

I CONCURSO COCINA CARNE DE CAZA SILVESTRE DE EUROPA

LA INTERPROFESIONAL DE LA CARNE DE CAZA – ASICCAZA, ORGANIZA LA I EDICIÓN DEL CONCURSO COCINA CARNE DE CAZA SILVESTRE DE EUROPA

Un concurso dirigido a los estudiantes de las escuelas de hostelería, que nace con el objetivo principal de, además de informar sobre los mensajes de la campaña, los alumnos podrán conocer el producto de primera mano y trabajar con él mientras aprenden.

DESARROLLO DEL CONCURSO

Fase I: Recepción de recetas.

Estamos buscando futuros chefs, que quieran sorprendernos con sus deliciosas e irresistibles creaciones.

La única condición es que el ingrediente principal del plato sea la carne de caza. El periodo para enviar las recetas durará desde la publicación de estas bases **hasta el día 11 de marzo**. Las recetas deberán enviarse a la dirección de mail promocion@asiccaza.org y se admitirán 3 recetas por estudiante. Un jurado experto, presidido por el cocinero, Javier Chozas, e integrado por miembros de ASICCAZA, será el que decida quién es el ganador del concurso.

Fase II: Comunicación del ganador

Entre todas las recetas, se elegirá al ganador.

Los criterios del fallo final del jurado tendrán en cuenta dos factores: **ORIGINALIDAD E INNOVACIÓN.**

Se premiará la receta más original, y la que mejor trabaje la carne de caza Silvestre.

Podrán participar aquellos estudiantes que asistan a las jornadas de Formación impartidas durante la campaña.

PREMIOS

- 1er Premio / Mejor receta del Concurso: grabación de la receta ganadora. El ganador tendrá su propia videoreceta que será compartida en el sitio web y redes sociales de Carne Silvestre de España.

FECHAS A TENER EN CUENTA

- Envío de las recetas vía email: **hasta 11 de marzo de 2020**
- Comunicación del ganador: **13 de marzo de 2020**
- Grabación de la videoreceta: **abril de 2020**

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Los participantes pueden enviar un máximo de **TRES (3) recetas**, cada una con una ficha técnica que indicará: nombre del plato, ingredientes, proceso de elaboración reseñando los productos de carne de caza utilizados y, además, una fotografía de cada una de sus recetas.

Las recetas se deben enviar en formato WORD o PDF vía correo electrónico a la dirección promocion@asiccaza.org con sus fotografías en ALTA RESOLUCIÓN en FORMATO JPG.

No se aceptarán recetas en formato PDF sin fotografías en Alta Resolución.

Para participar se deberá enviar junto con la receta (encabezando el documento) los siguientes datos a: promocion@asiccaza.org

1. Nombre:
2. Fecha de Nacimiento:
3. DNI:
4. Escuela de Hostelería donde le han impartido la formación:
5. Dirección:
6. Población:
7. Provincia:
8. Código Postal:
9. Teléfono:
10. Móvil:
11. Dirección Correo Electrónico:
12. Nombre del plato:
13. Receta:

RESTRICCIONES:

- a. Las recetas presentadas deberán ser de estudiantes de Hostelería. El premio otorgado en este concurso es personal e intransferible. La empresa organizadora del concurso se reserva expresamente el derecho a modificar el premio indicado por otro de igual valor y a efectuar cualquier cambio en las bases de la promoción, así como suspender o ampliar la misma por causa justificada. Asimismo, la participación en la presente promoción presupone, sin reservas o limitaciones:
- b. La aceptación íntegra de todas las cláusulas contenidas en estas bases.
- c. El consentimiento para la publicación de los datos de carácter personal del participante en las ediciones o publicaciones impresas y/o en el espacio Web de ASICCAZA, así como en las redes sociales utilizadas por esta entidad (Ej. Twitter, Instagram y Facebook)

- d. El consentimiento del participante para incluir los datos personales en un fichero titularidad de ASICCAZA, cuya finalidad es la gestión del concurso y promoción del concurso, así como el envío de comunicaciones comerciales sobre los productos o promociones. Para el mejor cumplimiento de sus servicios, ASICCAZA se encuentra obligado a facilitar determinados datos de sus clientes o, en este caso, participante (nombre, dirección, teléfono, etc.) a otras empresas que colaboran con la prestación del servicio (transportistas, agencias de publicidad, agencia de viajes, etc.). En todos los casos, los datos que se facilitan son los estrictamente necesarios para la actividad concreta que se vaya a realizar.

PROTECCIÓN DE LOS DATOS PERSONALES DE LOS PARTICIPANTES

A. INFORMACIÓN AL USUARIO

ASICCAZA es responsable del tratamiento de los datos personales del usuario y le informa que estos datos serán tratados de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 (GDPR) relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos, por lo que se le facilita la siguiente información del tratamiento:

Legitimación:

- Consentimiento expreso de los usuarios para el tratamiento de sus datos.
- Interés legítimo para atender a las consultas y reclamaciones.

Derechos que asisten al Usuario:

- Derecho de acceso, rectificación, portabilidad y supresión de sus datos y a la limitación u oposición al su tratamiento.
- El usuario podrá ejercer los derechos arriba mencionados dirigiéndose por escrito a ASICCAZA, Av. del Rey Santo, 8, 13001 Ciudad Real, Cdad. Real, Email: info@asiccaza.org
- Derecho a presentar una reclamación ante la autoridad de control (agpd.es) si considera que el tratamiento no se ajusta a la normativa vigente.

B. CARÁCTER OBLIGATORIO O FACULTATIVO DE LA INFORMACIÓN FACILITADA POR EL USUARIO

Los Usuarios, mediante la entrada de datos en los campos, marcados con un asterisco (*) en el formulario de contacto o presentados en formularios de descarga, aceptan expresamente y de forma libre e inequívoca, que sus datos son necesarios para atender su petición, por parte del prestador, siendo voluntaria la inclusión de datos en los campos restantes. El Usuario garantiza que los datos personales facilitados al RESPONSABLE son veraces y se hace responsable de comunicar cualquier modificación de estos. El RESPONSABLE informa y garantiza expresamente a los usuarios que sus

datos personales no serán cedidos en ningún caso a terceros, que siempre que realice algún tipo de cesión de datos personales, se pedirá previamente el consentimiento expreso, informado e inequívoco por parte los Usuarios. Todos los datos solicitados son obligatorios, ya que son necesarios para la prestación de un servicio óptimo al Usuario.

En caso de que no sean facilitados todos los datos, no se garantiza que la información y servicios facilitados sean completamente ajustados a sus necesidades. Las partes tienen el derecho a retirar el consentimiento para cualquier finalidad específica, sin que ello afecte a la licitud del tratamiento basado en el consentimiento previo a su retirada, pero podría afectar negativamente al concurso.

C. MEDIDAS DE SEGURIDAD

Que de conformidad con lo dispuesto en las normativas vigentes en protección de datos personales, el RESPONSABLE está cumpliendo con todas las disposiciones de las normativas GDPR para el tratamiento de los datos personales de su responsabilidad, y manifiestamente con los principios descritos en el artículo 5 del GDPR, por los cuales son tratados de manera lícita, leal y transparente en relación con el interesado y adecuados, pertinentes y limitados a lo necesario en relación con los fines para los que son tratados. El RESPONSABLE garantiza que ha implementado políticas técnicas y organizativas apropiadas para aplicar las medidas de seguridad que establecen el GDPR con el fin de proteger los derechos y libertades de los Usuarios y les ha comunicado la información adecuada para que puedan ejercerla.