

## BASES DEL QUINTO CONCURSO POSTRES 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 del V CONCURSO POSTRES ESAH. La finalidad es la de premiar el mejor postre de los presentados 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 Facebook mediante el recuento de interacciones positivas. El postre que mayor número de interacciones positivas tenga, resultará ganador.

El postre deberá ser susceptible de ser incluido en un menú de época navideña y de destinarse al público del sector de la restauración.

En la elaboración del postre se incluirá uno o más productos del colaborador de esta edición: Mermeladas La Vieja Fábrica.

El jurado profesional tendrá muy en cuenta la presentación final del mismo.

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

### **Tercera.- Requisitos**

La presentación del postre se realizará de forma “virtual” 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. En un archivo independiente se enviará fotografía de la elaboración y el resultado del postre.
3. Los archivos deberán tener de un peso máximo de 2 MB cada uno.
4. El nombre del autor y sus datos de contacto (teléfono, nombre y apellidos) deberán indicarse en el cuerpo del mensaje y no en el PDF en el que se citará únicamente el nombre del postre.
5. En la elaboración del postre se incluirá uno o más productos del colaborador de esta edición: Mermeladas La Vieja Fábrica.

### **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 16 de noviembre, hasta el 21 de diciembre a las 23:59 hrs.
2. Proclamación de ganador del premio profesional: el día 27 de diciembre a través de la página web, blog y redes sociales de ESAH.
3. Votación popular: del día 28 de diciembre al 6 de enero a través de la página web y redes sociales de ESAH. La proclamación del ganador por votación popular se realizará el día 8 de enero a través de la página web y redes sociales de ESAH.

### **Sexta.- Premio**

El premio del jurado profesional consistirá en una beca para estudiar en ESAH valorada en 1.100 euros y un lote de productos por cortesía del colaborador del concurso de esta edición La Vieja Fábrica.

El premio por votación popular consistirá en dos entradas para uno de los seminarios que se celebren en ESAH y un lote de productos por cortesía del colaborador del concurso de esta edición La Vieja Fábrica.

Entre todos los participantes se sorteará un lote de productos por cortesía del colaborador del concurso de esta edición La Vieja Fábrica.

### 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. Únicamente se admitirá una receta por persona.
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. En el caso del premio de la asistencia al seminario, este no incluye los gastos de transporte, alojamiento, dietas, etc.
6. 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.
7. Los participantes ceden, en exclusiva y de manera gratuita, los derechos de explotación del postre entregado al concurso (material audiovisual y ficha técnica).
8. 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 las mismas.
9. 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, cancelación, rectificación y oposición 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](mailto:lopd@estudiosabiertos.com).

*Bases actualizadas en Zaragoza a 12 de noviembre de 2018*