



**El Concurso Asian Culinary Awards – UDON & Fòrum Gastronòmic presenta su tercera edición que se celebrará el próximo domingo 18 de noviembre a las 12:30h en el Palau de Fires de Girona en el Fòrum Gastronòmic Girona 2018.**

## Objeto

El objetivo es encontrar y premiar la mejor receta de cocina asiática de entre todas las presentadas y va dirigido exclusivamente a profesionales del sector hostelero y/o que hayan cursado o estén estudiando hostelería.

El concurso consiste en preparar en directo y delante de un jurado profesional una receta asiática que pueda encajar en cualquiera de las familias de la carta de UDON (excepto la de postres), y se pueda adaptar a la restauración organizada.

## Participación e inscripción

Los concursantes deberán formalizar la inscripción, obligatoriamente online, a través de la web del concurso. El Asian Culinary Awards – UDON & Fòrum Gastronòmic tendrá lugar en el espacio Ágora y estará abierto a los asistentes del salón gastronómico. Además se podrá seguir en *streaming* a través de las redes sociales de la cadena de noodle bars.

El plazo de inscripción se abrirá el día 15 de septiembre y se cerrará el día 31 de octubre a las 14:00 horas. Durante este período los participantes podrán presentar la inscripción, las recetas y las fotografías.

Para participar los concursantes deberán cumplimentar correctamente un cuestionario de inscripción, adjuntando la receta y las fotos correspondientes con la que quieren participar, además de una breve descripción. No se limitará a una receta por concursante, sino que pueden participar con varias aunque solamente se aceptarán las que cumplan todos los requisitos.

De todas las recetas presentadas correctamente dentro del plazo de inscripción el equipo de Marketing e i+D+i de UDON hará una selección la primera semana de noviembre y seleccionará las 3 recetas finalistas y contactará personalmente con los participantes.

Los participantes lo hacen a título personal, no pudiendo representar oficialmente a instituciones, entidades o empresas, públicas o privadas (escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.).

Los participantes se comprometen a no adjuntar fotografías que no sean originales y/o que no hayan sido realizados por ellos, o bien, que infrinjan la ley o derechos de terceros (en particular, derechos de propiedad intelectual e industrial y/o derechos a la intimidad, al honor y a la propia imagen).

## Desarrollo del concurso

El Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic se celebrará en las instalaciones del Palau de Fires de Girona situado en el Passeig de la Devesa, 34, Girona.

Los participantes seleccionados podrán acceder al office del Ágora a partir de las 10:00 h donde la organización les asignará un espacio del que dispondrán hasta la hora del concurso y será donde finalizarán la preparación de la mise-en-place. Dicho espacio contará con una mesa donde tendrán todo su material, producto, utensilios, etc.

No estará permitido salir ni ocupar ninguna zona en el escenario del Ágora hasta las 11:30 h, puesto que la disposición de cada participante se establecerá mediante un sorteo en el mismo Office a las 11:25 h. A partir de ese momento cada participante ya podrá ocupar, adecuar y preparar su zona de trabajo para el concurso.

A partir de las 12:30 h, comenzará la competición oficial en los módulos de trabajo, disponiendo cada uno de los chefs finalistas de VEINTE (20) minutos para elaborar y presentar al jurado la receta con la que participan. El concurso estará conducido por Isma Prados.

Cada uno de los 3 finalistas del Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic, estará obligado a elaborar en directo ante el público, y en los módulos de trabajo dispuestos por la organización, la receta presentada y seleccionada por el equipo de Marketing e i+D+i de UDON.

Los platos deberán estar finalizados por completo tras los 20 minutos de tiempo para su elaboración y en la hora previamente establecida por la organización para cada concursante (tabla de tiempo a continuación). No se concederá prórroga alguna después de finalizar el tiempo destinado a cada participante.

Los finalistas deberán presentar y entregar al jurado TRES RACIONES de cada una de las recetas elaboradas. Dos de los platos serán los que se presentarán y entregarán

rán a los miembros del jurado y que podrán degustar, y el otro, se dispondrá en una mesa especial para ser fotografiados y/o grabados por los profesionales de prensa y el público asistente.

La no presentación del plato a la hora oficial que corresponda a cada concursante podrá suponer una penalización en la valoración que del mismo haga el jurado.

ORDEN DE TRABAJO	MÓDULO DE TRABAJO	HORA DE INICIO	TIEMPO TOTAL	PRESENTACIÓN DE LA RECETA
Finalista 1	1	12:30	20 minutos	12:50
Finalista 2	2	12:35	20 minutos	12:55
Finalista 3	3	12:40	20 minutos	13:00

## Infraestructura, material y producto

En dicho recinto se dispondrá de un área especialmente preparada que contará con 3 módulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipados para el concurso.

Los módulos de trabajo estarán equipados con una cocina eléctrica de inducción, un fregadero, un recipiente para residuos, toma de corriente y una mesa de trabajo, así como nevera tipo combi (refrigerador y congelador) que, en algún caso, podrá ser compartida con algún otro finalista.

Para su uso, la organización dispondrá de tomas de corriente eléctrica, tipo estándar y debidamente protegidas.

Además, en cada módulo y para cada concursante la organización ofrecerá: tablas de corte, 2 sartenes de diferentes tamaños, 2 cazos, 1 espumadera, 1 cucharón, 5 cucharas soperas, 1 pinzas de servicio, 1 colador de malla, 10 boles de cristal y 10 platos de postre.

La organización no dispondrá de cuchillos ni la vajilla para la presentación, la cual deberá ser aportada por cada concursante el cual deberá tener en cuenta que tendrá que presentar 3 platos.

Tras el tiempo de competición, los puestos de trabajo y todo el material aportado por la organización se deberán dejar perfectamente limpios y ordenados por parte de cada concursante.

Aparte del material y utensilios propios de cada módulo ofrecidos por parte de la organización, los concursantes finalistas podrán traer el utilaje y/o menaje que crean necesario para trabajar de manera más correcta o cómoda en el transcurso del concurso.

Los concursantes finalistas sólo deberán llevar los habituales utensilios y accesorios propios de uso personal de cada chef (estuche de cuchillos, termómetros, sifones,

cronómetro, pesa individual, pinzas de emplatado, etc.). Este material personal aportado por los concursantes deberá ser custodiado y guardado debidamente por los propios concursantes antes y después de su actuación, no responsabilizándose la organización del concurso de las posibles pérdidas o extravíos del mismo.

Dicho material, asimismo, deberá quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar la actuación del concursante y también podrá ser inspeccionado por el jurado y el comité organizador.

Para la elaboración de la receta cada participante también deberá traer los ingredientes necesarios para su correcta elaboración.

## **Jurado y valoraciones**

Un jurado será el encargado de otorgar los premios del Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic.

El jurado estará compuesto por un determinado y limitado número impar de personas (mínimo de 5 y máximo de 9). Será designado por el comité organizador y estará integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronomía, la restauración y el periodismo gastronómico.

El jurado se regirá en todo momento por las normas aprobadas por el comité organizador para Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic, y las valoraciones de los platos presentados se regirán en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son los siguientes:

1. GUSTO, SABOR, TEXTURA Y AROMA	35 PUNTOS
2. ELABORACIÓN Y TÉCNICA	20 PUNTOS
3. COMPOSICIÓN	15 PUNTOS
4. PRESENTACIÓN E INNOVACIÓN	20 PUNTOS
5. LIMPIEZA Y ORDEN	10 PUNTOS

Cada miembro del jurado dispondrá de unas planillas en las que irá valorando a cada cocinero finalista y a cada plato con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales) en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior, que corresponda calificar.

La puntuación emitida por cada miembro del jurado será ponderada en función de unos criterios de ponderación establecidos internamente por el comité organizador.

El resultado final del Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic se dará a conocer al finalizar el concurso (aproximadamente unos 6 - 10 minutos más tarde), después de la oportuna deliberación de los miembros del jurado y la firma de la preceptiva acta oficial con el veredicto.

## Premios

La organización del Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic, a través del comité organizador establecerá el ganador y dos finalistas que recibirán los siguientes premios:

**Primer premio:** un viaje a Japón para dos personas valorado en 3.000 euros y la aparición de la receta en la carta de sugerencias UDON.

**Segundo premio:** 1.000 euros y un diploma.

**Tercer premio:** 500 euros y un diploma.

De conformidad con la normativa del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas, los premios concedidos por la participación en juegos, concursos, rifas, o combinaciones aleatorias vinculadas a la venta o promoción de bienes o servicios están sujetos a retención o ingreso a cuenta siempre que el valor del premio sea superior a 300 euros. En todo caso corresponderá a la compañía la realización del ingreso a cuenta o la práctica de la retención procedente, y al ganador la inclusión de la ganancia correspondiente en su declaración de IRPF. La compañía enviará al ganador un certificado del ingreso a cuenta realizado para que pueda cumplir con sus obligaciones fiscales. El envío se realizará en las fechas próximas a la declaración fiscal de Impuesto de la Renta de las Personas Físicas del ejercicio que corresponda.

## Derechos, promoción y condiciones legales

Todas las personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboración, fotos, etc.) a la organización del Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic.

La organización se reserva de forma permanente todos los derechos de difusión de las recetas y las imágenes de los concursantes presentados, la elaboración de los platos presentados a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

En el caso de que los hubiera, los participantes deberán atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicación que ostenten el estatus de medio oficial del certamen. En cualquier caso, los participantes colaborarán decididamente junto con la organización en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicación que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

El Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic se regirá y desarrollará por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.

Si en algún momento del desarrollo del concurso suscitará alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretación de las mismas, el comité organizador estudiará y solventará las mismas en tiempo y forma.

Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el comité organizador del Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic, deberán ser aceptadas de forma inapelable.

La organización se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos de imagen, así como la grabación y difusión de las mismas, entorno a las personas inscritas, las que resulten finalistas, las recetas del concurso, las imágenes del desarrollo de las mismas, la ejecución de los platos a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

Los participantes ceden TODOS los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas, sus nombres o títulos y los platos elaborados y presentados a partir de ellas a la organización del Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic, sin que por ello tengan derecho a percibir ningún tipo de compensación por el uso que la organización pueda hacer de los mismos antes, durante y después del certamen.

El comité organizador del Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participación de las distintas personas concursantes.

Asimismo, el comité organizador del Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic se reserva el derecho de cancelar el concurso si las circunstancias lo exigieran.

En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo no tendrían derecho a reclamación alguna, eximiendo a la organización del Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic de cualquier tipo de responsabilidad.

La participación en el Asian Culinary Awards - UDON & Fòrum Gastronòmic supone para las personas inscritas el conocimiento y su plena aceptación, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.

Los datos personales facilitados por los participantes del concurso serán incluidos en fichero titularidad de UDON con la finalidad de gestionar el certamen y para realizar futuras acciones promocionales y comerciales de UDON. La aceptación del participante para que se les remita información publicitaria y comercial tiene siempre carácter revocable, sin efectos retroactivos, siendo necesario al efecto que lo comunique a UDON, mediante el envío de un correo electrónico a [customercare@udon.es](mailto:customercare@udon.es).

Los participantes consienten que sus datos personales e imagen sean publicados en los diferentes canales sociales de UDON.

Los participantes podrán ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en el domicilio social de UDON Franchising, S.L., o bien solicitar su ejercicio a través del correo electrónico [customercare@udon.es](mailto:customercare@udon.es).

Igualmente, los participantes aceptan que, con motivo de su navegación por la web, UDON puede utilizar cookies de registro y de reclutamiento para conocer si el usuario ya ha participado o si ha sido invitado por otro participante. Las cookies constituyen procedimientos automáticos de recogida de información relativa a las preferencias determinadas por un usuario de Internet durante su visita a un determinado sitio web con el fin de, entre otros, reconocerlo como usuario recurrente y personalizar su uso y facilitar una navegación más rápida. El participante puede configurar su navegador para aceptar o rechazar por defecto todas las cookies o para recibir un aviso en pantalla de la recepción de cada cookie y decidir en ese momento su implantación o no. Los procedimientos para el bloqueo y eliminación de las cookies pueden diferir de un navegador de Internet a otro, por lo que el participante deberá acudir a las instrucciones facilitadas por el fabricante del navegador de Internet. En caso de que el participante desee rechazar la utilización de cookies, podrá continuar navegando por la web pero puede tener limitado el uso de algunas de las prestaciones.

El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

Estas bases legales están sujetas a la legislación de España.

En caso de conflicto sobre la aplicación, ejecución y/o la interpretación de las bases legales, en defecto de acuerdo amistoso, todo litigio será sometido a la jurisdicción de los Tribunales que determine la normativa imperativa o, en su defecto, los de la ciudad de Barcelona.

La dirección técnica del concurso agradece a todos las/los concursantes el cumplimiento de las reglas anteriormente citadas, el mantenimiento de la higiene, el profesionalismo culinario y la solidaridad entre participantes.

**Para más información:**

Tel. 902 547 447  
[customercare@udon.es](mailto:customercare@udon.es)