

BASES DEL II CONCURSO “JOVEN COCINA ALUBIA”

1ª) ORGANIZADOR

La acción está organizada por: Consejo Regulador la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) Alubia de La Bañeza – León (C.I.F.: G24522567)

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

2ª) 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**.

3ª) PARTICIPANTES/CATEGORÍAS

Podrá participar el alumnado matriculado durante el curso 2026/27 en los centros de Formación Profesional de Castilla y León:

Categoría Talento Gastronómico — Grado Superior

- Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria.

Categoría Promesa Culinaria — Grado Medio y FP Básica. (Solo Alumnado De Segundo Curso)

- Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios.
- Profesional Básico en Cocina y Restauración.
- Profesional Básico en Industrias Alimentarias.
- Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.

Cada centro designará a un docente responsable (o dos, uno por categoría si lo prefiere). Será el encargado de inscribir el número de alumnos participantes en cada categoría, coordinar la fase de elección del alumno/a representante del centro y de elegir las recetas que pasarán a la fase final.

El docente se compromete a leer las bases y a hacerlas comprender al alumnado participante.

Cada centro podrá tener un máximo de 1 representante por categoría. Cada participante podrá presentar una única receta de elaboración propia.

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

La Organización del concurso podrá invitar a algún otro centro colaborador con la IGP y de estas familias profesionales, ubicado fuera de Castilla y León.

4ª) PLATAFORMA DEL CONCURSO

La participación en el concurso (inscripción, subida de recetas y votaciones para elección de representante del centro y finalistas) será gestionada a través de la plataforma:

<https://eventos.alubiadelabanezaleon.es/>

5ª) FASES Y DINÁMICA DE PARTICIPACIÓN

El concurso se desarrollará en las siguientes fases:

Fase 1. Inscripción del Centro

El centro educativo, designará un docente responsable (o 2 si el centro se presenta en las dos categorías y lo prefiere, 1 por cada categoría), el cual deberá inscribir al centro a través de la plataforma específica del concurso e indicar el número de alumnos que participarán en cada categoría, así como la dirección del centro para la recepción de los saquitos de Alubia de La Bañeza-León.

Fase 2. Envío de los saquitos

Una vez finalizado el plazo de inscripción, el Consejo Regulador enviará los saquitos de Alubia de La Bañeza-León IGP a los centros que se hayan inscrito, para que puedan realizar la fase de elaboración.

Fase 3. Elaboración de la receta y subida a la plataforma

El alumnado participante hará la elaboración, se dará de alta en la plataforma del concurso y subirá a la misma su receta, junto con toda la documentación exigida. Preferiblemente todas las recetas participantes se realizarán en el centro educativo.

Fase 4. Elección del representante del centro

Finalizada la elaboración y una vez subidas las recetas a la plataforma, el profesor responsable evaluará cada receta a través de la plataforma saliendo de allí el representante del centro para cada categoría. Solo podrá existir un representante por centro y categoría.

Para facilitar la evaluación, en la plataforma se encuentra un estadillo con criterios de valoración (*cumplimiento de las bases, uso de la alubia, sabor, técnica, originalidad, presentación y coherencia de la receta*). La receta con mayor puntuación será la que representará al centro.

Fase 5. Selección de finalistas Votación anónima

Las recetas representantes de cada centro y categoría estarán disponibles en la plataforma de forma anónima, sin identificar ni al alumnado ni al centro. Los centros participantes votarán las recetas de cada categoría y no podrán votar la receta presentada por su propio centro y categoría.

En la plataforma, las recetas podrán **puntuarse** en una escala de estrellas o **evaluarse** en base a los criterios identificados en la fase 4. En cualquiera de las opciones, las tres recetas con mayor puntuación de cada categoría pasarán a la gran final. Habrá tres finalistas de Talento Gastronómico y tres de Promesa Culinaria, seis finalistas en total. En caso de empate en una posición de acceso a la final, el desempate se resolverá por la organización del concurso.

Fase 6. Gran final presencial

La final se celebrará presencialmente en LEÓN en horario de mañana y se desarrollará conforme a la siguiente programación:

- Recepción de participantes
- Sorteo de puestos de cocina y horario de inicio de cocinado
- Inicio de la competición con entrada escalonada de cada finalista
- Emplatado y presentación al jurado
- Entrega de premios
- Cóctel de clausura.

Los seis finalistas elaborarán su receta y emplatarán en 5 raciones. La defenderán oralmente ante el jurado profesional. El jurado determinará por categoría un ganador, segundo y tercer puesto.

Se valorará especialmente el *dominio técnico*, el *tratamiento de la Alubia*, el *sabor*, el *equilibrio sensorial*, la *creatividad*, la *presentación*, la *viabilidad profesional*, el *aprovechamiento del producto* y la *capacidad de defender la propuesta*.

Los participantes deberán cumplir las normas de higiene y seguridad alimentarias.

La organización pondrá a disposición de los finalistas una **despensa básica** común y que a modo orientativo podrá incluir:

- Aceite de oliva virgen extra y aceite de girasol.
- Sal, azúcar, pimienta, vinagres y condimentos básicos.
- Harina de trigo, harina de maíz.
- Arroz y otros cereales básicos.
- Leche, nata, mantequilla y huevos.
- Cebolla, ajo, puerro, zanahoria, patata, tomate y pimiento.
- Caldo vegetal y/o de ave.
- Hierbas aromáticas habituales.
- Especies de uso habitual.
- Limón y otros cítricos de uso común.

La relación definitiva, cantidades, equipamiento disponible y programación detallada se comunicarán previamente a los finalistas. El alumnado finalista podrá traer ingredientes especiales previa comunicación y autorización por parte de la organización para garantizar la igualdad de condiciones.

La organización correrá con los desplazamientos de los seis finalistas y sus acompañantes (un máximo de 2 personas por centro y categoría) desde el centro de procedencia hasta León y regreso, en las condiciones logísticas que se hayan coordinado con la organización.

6ª) FECHAS

Se establecen las siguientes fechas del concurso:

Actuación	Fecha
Inscripción de centros (online-plataforma)	Hasta el 16 de octubre de 2026 (23:59 h)
Envío de saquitos	Hasta el 20 de octubre de 2026
Elaboración, subida de la receta por parte del alumnado (online-plataforma)	Desde un día después de la recepción de saquitos hasta el 15 de noviembre de 2026 (23:59 h)
Elección del representante del centro y categoría (online-plataforma)	Desde el 16 de noviembre de 2026 (00:00 h) hasta el 20 de noviembre de 2026 (23:59 h)
Votación elección de finalistas (online-plataforma)	Desde el 21 de noviembre (00:00 h) hasta el 27 de noviembre de 2026 (23:59 h)
Comunicación de finalistas	30 de noviembre de 2026
Gran final presencial	11 de diciembre de 2026

7ª) REQUISITOS DE LAS RECETAS

El Consejo Regulador entregará **1 saquito de medio kg por cada alumno participante** en la **fase de inscripción**.

- La Alubia de La Bañeza-León IGP deberá ser el ingrediente principal. La propuesta tendrá carácter profesional y ser técnicamente reproducible.
- Nombre del plato (**sin datos del participante**, ni del centro, ni referencia a su ubicación para garantizar el anonimato a la hora de selección de finalistas)
- Ingredientes con cantidades exactas y número de raciones.
- Descripción detallada de la elaboración que incluya: descripción de técnicas, tiempos y temperaturas cuando éstas sean relevantes.

- 1 fotografía del plato terminado donde aparezca el saquito promocional de la Alubia De La Bañeza-León I.G.P.
- De 2 a 4 imágenes de las diferentes etapas 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.

8ª) JURADO

El jurado estará compuesto por profesionales del sector gastronómico, representantes del Consejo Regulador y docentes de Centros educativos. Este jurado actuará en la gran final presencial y será el encargado de determinar el ganador de cada categoría. El fallo del jurado será inapelable.

9ª) PREMIOS

Se establecen los siguientes premios:

- Primer premio Talento Gastronómico: 400€
- Segundo premio Talento Gastronómico: 300€
- Tercer premio Talento Gastronómico: 200€
- Primer premio Promesa Culinaria: 400€
- Segundo premio Promesa Culinaria: 300€
- Tercer premio Promesa Culinaria: 200€
- Premio para el Centro del ganador de Talento Gastronómico: 500€
- Premio para el Centro del ganador de Promesa Culinaria: 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 premios son intransferibles y están sujetos a la legislación fiscal vigente, lo que los participantes aceptan de forma expresa.

10ª) PROPIEDAD 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 desiertos los premios de esta acción de promoción.

11ª) 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 terceras 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.

12ª) ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación implica la aceptación íntegra de las presentes bases. El incumplimiento de sus condiciones podrá dar lugar a la exclusión. La organización y el jurado resolverán las cuestiones no previstas y el fallo del jurado será inapelable.

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 “II 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:

Confirmando 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) 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 2026.

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