

I Concurso de Cocina  
**El Descarte del Mar de  
Alborán**

*-Para Alumnos de Escuela de Cocina-*



**I FORO  
MAR DE ALBORÁN**

# Índice



I. Objetivo	3
II. Bases	4
III. Procedimiento de selección	5
IV. Fechas	6
V. Final	7
VI. Recomendaciones	8
VII. Premios	9
VIII. El Jurado de la final	10
IX. Aceptación de las bases	11
X. Inscripción	12
XI. Anexo (relación de especies para su elección)	13
XII. Ficha de inscripción	14

## I. Objetivo

---

La preocupación creciente por la sostenibilidad de nuestros mares, su degradación, los recursos explotados y la pesca ilegal, los ecosistemas marinos y el medio ambiente, los descartes y las bastinas, la “deforestación” de las praderas de posidonia, y un largo etc. son la justificación para la organización de estas jornadas, cuyo eje temático es el Mar del Alborán como área sobresaliente de la biodiversidad mediterránea, su importancia para la seguridad alimentaria y de la cocina que tiene su origen en los productos de sus aguas.

Además de las imprescindibles actividades y sesiones conjuntas de las distintas líneas de actuación propuestas, se pretende que el conocimiento de los productos de del Mar de Alborán llegue a las escuelas de cocina, pues ellos son los futuros cocineros que deben entender las virtudes organolépticas, además de nutricionales, de esos productos rechazados por las modas y los criterios de las tradiciones poco afortunadas.

Este el objetivo final. Abrir al futuro una riqueza de nuestro mar poco o nada aprovechada y de favorecer su sostenibilidad.

## II. Bases

---

### 1. Introducción

Queda manifiesto que el objeto del I Concurso *El Descarte del Mar de Alborán* es la difusión de su riqueza poco o nada conocida, mediante la presentación de recetas donde estos productos tengan el merecido protagonismo. Dichas recetas deberán ser respetuosas con las premisas de la Dieta Mediterránea; por lo tanto, la Organización del Concurso se reserva la capacidad de no admitir aquella que no se enmarque en los parámetros para los que ha sido presentada.

### 2. Requisitos personales

- a. Deberá ser obligatoriamente alumno de una de las escuelas de hostelería y/o cocina de cualquier localidad bañada por el Mar de Alborán, indistintamente de la nacionalidad del concursante.
- b. Participará en representación de su escuela.
- c. No se delimita el número de representantes de una escuela.
- d. Ser menor de 30 años antes del 16 de septiembre de 2018.

### 3. Requisitos formales

- a. Cumplimentar debidamente el formulario de inscripción de la página 13.
- b. Acompañar el formulario con un certificado de la escuela a la que pertenece, en la que figure que cursa en el año 2017/8 estudios de hostelería y/o cocina.

### 4. Requisitos de la receta

- a. Solo podrá presentarse una receta por alumno.
- b. La receta describirá con todo tipo de detalle los ingredientes y proceso de elaboración de la misma; así como cualesquiera criterios que el concursante estime oportuno para una mejor comprensión de la misma.
- c. El proyecto se acompañará de foto/s de la receta emplatada.

### III. Procedimiento de selección

---

- La Organización del Concurso nombrará a tal efecto una comisión técnica responsable final de dicha selección, que estará formada por reconocidos profesionales del sector de la restauración y la gastronomía.
- Esta comisión valorará cada proyecto en su totalidad, juzgando cada uno de los aspectos expuestos en las bases.
- El número máximo de participantes seleccionados para la final del Concurso será de 6.
- El Jurado hará público el resultado el lunes 25 de junio de 2018, comunicándose a todos y cada uno de los candidatos seleccionados para la final por teléfono y correo electrónico.
- La Organización enviará a los 6 seleccionados la información pertinente para el desarrollo de la final:
  - Lugar, fecha y hora de la final.
  - Productos, menaje y maquinaria, etc. con la que contarán, individual y/o colectivamente los concursantes en las cocinas de la final.
  - La organización correrá con los gastos de manutención para el participante y su acompañante, incluyendo estancia y desplazamiento.
  - Los seleccionados a los que no se pueda contactar en los 7 días hábiles tras la publicación de los finalistas serán descalificados.
- Las decisiones del Jurado de preselección son inapelables.

## IV. Fechas

---

- Convocatoria

Los proyectos deberán presentarse de las formas previstas en el apartado -X- entre las los días 21 de mayo al 11 junio de 2018, ambos inclusive, no aceptándose ningún otro trabajo fuera de las citadas fechas.

- Fecha de la final

La elaboración de los dossieres finalistas se llevará a cabo el domingo 16 de septiembre de 2018 en las cocinas que a tal efecto se dispondrán en el Palacio de la Paz de Fuengirola. La no presentación de un candidato a dicha cita implica su descalificación.

- Programa

- 9,00 h. Presentación de los cocineros en las dependencias del Palacio de la Paz de Fuengirola <sup>(1)</sup> donde se llevará a cabo el desarrollo del Concurso
  - 9,15 h. Sorteo de puestos
  - 9,30 h. Inicio de elaboración de los platos finalistas
  - 11,00 h. Inicio de presentación de los platos al Jurado
  - 12,00 h. Finalización de presentación de platos al Jurado
  - 13,30 h. Proclamación de resultados del Jurado
- La deliberación y fallo del Jurado, así como la entrega de los premios y diplomas se efectuará en las instalaciones del Palacio.

---

<sup>(1)</sup> *Calle Recinto Ferial, s/n, 29640 Fuengirola, Málaga*

## V. La final

---

1. Los finalistas deberán presentarse el día 16 de septiembre a la hora y en el lugar de celebración señalado en el apartado anterior.
2. El finalista deberá preparar su receta in situ. Por tanto, está prohibido llevar platos ya preparados.<sup>(1)</sup>
3. El finalista encontrará los productos más generales y necesarios para la elaboración de su propuesta en las cocinas de la final<sup>(2)</sup>; el resto de los productos que necesite deberá traerlos el concursante.
4. El finalista encontrará la maquinaria más general y necesaria para la elaboración de su propuesta; si su receta necesita de una maquinaria más específica deberá aportarla. (Véase anexo con la relación de maquinaria de la Escuela)
5. Cada participante, si lo estima oportuno, podrá aportar el instrumental (opcional) que precise para la preparación, elaboración del plato.
6. La vajilla para los emplatados la aporta la Organización, pudiendo elegir el concursante entre una amplia muestra de modelos.
7. Los finalistas entrarán en las cocinas según orden de sorteo con un intervalo de cinco minutos y, con la misma secuencia, se presentarán los platos al Jurado. El retraso en la presentación será penalizado.
8. La receta de la final no podrá tener cambio alguno de la presentada al Concurso, salvo imprevisto o causa mayor, que se deberá dar a conocer al Jurado antes del comienzo del mismo y éste tendrá la decisión final.

---

(1) En el caso de que alguno de los ingredientes necesite una preparación superior al tiempo señalado para la prueba (90 minutos), podrá traerlo elaborado, siempre que así lo indique en el proyecto y, durante el transcurso del Concurso, muestre como ha sido elaborado si se lo demandase algún miembro del Jurado.

(2) Se aconseja que el concursante se ponga en contacto con la Organización para informarse de la existencia de determinados productos en las cocinas del Concurso y que puedan suministrárselas o, en su defecto, aportarlas el propio finalista, siempre que lleguen con su embalaje original con etiqueta, como pueden ser: específicos vinagres, aceites, mostazas, quesos, etc.

## VI. Recomendaciones

---

- Cualquiera de los productos del punto XI, como ingrediente protagonista.
- Se recomienda:
  - El aceite de oliva virgen extra
  - Productos frescos y de temporada
  - La utilización de distintos condimentos propios de su zona
  - Frutas y verduras
  - Legumbres y cereales
  - Frutos secos
  - Vino y cerveza
- Queda prohibido:
  - Las 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



## VII. Premios

---

Los premios que otorga el I Concurso *El Descarte del Mar de Alborán* consisten en:

**1<sup>er</sup> Premio**            **1.000 €**

**2<sup>o</sup> Premio**             **500 €**

Los ganadores y demás concursantes serán agasajados con regalos de empresas y/o entidades colaboradoras (TROPS, Churchill, Sabor a Málaga, Turismo Costa del Sol...)

Igualmente se ofrece a los ganadores escoger, según el orden del premio y si así lo desean, la realización de Prácticas en las cocinas de Cocineros del Grupo Gastroarte con estrella Michelin.

Cada una de las seis recetas finalistas serán publicadas en el libro del I Foro Mar del Alborán con la receta y el nombre de su autor, su escuela y localidad. <sup>(1)</sup>

Todos los finalistas recibirán un diploma acreditativo del mismo.

Los galardonados podrán hacer mención de sus respectivos premios en sus acciones de promoción y/o publicidad, debiendo obligatoriamente hacerse constar la categoría, edición del premio y organismo convocante del mismo.

---

<sup>(1)</sup> Los finalistas de este certamen, sin perder la autoría de sus recetas, permitirán que puedan ser publicadas, sin alterar el fondo aunque sí la forma para igualar criterios de redacción, así como las fotos de las mismas.

## VIII. El Jurado de la final

---

El Jurado lo compondrán 6 miembros nombrados por su cualificación dentro del mundo de la gastronomía y la restauración. El nombre de los mismos se hará público en la presentación oficial del Concurso.

Un representante del Jurado actuará como Jurado de Cocina, juzgando la limpieza, técnica y ejecución.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

- Criterios de valoración

Para la calificación cada miembro del Jurado dispondrá de una ficha por plato para juzgar los siguientes criterios técnicos y sensoriales:

1. Originalidad del plato..... [5 puntos]
2. Presentación..... [3 puntos]
3. Sabor, texturas y aromas..... [10 puntos]
4. Dificultad de la receta..... [2 puntos]
5. Manejo en la cocina..... [5 puntos]

Nota: El Jurado volverá a juzgar los platos que hubieren terminado el Concurso con igual puntuación, no pudiendo quedar ex aequo dos o más platos.

## IX. Aceptación de las bases

---

Todos los participantes en el Concurso, por el simple hecho de participar, aceptan las bases expuestas, las normas que rigen su participación y los términos, condiciones y la política de privacidad y protección de datos.

- Derechos de imagen

Los participantes autorizan a la Organización a reproducir y utilizar su nombre y apellidos, así como su imagen y la de su escuela en cualquier actividad publi-promocional relacionada con el Concurso, sin que dicha utilización le confiera derecho de remuneración o beneficio alguno con excepción hecha de la entrega del premio ganado.

- Protección de datos

Expresamente se informa a todos los participantes que la Organización se compromete a actuar conforme a las disposiciones de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal, así como a destruir los datos facilitados después de su exclusiva utilización para el desarrollo del Concurso de aquellos participantes que no autoricen expresamente a los patrocinadores a su conservación y custodia.

## X. Inscripción

---

- **Presentación al Concurso**

El interesado deberá enviar su solicitud por correo electrónico, una vez cumplimentada la ficha adjunta, a la Secretaría del I Concurso El Descarte Mar de Alborán, indicando en el “asunto”: *Concurso Mar Alborán*.

- **Secretaría Técnica del Concurso**

secretaria@foromardealboran.es

Tfn: 952 353 666 (horario comercial)

I FORO  
MAR DE ALBORÁN

## XI. Relación de productos

---

El concursante obligatoriamente deberá hacer uso de unos de los siguientes productos del Mar de Alborán que se relacionan a continuación. Libremente podrá emplear varios, si así lo desea.

Aguja ( <i>Belone belone</i> )	Corruco ( <i>Acanthocardia tuberculata</i> )
Alacha ( <i>Sardinella aurita</i> )	Espadín ( <i>Sprattus sprattus</i> )
Almeja blanca ( <i>Venus nux</i> )	Espetón ( <i>Sphyræna sphyræna</i> )
Almeja fina ( <i>Ruditapes decussatus</i> )	Faneca ( <i>Trisopterus minutus</i> )
Almeja tonta ( <i>Spisula subtruncata</i> )	Galera ( <i>Squilla mantis</i> )
Araña ( <i>Trachinus draco</i> )	Jurel ( <i>Trachurus trachurus</i> )
Bacaladilla ( <i>Micromesistius poutasou</i> )	Lisa ( <i>Chelon labrosus</i> )
Baila ( <i>Dicentrarchus punctatus</i> )	Mielga ( <i>Squalus acanthias</i> )
Bejel ( <i>Chelidonichthys lucerna</i> )	Morena ( <i>Murena helena</i> )
Bocanegra ( <i>Galeus melastomus</i> )	Pintarroja ( <i>Scyliorhinus canicula</i> )
Boga ( <i>Boops boops</i> )	Pota ( <i>Illex coindetii</i> )
Bolo, Escurpiña ( <i>Venus berrucosa</i> )	Pulpo almizclado ( <i>Eledone moschata</i> )
Brótola de fango ( <i>Phycis blennoides</i> )	Pulpo blanco ( <i>Eledone cirrhosa</i> )
Caballa ( <i>Scomber scombrus</i> )	Raya de clavos ( <i>Raja clavata</i> )
Caramel ( <i>Spicara smaris</i> )	Raya estrellada ( <i>Raja asterias</i> )
Chirla ( <i>Chamelea gallina</i> )	Rubio ( <i>Chelidonichthys cuculus</i> )
Chopa ( <i>Spondilosoma cantharus</i> )	Rubio ( <i>Eutrigla gurnardus</i> )
Chucla ( <i>Spicara maena</i> )	Rubio ( <i>Trigloporus lastoviza</i> )
Cinta ( <i>Cepola macrophtalma</i> )	Sable, cinto ( <i>Lepidopus caudatus</i> )
Congrio ( <i>Conger conger</i> )	Volador ( <i>Cheilopogon heterurus</i> )
Coña, caracola ( <i>Cymbium olla</i> )	Volador ( <i>Dactylopterus volitans</i> )

**FICHA DE INSCRIPCIÓN**  
**I CONCURSO DESCARTE MAR DE ALBORÁN**

Apellidos: \_\_\_\_\_ Nombre: \_\_\_\_\_

Nacionalidad: \_\_\_\_\_ DNI // Pasaporte: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Provincia de: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

Nombre de la escuela de cocina: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Provincia de: \_\_\_\_\_ País \_\_\_\_\_

Teléfono/s: \_\_\_\_\_ // \_\_\_\_\_ // \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

Nombre del plato: \_\_\_\_\_

Acepto las bases del **I CONCURSO DESCARTE MAR DE ALBORÁN** y adjunto a esta ficha, de fecho y firma, el dossier requerido con las fotos, ingredientes y elaboración de mi plato, así como todos los argumentos que en defensa del mismo estime oportuno, y el certificado de estar cursando estudios este año.

Firmado