

ADMINISTRACIÓN LOCAL

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN ÁREA DE PROMOCIÓN Y TURISMO

2024/3618 *Bases de la XXI Edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraíso Interior".*

Anuncio

El Diputado de Promoción y Turismo (P.D. Resolución núm. 433, de 04/07/2023) ha dictado Resolución número 225, de fecha 30 de julio de 2024, por la que se aprueba las Bases de la XXI Edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraíso Interior", cuyo texto literal es el siguiente:

"XXI Edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraíso Interior"

Bases

La Diputación Provincial de Jaén convoca la XXI 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/as aquellos/as cocineros/as, personas físicas, que desarrollen su trabajo en un establecimiento de hostelería en el momento de presentar la solicitud de participación y que no hayan obtenido en ediciones anteriores el primer Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén Paraíso Interior".

Forma de participación

Presentación de una receta de cocina elaborada, obligatoriamente, con al menos, uno, de los aceites "Jaén Selección 2024". Será una receta de cocina de elaboración propia.

Sólo se admitirá una receta por cocinero.

La inscripción es gratuita.

Documentación, lugar y plazo de presentación

La inscripción queda abierta desde el día siguiente a la fecha de publicación del extracto de las Bases del Premio en el BOLETÍN OFICIAL de la Provincia de Jaén, hasta el día 12 de septiembre de 2024, no admitiéndose ninguna solicitud posterior a esta fecha.

La solicitud para inscribirse en el Premio y el resto de documentación requerida se presentará preferentemente a través de la Sede Electrónica de la Diputación Provincial de Jaén (<https://sede.dipujaen.es/SolicitudGenerica>), pudiéndose presentar también en el Registro de la Diputación Provincial o de sus organismos autónomos, o a través de cualquiera de las formas previstas en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, debidamente suscrita por el beneficiario, y entre ellas en las representaciones diplomáticas u oficinas consulares de España en el extranjero.

En el caso de presentarse en Registro distinto al de esta Diputación o de sus organismos autónomos, se deberá enviar reporte del registro (junto a la documentación presentada) al mail aceitedeoliva@dipujaen.es.

En todos los casos, en la solicitud se debe incluir la siguiente documentación:

- Solicitud de participación dirigida al Sr. Presidente de la Diputación Provincial (Anexo I).
 - Fotocopia del DNI o documento similar, según proceda, identificativo/acreditativo de la personalidad del participante.
 - Documento en el que se acredite que la persona que solicita participar en este Premio, desarrolla su labor en el sector hostelero como cocinero/a profesional en el momento de la presentación de la solicitud.
1. Fotografía del plato elaborado y emplatado con buena resolución, con un peso máximo de 2 megas.
 2. 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 2024 utilizado/s.
 - Elaboración.
 - Montaje del plato.
 - Utensilios y electrodomésticos empleados en la receta con especificación de los que se solicitarán a la organización del premio para la final.
 - Tiempo de realización.

Toda la documentación se adjuntará en archivos con formato pdf, con un peso máximo de 2 megas.

Más información:

Diputación Provincial de Jaén
Plaza de San Francisco, s/n
23071 Jaén
Telf.: 953 303 573 Ext. 1719 / 1720
Correo electrónico: aceitedeoliva@dipujaen.es

Premio

Se contempla la concesión de un Premio de 8.000 € y trofeo al ganador.

Con la entrega del Premio al ganador/a, éste/a 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.

En el supuesto de que el/la premiado/a realice una actividad económica de carácter empresarial o profesional y que ésta tenga relación con la materia objeto del Premio, deberá emitir factura por el importe del premio (8.000 euros) más el impuesto sobre el valor añadido, ya que el Premio constituiría una contraprestación de su actividad económica sujeta al citado impuesto. En el caso de que proceda, se practicará retención a cuenta del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.

El Premio, así como el impuesto sobre el valor añadido si éste se devengara, se financiará con cargo a la aplicación presupuestaria 2024742.4390.48907, con utilización de la bolsa de vinculación jurídica de créditos.

Este Premio es compatible 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 este Premio.

Dinámica y funcionamiento del Premio

Fase de Selección

El Premio constará de una primera fase en la que se seleccionarán las ocho recetas que participarán en la fase final.

En esta primera fase, de carácter eliminatorio, se analizarán todas las solicitudes de participación presentadas. Para ello 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 2024. 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.

Fase Final

La fase final del Premio se desarrollará en directo ante Jurado y público, y tendrá lugar en el transcurso de San Sebastián Gastronómica - Euskadi Basque Country (en adelante SSG), durante la mañana del miércoles, 9 de octubre de 2024.

En ella participarán los/as ocho cocineros/as seleccionados/as en la primera fase.

El sorteo que decide el orden de participación de los finalistas, se hará con la presencia de los/as interesados/as y con antelación al inicio de la fase final.

En esta fase final, el Jurado valorará el sabor, la textura, temperatura, el aspecto del plato elaborado y la destreza de los finalistas en su trabajo.

Cada finalista elaborará una ración para cada miembro del Jurado y una más para mostrarla a los medios de comunicación y al público presente.

La organización de SSG se hará cargo de los gastos de alojamiento de los chefs finalistas, así como facilitará su estancia en SSG, contando con ellos para las actividades programadas.

La Diputación Provincial de Jaén correrá con los gastos de transporte de cada finalista desde su lugar habitual de residencia hasta San Sebastián y regreso al lugar de origen. Esta aportación se realizará a través del crédito del contrato CO-2020/1589 aplicación presupuestaria 2024.410.9200.22699. Si alguno de los finalistas realizara el desplazamiento desde su lugar de residencia hasta San Sebastián en vehículo particular se le abonará una indemnización a razón de 26 céntimos de euro por kilometro recorrido, con cargo a la aplicación presupuestaria 2024.740.4320.22612.

Temporalización / ubicación / funcionamiento

- Los participantes dispondrán de 75 minutos para realizar sus platos
- La fase de la final se desarrollará en dos espacios distintos: una primera fase de preparación en la cocina central del Kursaal, donde dispondrán de 45 minutos para realizar elaboraciones, mise en place, etc. y una segunda fase en presencia del Jurado en otra sala, en la que dispondrán de 30 minutos para finalizar y emplatar sus platos.
- En ambas cocinas habrá un box de cocina equipado adecuadamente para realizar la fase final. La organización enviará un listado de la maquinaria, utensilios disponibles para los participantes. Cabe la posibilidad de que los concursantes aporten su propios utensilios/maquinaria, si así lo reflejan en la solicitud de participación en el apartado de la elaboración de la receta.
- Los aceites utilizados en la elaboración de las recetas aparecerán exclusivamente en las botellas de cada una de las marcas empleadas.

- Los participantes podrán traer elaboraciones realizadas que precisen de un tiempo de producción mayor a 1 hora (caldos, liofilizados, etc.). Este hecho debe quedar reflejado en la receta.
- Los finalistas tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada. La organización facilitará un delantal con la imagen del Premio a cada uno de ellos, que deberán utilizar durante toda la fase final.
- Los finalistas deberán explicar en la presentación del plato, 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.
- En caso de no cumplir la temporalización fijada para la elaboración y finalización del plato, el jurado descalificará al participante afectado.

Jurado

La composición del Jurado de cada una de las dos fases será la siguiente:

- El Diputado Delegado de Promoción y Turismo, que actuará como Presidente.
- El cocinero ganador de la XX edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén Paraíso Interior”.
- 4 cocineros/as de reconocido prestigio o representantes de medios de comunicación especializados en gastronomía de ámbito nacional.
- Un/a técnico/a del Área de Promoción y Turismo, que actuará como Secretario (éste no realizará la cata de los platos).

La identidad de los miembros del Jurado de cada una de las dos fases serán establecidos mediante resolución del Presidente de la Diputación Provincial de Jaén, que será publicada en el BOLETÍN OFICIAL de la Provincia de Jaén, con cinco días de antelación, como mínimo, a la celebración de cada una de las fases de este Premio. Los miembros del Jurado no recibirán remuneración económica por su participación y podrán cambiar en alguna de las fases.

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

El Jurado de la fase final formulará propuesta de concesión, con arreglo a los criterios de valoración contenidos en esta convocatoria. La propuesta de resolución del Jurado se elevará al órgano competente para su concesión.

El Premio se declarará desierto únicamente en caso de voto unánime del Jurado. En caso contrario, el Jurado está obligado a proponer su concesión.

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, 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.

Aceites Jaén Selección 2024 a emplear en la elaboración de las recetas participantes:

- Marca: AZORLA
- Nombre de la empresa: Aceites Cazorla SCA

- Marca: ESENCIAL OLIVE
- Nombre de la empresa: Oleícola San Francisco SL

- Marca: JABALCUZ PREMIUM
- Nombre de la empresa: SCA Sierra de la Pandera

- Marca: OLIBAEZA
- Nombre de la empresa: SCA del Campo El Alcázar

- Marca: ORO BAILÉN
- Nombre de la empresa: Aceites Oro Bailén. Galgón 99 SLU

- Marca: PUERTA DE LAS VILLAS
- Nombre de la empresa: SCA San Vicente

- Marca: TIERRAS DE CANENA
- Nombre de la empresa: SCA San Marcos de Canena

- Marca: MELGAREJO ECOLÓGICO
- Nombre de la empresa: Aceites Campoliva SL

Información sobre los aceites:

<https://www.dipujaen.es/export/sites/default/galerias/galeriaDescargas/diputacion/dipujaen/turismo-desarrollolocal-sostenibilidad/Turismo/JS2024-ES-diptico-baja.pdf>

ANEXO I

XXI EDICIÓN DEL PREMIO INTERNACIONAL DE COCINA CON ACEITE DE
OLIVA VIRGEN EXTRA “Jaén Paraíso Interior”

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN

1. Primer Apellido	2. Segundo Apellido	3. Nombre	4. D.N.I.
5. Nombre del restaurante:		6. Dirección postal del Restaurante	
7. Teléfono fijo	8. Teléfono móvil	9. Correo electrónico	
10. Nombre de la Receta			
11. Aceite/s Jaén Selección 2024 utilizados			

SOLICITA participar en la XXI EDICIÓN DEL PREMIO INTERNACIONAL DE COCINA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA “Jaén Paraíso Interior” y **DECLARA** que cumple con todos los requisitos necesarios para participar en este Premio, conocer sus Bases, estar conforme con ellas y cumplirlas.

Se adjunta la siguiente documentación:

- Copia del DNI o documento similar, según proceda, identificativo de la personalidad del participante en este premio.
- Documento del establecimiento o empresa en el que se acredite que la persona que solicita participar en este premio, desarrolla su labor en el mismo.
- Datos de la receta según bases de convocatoria.
- Fotografía del plato.

En _____, a _____ de _____ de 2024

Fdo.: _____

(*) Es obligatorio cumplimentar el formulario de protección de datos que figuran en el reverso de esta solicitud.

ILMO. SR. PRESIDENTE DE LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS	
RESPONSABLE	Diputación Provincial de Jaén.
FINALIDAD DEL TRATAMIENTO	Participación en la XXI Edición del Premio Internacional de Cocina con aceite de oliva virgen extra “Jaén Paraíso Interior”.
LEGITIMACIÓN	El tratamiento de datos se basa en que el propio interesado da su consentimiento para el tratamiento de sus datos personales para la tramitación de su solicitud.
DESTINATARIOS DE CESIONES	Los datos serán utilizados únicamente para la organización de la XXI Edición del Premio Internacional de Cocina con aceite de oliva virgen extra “Jaén Paraíso Interior”, y se prevé la cesión de datos a terceros conforme se detalla en la “Información adicional”. No se prevén transferencias internacionales de datos.
DERECHOS	En cualquier momento el interesado podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación de su tratamiento, oposición y portabilidad de sus datos mediante la presentación de escrito en el Registro Electrónico General o través de la dirección dpd@dipujaen.es .
INFORMACIÓN ADICIONAL	Puede consultar la información adicional y detallada sobre Protección de Datos a continuación.

- Sí** deseo que Diputación Provincial de Jaén utilice mis datos para la organización de la XXI Edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén Paraíso Interior” (ES IMPRESCINDIBLE MARCAR ESTA OPCIÓN PARA PODER PARTICIPAR EN EL PREMIO).
- No** deseo que Diputación Provincial de Jaén utilice mis datos para la organización de la XXI Edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén Paraíso Interior” (EN EL CASO DE MARCAR ESTA OPCIÓN NO PODRÁ PARTICIPAR EN EL PREMIO).

INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS

RESPONSABLE	El Responsable del Tratamiento es la Diputación Provincial de Jaén, Plaza de San Francisco s/n 23071 – Jaén, siendo el representante su Presidente. Conforme a lo dispuesto en el artículo 37 del REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016, se ha designado a la Secretaría General de la Corporación como Delegado de Protección de Datos. Para el ejercicio de los derechos previstos en el mismo, podrá contactar a través de la dirección de correo electrónico: dpd@dipujaen.es (esta dirección de correo electrónico estará disponible, exclusivamente, para consultas relacionadas con la protección de datos).
FINALIDAD DEL TRATAMIENTO	La finalidad del tratamiento es Participación en la XXI Edición del Premio Internacional de Cocina con aceite de oliva virgen extra “Jaén Paraíso Interior”.
LEGITIMACIÓN	Conforme a lo previsto en el artículo 6 del REGLAMENTO (UE) 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 27 de abril de 2016, el tratamiento encuentra su base de legitimación en: a) el interesado dio su consentimiento para el tratamiento de sus datos personales para esta finalidad. El interesado da su consentimiento expreso a facilitar los datos a que se refiere el presente formulario para que la Diputación Provincial de Jaén, pueda llevar a cabo la organización y desarrollo de la XXI Edición del Premio Internacional de Cocina con aceite de oliva virgen extra “Jaén Paraíso Interior”.
DESTINATARIOS DE CESIONES O TRANSFERENCIAS	Los datos serán utilizados únicamente para la organización de la XXI Edición del Premio Internacional de Cocina con aceite de oliva virgen extra “Jaén Paraíso Interior”, y solo serán cedidos a: ✓ Miembros del Jurado. No se prevén transferencias internacionales de datos.
DERECHOS	En cualquier momento el interesado podrá ejercer los derechos recogidos en los artículos 15 y siguientes del Reglamento (UE) 2016/379, de 27 de abril de 2016, mediante la presentación de escrito en el Registro Electrónico General. Estos derechos son los que a continuación se indican: Derecho a obtener del responsable del tratamiento confirmación de si se están o no tratando datos personales que le conciernen y, en tal caso

	<p>derecho de acceso a los mismos y, a la siguiente información: los fines del tratamiento, categorías de datos personales que se traten y de las posibles comunicaciones de datos y sus destinatarios. De ser posible, ser informado del plazo de conservación de sus datos. De no ser posible, los criterios para determinar este plazo.</p> <p>Derecho a obtener sin dilación indebida la rectificación de los datos personales inexactos que le conciernan y, en caso de ser incompletos a que se completen, inclusive mediante una declaración adicional.</p> <p>Derecho de supresión de los datos personales sin dilación indebida en los supuestos contemplados en el artículo 17, salvo las excepciones recogidas en el mismo.</p> <p>Derecho a la limitación del tratamiento, que comprende: El derecho a solicitar la suspensión del tratamiento cuando; 1. Se impugne la exactitud de los datos, mientras se verifica dicha exactitud por el responsable. 2. El interesado ha ejercitado su derecho de oposición, mientras se verifica si los motivos legítimos del responsable prevalecen sobre el afectado. El derecho a solicitar la conservación de los datos personales cuando; 1. El tratamiento sea ilícito y el afectado se oponga a la supresión de sus datos y solicite en su lugar la limitación de su uso. 2. El responsable ya no necesita los datos para los fines del tratamiento pero el afectado si los necesita para la formulación, ejercicio o defensa de reclamaciones.</p> <p>Derecho a la portabilidad de sus datos, es decir, derecho a recibir los datos personales que le incumban y que haya facilitado al responsable del tratamiento, en un formato estructurado, de uso común y lectura mecánica y, a transmitirlos a otro responsable del tratamiento sin que pueda impedirlo el responsable al que se los hubiera facilitado en los casos que dispone el artículo 20, siempre y cuando no afecte negativamente a los derechos y libertades de otros.</p> <p>Derecho a oponerse en cualquier momento, por motivos relacionados con su situación particular y personal, a que datos personales que le conciernan sean objeto de tratamiento salvo que se acredite un interés legítimo o, sea necesario para el ejercicio o defensa de reclamaciones.</p> <p>Derecho a oponerse al tratamiento cuando este tenga por objeto la mercadotecnia directa.</p> <p>Recibida la solicitud de cualquiera de las actuaciones anteriores, la Diputación de Jaén responderá en el plazo de un mes a partir de la recepción de la misma. No obstante, dicho plazo podrá ampliarse otros dos meses en caso necesario, teniendo en cuenta la complejidad y el número de solicitudes. En este caso, se informará al ciudadano de la citada prórroga en el plazo de un mes a partir de la recepción de la solicitud, indicando los motivos de la dilación. Si el ciudadano presentase la solicitud por medios electrónicos, la información se facilitará por medios electrónicos cuando sea posible, a menos que este solicite que se facilite por otro medio.</p> <p>El interesado tendrá derecho a presentar una reclamación (sin perjuicio de cualquier otro recurso administrativo o acción judicial) frente al Consejo de Transparencia y Protección de Datos de Andalucía, autoridad independiente de control en materia de protección de datos en la Comunidad Autónoma de Andalucía tal y como establecen los artículos 43.1 y 45 de la Ley 1/2014, de 24 de junio, de Transparencia Pública de Andalucía, en los términos previstos en el artículo 41 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de carácter Personal.</p>
--	---

Lo que se hace público para general conocimiento.

Jaén, 31 de julio de 2024.- El Diputado Delegado de Promoción y Turismo, FRANCISCO JAVIER LOZANO BLANCO.