

BASES DEL CONCURSO “JOVEN COCINA ALUBIA”

1^{a)} ORGANIZADOR

La acción está organizada por:

Consejo Regulador la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) Alubia de La Bañeza - León

Avd. Portugal, S/N, 24750, La Bañeza (León)

C.I.F.: G24522567

2^{a)} OBJETO DEL CONCURSO

Se convoca el presente concurso con el objetivo de fomentar el conocimiento y valorización de la Alubia de La Bañeza-León con Indicación Geográfica Protegida, en el ámbito de la educación enfocada a formar futuros profesionales de la cocina, iniciativa que pretende unir formación, tradición y creatividad gastronómica.

Se busca incentivar **el uso de la legumbre en la cocina de vanguardia empezando por inspirar a los jóvenes talentos**, presentando **recetas innovadoras** para distintas comidas del día **desayuno, aperitivo, tentempié, merienda y cena**, o que se puedan disfrutar en cualquier pase de un menú: **entrante, primero, segundo y postre**.

3^{a)} PARTICIPANTES/CATEGORÍAS

Podrán participar los alumnos y alumnas matriculados en **2º Curso** de los ciclos formativos de la rama de cocina en los centros educativos de Castilla y León:

- **Categoría Dirección de Cocina: Ciclo formativo de Técnico Superior en Dirección de Cocina**
- **Categoría Cocina y Gastronomía: Ciclo formativo de Técnico en Cocina y Gastronomía**

Cada centro educativo nombrará a un docente responsable (usuario de la plataforma) y seleccionará un alumno o alumna representante para la/s categoría/s en la/s que participan. El docente se compromete a leer las bases y a hacerlas comprender a los alumnos participantes.

Cada participante podrá presentar una única receta de elaboración propia.

Si el alumno participante es menor de edad, será necesario aportar una autorización firmada por el padre, madre o tutor/a legal.

Los organizadores del concurso podrán invitar a algún otro centro de la rama colaborador con el IGP, ubicado fuera de Castilla y León.

4^{a)} FASES DEL CONCURSO Y SISTEMA DE VOTACIÓN

El concurso se desarrollará en las siguientes fases:

- **Fase preliminar:** Los centros educativos interesados en participar, lo comunicarán al Consejo Regulador mediante correo electrónico (promocion@alubiadelabanezaleon.es) dentro del plazo establecido para esta fase en la base “Fechas”, indicando el número de alumnos que participarán en el concurso. Posteriormente recibirán los saquetes promocionales de la Alubia De La Bañeza-León I.G.P.
- **Fase eliminatoria:** Los alumnos participantes elaborarán la receta conforme a la base “Requisitos de las recetas”. De forma interna, el equipo de profesores y alumnos elegidos por el centro, elegirán la propuesta ganadora de esta fase, siendo el alumno que elaboró esta receta el ganador de esta la fase eliminatoria y que representará al ciclo formativo en la fase final.
- **Fase final:** El docente responsable realizará la inscripción del alumno ganador de la fase eliminatoria, en la plataforma del concurso, donde se cumplimentarán los datos de la receta.
- **Fase de votación:** Las recetas subidas a la plataforma estarán disponibles sin identificación del centro ni del autor/a. Para cada categoría el centro participante emitirá su voto valorando las recetas presentadas, sin poder votar la/s propia/s. Para la valoración se tendrá en cuenta **el equilibrio de la receta presentada, su originalidad y creatividad**, pudiendo puntuar hasta 3 recetas asignándoles 3, 2, o 1 puntos. El jurado

profesional empleará el mismo sistema de votación sumando su puntuación a la de los participantes. En caso de empate, prevalecerá la valoración del jurado.

- **Comunicación de ganadores:** La receta que reúna mayor puntuación será la ganadora. Los ganadores del concurso serán comunicados mediante correo electrónico, los cuales facilitarán el número de cuenta bancaria a la que se realizará la transferencia del premio. Si el centro y alumno ganador lo desean, podrán enviar una foto a la organización con la recepción del diploma acreditativo del premio.

5^{a) FECHAS}

Se establecen las siguientes fechas del concurso:

- **Fase preliminar:** confirmación de la participación, número de alumnos y dirección de envío antes del 31 de octubre de 2025 (00:00 h). **Ampliado hasta el 4 de noviembre (00:00h)**
- **Envío de saquete promocional:** recepción por parte del centro de saquetes promocionales antes del 7 de noviembre de 2025 (14:00 h)
- **Fase eliminatoria:** Registro de la receta participante antes del 28 de noviembre de 2025 (00:00 h)
- **Fase final y votación:** desde el 1(00:00 h) hasta el 7 de diciembre 2025 (00:00 h)
- **Comunicación de ganadores:** Comunicación del resultado del concurso a los ganadores el 10 de diciembre de 2025 y entrega del premio antes del 17 de diciembre de 2025.

6^{a) REQUISITOS DE LAS RECETAS}

La receta deberá tener como ingrediente principal la **Alubia de La Bañeza-León IGP**. El Consejo Regulador entregará **1 saquito de medio kg por cada alumno participante en la fase eliminatoria**.

Cada receta quedará definida mediante: el nombre del alumno, el nombre del plato, una descripción breve (máx. 200 palabras), relación de ingredientes y cantidades, descripción detallada de la elaboración y una fotografía del plato terminado donde aparezca el saquito promocional de la Alubia De La Bañeza-León I.G.P. Podrán aportarse 2 imágenes más de la elaboración.

Las imágenes de las recetas serán en formato .jpg o .png, con buena resolución y tamaño máximo 5 MB, no pudiendo aparecer marca de agua, datos del participante, ni del centro.

7^{a) JURADO}

El jurado estará compuesto por profesionales del sector gastronómico, representantes del Consejo Regulador y docentes de cocina. El fallo del jurado será inapelable.

8^{a) PREMIOS}

Se establecen los siguientes premios:

- **1 premio por centro y categoría:** cada alumno ganador de la **fase eliminatoria** recibirá un premio de **100 €**.
- **1 premio ALUMNO Categoría Dirección de Cocina: 300 €**
- **1 premio ALUMNO Categoría Cocina y Gastronomía: 300€**
- **1 premio CENTRO EDUCATIVO Categoría Dirección de Cocina: 500€**
- **1 premio CENTRO EDUCATIVO Categoría Cocina y Gastronomía: 500€**

A todos los ganadores de la fase final se les hará entrega de **1 lote de Alubia de La Bañeza-León I.G.P.**

Los organizadores podrán, en base al nivel de las recetas presentadas, establecer **Menciones Especiales**.

Los premios son intransferibles y están sujetos a la legislación fiscal vigente, sujetos a las retenciones legalmente establecidas, lo que los participantes aceptan de forma expresa.

9^{a) PROPIEDAD DE INTELECTUAL}

La propiedad intelectual de las recetas publicadas pertenecerá a los participantes (o sus tutores legales en caso de menores de edad), permitiéndole a la I.G.P. Alubia de La Bañeza - León hacer uso de las mismas con fines

promocionales, educativos y divulgativos, mencionando siempre en las publicaciones que se realicen, a los autores de las recetas.

El autor conservará los derechos universales de autoría sobre las recetas presentadas.

Cada participante se hace responsable de ser el autor único de la receta y las imágenes aportadas, haciéndose responsable respecto a su propiedad intelectual por cualquier acción o reclamación sobrevenida al respecto, eximiendo al Consejo Regulador de la IGP Alubia de La Bañeza - León, de cualquier reclamación derivada del uso de las fotografías, así como de las consecuencias de la misma.

La participación en este concurso conlleva asimismo el consentimiento de los participantes para que su nombre pueda ser utilizados en los medios que la organización considere oportuno con **el único fin de promocionar esta acción de promoción**.

El hecho de concurrir a esta acción de promoción implica la aceptación de las presentes bases y el incumplimiento de estas o alguna de sus partes, dará lugar a la exclusión de la acción. Asimismo, también implica la aceptación de la interpretación que de ellas haga el jurado, que está facultado para resolver cualquier cuestión no prevista en ellas y cuyo fallo será inapelable, incluso si declarasen desierto los premios de esta acción de promoción.

10^{a)}) PROTECCIÓN DE DATOS

Los datos obtenidos a través de los formularios de inscripción serán tratados de conformidad con las presentes bases, y en ningún caso se comunicarán o cederán a terceros (La Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza - León no vende, ni alquila, ni pone a disposición de tercera personas los datos proporcionados por los participantes). De conformidad con la normativa vigente en materia de protección de datos personales, todos los datos facilitados pasarán a formar parte de un fichero automatizado responsabilidad del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza - León a fin de gestionar correctamente la participación en esta acción, cumplir con lo recogido en las presentes bases y realizar el envío gratuito del saquete promocional.

De acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 3/2018, del 5 de diciembre, de protección de datos personales y garantía de derechos digitales, le informamos de que los datos personales facilitados serán tratados con la finalidad de participar en esta acción. Para el ejercicio de sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición deberá dirigirse al responsable de fichero del fichero de la IGP Alubia de La Bañeza - León.

11^{a)}) ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el concurso implica la aceptación íntegra de las presentes bases y del fallo del jurado.

ANEXO I: AUTORIZACIÓN PARA MENORES DE EDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS

AUTORIZACIÓN PARA LA PARTICIPACIÓN:

Yo, D./D.^a _____, con DNI nº _____, como padre/madre/tutor/a legal de D./D.^a _____, autorizo su participación en el Concurso “Joven Cocina Alubia” organizado por el Consejo Regulador de la I.G.P. Alubia de La Bañeza-León.

AUTORIZACIÓN PARA EL USO DE DATOS PERSONALES:

Confirmo que he sido informado que la finalidad de los datos personales recogidos es únicamente para la participación en este evento no pudiendo ser cedidos ni tratados por terceros.

Autorizo la cesión de los datos de su nombre, imagen y receta con fines educativos y promocionales (difusión del nombre de los ganadores y fotografía de la recepción del premio si se hiciera) relacionados con dicho certamen:

En caso de ser ganador, SI NO autorizo a que se publique su nombre en los medios de comunicación empleados para el evento (redes sociales, página web, notas de prensa).

En _____, a _____ de _____ de 2025.

Firma: _____

Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) conforme a la Ley Orgánica 3/2018, del 5 de diciembre, de protección de datos personales y garantía de derechos digitales.

Responsable: Consejo Regulador de la IGP Alubia de La Bañeza-León

NIF: G-24522567

Dirección: Avda. Portugal s/n, 24750, La Bañeza (León)

Correo electrónico: info@alubiadelabanezaleon.es

Versión extendida en las bases del concurso

ANEXO II: PROTECCIÓN DE DATOS

Yo, D./D.^a _____, con DNI nº _____, como participante en el Concurso “Joven Cocina Alubia” organizado por el Consejo Regulador de la I.G.P. Alubia de La Bañeza-León, confirmo que He sido informado que la finalidad de los datos personales recogidos es únicamente para la participación en este evento no pudiendo ser cedidos ni tratados por terceros.

Autorizo la cesión de los datos de su nombre, imagen y receta con fines educativos y promocionales (difusión del nombre de los ganadores y fotografía de la recepción del premio si se hiciera) relacionados con dicho certamen:

En caso de ser ganador, SI NO autorizo a que se publique mi nombre en los medios de comunicación empleados para el evento (redes sociales, página web, notas de prensa).

En _____, a _____ de _____ de 2025.

Firma: _____

Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) conforme a la Ley Orgánica 3/2018, del 5 de diciembre, de protección de datos personales y garantía de derechos digitales.

Responsable: Consejo Regulador de la IGP Alubia de La Bañeza-León

NIF: G-24522567

Dirección: Avda. Portugal s/n, 24750, La Bañeza (León)

Correo electrónico: info@alubiadelabanezaleon.es

Versión extendida en las bases del concurso