



BASES XVII EDICIÓN/2020

PREMIO INTERNACIONAL DE COCINA
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
JAÉN PARAÍSO INTERIOR

“XVII EDICIÓN DEL PREMIO INTERNACIONAL DE COCINA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA”

BASES

La Diputación Provincial de Jaén convoca la XVII Edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén Paraíso Interior”. El objetivo principal de este premio es la promoción del aceite de oliva virgen extra de la provincia de Jaén en el ámbito de la gastronomía, estimulando la creatividad de los cocineros nacionales e internacionales.

Participantes

Podrán participar todos aquellos cocineros/as, personas físicas, que desarrollen su trabajo en un establecimiento de hostelería, en el momento de presentar la solicitud de participación.

Forma de participación

Presentación de una receta de cocina elaborada, obligatoriamente, con alguno o algunos de los aceites integrantes de la última cata concurso “Jaén Selección”. Será una receta de cocina de elaboración propia.

Solo se admitirá una receta por cocinero.

La inscripción será gratuita.

Documentación, lugar y plazo de presentación

La documentación que deben incluir las propuestas de los participantes será la siguiente:

1. Solicitud de participación dirigida al Sr. Presidente de la Diputación Provincial (Anexo I).
2. Fotocopia del DNI o documento similar, según proceda, identificativo de la personalidad del participante en este premio.
3. Documento en el que se acredite que la persona que solicita participar en este premio, desarrolla su labor en el sector hostelero como cocinero profesional en el momento de la presentación de la solicitud.
4. Fotografía/s del plato elaborado y emplatado con buena resolución.
5. Receta de cocina con la cual solicita la participación en este premio. La misma tendrá los siguientes apartados, todos ellos redactados en español:
 - Nombre del plato.
 - Nombre del participante.
 - Nombre del establecimiento.
 - Ingredientes.

- Aceite/s Jaén Selección 2020 utilizados.
- Elaboración.
- Montaje del plato.
- Utensilios utilizados.
- Tiempo de realización.

Toda la documentación se presentará en el Registro General de la Diputación Provincial de Jaén o en cualquiera de los registros de sus Organismos Autónomos, o bien por alguno de los medios establecidos en el Art. 16 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, con la siguiente referencia:

XVII Edición del Premio Internacional de Cocina con aceite de oliva virgen extra “Jaén Paraíso Interior”

El plazo para la presentación de las recetas de cocina comenzará a contar a partir de la publicación del extracto de la convocatoria en el BOP y finalizará el 7 de Septiembre de 2020.

Más información:

Diputación Provincial de Jaén

Promoción y Turismo

Plaza de San Francisco, 2. 23071 Jaén

Tlf: 953 24 80 00 Ext. 1374 / 1431

Correo electrónico:

aceitedeoliva@dipujaen.es

Premios

Se contempla la concesión de tres premios:

- Primer premio: 8.000,00 euros y trofeo.
- Segundo premio: 3.000,00 euros y placa finalista.
- Tercer premio: 1.000,00 euros y placa finalista.

Los premios se financiarán con cargo a la aplicación presupuestaria 2020.742.4390.48900.

Estos premios son compatibles con cualesquiera otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos procedentes de cualesquiera administraciones públicas o entes, públicos o privados, nacionales, de la Unión Europea o de organismos internacionales que pudieran serle concedidos al beneficiario después de la concesión de estos premios.

Dinámica y funcionamiento del premio

La selección de las recetas comprende tres fases.

En la primera fase, de carácter eliminatorio, se analizarán todas las solicitudes de participación presentadas. Para ello



BASES XVII EDICIÓN/2020

PREMIO INTERNACIONAL DE COCINA
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
JAÉN PARAÍSO INTERIOR

el Jurado actuará de acuerdo con los siguientes criterios de valoración:

1. Que las recetas estén elaboradas con los aceites seleccionados en la última Cata Concurso Jaén Selección 2020. Se valorará el maridaje del aceite de oliva con los ingredientes utilizados en la receta.
2. Las recetas serán realizables y comprensibles, a criterio de los miembros del Jurado.
3. Se valorará la presentación y la innovación del plato, así como la correcta utilización de cada uno de los ingredientes, en las distintas fases de preparación del mismo.
4. Los platos deberán haber sido creados por los propios cocineros participantes en el concurso.

En esta fase se seleccionarán las 10 recetas que pasarán a la segunda fase.

En la segunda fase, los 10 cocineros seleccionados deberán elaborar su receta a través de una videoconferencia o bien se solicitará que el concursante grabe su receta y la envíe a Diputación a través del canal que se considere más oportuno. Esto permitirá al jurado valorar técnicas, destrezas, emplatado, etc.. clasificándose para la final las 3 mejores recetas.

Desde la Diputación de Jaén se contactará con cada uno de los cocineros seleccionados al objeto de fijar el día y la hora de celebración y la elección del programa para la videoconferencia.

Para el desarrollo de la segunda fase, se tendrán en cuenta las siguientes normas:

- El tiempo de la elaboración de la receta no excederá de 30 minutos.
- Para las elaboraciones que requieran más tiempo, el cocinero necesitará previamente la autorización del jurado.
- Los aceites utilizados en la elaboración de la receta aparecerán exclusivamente en las botellas de cada una de las marcas empleadas.
- Los concursantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, ni logotipo o elemento publicitario.
- El cocinero no dispondrá de ayudante en la elaboración de la receta.
- El cocinero deberá explicar los ingredientes utilizados, las técnicas empleadas, el maridaje de los aceites seleccionados y en general, todo aquello que permita al jurado aplicar los criterios establecidos.

- La localización de la videoconferencia será preferentemente en la cocina del restaurante donde desarrolle el cocinero su trabajo.
- La Diputación de Jaén grabará cada una de las elaboraciones.

La fase final tendrá lugar en Jaén y participarán los tres cocineros seleccionados.

En esta final, el jurado valorará el gusto, el aspecto y el sabor final del plato elaborado.

La Diputación montará toda la infraestructura necesaria para que los cocineros hagan sus platos de cara al público. La localización y fecha se determinará en su momento.

Los concursantes en la final dispondrán de 1 hora para elaborar la receta. No dispondrán de ayudante y empezarán a cocinar simultáneamente.

Cada uno de los puestos de cocina estará equipado con una encimera y una placa con un mínimo de dos zonas de cocción, y en la parte trasera y para ser compartido habrá un frigorífico, una pila, un horno de convención y un horno microondas, el resto del equipamiento así como los utensilios de trabajo y la vajilla los aportará la Diputación de acuerdo con las necesidades de cada finalista.

En la final los cocineros tampoco pueden contar con la ayuda de ningún ayudante.

Los concursantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada: chaquetilla blanca de cocina, pantalón oscuro y calzado adecuado. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, ni logotipo o elemento publicitario. En el caso de que así fuese, el concursante será automáticamente descalificado de la prueba y expulsado del concurso. La organización facilitará un delantal con los logotipos del Campeonato y patrocinadores, que obligatoriamente deberán utilizar los concursantes. La óptima presencia, la limpieza a la hora de elaborar los platos y la forma de desenvolverse en el box, también serán valoradas por el Jurado.

Todas las elaboraciones se prepararán "in situ". Los cocineros aportarán todas las materias primas en cantidad suficiente para la preparación de la receta y para la elaboración de raciones para el jurado y prensa. Los aceites seleccionados serán aportados por la Diputación Provincial de Jaén.

La Diputación Provincial facilitará tanto el transporte de ida y vuelta desde el lugar de residencia de cada finalista, así como el alojamiento de éstos para su participación en esta fase final. Esta aportación se realizará a través del crédito del contrato CO-2016/32, aplicación presupuestaria 2020.410.9200.22699.



BASES XVII EDICIÓN/2020

PREMIO INTERNACIONAL DE COCINA
CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
JAÉN PARAÍSO INTERIOR

Jurados

El número y el nombre de los miembros del Jurado serán establecidos mediante resolución del Presidente de la Diputación Provincial de Jaén, publicándose en el Boletín Oficial de la Provincia de Jaén, con quince días de antelación, como mínimo, a la celebración de cada una de las fases de este premio. Ninguno de los miembros del Jurado recibirá remuneración económica por su participación.

Los componentes del Jurado podrán cambiar en cada una de las fases.

El funcionamiento de estos Jurados se regirá por lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

Por este último Jurado se formulará propuesta de concesión, con arreglo a los criterios de adjudicación contenidos en esta convocatoria, dentro del plazo 15 días desde la celebración de la final de este premio. El Jurado podrá proponer declarar desierto alguno de estos premios. La propuesta de Resolución del Jurado se elevará al órgano competente de la Diputación Provincial de Jaén para su concesión dentro del mes siguiente a la formulación de la propuesta de concesión por el jurado. Excepcionalmente, la resolución podrá apartarse de la propuesta del jurado debiendo motivarse la decisión adoptada en el expediente. La resolución será publicada en el BOP y de conformidad con lo previsto en el artículo 45 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

En relación con las recetas, el video y su fotografía, la Diputación podrá reservarse los derechos de publicación,

retransmisión, radiodifusión o grabación a través de cualquier sistema, pudiendo comercializar y ceder libremente en exclusiva y sin ninguna limitación los referidos derechos a favor de cualquier persona o entidad, con carácter gratuito. A tal fin, la solicitud de participación supondrá la cesión de los mencionados derechos.

Con la entrega del premio al beneficiario, éste deberá suscribir el documento correspondiente que contendrá entre otros aspectos sus datos personales, el importe del premio y las retenciones fiscales que legalmente deban practicarse.

Aceites Jaén Selección 2020.

- Balcón del Guadalquivir, de la Sca San Felipe Apóstol, de Baeza
- Bravoleum Picual, de Aceites Hacienda El Palo, S.L., de Villargordo
- Dominus Cosecha Temprana, de Monva S.L., de Mancha Real
- Esencial Olive. De Oleícola San Francisco S.L., de Begijar
- La Quinta Esencia, de Stmo. Cristo de la Misericordia SCA, de Jódar
- Olivo Real Reserva Familiar, de Almazara Cruz Esteban S.L., de Mancha Real
- Oro de Cánava. De la SCA Ntra. Sra. de los Remedios, de Jimena
- Oleocampo Premium Ecológico, de Oleocampo SCA, de Torredelcampo.