE BENITO MENNI en calidad de responsable.

Los datos serán tratados con las siguientes finalidades: Realizar y gestionar el presente certamen y cumplir las obligaciones fiscales correspondientes.

La base de legitimación es el consentimiento expreso prestado por los participantes al remitir el email de participación. Sus datos podrán ser cedidos a terceros, en relación con la entrega del premio y la ejecución del certamen. Sus datos serán conservados el plazo necesario para el cumplimiento de obligaciones legales.

Se le comunica que podrá ejercitar su derecho de acceso, rectificación, supresión, limitación del tratamiento, portabilidad u oposición mediante solicitud por escrito acompañada de una fotocopia de su D.N.I, y en la que especificará cuál de éstos solicita sea satisfecho, remitida a CENTRO HOSPITALARIO PADRE BENITO MENNI Paseo de Juan Carlos I, 10 47008 Valladolid, o a nuestro Delegado de Protección de Datos [dpd.valladolid@hospitalarias.es](mailto:dpd.valladolid@hospitalarias.es)



## **IX. CESION DE DERECHOS**

1. Las personas participantes conceden expresamente a los organizadores una licencia no exclusiva, para utilizar, reproducir, transformar, comunicar públicamente y distribuir los contenidos, fotografías y resúmenes que se publiquen de las tapas en la memoria del CERTAMEN TAPEANDO SIN COMPLEJOS, webs del encuentro y cualquier otra publicación en la línea de promover los objetivos de dicho CERTAMEN TAPEANDO SIN COMPLEJOS.

2. Las personas participantes responderán frente a los organizadores, o frente a terceros, de cualesquiera daños y perjuicios que pudieran causarse como consecuencia de la no autoría y originalidad de la tapa presentada y dejarán indemnes a la organización frente a cualquier responsabilidad que se pudiera derivar de la infracción de los derechos de imagen, propiedad intelectual o industrial relativos a los contenidos aportados por los/las participantes en cuestión.

3. Asimismo, las personas participantes autorizan a la organización a divulgar su nombre, y les ceden los derechos de su imagen, para su tratamiento a través de cualquier sistema y soporte que permita fijar, insertar, difundir, reproducir, divulgar, explotar y comunicar públicamente los contenidos obtenidos conjuntamente con la imagen del evento. Dicha cesión no tiene ningún tipo de limitación geográfica o territorial.

## **X. ACEPTACIÓN DE LAS BASES**

Las personas participantes deben aceptar expresamente, sin reserva ni limitación, cumplir todas y cada una de las bases del presente CERTAMEN.

El incumplimiento de alguna de las bases dará lugar a la exclusión del participante del CERTAMEN.

En caso de existir dudas o discrepancias en la interpretación de las presentes bases, los organizadores realizarán una interpretación atendiendo al espíritu y finalidad para la cual se ha creado el CERTAMEN.

Cualquier incidencia que pueda surgir durante el desarrollo del CERTAMEN será resuelta por la organización según su saber y mejor criterio.

Este CERTAMEN se podrá cancelar en cualquier fase del mismo y los premios se pueden declarar desiertos atendiendo a la cantidad y calidad de las obras presentadas así como a cualquier otra razón o causa de incumplimiento del objeto y bases del CERTAMEN, a criterio de la organización y el jurado.