

BASES

I Concurso de recetas de cocina
vinculadas al día de Todos los Santos

Personas aficionadas

.....



Primera. Objeto del concurso

Bilbao Zerbitzuak, con la colaboración de la Escuela Superior de Hostelería Bilbao, convoca el **I Concurso de recetas de cocina ligadas a la celebración del día de Todos los Santos** con el objetivo de promocionar el Cementerio municipal de Bilbao y prestigiarlo a través de la cocina y la buena alimentación, y la promoción de la alimentación saludable, de calidad y al mejor precio que brindan los mercados municipales de Bilbao, en concordancia con la campaña de Hábitos de Vida Saludable del Área de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao.

Los alimentos son más que un grupo de nutrientes para mantener la salud y el funcionamiento del organismo. A todos nos gusta reunirnos para degustar diferentes alimentos y estar juntos, todo ello enriquece el acto de “comer”. Muchas veces se vincula las diferentes celebraciones y fiestas con el exceso,

con alimentos poco o nada saludables, formas de preparación de pobre calidad nutricional e incluso desaconsejados, con exceso de azúcar, sal, harinas o grasas refinadas.

Pero los alimentos protectores para la salud, naturales y ricos, ofrecen una gran versatilidad gastronómica y con ellos, también se pueden preparar recetas originales y exquisitas.

Esta iniciativa, dentro de la campaña lanzada desde la concejalía del Área de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao “Hábitos de Vida Saludable”, pretende el fomento de los buenos hábitos alimentarios para garantizar nuestro bienestar hoy y mañana, busca pensar en la alimentación saludable como parte de una celebración y del disfrute de la misma, estimulando la creación de platos saludables, además de fomentar la autonomía, autocuidado y la igualdad de género entre las personas consumidoras.

Segunda. Personas participantes

Podrá participar en el concurso cualquier persona mayor de edad aficionada y amante de la cocina que desee contribuir a la difusión de las recetas de cocina relacionadas con el día de Todos los Santos, cualquiera que sea su nacionalidad o residencia, que no tenga relación laboral con Bilbao Zerbitzuak.

La participación será a título individual.

Al tratarse de un concurso amateur no podrán concurrir las personas que se dediquen profesionalmente a la cocina o restauración como cocineros/as, pasteleros/as, panaderos/as, etc.

Las personas participantes deberán desarrollar una receta de plato principal o de postre de fácil preparación y con un coste de 10 € por persona, como máximo.

La receta se deberá poder elaborarse por completo en un tiempo máximo de 1 hora y 30 minutos.

Tercera. Temática

La temática versará sobre la cocina ligada a la celebración del día de Todos los Santos, bien sea para la realización de platos principales o de postres.

Vivimos en una sociedad que acompaña los sentimientos con la comida, y si las flores son una tradición en el día de Todos los Santos no lo es menos la repostería propia de esta fecha. Además, la tradición manda también en la cocina con las recetas típicas. Como refleja el refrán “el muerto al hoyo y el vivo al bollo”.

Pues eso, nosotros que estamos vivos podemos disfrutar una serie de platos y dulces deliciosos y exquisitos cuyo origen se remonta tan atrás en el tiempo que no se sabe ni cómo fue su origen ni por qué, pero aquí siguen: huesos de santo, buñuelos de viento, panellets, gachas con picatostes, dulces de castaña..., son solo algunos ejemplos de platos típicos de todas las autonomías de España.

Cuarta. Plazo, lugar y forma de participación

Las personas interesadas en participar en el concurso deberán remitir una receta, como máximo, **hasta las 13 horas del día 11 de octubre de 2023**, a través del apartado abierto al efecto en la web de Bilbao Zerbitzuak indicando la receta del plato que presenten al concurso.

Quinta. Dinámica del concurso para personas aficionadas

Todas las recetas presentadas por las personas concursantes deben incluir:

- Nombre de la receta
- Descripción de los ingredientes
- Descripción de la elaboración
- Utensilios y materiales necesarios para llevar a cabo la receta
- Foto o vídeo de la receta

De entre todas las recetas presentadas el jurado seleccionará 6 como finalistas. Las personas proponentes de las recetas seleccionadas deberán elaborar y presentar 6 raciones de su receta para la valoración del jurado, el día 23 de octubre, en horario de tarde, en las

instalaciones de la Escuela de Cocina del Mercado de La Ribera.

El Jurado seleccionará las 2 mejores recetas de entre las finalistas, que serán las ganadoras del concurso.

El día 26 de octubre las 2 recetas ganadoras serán nuevamente elaboradas en directo en el Aula Gastronómica del Mercado de La Ribera para su grabación y posterior difusión en un programa de TeleBilbao.

Todos los ingredientes que vayan a necesitar las personas seleccionadas para elaborar sus recetas serán previamente adquiridos en el Mercado de La Ribera y suministrados por la Escuela de Cocina. Asimismo, todos los utensilios de cocina que se necesitan para la elaboración de las recetas serán facilitados por la Escuela de Cocina del Mercado de La Ribera, aunque la persona participante podrá utilizar los utensilios propios que considere necesarios.

Sexta. Composición y calificación del Jurado

Estará formado por las personas siguientes:

- Presidente: el Presidente de Bilbao Zerbitzuak
- Vocales:
 - › El Director de la Escuela Superior de Hostelería Bilbao
 - › Un/a profesor/a de cocina de la Escuela Superior de Hostelería Bilbao
 - › El cocinero de la Escuela de Cocina del Mercado de La Ribera

› Una médica del Área de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao experta en nutrición

- Secretaría: será desempeñada por personal de administración de Bilbao Zerbitzuak, sin derecho a voto

El Jurado estará compuesto por 5 miembros con capacidad para la valoración de los aspectos requeridos, y serán designados por la Organización del concurso.

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todas las personas participantes.

La calificación final de cada plato será la media de la suma de las calificaciones de cada una de las personas que integran el Jurado.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del concurso.

El Jurado calificará los platos, puntuando de 1 a 10 cada uno de estos aspectos:

- Los ingredientes saludables utilizados
- La dificultad en su elaboración
- Las técnicas de elaboración, así como la limpieza e higiene en su preparación
- El gusto y el aroma
- La presentación
- La originalidad del plato

El fallo del Jurado será inapelable.

Las personas participantes deberán desarrollar y presentar su receta para

un mínimo de 6 personas.

Para la valoración y puntuación de las recetas se tendrá en cuenta:

- La explicación dada a la receta
- La presentación de los platos

Séptima. Premios

Al tratarse de un concurso de cocina para personas aficionadas, cuya finalidad principal es difundir los buenos hábitos alimentarios y la afición por la cocina, a través de recetas de cocina relacionadas con el día de Todos los Santos, los premios van a consistir en cursos de cocina impartidos en la Escuela de Cocina del Mercado de La Ribera, para lo que se entregará a las cuatro personas finalistas un bono por valor de 200 €, que servirá para asistir a cualquiera de los cursos que la Escuela Superior de Hostelería Bilbao organiza en la Escuela de Cocina de La Ribera, que las personas premiadas pueden utilizar a su elección, durante el plazo de un año, hasta agotar el saldo.

Las 2 personas ganadoras recibirán un bono por valor de 400 €, que servirán para asistir a cualquiera de los cursos que la Escuela Superior de Hostelería Bilbao organiza en la Escuela de Cocina de La Ribera, que las personas premiadas pueden utilizar a su elección, durante el plazo de un año, hasta agotar el saldo.

Asimismo las dos personas ganadoras recibirán 16 bonos por valor de 25 € cada una, lo que representa un valor total de 400 €, para que puedan realizar compras de productos de alimentación en cualquiera de los puestos abiertos

en los mercados municipales de Deusto, Ensanche, Labayru, La Ribera, Otxarkoaga o Trauko, indistintamente, hasta el 15 de enero de 2024, hasta agotar el saldo.

Además, las dos personas premiadas participarán en un programa de cocina que se grabará en la Escuela de Cocina del Mercado de La Ribera y emitirá con posterioridad a través de la televisión local TeleBilbao.

En dicho programa elaborarán en directo las recetas premiadas y explicarán los ingredientes y técnicas de elaboración que han empleado para desarrollar su receta.

Octava. Aceptación y garantías. Derechos de explotación de las recetas premiadas

La participación en este concurso implica la plena aceptación y cumplimiento de estas bases y no será, por tanto, admitida ningún tipo de reclamación que afecte a lo expuesto en ellas en cualquier sentido. Asimismo, las personas participantes autorizan a Bilbao Zerbitzuak para el uso de su imagen, utilizando los medios técnicos conocidos y los que puedan conocerse en el futuro, y siempre con la finalidad descrita.

Las personas concursantes que contravengan cualquiera de estas bases a lo largo del concurso serán descalificadas y no podrán presentarse a convocatorias posteriores.

Las personas participantes en este concurso autorizan a Bilbao Zerbitzuak para la reproducción de sus recetas, así

como para su difusión, publicación y utilización para fines públicos, siempre con mención de su autoría y respetando los derechos de autor, incluido el derecho a divulgar su imagen, de manera gratuita, en los elementos publicitarios que se utilizarán en las campañas de difusión que se puedan realizar relacionadas con este concurso.

Las recetas podrán publicarse en secciones de revistas, páginas web, redes sociales o cualquier tipo de publicación relacionada con el concurso o que haga referencia al mismo.

Bilbao Zerbitzuak podrá ceder las recetas a terceras personas únicamente para cuestiones relacionadas con el concurso.

Bilbao Zerbitzuak rechazará cualquier tipo de solicitud que pudiera ser realizada con intereses comerciales por terceras partes tal como cesión, préstamo, explotación, venta, etc., de los datos personales de las personas concursantes, así como de las imágenes presentadas por las mismas a concurso.

Novena. Protección de datos personales

DATOS DE LA PERSONA RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO

Responsable: Bilbao Zerbitzuak
CIF: Q4800718A

Identidad: Entidad Pública Empresarial Local del Ayuntamiento de Bilbao, bajo la dependencia del Área de Salud y Consumo

Dirección postal: Santimami Auzoa, 4
48170 Zamudio. Bizkaia

Teléfono: 944 231 019

Correo electrónico: info@zbk.bilbao.eus

DATOS DE LA PERSONA DELEGADA DE PROTECCIÓN DE DATOS

Identidad: Delegado/a de Protección de Datos (DPD): Jefatura de Subárea de Modernización, adscrita al Área de Alcaldía, Contratación y Recursos Humanos del Ayuntamiento de Bilbao

Contacto: datos@bilbao.eus

INFORMACIÓN SOBRE EL TRATAMIENTO

Denominación: Premios, promoción cultural y actividades

Finalidad: Gestión y organización de concursos de fotografía, de pintura al aire libre y de recetas de cocina vinculadas al Día de Todos los Santos con el objetivo de promocionar y prestigiar los cementerios y mercados municipales a través de la imagen; la organización, promoción y colaboración en programas, eventos y actividades culturales y científicas; gestión y organización de visitas guiadas

Legitimación del tratamiento:

- Consentimiento de la persona interesada (artículo 6.1.a) RGPD)
 - Tratamiento necesario para el cumplimiento de una misión realizada en interés público o en el ejercicio de poderes públicos conferidos al responsable del tratamiento (artículo: 6.1.e) RGPD)
- › Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local
- › Ley 2/2016, de 7 de abril, de Instituciones Locales de Euskadi

Categorías de interesados/as

- Ciudadanía
- Jurados de los concursos
- Entidades aseguradoras para asegurar el evento
- Medios de comunicación (prensa, página web) para publicar las personas ganadoras de los concursos y premios

Categorías de datos personales

- 1. Identificativos:** DNI, nombre y apellidos, dirección postal, teléfono, correo electrónico, firma, firma electrónica, imagen
- 2. Características personales:** lugar y fecha de nacimiento, edad, sexo, nacionalidad
- 3. Económicos:** datos bancarios, seguros

Origen de los datos: Personas participantes en las actividades o concursos

Comunicación de datos: Los resultados de los premios se publicarán en la web y podrán ser promocionados tal de conformidad con lo dispuesto en las bases de las convocatorias

Plazo de conservación: Los datos de carácter personal se conservarán durante el tiempo necesario para cumplir con la finalidad para la que se recabaron y para dictaminar las posibles responsabilidades que se pudieran derivar de dicha finalidad y del tratamiento de datos

DERECHOS QUE ASISTEN A LAS PERSONAS INTERESADAS

Ante Bilbao Zerbitzuak:

- A saber si estamos tratando sus datos personales o no. (Reglamento UE 2016/679, del Parlamento Europeo y Consejo, de 27 de abril)
- Derecho de acceso: si quiere consultar sus datos
- Derecho de rectificación: si quiere cambiar sus datos
- Derecho de supresión: si quiere eliminar sus datos (por ejemplo, si ya no son necesarios para el fin que se recogieron)
- Derecho de limitación: si quiere que sólo aparezcan algunos datos. (Sólo se conservarán para el ejercicio de reclamaciones)
- Derecho de oposición: si quiere negarse al tratamiento de sus datos. (Sólo se conservarán por motivos legales o para el ejercicio de reclamaciones)

Para facilitar el ejercicio de estos derechos tiene formularios a su disposición en la web de Bilbao Zerbitzuak

<https://bilbaozerbitzuak.bilbao.eus>

Ante la Agencia Vasca de Protección

Si en el ejercicio de estos derechos cree que no se le ha facilitado o atendido correctamente, puede interponer una reclamación ante la Agencia Vasca de Protección de Datos para iniciar un procedimiento de tutela de sus derechos deberá dirigir la reclamación a:

Agencia Vasca de Protección de Datos

- Tomás de Zumárraga, 71 - 3ª planta
01008 Vitoria-Gasteiz
- Teléfono: 945 016 230
Fax: 945 016 231
- Correo electrónico: avpd@avpd.es
- Web: www.avpd.es
- La reclamación debe aportar alguno de estos documentos:
 - › La negativa de Bilbao Zerbitzuak a reconocer su derecho
 - › Copia del resguardo del envío por correo certificado a la oficina de correos, si la solicitud se remitió por correo certificado

Información adicional:

En bilbaozerbitzuak.bilbao.eus

TRATAMIENTO AUTOMATIZADO

Los datos personales no son objeto de decisiones basadas únicamente en el tratamiento automatizado que produzcan efectos jurídicos o afecten significativamente a la persona interesada/solicitante, salvo circunstancias expresamente previstas por el Reglamento General de Protección de Datos.

Tampoco se utilizan en tratamientos automatizados para la elaboración de perfiles.

TRANSFERENCIAS INTERNACIONALES

No se prevé transferir datos personales a terceros países ni a organismos internacionales.

MEDIDAS TÉCNICAS Y ORGANIZATIVAS DE SEGURIDAD

La categorización de los sistemas de información y la aplicación de medidas de seguridad se lleva a cabo de acuerdo a lo dispuesto en el Real Decreto 3/2010, de 8 de enero, regulador del Esquema Nacional de Seguridad en el ámbito de la Administración Electrónica.

Las medidas de seguridad implementadas corresponden a las aplicadas de acuerdo al Anexo II (Medidas de Seguridad) del Real Decreto 3/2010, de 8 de enero, por el que se regula el Esquema Nacional de Seguridad en el ámbito de la Administración Electrónica.

Asimismo, en Bilbao Zerbitzuak se aplican las Políticas de Seguridad de BilbaoTik como Entidad responsable de la gestión, mantenimiento y seguridad de las aplicaciones y servidores que emplea Bilbao Zerbitzuak.