

# **Bases II Concurso de Fritura Malagueña**

## **1 Organizador y fecha del concurso**

Academia Gastronómica de Málaga, con domicilio social en Los Patios de Beatas. C/Beatas 43. 29006 Málaga, con NIF nº G29847050, inscrita en el registro de Asociaciones/Fundaciones

## **2 Establecimientos participantes**

Este concurso está dirigido a restaurantes y bares especializados en fritura de pescado situados la Costa del Sol que son seleccionados por un jurado formado por académicos de la Academia gastronómica de Málaga y se celebra del 12 de junio al 22 de junio de 2025.

## **3 Inscripción y requisitos de participación para establecimientos participantes**

Los establecimientos participan mediante inscripción previa en el formulario habilitado en la página web de la Academia Gastronómica de Málaga y posterior selección por parte de un jurado profesional.

Todos los establecimientos seleccionados serán notificados y aparecerán en la plataforma del concurso.

## **4 Premios**

Premios a los establecimientos participantes:

Premio por votación del jurado profesional a:

- La mejor fritura malagueña
- La Mejor Fritura de Boquerones

Premio por votación popular, a través de la web [www.academiagastronomica.com](http://www.academiagastronomica.com)

- La mejor fritura malagueña
- La Mejor Fritura de Boquerones

El trofeo será una lámina conmemorativa.

## **5 Jurado**

El jurado está compuesto por chefs, periodistas gastronómicos y profesionales de reconocido prestigio en el ámbito de la gastronomía.

## **6 Desarrollo del concurso**

La Academia Gastronómica de Málaga, a través de un jurado formado por académicos, seleccionará entre 10 y 16 restaurantes, bares o chiringuitos para participar en el concurso.

Un jurado, formado por académicos junto con expertos en gastronomía como cocineros, periodistas gastronómicos u hosteleros, visitará de manera anónima y sin previo aviso, los establecimientos y seleccionará 4 finalistas.

Para la votación del jurado profesional:

Se organizará un evento el 24 de junio, en una localización por determinar, con los 4 finalistas.

El orden de cata será por sorteo. Será una cata ciega, en la que el jurado no sabrá quién ha elaborado el plato que están probando.

El jurado tendrá en cuenta en la evaluación de cada plato los siguientes aspectos:

Presentación del plato: 0/10 puntos

Técnica de fritura: 0/10 puntos

Sabor: 0/10 puntos

Textura: 0/10 puntos

Aroma: 0/10 puntos

### **7 Fallo del Jurado y entrega de premios**

La deliberación y el fallo del jurado, que tendrá lugar tras la cata, será inapelable. Los premios se entregarán, previa comunicación del fallo del jurado, el 24 de junio.

### **8 Exoneración de responsabilidad**

Los organizadores no serán responsables de los daños o perjuicios que pudieran ocasionarse a los establecimientos participantes o a los usuarios derivados de averías, sobrecargas, caídas de líneas o cualquier otra eventualidad de igual o similar índole, ajenas a la voluntad de los organizadores, que impidan la conexión a la página web del concurso.

Los organizadores no se hacen responsables de los daños y perjuicios derivados de la participación en este Concurso. Consecuentemente, los participantes en el Concurso exoneran a los organizadores de la forma más amplia que en Derecho proceda, de cualquier tipo de responsabilidad, sanción, reclamación, demanda o causa civil, mercantil, penal, administrativa o de cualquier otra índole, incluyendo las indemnizaciones de cualquier naturaleza y/o índole, costas o cualquier otro tipo de gastos en los que pudieran resultar implicados los organizadores con motivo y ocasión del presente Concurso.

Los organizadores no se responsabilizan de los actos y comportamientos de los participantes ni de los usuarios, ni de sus hipotéticas responsabilidades penales, civiles o de cualquier otra índole ni de las posibles pérdidas, deterioros, robos, retrasos o cualquier otra circunstancia que puedan afectar tanto a la participación como al disfrute de los premios del presente Concurso. Los organizadores no se harán responsables de cualquier tipo de alergia o intolerancia que los productos de las tapas y las bebidas puedan provocar.

### **8 Protección de datos**

El participante (ganador o no) queda informado que, de conformidad con el artículo 13 de la sección 2 del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y la Ley Orgánica 3/2018 de 5 de diciembre, de protección de datos personales y garantía de los derechos digitales, el responsable del tratamiento es la Academia Gastronómica de Málaga, que dicho tratamiento se lleva a cabo para la prestación objeto de la presente promoción y/o de informarle acerca de los servicios, productos y futuras promociones que puedan ser de su interés a través de comunicaciones comerciales, así como el tratamiento de sus imágenes, con las finalidades de la actividad organizativa y de la divulgación de las actividades de la Academia Gastronómica de Málaga, para la gestión contable, fiscal y administrativa de la misma.

A tales efectos se requerirá a los usuarios la cumplimentación de un formulario y la inclusión de sus datos personales. Su tratamiento estará enfocado únicamente a la consecución de estos fines, siempre dentro del marco normativo establecido. Se comunicarán datos a terceros para poder llevar a cabo las finalidades objeto de este tratamiento. Puede usted obtener información ampliada sobre protección de datos solicitándola en el email [comunicacion@academiagastronomica.com](mailto:comunicacion@academiagastronomica.com).

**Protección de datos:**

Expresamente se informa a todos los participantes que las organizadoras se comprometen 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 La Academia Gastronómica de Málaga y a los patrocinadores y colaboradores a su conservación y custodia.