



ALICANTE
GASTRONÓMICA
alma  mediterránea

 **Cátedra Palmeral d'Elx**
UNIVERSITAS *Miguel Hernández*



III Premio Internacional De Cocina Profesional Dátil De Elche

Lunes 30 de septiembre, a las 10:30
Espacio Cámara

Convocatoria y bases

PREMIO INTERNACIONAL DE COCINA PROFESIONAL DÁTIL DE ELCHE

BASES

IV Edición – 2024

La Cátedra Palmeral d'Elx, mediante su matriz, la Universidad Miguel Hernández de Elche, en adelante UMH, convocan su III Edición del Premio Internacional de Cocina Profesional con dátil de Elche. El objetivo principal de dicho concurso es la promoción del Dátil de Elche como alimento e ingrediente culinario, y que a su vez se estimulará la creatividad y la puesta en valor de los profesionales de la cocina y la pastelería internacionales.

Esta tercera edición realizará su fase final en el marco de la feria “Alicante Gastronómica”.

Participantes

Podrán participar aquellas personas físicas mayores de edad que estén ejerciendo su actividad laboral en negocios relacionados con la gastronomía, ya sea en restaurantes, gastrobares, hoteles u obradores de pastelería, además en esta edición se permite la participación de alumnos de escuelas de hostelería y de pastelería que estén en el momento de inscripción estén cursando en su respectiva escuela (contemplándose FP grado medio Cocina y Gastronomía, FP grado superior de Dirección de Cocina, FP de grado medio de pastelería, Grado Universitario en Gastronomía y los equivalentes a estos).

Forma de participación

Los participantes deberán presentar una receta de cocina o de pastelería donde el ingrediente principal sea una o varias de las **variedades de dátil cultivada en Elche**.

La participación será a una receta por participante.

La inscripción será de carácter gratuita.

Documentación, lugar y plazo de presentación

El participante deberá presentar los siguientes documentos:

- **Ficha de participación completa y debidamente cumplimentada (plantilla en ANEXOS)**, donde se proporcionarán los datos personales, establecimiento o escuela que representan, y la ficha de protección de datos firmada.
- **Foto del DNI o Pasaporte**, enviado o bien en formato imagen o pegado en un documento en formato Word o PDF.
- **Documento acreditativo de la entidad a la que representa** que demuestre que en el momento de la apertura de las bases del presente concurso ejerce allí su actividad o estudia el participante, pudiendo ser un justificante sellado por la entidad o un documento oficial (Anexo 1).
- **Receta del plato elaborado (plantilla en ANEXOS)**, donde se describa con el máximo grado de detalle los siguientes puntos:
 - Variedad de dátil ilicitano utilizado, pudiendo utilizar otras variedades, pero la variedad mayoritaria debe ser deberá ser ilicitana.
 - Listado de ingredientes lo más exacto posible.
 - Elaboración desarrollada con la mayor exactitud posible.
 - Montaje final o Listado de alérgenos.
- **Foto del plato terminado.**

Todos los documentos serán enviados en un mismo correo al correo electrónico catedrapalmeral@umh.es bajo el nombre “Inscripción Premio Internacional Dátil de Elche (Nombre del participante)”.

Tras ser recibido el correo con todos los documentos adjuntos mencionados anteriormente, se verificará y se reenviará un correo como que su inscripción ha sido recibida.

El plazo para la presentación de las inscripciones se abrirá en el momento de la publicación oficial de las presentes bases y durará hasta el **domingo 10 de Septiembre de 2024, este incluido, cerrando la admisión a las 23.59** h del mencionado día.

Premios

- La receta ganadora será premiada con un cheque de 1000€ y cartel o placa acreditativa como Ganador del Premio y amparado por la Cátedra Palmeral d'Elx y la UMH.
- Las 6 recetas finalistas obtendrán un diploma acreditativo como finalistas.

Dinámica y funcionamiento

La dinámica del concurso se realizará en dos fases:

1. Fase eliminatoria:

Una vez los participantes que se hayan inscrito mandando la documentación requerida y se le haya remitido la contestación como que está inscrito y habiendo finalizado el periodo de inscripción, un jurado especializado seleccionará las 6 recetas con el nivel más alto, para ello se estipulan los siguientes criterios:

- Nivel de complejidad en las técnicas utilizadas.
- Innovación.
- Maridaje entre todos los componentes del plato.
- Prioridad del dátil como ingrediente.
- Presentación final del plato.
- Ficha-receta lo más completa y comprensible posible.
- Cumplimiento de los requisitos obligatorios estipulados.

Una vez seleccionadas las 6 recetas que cumplan los requisitos anteriores, estas pasarán a la segunda fase.

La lista de los 6 participantes finalistas será comunicada de forma pública y particular a cada uno de ellos vía email el **15 de Septiembre de 2024**.

2. Fase final:

Los 6 participantes seleccionados deberán desplazarse a la **Institución Ferial Alicantina (IFA) en la localidad de Torrellano (Elche)**, donde se realizará una final en la que los finalistas realizarán sus platos para presentarlos a un jurado seleccionado.

La organización horaria el día de la final será:

- **Lunes 1 de Octubre.**
- **Presentación de los participantes en la puerta principal de la Institución Ferial Alicantina a las 10:00**, donde se asignará a los participantes una identificación de acceso.
- **A las 10:40 se realizará el sorteo para asignar puesto de trabajo y turno de comienzo.**
- **Hasta las 10.50 tendrán de tiempo para organizar los puestos de trabajo, así como para preparar la uniformidad.** Comienzo del concurso:
- A las 10:50 se presentará el primer participante en su puesto de trabajo.
- **A las 11:00 comenzará el primer participante a elaborar** y a la vez se presentará el segundo participante en su puesto de trabajo asignado.
- Cada 10 minutos se repite el proceso hasta que todos los participantes estén en su puesto elaborando los platos.

- En el minuto 60 se avisará al participante que dispone de 10 minutos para finalizar su emplatado, por lo que el tiempo final es de 70 minutos.
- En el minuto 70 los secretarios retirarán todos los platos, presentando al jurado los 3 de degustación y dispondrán el cuarto plato en la mesa buffet de presentación.
- El jurado dispondrá de los siguientes 10 minutos para realizar la valoración individual.
- Se repite el sistema con cada finalista.
- A las 13:30 se realizará la entrega de diplomas de participantes finalistas y el premio al finalista que alcance la valoración más alta.

En esta fase se cumplirán las siguientes normas:

- **El tiempo de elaboración máximo será de 70 minutos**, donde los 10 últimos minutos serán para utilizar en los termines y el emplatado.
- Para facilitar la valoración de cada plato una vez terminados, los participantes comenzarán con una diferencia de 10 minutos entre cada uno.
- Se tendrán en cuenta la higiene, la limpieza, tanto del puesto de trabajo, como del participante, así como el uso oportuno de la uniformidad completa.
- El participante no podrá disponer de ayudante para la preparación, pero sí podrá contar con uno propio para las tareas de **friegue, limpieza y orden** (Anexo 3: FAQs).
- El participante aportará la vajilla que vaya a utilizar, de formato libre.
- Cada participante **deberá presentar cuatro (4) platos obligatoriamente**, donde tres (3) serán para la valoración del jurado y el último será para el buffet de presentación.
- **Se penalizará en 5 puntos del total de la puntuación final (35) por desfase de tiempo en la entrega del plato para la valoración del jurado.**
- Se permite el montaje de un **quinto plato de reserva** para subsanar cualquier inconveniente, **no siendo este quinto plato de carácter obligatorio**, pero sí recomendable; Este quinto plato se podrá montar fuera de tiempo, a entender que el de presentación del buffet pueda sufrir alteraciones en alguno de sus componentes (presencia de helados, cremas ligeras, etc.) para uso de cara a las fotografías protocolarias.

Las recetas deberán respetar las siguientes normas:

- Receta de creación y elaboración propia (ver anexo 2 para dudas sobre preelaboraciones).
- Sólo se admitirá una receta por participante, siendo elegida de forma imperante la primera recibida.
- Todos los elementos presentados en el plato deben ser comestibles.
- No se permitirá cambio alguno una vez recibida la receta, pudiendo ser penalizado el plato si difiere entre el presentado para la preselección y el presentado en la final del concurso.

Jurados

La organización estipula que habrá dos jurados, uno por cada fase, los cuales no duplicarán funciones.

- Fase eliminatoria:
El jurado de esta fase estará compuesto por tres miembros, los cuales realizarán la selección de las 6 recetas que cumplan todos los requisitos mencionados en el punto 1 del apartado “Dinámica y funcionamiento”.

El jurado de esta fase estará compuesto por:

- Dos miembros de la junta directiva de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Alicante (ACyRA).
 - Un miembro de la junta directiva de la “Catedra Palmeral d’ Elx”.
- Fase final:
Con el fin de mantener el anonimato de los participantes en la fase final, en esta fase se establecerá un jurado diferente al de la fase eliminatoria.
El jurado de esta fase podrá estar compuesto por:
 - Un miembro de la Universidad Miguel Hernández de Elche. o El/la concursante que obtuvo el primer puesto en la edición anterior. o Un miembro de la Junta Directiva de la “Catedra Palmeral d’ Elx”. o Un miembro de la directiva de una escuela de hostelería de la provincia de Alicante. o Un miembro de la asociación de Cocineros y Reposteros de Alicante (ACyRA). o Un/a chef de renombre cuya actividad en la gastronomía sea de gran relevancia.

Secretarios

La organización estipulará la presencia de uno o dos secretarios máximo, los cuales desempeñarán las siguientes funciones:

- Atender dudas o problemas de los participantes durante el transcurso del concurso.
- Atender dudas de los jueces.
- Establecer enlace entre los participantes y el jurado para mantener el anonimato de los platos durante el transcurso del concurso.
- En caso necesario, durante la valoración del jurado transmitirán posibles dudas del jurado al participante a fin de subsanar aquellas que sean relevantes para la valoración final.
- Velar por el cumplimiento de las normas del concurso.
- Presentar los platos de cada participante al jurado, con la descripción exacta dictada por el participante.
- Custodia del sobre con el nombre del ganador, sellado y firmado por los jueces, hasta la presentación del ganador.
- Marcar los tiempos a los participantes.

Los secretarios serán elegidos por la organización, primando que sean conocedores del sector de la restauración y/o repostería.

Los secretarios deberán mantener de forma imperativa el secreto de participación ante el jurado.

Ingredientes

Los participantes deberán suministrarse de todos los ingredientes a utilizar por su cuenta, en cantidades suficientes para realizar todos los platos que se vayan a presentar.

Los organizadores suministrarán un mínimo de 1 kg de dátiles por cada participante y según la variedad solicitada, los cuales tendrán disponibles en sus puestos de trabajo.

Las variedades de dátil solicitado serán **“Medjoul” y “Confitera”**, frescos y/o congelados o madurados; Se permite que los participantes trabajen con otras variedades autóctonas ilicitanas poco comercializadas (huertos particulares), en cuyo caso el participante deberá especificar de que variedad se trata en la receta y aportarlas personalmente para el día de la final.

Instalaciones fase final

La Institución Ferial Alicantina y en concreto la feria “Alicante Gastronómica” dispondrá de los puestos de trabajo, los cuales estarán dotados de maquinaria básica.

Material proporcionado por la organización

En las instalaciones los finalistas tendrán a su disposición la siguiente maquinaria:

- Mesa de trabajo gran superficie (1 por cada 2 participantes).
- Inducción (1 por cada participante).
- Frigoríficos.
- Congeladores.
- Thermomix.
- Mantecedora – sorbetera.
- Freidoras.
- Montadoras – amasadoras.
- Horno.
- Microondas.

Material dependiente del participante

Dependerá del propio participante la vajilla de presentación, los cuchillos de cocina, pequeño utillaje como varillas, espátulas, sartenes, cazos, pesos, lenguas, cuencos y tablas de corte, así como todo aquel material de uso específico como puedan ser pipas de ahumar, jeringas, cucharas de esferificación, biberones, sifones, utensilios de emplatado (pinzas y espátulinas) y demás material que no sea mencionado en el apartado “Material aportado por la organización”.

Aceptación de las bases

La voluntad de inscribirse y participar en este concurso implica de forma imperativa la aceptación completa de las presentes bases, aceptando también el criterio de valoración de ambos jurados.

La Cátedra “Palmeral d’Elx” como entidad organizadora del presente premio internacional de cocina profesional, se reserva el derecho a efectuar en cualquier momento los cambios que consideren oportunos en las presentes bases, incluyendo la anulación, aplazamiento o ampliación de las mismas; Cualquier cambio será comunicado a los participantes de ambas fases a título informativo, pudiendo aceptar los participantes dichos cambios o en caso de no aceptarlos eliminando su inscripción y permutando otro participante de la lista final en la primera fase.

Derechos de imagen

Los participantes clasificados tras la fase eliminatoria autorizan de forma imperativa y gratuita a la organización, así como a los colaboradores y patrocinadores oficiales de este premio a utilizar y difundir sus nombres e imágenes en cualquier actividad de carácter promocional, ya sea mediante la difusión del material

en redes sociales, soportes web y/o medios de comunicación. Estos derechos de imagen no estarán sometidos a ninguna limitación temporal ni territorial y a su vez no dará lugar a ningún tipo de contraprestación o remuneración.

La difusión de imágenes y contenidos estará sometida a control de la organización, quien será en última instancia quien deba autorizar a entidades ajenas a los organizadores, patrocinadores, colaboradores, participantes y establecimientos representados, quienes de forma imperativa al aceptar las presentes bases quedan autorizados a dicha difusión.

Queda **totalmente prohibida la difusión de datos personales** de los participantes, jueces y secretarios salvo nombre, establecimientos o entidades representadas y población, región o país de donde provengan.

Necesidades especiales

Minusvalías:

Si el participante finalista padece algún tipo de minusvalía lo deberá comunicar a los organizadores en el momento en el que sea confirmado su pase a la final (20 de Septiembre), para que los organizadores puedan prever cualquier forma de que el finalista esté en igualdad de condiciones (asignación de ayudante para labores pesadas, búsqueda de puestos adaptados, proveer de más espacio en el puesto asignado, etc.).

Ayuda al alojamiento:

Aquellos finalistas que **no posean residencia oficial en la provincia de Alicante o sus limítrofes (Valencia, Murcia y Albacete)** tendrán la posibilidad de recibir ayuda para posibilitar su alojamiento la noche previa al concurso y siempre en función de que el presupuesto total destinado al presente evento lo permita.

En caso de que la partida presupuestaria permita realizar dicha ayuda a la pernoctación, la organización valorará cada solicitud y será realizada la notificación pertinente a un máximo de 10 días previos al concurso.

Idioma

Los idiomas oficiales del concurso serán las lenguas oficiales de la Comunidad Valenciana.

Artículo 3 de la Constitución Española de 27 de Diciembre de 1978, en sus puntos I y II, así como en la Ley 4/1983 de 23 de Noviembre, de uso y enseñanza del Valenciano en su punto III.

Consideraciones finales

La entidad organizadora será garante de la confidencialidad de todas las propuestas presentadas desde la primera fase hasta la asignación del participante ganador del premio.

La propiedad intelectual pertenece a los autores de las propuestas recibidas, teniendo la organización el derecho a publicar y difundir tanto en sus redes sociales, como webs y otros medios de comunicación que considere oportuno las recetas (con su autoría correspondiente) y las imágenes del transcurso del concurso.

ANEXOS

ANEXO 1: DOCUMENTOS VÁLIDOS PARA DEMOSTRAR SER PROFESIONAL EN ACTIVO O ESTUDIANTE:

Será valido cualquiera de los siguientes documentos para acreditar que el profesional o estudiante está en activo, **únicamente será necesario presentar uno de los siguientes documentos, a elegir:**

Documentos profesionales:

- Declaración firmada o sellada por la empresa.
- Fotocopia o escaneo del Contrato de trabajo.
- Fotocopia o escaneo de la Vida laboral en la que aparezca el establecimiento a representar como “en activo”.

Documentos de estudiantes:

- Declaración firmada o sellada por la escuela.
- Matricula en entidad formativa.
- Declaración de tutor firmada.
- Tarjeta escolar de identificación personal del estudiante.

ANEXO 2: ELABORACIONES QUE POR MOTIVOS DE TIEMPO SE PERMITEN LLEVAR PREELABORADAS:

- Base de helados o sorbetes que requieran un reposo prolongado, superior a 30 minutos.
- Fondos de carnes, pescados u otros elementos que requieran cocciones prolongadas, superior a 30 minutos.
- Masas que requieran un reposo prolongado, superior a 30 minutos, ya sean de pastelería o de cocina, contemplados entre estas las masas fermentables, las masas "muertas", las masas para frituras densas que requieran reposo en frío, las pastas frescas.
- Frutas o verduras deshidratadas
- Carnes, pescados o verduras que requieran de un marinado prolongado superior a 30 minutos (no contarán como tal aquellos que se puedan realizar en el tiempo de la mitad del concurso, como son los ceviches).
- Rehidratación de productos deshidratados (no será necesario en este caso justificar la preelaboración ante el secretario).
- Pescados o carnes realizados en condición de **preelaboración** como asados de larga duración, entendiéndose como larga duración aquella que supere los 30 minutos, que se vayan a utilizar como ingrediente complementario y no como principal.
- El Foie se podrá llevar limpio, tratado mediante cocción y enfriado, para uso directo siempre que sea un ingrediente secundario y no un elemento principal, sin necesidad de justificar ante el secretario.

ANEXO 3: FAQs – Preguntas Frecuentes

- ¿En la fina los seleccionados pueden llevar ayudante?
 - La organización no asignará ningún ayudante a los finalistas.
 - Se permite que los participantes cuenten con un ayudante propio pero única y exclusivamente para las tareas de limpieza, friegue, orden del material y preparación de puesto de trabajo antes del comienzo del concurso.
 - Si durante el transcurso del concurso los secretarios ven al ayudante tomar parte del concurso ayudando al finalista de forma activa (ajenas a las tareas anteriormente mencionadas), el finalista podrá ser sancionado con una penalización en puntuación o descalificación, a determinar por los miembros del jurado la acción a tomar.
- ¿Se pueden presentar dos trabajadores de una misma empresa o escuela?
 - Sí, pero cada uno debe presentar su propia elaboración, es decir: un participante = una propuesta
- ¿Los secretarios pueden facilitar información?
 - Sólo podrán facilitar información básica hacia los participantes, como el control de los tiempos, ayuda a programar o encender la maquinaria.
- ¿Si me olvido de algún pequeño utensilio o material la organización puede conseguirme otro?
 - Dentro de los materiales que debe aportar el participante, estos no hay posibilidad alguna de que puedan ser suplidos por los organizadores. Como opción sí pueden ser suplidos prestados por otro participante si así lo considera oportuno.
 - No es responsabilidad de la organización suplir materiales de uso exclusivo de los participantes.
- ¿Es posible cambiar el tiempo de comienzo de la prueba final?
 - Los comienzos de los 6 participantes se realizarán a sorteo, con una cadencia de inicio de 10 minutos entre cada uno; Sólo se podrá cambiar el tiempo de inicio de un participante por otro si se dan dos casos juntos:
 - Que sea una causa justificada o de fuerza mayor.
 - Que otro participante le ceda su número comienzo.Si uno de los dos casos no se da, no habrá posibilidad de cambio de comienzo de turno.

FICHA DE INSCRIPCIÓN

INFORMACIÓN PERSONAL (Obligatorio)	
Nombre	
Apellidos	
Población de residencia	
Fecha de nacimiento	
Teléfono de contacto	
Correo	
Talla Chaquetilla* (obligatorio)	Nota: medidas en tabla inferior
INFORMACIÓN LABORAL O FORMATIVA (Obligatorio)	
Entidad representada	
Familia profesional	
Población de la entidad	
Puesto ejercido (profesional) (estudiantes marcar como tal)	

* La organización se reserva la posibilidad de proveer de chaquetillas para los finalistas; Consultar en la siguiente tabla, siendo unisex la talla:

TALLAS	SIZES	P			M			G			SG					
		XS	S	M	L	XL	XXL	YL								
		40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	66	68
PECHO	BUST	78-81	82-85	86-89	90-93	94-97	98-101	102-105	106-109	110-113	114-117	118-121	122-125	126-129	130-133	134-137
CINTURA	WAIST	66	70	74	78	82	86	90	94	98	102	106	110	114	118	122
CADERA	HIPS	78	82	86	90	94	98	102	106	110	114	118	122	126	130	134

Al firmar y entregar este documento, el participante acepta la totalidad de las bases, así como ceder sus datos personales a las entidades organizadoras para su utilización en el transcurso de todas las fases concurso y, una vez finalizado este, para utilizar exclusivamente su nombre y el nombre y dirección del establecimiento en la difusión de contenidos en prensa, redes sociales u otro tipo de soportes informativos.

Firmado:

En _____ a _____ de _____ de 2023

FICHA TÉCNICA

(se podrán entregar tantas fichas como necesite usar el participante, no limitándose sólo a una)

Nombre del Plato:			
Variedad de dátil utilizado:			
INGREDIENTES			
Ingrediente	Cantidad	Ingrediente	Cantidad
ELABORACION			

MONTAJE FINAL