

BASES DE LA DÉCIMA EDICIÓN DEL CONCURSO NAVIDEÑO ESAH

Primera.-Organismo convocante

ESAH, Estudios Superiores Abiertos de Hostelería (ESAH) es una Escuela de Hostelería que pone a disposición de particulares y empresas una gran variedad de cursos y másteres online de Hostelería, Gastronomía, Cocina, Gestión y Dirección, Pastelería y Organización de Eventos, con el respaldo de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, sus profesores altamente cualificados en activo y especialistas en la formación online, y la Universidad San Jorge, avalando los estudios de Experto y Máster en las áreas de Gestión y Dirección, Organización de eventos y el Experto en Enología Técnica.

ESAH ofrece su formación a través del centro líder en formación online en España, SEAS, Estudios Superiores Abiertos entidad perteneciente al Grupo San Valero.

La presente convocatoria la realiza SEAS, Estudios Superiores Abiertos S.A.U. (en adelante SEAS) a través de los canales web y redes sociales de ESAH.

Segunda.-Descripción del concurso

SEAS, a través de ESAH convoca la celebración de la X EDICIÓN DEL CONCURSO NAVIDEÑO ESAH. La finalidad es la de premiar a la mejor elaboración navideña (plato, postre o cocktail) de las presentadas a concurso.

Habrà un doble premio:

1. Un primer premio otorgado por un jurado profesional formado por docentes y personal de la Escuela de Hostelería de Sevilla, Grupo Lezama y ESAH.
2. Un segundo premio otorgado por votación popular a través de la red social Instagram mediante el recuento de 'me gusta'. El plato que mayor número de 'me gusta' tenga, resultará ganador.

La elaboración deberá ser susceptible de ser incluida en un menú de **época navideña** y de destinarse al público del sector de la restauración.

El jurado profesional tendrá muy en cuenta la presentación final de la misma.

Una vez que se haya proclamado el primer premio, se abrirá el plazo del segundo para la votación popular.

Tercera.- Requisitos

La presentación se realizará mediante correo electrónico según los siguientes requisitos:

1. Cada participante tendrá que enviar a la dirección de correo **comunicacion@estudiahosteleria.com** en documento PDF **una ficha técnica** acompañada de fotografías en el que conste: descripción, ingredientes, proceso de elaboración y escandallo.
2. Por otra parte, se adjuntarán fotografías de la elaboración y el resultado de la elaboración.
3. Los archivos deberán tener de un peso máximo de 2 MB cada uno.
4. Además de los archivos adjuntos, deberán indicarse en el cuerpo del mensaje los siguientes datos:
 - Nombre de la elaboración
 - Nombre y apellidos del autor
 - Teléfono de contacto
 - Dirección postal (para enviar el segundo premio, en caso de resultar ganador).

Cuarta.- Participantes

Para participar en el concurso se requerirá:

1. Ser persona física.
2. Ser mayor de 18 años.

Quinta.- Fases de la convocatoria y participación

1. Presentación de trabajos: desde el 15 de noviembre, hasta el 14 de diciembre a las 23:59 horas.
2. Proclamación de ganador del premio profesional: el día 27 de diciembre a través de la página web, blog y redes sociales de Campus SEAS.
3. Votación popular: del día 29 de diciembre al 8 de enero a las 12.00 horas a través del perfil de Instagram de Campus SEAS. La proclamación del ganador por votación popular se realizará el día 9 de enero a través de la página web y redes sociales de Campus SEAS.

Sexta.- Premio

El premio del jurado profesional consistirá en una beca para estudiar en ESAH valorada en 1.100 euros.

El premio por votación popular consistirá en una tarjeta regalo por importe de 50€ de El Corte Inglés.

Séptima.- Restricciones

1. La veracidad de todos los datos facilitados por los participantes es condición imprescindible para poder participar en la promoción y optar por el premio.
2. Los participantes se responsabilizan de que el postre presentado sea una receta original.

3. La elaboración no deberá haberse comercializado con anterioridad ni haberse presentado a otro concurso.
4. No podrá participar el ganador de la edición anterior.
5. No se contabilizarán los votos obtenidos a través de cuentas sociales falsas o generados a través de plataformas de votos.

Octava.- Condiciones adicionales

1. Los ganadores facilitarán a SEAS los datos necesarios que le fueran requeridos para proceder a la correcta verificación.
2. Si en el plazo de tres días desde su proclamación los ganadores resultaran ilocalizables o no aportaran datos suficientes para su identificación, se declarará desierto el premio.
3. Los premios no son canjeables por su valor económico.
4. SEAS se reserva el derecho a ampliar el plazo de presentación de las propuestas a concurso y cambio en las fechas de resolución del fallo del jurado y comienzo y cierre de la votación popular, avisando a través de su página web.
5. SEAS no se hace responsable en el caso de que concurren causas o circunstancias ajenas a su voluntad que modifiquen o impidan la participación tales como: caídas del servicio, fallos de conexión, causas de fuerza mayor, etc.
6. Los participantes ceden, en exclusiva y de manera gratuita, los derechos de explotación de la elaboración entregada al concurso (material audiovisual y ficha técnica).
7. SEAS se reserva el derecho de hacer uso de todas las recetas presentadas para la difusión en sus redes sociales o canales de comunicación hayan sido o no ganadoras, siempre indicando a los autores de estas.
8. Los participantes consienten que, al facilitar la información, ésta quede registrada en un fichero automatizado titularidad de SEAS y reciba el tratamiento informático con la necesaria discreción y seguridad. Pudiendo ejercer el derecho de acceso a sus datos personales, su rectificación o supresión, la limitación de su tratamiento, la portabilidad u oponerse al tratamiento mediante carta pre-franqueada al domicilio social de SEAS en C/ Violeta Parra nº9, 50015 de Zaragoza o a través de correo electrónico en la dirección lopd@estudiosabiertos.com.

Bases actualizadas en Zaragoza a 14 de noviembre de 2023