

BASES DEL CONCURSO LA PATATA MARCIANA

DESCRIPCIÓN Y PATROCINADORES

La Patata Marciana es un concurso de cocina organizado por el Centro de Astrobiología y la Fundación Albireo Cultura Científica en combinación con el Centro Internacional de la Papa y la Universidad de Ingeniería y Tecnología de Perú, y cuenta con la colaboración de la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología - Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.

El objetivo final es recopilar una serie de recetas en las que el ingrediente principal sea una de las variedades de patata seleccionadas por los científicos para ser cultivada en Marte e inspiradas en las características del planeta rojo. Se trata pues de un ejercicio de creatividad que aúna el arte culinario con el conocimiento científico.

PARTICIPANTES

Pueden participar todas aquellas personas vinculadas de forma profesional al mundo de la cocina y la restauración: chefs, cocineros, profesores y estudiantes de escuelas de hostelería...

INSCRIPCIONES Y PRESENTACIÓN

La inscripción es gratuita y debe realizarse en la web del concurso (www.patatamarciana.com).

Cada inscrito solo podrá proponer *una única receta*.

Las recetas deberán ser originales y de elaboración propia, o variantes de cualquier receta habitual o tradicional.

Los concursantes enviarán su receta a través de la web del concurso en idioma castellano en formato PDF que incluirá:

1. Nombre del plato
2. Breve descripción
3. Ingredientes para 4 personas
4. Ficha técnica: pasos de elaboración y preparación
5. Terminación y fotografía, al menos, del resultado final emplatado
6. Justificación de por qué piensa el cocinero participante que esa receta debería formar parte de la gastronomía de una base permanente en Marte.

También se adjuntará un *enlace a YouTube* donde el participante habrá subido un vídeo paso-a-paso de la elaboración, con una duración máxima de 3 minutos y medio. La visibilidad del citado vídeo será OCULTO, esto es, no accesible al público.

Solo se admitirán recetas que incluyan toda la información requerida y se presenten en los plazos establecidos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Conceptos que concursantes deberán tener en cuenta a la hora de elaborar la receta:

Gastronómicos

- Originalidad e innovación, aplicando nuevos conceptos e ideas.
- Combinación adecuada de sabor, color y presentación
- Aspecto apetecible, conservando la esencia de los productos
- Cocciones adecuadas de los ingredientes que componen el plato

Científico-técnicos

- Los sistemas o métodos aplicados en la cocina sean lo más prácticos posibles: no se pueden tener mucho instrumental de cocina en una base marciana
- Preparación que implique un uso eficiente de la energía en todas las fases del cocinado
- Preparación que implique una generación mínima de residuos
- Que su aporte nutritivo sea el adecuado para el desarrollo del trabajo que llevarán a cabo los exploradores marcianos

VALORACIÓN

Presentación e innovación	20 puntos
Sabor, textura y aroma	20 puntos
Equilibrio de los ingredientes	10 puntos
Elaboración y correcto tratamiento del producto	15 puntos
Adecuación a los criterios científico-técnicos	20 puntos
Justificación	15 puntos

DESARROLLO

El concurso La Patata Marciana se realizará en dos fases.

Fase inicial

Todas las propuestas recibidas por la organización dentro del plazo señalado y con los requisitos exigidos serán examinadas por un comité técnico de la organización, que realizará una evaluación inicial de las recetas para descartar aquellas que no cumplan las bases y criterios del concurso, y seleccionará a los 10 finalistas que pasarán a la siguiente fase.

Los participantes podrán consultar en la página web del concurso toda la información necesaria sobre la patata en cuestión, así como referencia a las variedades de patata similares a la escogida disponibles en su región, para poder elaborar la receta.

Fase final

Elaboración de la receta en directo por los 10 finalistas escogidos ante el jurado con la patata de referencia.

CRONOGRAMA

Fase inicial

Inscripción y presentación de recetas: del 20 de octubre al 10 de diciembre de 2018

Fin de la recepción de recetas: 10 de diciembre de 2018 a las 23:59, hora peninsular española

Plazo de alegaciones: del 10 al 17 de diciembre de 2018

Fase final

Comunicación de los finalistas: 10 de enero de 2019

Concurso: 20 de febrero de 2019

JURADO

El jurado de estaré constituido por 5 personas de reconocido prestigio en el mundo de la restauración y en la investigación marciana, que se hará publico en la página web del concurso.

La resolución del jurado será inapelable.

PREMIOS

Las recetas seleccionadas para la Fase Final recibirán un diploma acreditativo.

El ganador recibirá una cantidad de 2.000 euros. Se podrán establecer, a criterio del jurado, hasta 4 accésits.

Comunicación de los ganadores

La organización se comunicará con los ganadores para informarles del fallo del jurado. Si no se logra contactar con los ganadores en un plazo de 3 días, se nombrará un nuevo ganador de entre los finalistas mejor valorados por el jurado.

Los nombres de los ganadores y sus recetas serán ampliamente difundidos en medios de comunicación y redes sociales.

Entrega de premios

La entrega de premios se realizará en un acto que la organización comunicará a los ganadores informando del lugar, ciudad y día, y en el que se entregará un diploma acreditativo a los Ganadores.

DATOS PERSONALES

A efectos de lo dispuesto en la vigente normativa de protección de datos de carácter personal, se informa a los concursantes que los datos personales que voluntariamente facilita, van a ser incluidos en un fichero automatizado de titularidad y responsabilidad del Centro de Astrobiología con la finalidad de realizar la gestión y adjudicación del concurso y de los premios, utilizando para ello cualquier medio, incluyendo las comunicaciones por mail y otros medios electrónicos, consintiendo expresamente el envío de comunicaciones por este medio.

Los finalistas autorizan expresamente al Centro de Astrobiología, la Fundación Albireo Cultura Científica, la Universidad de Ingeniería y Tecnología y el Centro Internacional de la Papa a difundir, en los medios que la Organización estime conveniente, su nombre y apellido completo, fotografías y en general todos aquellos datos que pudieran requerirse con motivo de difundir este concurso en los medios y en la forma en que el Organizador disponga, sin derecho a compensación alguna diferente de la entrega del premio. La negativa implicara la renuncia automática del premio.

Asimismo, los participantes autorizan expresamente al Centro de Astrobiología, la Fundación Albireo Cultura Científica, la Universidad de Ingeniería y Tecnología y el Centro Internacional de la Papa a utilizar los nombres del ganador y finalistas o su imagen para que sean publicadas a través de las redes sociales, notas de prensa y en general cualquier plataforma de difusión y comunicación, sin que ello suponga derecho alguno de

remuneración por tal reproducción o utilización.

OTRAS CONSIDERACIONES

La inscripción en el concurso significa la aceptación total de las bases del mismo.

Identificación

La identidad de los participantes y ganadores se acreditará exclusivamente por medio de documentos oficiales (D.N.I. o pasaporte). Igualmente se pondrá exigir a los participantes la documentación necesaria que acredite su pertenencia a una escuela de hostelería.

Derecho de exclusión

El Centro de Astrobiología y la Fundación Albireo Cultura Científica se reservan el derecho de eliminar justificadamente a cualquier usuario que defraude, altere o inutilice el buen funcionamiento y el transcurso normal y reglamentario del presente concurso.

Quedan expresamente excluidas las personas que no cumplan con los criterios indicados en el apartado Participantes.

Premios

Los premios entregados no serán susceptibles de cambio, alteración o compensación a petición de los ganadores.

El premio que se otorga por concurso es intransferible, es decir, en el caso de que por cualquier circunstancia el premiado no pudiese o quisiera aceptar el premio, o renunciase al mismo, éste se declarará desierto.

Al aceptar el premio, el ganador asume todos los gastos en los que incurra, salvo los que expresamente estén incluidos en el concurso en cuestión, así como la responsabilidad que se pueda derivar de la recogida y utilización de dicho premio. En tal sentido, el ganador será responsable de todos los impuestos devengados o gastos que no se mencionen específicamente en estas bases.