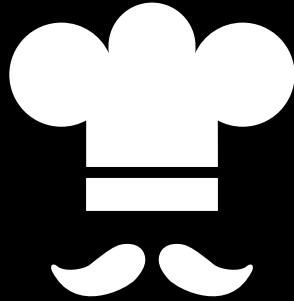


Cocina Mediterránea

"Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza"

VIII Edición



Concurso
de Cocina
Mediterránea



Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea

Alimentando nuestro futuro



Unión Europea
Fondo Europeo de Pesca
Invertimos en la pesca sostenible



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

Organización y Secretaría del Concurso

Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea

C/ Severo Ochoa, 38 pta. 29590 Campanillas · MÁLAGA

www.ieamed.net

Índice

<i>I – Introducción</i>	3
<i>II – Premios</i>	4
<i>III – Reglamento</i>	4
<i>IV – Fechas</i>	5
<i>V – Bases</i>	6
<i>VI - Modalidades de Inscripción</i>	11
<i>VII - Puntuaciones del Jurado</i>	12
<i>VIII - Consideraciones Finales</i>	12
<i>IX - Solicitud de Inscripción</i>	13



I – INTRODUCCIÓN

La Dirección General de Pesca y Acuicultura de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, a través del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (en adelante el IEAMED) cuya gestión está encomendada a la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (en adelante la Agencia), pone en marcha el concurso "Cocina Mediterránea. Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza" VIII Edición, actividad enmarcada dentro de las actuaciones financiadas con los Presupuestos reservados para las Actuaciones recogidas en el Eje Prioritario 3, Artículo 40 "Desarrollo de Nuevos Mercados y Campañas de Promoción" del Reglamento (CE) 1198/2006 del Consejo de 27 de julio de 2006 relativo al Fondo Europeo de Pesca, y en el Artículo 18 del Reglamento (CE) 498/2007 de la Comisión, de 26 de marzo de 2007, "Desarrollo de Nuevos Mercados y Campañas de Promoción", que establecen entre otras Medidas:

- » *La organización de ferias y exposiciones y la participación en ellas.*
- » *La realización de campañas regionales, nacionales o transnacionales de promoción de los productos de la pesca y la acuicultura.*

Con la ejecución de este proyecto se pretenden conseguir, entre otros, los siguientes objetivos:

- » *Promocionar el consumo de productos pesqueros y acuícolas obtenidos mediante métodos respetuosos con el medio ambiente.*
- » *Difundir la calidad de los productos pesqueros y acuícolas, en especial de aquellos con calidad diferenciada.*
- » *Desarrollar campañas dirigidas a mejorar la imagen de los productos de la pesca y la acuicultura y la del sector pesquero.*

El mundo de la cocina en general y de la alta cocina, en particular, se han convertido en un escaparate imprescindible a la hora de poner en valor los productos locales y la tradición culinaria de Andalucía. Por ello, desde sus inicios el IEAMED colabora con las escuelas de hostelería y asociaciones de restauradores a través de la participación en diversos proyectos que contribuyen a poner en valor la Alimentación Mediterránea entre nuestros cocineros, de forma que estos se conviertan en prescriptores de nuestro modelo de alimentación y, en definitiva, de nuestros productos alimentarios.

El concurso **Cocina Mediterránea Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza" VIII Edición**, es la contribución del **IEAMED** a la innovación de la "Nueva Cocina Andaluza", potenciando el importante auge de los jóvenes profesionales que la componen, invitándoles a la investigación, al desarrollo de nuevas formulas con los ingredientes de siempre y a la constante innovación como única receta para el éxito que la competitividad regional requiere.

Esta iniciativa de promoción representa al mismo tiempo una interesante acción estratégica para el lanzamiento profesional de jóvenes talentos, de nuevos creativos de nuestra cocina más genuina así como para la formación alrededor de nuestra gastronomía más internacional y de los productos que la componen.

En esta ocasión, **"Cocina Mediterránea. Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza"**, quiere constituirse en una iniciativa de promoción de los productos de la pesca, de la acuicultura y de las conservas de pescado andaluzas a través de la vinculación directa de estos productos con la gastronomía típica del modelo de Alimentación Mediterránea, reconocido hoy como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

El pescado es un producto fundamental en la alimentación mediterránea, de gran importancia como fuente de proteínas de gran calidad nutricional, vitaminas (en especial de la vitamina D) y minerales.

A ello se suman el aporte de ácidos grasos Omega-3, constituyendo por tanto un tipo de grasa de demostrado efecto protector frente a los riesgos cardiovasculares.

En Andalucía existen actualmente 25 puntos de venta de pescado o lonjas pesqueras. La mayoría de la flota pesquera es de diario, lo cual aporta frescura y calidad a los productos. Al mismo tiempo, los caladeros son en su mayoría en aguas nacionales con un alto porcentaje de pesca de modalidad artesanal. Se trata por tanto de un sector que tiene una estrecha vinculación con el territorio poniendo en valor, en algunos casos, productos típicos de cada zona asociado a una lonja pesquera. La tradición y la innovación además de la cercanía son valores que hacen de la pesca en Andalucía una actividad importante desde el punto de vista social, económico, y de la salud, además de fuente de inspiración a la gastronomía.

Pero no sólo los productos frescos serán los protagonistas de esta edición; Andalucía cuenta con un sector transformador y conservero importante, que supone casi el 50 % de la cifra de negocio total del sector pesquero andaluz, compuesto además por la pesca fresca, pesca congelada, almadraba y acuicultura.

II – PREMIOS

- » **Primer Premio:** 1 Thermomix y Diploma acreditativo.
- » **Segundo Premio:** 1 Juego de Cuchillos Profesionales y Diploma acreditativo.
- » **Premio Especial a la Escuela de Hostelería:** que presente un mayor número de concursantes cuyos proyectos cumplan con las Bases del Concurso: 1 Thermomix y Diploma acreditativo.
- » **Finalistas:** Los diez finalistas recibirán un Diploma acreditativo, firmado por la Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.
- » **Difusión:** Las recetas vencedoras con los nombres de sus creadores serán convenientemente publicitadas por diferentes medios, procurando su mayor difusión en aras a su elaboración en otros bares y/o restaurantes.

III – REGLAMENTO

Candidatos a los Premios COCINA MEDITERRÁNEA

A) Al Mejor Cocinero de Cocina Mediterránea

El Concurso **Cocina Mediterránea. "Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza"**, en su octava edición está destinado específicamente a los alumnos/as de Escuelas de Hostelería y Centros de Formación Profesional de Restauración, que cumplan el siguiente perfil:

- 1- Ser o haber sido (en el curso anterior al presente) alumno/a de una Escuela de Hostelería o Centro de Formación Profesional de Restauración en Andalucía.
- 2- Ser de origen andaluz o residente en Andalucía, en cuyo caso se acreditará presentando el certificado de empadronamiento.
- 3- El proyecto deberá presentarse redactado únicamente en castellano y a través de los medios indicados por la organización del concurso.



4- Concebir y realizar un plato creativo, cuyos protagonistas sean los productos de la pesca (prestándose especial atención a las especies de escaso valor comercial), la acuicultura o los productos procedentes de la industria conservera andaluza (prestándose especial atención a las conservas artesanales andaluzas "Melva de Andalucía" y "Caballa de Andalucía", productos reconocidos en virtud del Reglamento (CE) nº 510/2006 como Indicación Geográfica Protegida (IGP)), que se encuentre dentro de las bases de la **Alimentación Mediterránea**, más abajo especificadas. La Organización del Concurso se reserva la capacidad de no admitir una receta o proyecto que no cumpla claramente este objetivo.

5- Proponer cual sería el vino perfecto para maridar con su plato, de los amparados por las diferentes Denominaciones de Calidad existentes en Andalucía.

6- Redactar y enviar su dossier de preselección **(-V.2-)** a la Secretaría de **Cocina Mediterránea**. **"Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza"**. Concurso de Cocineros Andaluces. **(-VI.1-)**.

El candidato/a autoriza con la mera presentación de su dossier y sin contrapartida alguna a que los organizadores del Concurso de **Cocina Mediterránea**. **"Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza"** puedan tomar fotografías, redactar textos, realizar expedientes, hacer reportajes y difundirlos gratuitamente, así como divulgar toda la información relativa al Concurso; en particular el nombre, apellido y edad del candidato/a; el nombre y la dirección de la Escuela donde estudia, así como las fotos y la receta que, a juicio de los redactores y para homogeneizar la publicación si la hubiere, podría sufrir cambio en el estilo de redacción; pero no en los ingredientes, ni en los procesos de elaboración.

La selección de los finalistas (10 como máximo) se fundamentará en el estudio de los proyectos presentados por el conjunto de los candidatos/as. Sólo los finalistas podrán participar en la final.

B) Premio Especial a la Escuela de Hostelería

Los organizadores del octavo Concurso de **Cocina Mediterránea**. **"Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza"** quieren premiar por su interés y promoción de nuestra cocina a la Escuela de Hostelería / Centro de Formación Profesional de Restauración que mayor número de concursantes presente a esta edición. **Concurrarán en esta modalidad todos los proyectos presentados que cumplan debidamente con las Bases expuestas en el presente Reglamento.**

IV – FECHAS

I. Convocatoria: Los trabajos deberán presentarse de cualquiera de las formas previstas en el apartado **-VI.1- antes de las doce horas del miércoles 9 de julio de 2014**, no aceptándose ningún otro trabajo que llegue después de las citada hora - fecha.

II. La final: La presentación y elaboración de los dossieres finalistas se hará el día **25 de septiembre de 2014** en la Escuela de Hostelería CIO Mijas, Málaga. La no presentación de un candidato/a a dicha cita, implica su descalificación del Concurso. Igualmente, aunque se justifique por enfermedad u otra razón la no presencia del titular del dossier, no se permite que otra persona pueda reemplazarle en la elaboración del mismo.

III. Programa del jueves 25 de septiembre (CIO MIJAS)

Concurso (09:00 a 15:00 horas)

Sorteo para otorgar el orden de entrada de los concursantes finalistas (día previo al concurso).
Elaboración de los respectivos platos y su presentación al Jurado.

IV. Programa del viernes 26 de septiembre (IEAMED)
Talleres de Gastronomía Mediterránea (11:00 - 13:30 horas)
Acto de Entrega de Premios (14:00 horas)

Salón de actos. En presencia del Jurado, la prensa y el público invitado.

Una vez hecha la presentación por el Presidente del Jurado, los 2 premiados expondrán durante no más de cinco minutos su obra y el sentido que han querido darle a su trabajo, las dificultades del proyecto elaborado, las cualidades organolépticas que se pueden encontrar y el vino que mejor marida con su plato.

Nota referente a horarios y ubicación: Tanto la ubicación como los horarios anteriormente indicados, podrán modificarse. En caso de producirse dicha modificación se informará debidamente y con la mayor antelación posible a los finalistas.

V – BASES

1. Introducción

Es importante entender que el objetivo del Concurso es la promoción y difusión de la calidad de los productos de la pesca (prestándose especial atención a las especies de escaso valor comercial), la acuicultura o los productos procedentes de la industria conservera andaluza (prestándose especial atención a las conservas artesanales andaluzas "Melva de Andalucía" y "Caballa de Andalucía", productos reconocidos en virtud del Reglamento (CE) nº 510/2006 como Indicación Geográfica Protegida (IGP)). Todo ello a través de la innovación en la **Cocina Mediterránea**, creando nuevos platos; pero siempre basados en las características y cánones de dicha cocina.

La **Alimentación Mediterránea** es un modelo de alimentación saludable tanto por los ingredientes que la componen, como por la forma de prepararlos. Por tanto, para que la propuesta sea aceptada, se debe tener muy presente que, si bien no innovar en la cocina (esencia del Concurso) será penalizado, salirse excesivamente de los cánones de la Alimentación Mediterránea, también lo será. Esto es, **se deberá buscar el equilibrio entre la tradición y la innovación**, la auténtica dificultad del Concurso.

2. Dossier de Preselección

El Dossier de Preselección consta de la siguiente documentación: **(-VI.1-)**

- » *Ficha de Inscripción. Datos del concursante: nombre y fecha de nacimiento, dirección, DNI, teléfono/s de contacto, dirección de correo electrónico, etc.*
- » *Proyecto de receta innovadora de productos de la pesca, la acuicultura y la industria conservera andaluza. (-V.3-)*

3. Proyecto de Receta Innovadora basada en los Productos de la Pesca, la Acuicultura y la Industria Conservera Andaluza.

La originalidad de este concurso consiste en seleccionar a cocineros capaces de ser buenos en los fogones; pero, también solventes para documentarse y reflexionar.

Como buen profesional, el aspirante deberá informarse sobre la gastronomía mediterránea y, en concreto, sobre los productos utilizados en su proyecto de receta. Informarse y conocer la trazabilidad (principalmente el origen) de los mismos. Es decir, el candidato/a no sólo deberá enumerar los ingredientes de su plato sino conocer su procedencia, y en el caso de los productos de la pesca, la acuicultura y conservas, conocer el puerto de desembarco, la zona de producción, y el origen de la materia prima respectivamente. Esta información se encuentra en las etiquetas de procedencia de los productos de la pesca expuestos en el punto de venta. En caso de no estar expuestas, solicite la información al pescadero. O en las etiquetas del producto envasado.



Así mismo, se valorará tanto la utilización de especies de escaso valor comercial, como el empleo de las conservas artesanales andaluzas "Melva de Andalucía" y "Caballa de Andalucía", productos reconocidos en virtud del Reglamento (CE) nº 510/2006 como Indicación Geográfica Protegida (IGP), a través de su aprovechamiento para la elaboración de recetas saludables, de calidad y con un gran aporte nutricional.

Deberá ser crítico frente a ciertos modismos que en aras de una cocina muy creativa, excesivamente innovadora o revolucionaria puedan difuminar la esencia de la **Alimentación Mediterránea**.

Para que la memoria sea seleccionada, se debe evitar la copia de textos complejos o sobradamente conocidos y crear partiendo de los conocimientos que se puedan tener o adquirir de los productos de su entorno y de temporada, además de no hacerse eco de las falsas ideas que aún propagan muchos libros de historia y de cocina.

Nota: Productos de la Pesca, la Acuicultura y la Industria Conservera andaluza:

- » Se consideran productos de la pesca andaluza, ya sean moluscos, crustáceos y peces, los desembarcados en cualquiera de las 25 lonjas de Andalucía.
- » Se consideran productos de la acuicultura andaluza, aquellos producidos en aguas del litoral andaluz.
- » Se consideran productos de la industria conservera andaluza, aquellos manufacturados en el territorio andaluz y cuya materia prima procede de caladeros o zonas de producción del litoral andaluz.

La Forma

- » Únicamente serán seleccionados aquellos proyectos que utilicen el modelo oficial del Concurso disponible para descargar en la página web del Instituto Europeo de Alimentación Mediterránea www.ieamed.net
- » El dossier no se seleccionará necesariamente por ser el más voluminoso. **No es cuanto se dice; sino lo que se dice.**
- » Un verdadero maestro de los fogones debe, además de ser un buen cocinero y creativo, saber explicarse y comunicar sus ideas. Deberá, por lo tanto, cuidar la ortografía y expresarse con claridad en la redacción de su proyecto de receta.
- » No consiste, tan sólo, en poner al día una buena receta con productos de la pesca andaluza, tradicional o no. Se deberán además, explicar las razones por las que debería ser seleccionado su dossier; esto es, ¿cuál es su originalidad?, ¿qué bibliografía ha empleado para su elaboración?, ¿en qué referentes culinarios se ha basado o inspirado para su receta?, ¿qué sensaciones le ha producido y ha sufrido en su proceso de gestación?, ¿qué sabores o valores organolépticos pretendía resaltar? o cuantos argumentos se entienda puedan ayudar a valorar el proyecto. No se debe olvidar que la cocina es un arte y éste nace y se nutre de los sentimientos.

El Contenido

El proyecto de **receta de productos de la pesca, la acuicultura y la industria conservera andaluza** innovadora debe contener:

- 1- **La Receta Propuesta.** La receta se acompañará de los ingredientes con las cantidades necesarias, forma de preparación, técnicas y emplatado.
- 2- **Desarrollo de la idea.** Exponer la propuesta de receta en el espacio señalado en el modelo oficial, recalcando los aspectos innovadores de la misma, los productos o valores que la encuadra dentro de la **Alimentación Mediterránea**, así como todo aquello que el concursante considere de interés para la defensa de su proyecto.

- 3- De haberse basado en una receta ya existente de la **Cocina Mediterránea**, describir en qué se diferencia de la original y cuál es el grado de innovación que aporta a la misma, esto es: ¿cómo se ha variado la receta?, ¿qué técnicas nuevas se han empleado?, todo debe aparecer en el proyecto.

Nota: basarse en recetas antiguas y/o populares no será en modo alguno penalizado, se pretende la **innovación en armonía con la tradición**.

4. Normas del Concurso

Las siguientes normas son de obligado cumplimiento:

A) Bases de la Alimentación Mediterránea

- » Para la elaboración del proyecto innovador, se tendrán en cuenta las bases y productos de la Alimentación Mediterránea.
- » No se pide una receta histórica, sino una receta nueva, para clientes de un restaurante de nuestra época, aunque, puede inspirarse en una receta antigua.
- » **En el octavo concurso "Cocina Mediterránea. Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza" será difícil ser seleccionado si se ignoran los cánones básicos de la Alimentación Mediterránea y se aplican conocimientos de cocina alejados de los estilos del Mediterráneo. Se deberá mantener un equilibrio entre los puntos que se puedan obtener innovando y los que se puedan perder como consecuencia de querer innovar demasiado.**

B) Bases de la Cocina Mediterránea

La Alimentación Mediterránea es un modelo de nutrición compuesto por unos ingredientes y formas de cocinar comunes a todos los países de su área, que son consecuencia de los hábitos de vida de las distintas civilizaciones a lo largo de la historia con sus mezclas, consecuencia de migraciones, conquistas, comercio, etc. Es decir, un plato de pasta es una receta tan mediterránea como lo es un gazpacho, sin embargo se valorará positivamente la utilización de productos andaluces.

C) Son bases de la Cocina Mediterránea

- » Freír con aceite de oliva virgen extra.
- » Utilizar productos frescos y de temporada, procedentes de la tierra y el mar.
- » La utilización de distintos condimentos propios de la zona.
- » Hervir, escaldar...

D) Productos de la Alimentación Mediterránea

- » Frutas y verduras.
- » Legumbres y cereales.
- » Frutos secos.
- » El Aceite de Oliva Virgen como principal grasa culinaria.
- » Pescado
- » Carne (escaso consumo con predominio de aves de corral).
- » Vino y cerveza (consumo moderado).
- » Lácteos (consumo bajo-moderado).



5. Penalizaciones

1. En el proyecto

a) La utilización de productos alejados de la Alimentación Mediterránea.

Se penalizará con un **mínimo de 1 punto** por ingrediente empleado y un **máximo de 5 puntos**, dependiendo del grado de importancia que asigne el Jurado a la utilización del ingrediente.

b) Freír con una grasa distinta al Aceite de Oliva Virgen.

Se penalizará con un **mínimo de 2 puntos** en el caso de ser una grasa vegetal y de **3 puntos** en el caso de ser animal. Se podrá penalizar con un **máximo de 6 puntos** dependiendo de la importancia que estime el Jurado.

2. En la final

a) Se permitirá la utilización de partes preparadas previamente

Siempre y cuando esté justificada su preparación previa debido al tiempo limitado en la final. Si el Jurado de cocina considerase que una de estas preparaciones es innecesaria y podría prepararse con el tiempo dispuesto en la final se penalizará con un **mínimo de 1 punto** y un **máximo de 6 puntos**, dependiendo de la importancia que estime el Jurado.

b) La alteración o cambio de alguno de los ingredientes o técnicas de cocina

Con respecto a los presentados en el dossier será penalizada con un **mínimo de 5 puntos** y un **máximo de 15 puntos**, dependiendo de la importancia que estime el Jurado.

c) El incumplimiento del tiempo máximo establecido

Para la preparación en cocina será penalizado por el Jurado de cocina con un **mínimo de 5 puntos** y un **máximo de 15 puntos dependiendo del tiempo en que se exceda el finalista, pudiendo llegar a ser descalificado en caso de exceso prolongado.**

3. Igualmente, se penalizará todo criterio, exposición, producto o elaboración que el **IEAMED** o el Jurado puedan considerar oportunas.

6. Descalificaciones

Será desestimado directamente todo proyecto que:

1. No se centre en **los productos de la pesca, la acuicultura o la industria conservera andaluza** como tema principal del Concurso.
2. Se aleje excesivamente del modelo de Alimentación Mediterránea, bien por las técnicas utilizadas en su preparación, bien por sus ingredientes.
3. No represente unos mínimos de innovación.
4. No haya cumplimentado debidamente el dossier de preselección.
5. La realización en la final de un plato distinto al presentado en el dossier de preselección.
6. Igualmente, podrá ser descalificado un concursante por los criterios que el **IEAMED** o el Jurado puedan considerar oportunos.

Las puntuaciones, penalizaciones y descalificaciones correrán a cargo del Jurado del Concurso, siendo sus fallos y decisiones inapelables.

7. Productos Prohibidos

a) **Queda prohibido** el empleo de ingredientes contrarios a la Alimentación Mediterránea por sus contenidos en grasas perjudiciales para la salud y ajena a estas costumbres. La utilización de estos productos será motivo de descalificación.

- » *Salsas industriales.*
- » *Productos congelados de forma industrial.*
- » *Bollería industrial.*
- » *Platos precocinados o preparados de forma industrial: paté, confitura, mermelada...*
- » *Todo aquel producto que no esté considerado como alimento según la normativa vigente sobre Productos de la Alimentación, excepto con motivo decorativo.*

b) **Sí están permitidos** el vino y la cerveza.

8. Técnicas Prohibidas

En principio, ninguna técnica de cocina estará prohibida; no obstante, se puntuará prioritariamente aquellas que, innovando, puedan encuadrarse en la Cocina Mediterránea. Las técnicas que requieran de utensilios o maquinaria que no se encuentre disponible en la sede de la final deberán traerla consigo los participantes.

9. La Final

- » *Los diez concursantes seleccionados deberán presentar su proyecto en forma y cantidad tal y como entiende debería ser servida y en número igual a los miembros del Jurado.*
- » *Serán juzgados por profesionales de la gastronomía contemporánea, debiéndose evitar las elaboraciones demasiado complejas, imposibles de hacer en un restaurante.*
- » *Cada finalista se presentará en la cocina con sus materiales. Encontrará a su disposición el material profesional que hay habitualmente en una cocina de una Escuela de Hostelería: vajilla, cacerolas...*
- » *Productos aportados el día de la final. El finalista encontrará aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal en las cocinas de la final, el resto de los productos que necesite deberá traerlos el concursante.*

- Productos Autorizados

Están autorizados todos aquellos productos no prohibidos en la presente memoria y que se aporten en su embalaje original con etiqueta, como pueden ser: mostazas, quesos, etc.

- Maquinaria

El finalista encontrará la maquinaria más general y necesaria para la elaboración de su propuesta; si su propuesta necesita de una maquinaria más específica deberá aportarla.



VI - MODALIDADES DE INSCRIPCIÓN

1. Inscripción

Para concursar en el premio **IEAMED** al Mejor Cocinero Mediterráneo, se deberá cumplimentar el **Dossier de Preselección (-V.2-)** que incluye ficha de inscripción y proyecto de receta disponible en la web **www.ieamed.net** (sección Concurso Cocineros)

Este formulario puede:

- » Descargarse y enviarse vía correo electrónico a la dirección: ieamed.agapa@juntadeandalucia.es
- » O bien por correo ordinario a la dirección: Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea, C/ Severo Ochoa 38, PTA. Campanillas, 29590. Málaga.
- » La Ficha de Inscripción deberá ir acompañada del proyecto de receta mediterránea innovadora (-V.3-) Ver. Apartado IX.

2. Dossier de Preselección

Fecha límite de recepción del dossier de preselección: a las **12.00h del día 9 de julio de 2014**.

3. Selección de Finalistas

- » Fecha de selección 16 de julio de 2014.
- » Número máximo de finalistas será de 10.
- » El candidato/a que no haya respetado el Reglamento del Concurso, será eliminado.
- » Entre el resto de candidatos/as, serán seleccionados para la final de Cocina Mediterránea "Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza" los que hayan enviado los mejores dossiers, siempre respetando el Reglamento.
- » Los candidatos/as seleccionados para la final, serán informados lo antes posible por teléfono y correo electrónico, igualmente, los resultados de la preselección serán publicados en la web del IEAMED www.ieamed.net
- » Las decisiones del Jurado de preselección son inapelables.
- » Los candidatos/as a los que no se pueda contactar en los 5 días hábiles tras la publicación de los finalistas serán descalificados.

VII - PUNTUACIONES DEL JURADO

Dossier de Preselección

- Calidad de la presentación	1 punto máximo
- Innovación	4 puntos máximo
- Características que lo convierten en plato mediterráneo	4 puntos máximo
- Productos utilizados en la preparación	1 punto máximo

La Final

Jurado de Cocina

- Limpieza, manejo, ejecución y zona de trabajo	10 puntos máximo
- Excederse en el tiempo establecido	-15 puntos máximo

Jurado de Sala

- Calidad de presentación	10 puntos máximo
- Texturas, olores y sabores	10 puntos máximo
- Creatividad	10 puntos máximo
- Maridaje	10 puntos máximo

a. Cada miembro del Jurado determinará, a partir de sus notas, el proyecto clasificado en primer lugar (el más alto en total) y el segundo (el segundo en total).

b. Será declarado Primer Premio IEAMED al mejor Cocinero de Cocina Mediterránea, el finalista cuyo plato haya obtenido el mayor número de clasificaciones en primer lugar.

c. Será declarado Segundo Premio IEAMED al mejor Cocinero de Cocina Mediterránea, el finalista cuyo plato haya obtenido el máximo de clasificaciones en segundo lugar.

d. Las decisiones del Jurado serán inapelables.

VIII - CONSIDERACIONES FINALES

- Anulación, modificaciones

- » El **IEAMED** se reserva el derecho de anular el Concurso, sin compensación ni indemnizaciones, independientemente de cuál sea la razón de la anulación. En este caso, los candidatos o finalistas serán advertidos lo más rápidamente posible.
- » En caso de necesidad, el Reglamento podrá modificarse sin preaviso.

- Toda inscripción al Concurso "Cocina Mediterránea. Tradición e Innovación en la Cocina Andaluza" implica la aceptación del presente Reglamento.

Para cualquier información: Secretaría del Concurso
Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea.
www.ieamed.net
Email: ieamed.agapa@juntadeandalucia.es
Tel: 951 042 157
C/ Severo Ochoa, 38, PTA. 29590, Campanillas - Málaga



IX - SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Nombre y Apellidos :

D.N.I. :

Fecha y lugar de nacimiento :

Nacionalidad :

Titulación :

Ocupación actual :

Teléfonos de contacto :

Dirección de correo electrónico :

Dirección postal :

Escuela en la que estudia :

Aceptación de las bases :

Yo,
acepto las bases de la octava edición del Concurso de Cocina Mediterránea.

Título del proyecto de receta

Descripción del proyecto



Ingredientes

Elaboración