



## **XII CAMPEONATO DE ASTURIAS DE PINCHOS Y TAPAS**

**DEL 5 AL 14 DE ABRIL DE 2019**

### **REGLAMENTO DEL CAMPEONATO Boletín de Inscripción y Ficha Técnica de receta**

#### **Imprescindible lectura y firma del participante**

---

- Este reglamento puede sufrir modificaciones siempre velando por la buena consecución del campeonato.
- Algunas de las fechas y lugares indicados pueden ser modificados previo aviso todas las variaciones a los interesados.

## REGLAMENTO

---

1. Fenicia Marketing Gourmet convoca el 12º **Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas** entre los profesionales en activo de establecimientos de hostelería de todo el Principado de Asturias.
2. El 12º **Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas** se celebrará entre el viernes 5 y el domingo 14 de abril de 2019.
3. Podrán inscribirse en el **Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas todos los** establecimientos ubicados en el Principado de Asturias que lo deseen y que dispongan de barra para ofertar el pincho que presenten a concurso. La organización se reserva el derecho de admisión a concurso de las propuestas presentadas, siempre velando por la calidad y la buena consecución del mismo.
4. **El plazo de inscripción para participar en este campeonato 1 al 8 de Marzo a las 14:00 hrs. IMPORTANTE. No se admitirán inscripciones fuera de plazo.**
5. Cada participante podrá presentar un pincho o tapa cumplimentado con sus datos personales y los del establecimiento que representa y, en la medida de lo posible, adjudicar a la propuesta un nombre lo más descriptivo y ajustado a los ingredientes y diseño del pincho o tapa presentado a concurso.
6. **La promoción pincho+bebida será únicamente con la bebida de la marca patrocinadora y tendrá un precio recomendado entre 3 y 4 €.**
7. La dosificación del pincho o la tapa será de 100 grs. aproximadamente y deberá poder degustarse de forma tal que se ajuste al concepto de tapa o pincho. En el caso del pincho evitando que el cliente precise de utensilios que ayuden a la degustación del pincho, salvo petición expresa por parte del cliente.
8. El **tiempo de elaboración del pincho o la tapa** deberá ser tal que permita al cliente que la solicite, disponer de la elección en un plazo de tiempo **nunca superior a 10 minutos**, desde que éste la solicite y ser servido durante el horario facilitado a la organización para figurar en el gastromapa. No cumplir este requisito será motivo excluyente para el jurado.
9. Asimismo, queda sujeto a consideración del concursante la elaboración previa de la tapa o pincho, respetando en todo momento la normativa legal vigente en materia de seguridad alimentaria.
10. Los ganadores de los Campeonatos locales, vigentes actualmente en Asturias, como vencedores en sus ciudades pueden voluntariamente presentar a concurso el pincho ganador en su campeonato local, siempre que este cumpla las condiciones que regulan este Campeonato de Asturias. Para ello, deberán cumplimentar su inscripción como el resto de participantes. Los demás deberán presentar un pincho de nueva creación y que no haya participado en ningún certamen.
11. **La documentación, e inscripción podrá realizarse en: OTEA ASTURIAS** (C/Alonso Quintanilla, Nº 3, 1ºF - 33002 - Oviedo - Tel: 985 22 38 13 -) **OTEA GIJÓN** (C/ Magnus Blikstad, 9, 2º - 33207 - Gijón - Tel: 985 17 51 10). **Unión de Comerciantes de Avilés y Comarca** (C/Libertad, 9. Entro. 33402. Tel.: 985 56 28 42), **Unión de Comerciantes del Caudal** (C/ La Vega Nº 13-bajo [comerciomieres@gmail.com](mailto:comerciomieres@gmail.com) 33600 - Mieres Tel. 984180144-685194660), **Mancomunidad del Valle del Nalón** (Promoción Turística. Telf.: 985672343 / 985672001. Email: [turismo@valledelnalon.es](mailto:turismo@valledelnalon.es)), **Comercio de Villaviciosa**, (Tel: 699484131. mail: [gerencia@acosevi.es](mailto:gerencia@acosevi.es), en **ECOSAM, Empresarios y Comerciantes de San Martín del Rey Aurelio** (Edificio de Servicios Municipales, Parque la Laguna s/n, 33940 - El Entrego tel. 675445629), **Destino Navia** (C/Antonio Fernandez Vallina 6, 1º, Navia) en **COSERVI, Asociación de Comerciantes y Servicios de la Villa de Infiesto, Centro de empresas Municipal de Llanes** (Nave 4, oficina 12 - La Arqueta s/n - [info@llanescor.com](mailto:info@llanescor.com)) o en **Fenicia**, (calle Libertad, 8, Entresuelo D. 33206. Gijón. 985990779-610746909)
12. **El boletín de inscripción será distribuido en las Asociaciones colaboradoras indicadas en el punto anterior de este reglamento** (disponible, asimismo, en [www.asturiasdepinchos.com](http://www.asturiasdepinchos.com)) y consta de: Nombre del establecimiento, Nombre del pincho o tapa presentado, horario diario de degustación del mismo que debe comprender un **mínimo de 8 horas**, día de cierre del establecimiento, ficha técnica de receta, fotografía de la elaboración, correo electrónico, datos fiscales y teléfono móvil para envíos de información por whatsapp.

13. Para poder inscribirse en el Campeonato es imprescindible presentar la documentación necesaria al mismo tiempo que el pago o justificante del pago, sino no podrá ser considerado participante.
14. La documentación será remitida, por correo postal certificado/mensajería o entregado en mano en cualquiera de las asociaciones indicadas en este reglamento o a la organización del certamen en Fenicia Marketing Gourmet. C/ Libertad, 8, Entresuelo D. 33206. Gijón. TEL: 985 990 779/ 610 74 69 09. La fotografía del pincho será enviada necesariamente por email a [gastronomia@fenicia.com](mailto:gastronomia@fenicia.com) para futuras publicaciones de Internet.
15. La cuota de inscripción del Campeonato es de a **104.96+IVA=127€** para los Asociados a cualquiera de las organizaciones de Hostelería colaboradoras y **125.62+IVA=152€** para los establecimientos no asociados. El pago se puede hacer en efectivo en las instalaciones de Fenicia (C/ Libertad, 8, Entlo D. 33201) o en el número de cuenta de Fenicia de Bankinter: ES13 0128/6152/12/0105453627. Es necesario poner el nombre del establecimiento al hacer el pago y **adjuntar el pago de cada inscripción al Boletín para poder darla por válida**. El boletín junto con el justificante de pago puede dejarse en Otea de Asturias y Otea Gijón, en la UCAYC (Unión de Comerciantes de Avilés y Comarca), Unión de Comerciantes del Caudal, ECOSAM, en COSERVI, en Destino Navia y en Comercio de Villaviciosa, o en las oficinas de Fenicia. Deberá adjuntar el justificante del pago junto con toda la documentación para poder estar dentro del campeonato.
16. **El pedido mínimo constará de 4 cajas de Mahou 5 estrellas (precio de la botella 0,50€) 1 caja de Mahou Maestra (precio de la botella 0,75€) 1 caja de Mahou Maestra Dunkel (precio de la botella 0,75€) y 2 Cajas a elegir entre las variedades Mahou 0,0 Tostada, Mahou Radler, Mixta y Mahou sin (precio de la botella 0,50€). Disponen de cerveza sin gluten a su disposición.**

Formatos de Caja Hostelería	Tarifa	DESCUENTO	Precio Neto Caja	Precio Neto Botella
<b>OBLIGATORIO</b>				
MH-5E CAJA 30 RETOR 1/5 LN	<b>17,34</b>	<b>2,34 €</b>	<b>15,00 €</b>	<b>0,50€/bot</b>
MH MAESTRA CAJA 24 RETOR 1/3	<b>24,66</b>	<b>6,66 €</b>	<b>18,00 €</b>	<b>0,75€/bot</b>
MH MAESTRA DUNKEL CJ 24 BOT 1/3	<b>32,23</b>	<b>14,23 €</b>	<b>18,00 €</b>	<b>0,75€/bot</b>
<b>A ESCOGER (2 CAJAS)</b>				
MH 0'0 TOSTADA CAJA 30 RET 1/5	<b>21,28</b>	<b>6,28 €</b>	<b>15,00 €</b>	<b>0,50€/bot</b>
MH RADLER CAJA 24 RETOR 1/5	<b>21,90</b>	<b>6,90 €</b>	<b>15,00 €</b>	<b>0,50€/bot</b>
MIXTA CAJA 30 RETOR 1/5 LN	<b>21,27</b>	<b>6,27 €</b>	<b>15,00 €</b>	<b>0,50€/bot</b>
MH SIN CAJA 30 RETORN 1/5 LN	<b>19,11</b>	<b>4,11 €</b>	<b>15,00 €</b>	<b>0,50€/bot</b>
<b>DISPONIBLE</b>				
MH-5E SIN GLUTEN 1/3 NR	<b>31,06</b>	<b>13,06</b>	<b>18,00 €</b>	<b>0,75€/bot</b>

17. **El Campeonato se compone de dos jurados oficiales: Un jurado de clasificación y Un jurado final.** Dos jurados de máximo nivel formados por periodistas, cocineros y ciudadanos decidirán quiénes son los merecedores de los galardones. Se valoran: sabor (textura, aroma, armonías, temperaturas...), presentación y aplicación comercial.
18. Otro jurado anónimo podrá visitar algunos de los establecimientos para confirmar resultados o valoraciones si la organización lo considera conveniente. Este jurado no se identificará y podrá visitar el establecimiento cualquier día del campeonato.
19. **Todos los establecimientos inscritos en el Campeonato** que hayan abonado la cuota, entregado o enviado el boletín de inscripción, la ficha técnica de receta y fotografía del pincho o tapa en el plazo convenido, y adquirido la compra de producto estipulada y recibido el visto bueno de la organización, tendrán la consideración de participantes en el Campeonato.

20. **La organización se reserva el derecho de admisión de los establecimientos en el Campeonato de Asturias** siempre velando por la calidad en el mismo y la homogeneidad de las propuestas. En caso de que alguna candidatura resulte desestimada se le informará puntualmente y se le reembolsará el importe de la inscripción íntegro.
21. Como tales, los participantes seleccionados, serán incluidos en un **gastromapa de localización de todos los establecimientos de Asturias con las propuestas presentadas**, editado con motivo del Campeonato. El **gastromapa** servirá de referencia al público en general para situar y conocer los establecimientos candidatos, sus horarios de degustación y su oferta; facilitando así al público en general la posibilidad de degustar las propuestas participantes durante los días establecidos y en el horario establecido.
22. Todos los participantes deberán tener el pincho candidato disponible en sus establecimientos para todo el público que lo quiera degustar al precio acordado con la organización entre el viernes 5 y el domingo 14 de Abril de 2019. Se descalificará por el incumplimiento de horarios y días de apertura.
23. Recordamos que el Campeonato de Asturias es, como indica su nombre, un campeonato, por lo que es imprescindible que el jurado visite todos los establecimientos, por lo que no es posible eludir esta visita para valorar su pincho.
24. El **jurado de clasificación**, que valorará las propuestas, visitará los establecimientos candidatos durante **el martes 9 de abril (a cualquier hora entre las 12:00 hrs. y las 00:00 hrs.) para la degustación general y se identificarán** como tales (serán 3-4 personas). La organización intentará que los establecimientos candidatos sean visitados ese día dentro del horario que hayan indicado en la hoja de inscripción. **El jurado podrá pasar a degustar los pinchos fuera del horario establecido en el bar, en tal caso serán avisados de la hora.**
25. Una vez degustadas todas las propuestas por el jurado de clasificación, **un jurado final**, catará las propuestas que hayan resultado finalistas. Este jurado catará las propuestas **el jueves 11 de abril**. Como siempre, se avisará a los interesados del lugar y hora. Sólo serán avisados los establecimientos que resulten finalistas.
26. **El jurado final se compondrá de aprox. 9 personas y catará aprox. 15 pinchos finalistas** de la cata realizada por el jurado de clasificación y otorgará los premios y diplomas de finalista según su criterio. Los miembros del Jurado efectuarán su puntuación de 0 a 10 puntos valorando los conceptos sabor, presentación, originalidad, y aplicación comercial de cada pincho, resultando ganadora aquella propuesta que obtenga más puntuación general. El Jurado del concurso entregará las libretas de puntuación a sobre cerrado a la organización (desconociendo las puntuaciones de cada miembro del jurado y por lo tanto los ganadores).
- Esta degustación a la que solo acuden los finalistas y que es para cata exclusiva del jurado final se hará con arreglo a un cronograma de presentación de cada pincho o tapa a los miembros del jurado final. **El orden se establecerá aleatoriamente.**
27. Si alguno de los participantes finalistas no se presenta en la fecha y hora convocada para elaborar su propuesta para el jurado final el jueves 11 de abril de 2019, quedará automáticamente descalificado del certamen.
28. El mismo día este jurado final a puerta cerrada decidirá de entre los finalistas los 3 primeros clasificados que serán nominados como autores de los 3 mejores pinchos/tapas de Asturias: **Campeón de Asturias (recibiendo la Picon de Oro), Subcampeón de Asturias, Tercer Clasificado de Asturias**. Además se otorgarán premios especiales y Diplomas de honor como Finalistas.
29. **Uno de los reconocimientos especiales será la Mención Pincho Asturiano**, al que optarán los pinchos que utilicen productos de la despensa asturiana para elaborar el pincho/tapa. Estas menciones saldrán directamente de la valoración del jurado de clasificación, pudiendo recaer en cualquiera de los participantes y no se conocerán hasta el acto de Entrega de Premios. Si optan a este premio deberán indicarlo en el Boletín de Inscripción.



30. Otra mención de este campeonato será el **Premio del Público**, donde los clientes, podrán votar a través de internet lo que más les haya gustado entre todas las propuestas del Campeonato. El ganador tampoco se conocerá hasta el acto de Entrega de Premios.
31. **Habrá otras dos menciones, una al pincho/tapa clásica y otra pincho/tapa innovador**, valorando la aplicación de la cocina tradicional en la tapa o pincho, y en el caso de Innovador al pincho o tapa que tenga un desarrollo técnico y gastronómico más interesante.
32. **Los participantes finalistas no podrán hacer publicidad de su situación de finalistas hasta el sábado 13 de abril de 2019.**



33. **BOCADOS DEL COFRADE 2019**  
En esta 12ª edición del campeonato y gracias a la coincidencia en el tiempo durante los días 11,12,13 y 14 de abril con la celebración de bocados del cofrade, los participantes en ambos eventos serán señalizados con el logo de bocados del cofrade dentro del gastromapa para poner en conocimiento del público su participación en ambos eventos pudiendo presentar la misma propuesta siempre que sea en formato pincho o tapa.
34. Se entregará un premio especial al MEJOR PINCHO ELABORADO CON TERNERA ASTURIANA I.G.P. o VACA ASTURIANA.  
El Consejo Regulador otorga esta distinción, consistente en tres premios valorados en 600€, 250€ y 150€ en producto.



Será el jurado del certamen quien decida el ganador de este premio especial.

Para poder participar en esta categoría será necesario que los establecimientos interesados:

- Soliciten a la organización su inclusión en la categoría.
- Sólo utilicen como carne Ternera Asturiana o Vaca Asturiana certificada por el Consejo Regulador. Para ello se suministrará el listado de mayoristas y puntos de venta donde pueden adquirirla.
- Notificarán a la organización el mayorista o punto de venta de adquisición del producto.
- Personal del Consejo Regulador podrán realizar visitas a los establecimientos participantes para garantizar la trazabilidad del producto empleado.
- En caso de mantener en carta fuera del certamen la mención de la elaboración con Ternera Asturiana o Vaca Asturiana, el Consejo Regulador podrá solicitar la información pertinente o tomar las muestras necesarias para garantizar la trazabilidad del producto empleado.
- A partir del certamen, el ganador en la categoría sólo podrá elaborar el pincho ganador empleando Ternera Asturiana o Vaca Asturiana certificada.

Ejemplos de partes de la Ternera Asturiana para la elaboración de pinchos:

pecho de ternera (brisket) - costillas confitadas - pastrami - filete de aguja - osobuco - brazuelo

35. Una persona designada por la organización realizará el escrutinio de resultados el **lunes 15 abril a las 10:00 hrs.** en un recinto privado ajeno a cualquier influencia exterior. Los jefes de grupo que lo deseen pueden acudir a este escrutinio y revisar las libretas si lo consideran oportuno. El jurado levantará acta y los resultados serán inapelables.
36. La suma matemática de los puntos adjudicados a cada concursante, eliminando la nota más alta y más baja, determinará la clasificación del certamen.
37. El fallo del Jurado y los ganadores será totalmente secreto hasta el acto de Entrega de Premios que se celebrará el **martes 16 de abril** y que contará con la asistencia de autoridades y medios de comunicación y todos los participantes. El lugar y la hora dónde se desarrollará el acto será confirmado más adelante a todos los participantes.

38. **Cada establecimiento FINALISTA a cuenta propia deberá elaborar para este acto 1 pincho de concurso** para el SET fotográfico y expositivo que se utilizará para posibles futuras comunicaciones y publicaciones. Deberá llevar la propuesta preparada y emplatada pues será solo para exposición.
39. **Es obligatoria la asistencia en la entrega de premios. Hay premios que son otorgados por el Jurado de Clasificación y pueden recaer en todos los participantes, no necesariamente en los finalistas.**
40. La inscripción como candidato al 12º Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas, implica el conocimiento y aceptación de su reglamento. El incumplimiento de cualquiera de las normas será motivo de exclusión de próximas convocatorias.
41. La inscripción como participante al 12º Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas permite acudir **de forma gratuita a dos profesionales, de su equipo, al III Clínic Gastronómico** que se realizará el 1 de Abril en el Auditorio Centro Cultural Internacional Oscar Niemeyer en Avilés y está valorado en 175€, **previa confirmación por correo electrónico a [gastronomia@fenicia.com](mailto:gastronomia@fenicia.com) antes del 29 de Marzo.**

El abajo firmante solicita su inscripción como participante al 12º Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas:

1. Conociendo, aceptando y firmando el reglamento que regula el certamen.
2. Manifestando su disposición para acudir a la Cata del Jurado Final según se exige en caso de resultar finalista y a la Entrega de Premios.
3. Autorizando a que se reproduzca su receta y foto en los medios de comunicación y en cualquier tipo de evento, publicación o comunicación posterior y enviándola por email a la organización.
4. Ingresando la cuota de inscripción del certamen.
5. Remitiendo la documentación exigida, en tiempo y forma a FENICIA o asociaciones colaboradoras.

Firma:

Fecha:

Toda la info en: **[www.asturiasdepinchos.com](http://www.asturiasdepinchos.com)**. Os invitamos a participar en el Facebook del campeonato [FB/campeonatoasturias](https://www.facebook.com/campeonatoasturias), en el twitter [@pinchoasturias](https://twitter.com/pinchoasturias) y en Instagram [@pinchoasturias](https://www.instagram.com/pinchoasturias)

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 13 del Reglamento 2.016/679, de 27 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, General de Protección de Datos y del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1.999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal le informamos de los siguientes extremos:

**Responsable:** Fenicia Marketing Gourmet, S.L.

**Finalidad:** control de pagos, pedidos, proveedores, organización de la gestión económica, contable, financiera y fiscal de la actividad societaria para el cumplimiento de las obligaciones establecidas en estas materias por la legislación española.

**Legitimación:** el interés legítimo para el desarrollo de la actividad profesional y el propio consentimiento del interesado así como por ser necesario para el cumplimiento de las obligaciones de carácter contable y tributario impuestas al responsable del tratamiento.

**Destinatarios:** Agencia Estatal de la Administración Tributaria, otros Órganos de las Administraciones Públicas, Administración Pública con competencia en la materia, Entidades aseguradoras, Registro Mercantil.

**Derechos:** acceder, rectificar y suprimir los datos, así como otros derechos como se indica en la información adicional.

Información Adicional

1. Responsable

**A. Identidad:** Fenicia Marketing Gourmet, S.L.

**B. Dirección postal:** Calle Libertad, 8 Entresuelo D 33206- Gijón (Principado de Asturias).

**C. Teléfono:** 985-990-779.

**D. Correo electrónico:** [contacto@fenicia.com](mailto:contacto@fenicia.com).

2. Finalidad

**A. ¿Con que finalidad tratamos sus datos?** Para el control de pagos, pedidos, proveedores, organización de la gestión económica, contable, financiera y fiscal de la actividad societaria para el cumplimiento de las obligaciones establecidas en estas materias por la legislación española.

**B. ¿Por cuánto tiempo conservamos sus datos?**

**a.** Conforme al Código de Comercio, los libros diarios y el registro de inventarios y balances debe conservarse durante al menos seis años.

**b.** Conforme al Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación las facturas deberán conservarse durante cinco años desde su emisión.

**c.** Conforme a la Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria durante cuatro años.

3. Legitimación

**A. ¿Cuál es la legitimación para la conservación de sus datos?** El interés legítimo para el desarrollo de la actividad profesional y el propio consentimiento del interesado así como por ser necesario para el cumplimiento de las obligaciones de carácter contable y tributario impuestas al responsable del tratamiento.

**B. ¿A qué destinatarios se comunicarán sus datos?** Agencia Estatal de la Administración Tributaria, otros Órganos de las Administraciones Públicas, Administración Pública con competencia en la materia, Entidades aseguradoras, Registro Mercantil.

4. Derechos

**A. ¿Cuáles son los derechos cuando nos facilita sus datos?**

**a.** Cualquier persona tiene derecho a obtener confirmación sobre si sus datos son tratados por Fenicia Marketing Gourmet, S.L.

**b.** Las personas interesadas tienen derecho a acceder a sus datos personales, así como a solicitar la rectificación de los datos inexactos o, en su caso, solicitar su supresión cuando, entre otros motivos, los datos ya no sean necesarios para los fines que fueron recogidos.

**c.** Podrá ejercer sus derechos dirigiéndose a Fenicia Marketing Gourmet, S.L. bien por correo postal acompañando fotocopia de su DNI a la dirección indicada o bien por correo electrónico firmado con certificado digital a la dirección [contacto@fenicia.com](mailto:contacto@fenicia.com).

**d.** Si usted considerara que sus derechos no se han respetado podrá dirigirse a la Agencia Española de Protección de Datos, [www.agpd.es](http://www.agpd.es) y Calle Jorge Juan, 6, 28001 - Madrid, como Autoridad Independiente de Control en materia de protección de datos de carácter personal.

## BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

**¡IMPRESCINDIBLE ANTES DEL 8 DE MARZO A LAS 14:00 HRS!**

**Nombre del Establecimiento\*:** \_\_\_\_\_

*\*Indique el nombre tal cual quiere que aparezca en el gastromapa.*

Calle: \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_ C. P. \_\_\_\_\_

Población: \_\_\_\_\_ Concejo: \_\_\_\_\_

**Nombre de la propuesta** que se presenta al Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas

-----  
**Marque con una X si es Pincho:**  **o Tapa:**

**Horario en el que va a servir el pincho en su establecimiento del 5 al 14 de abril.** Debe especificar el horario completo en el que quiere ofrecer los pinchos de campeonato. El horario es de libre decisión de cada establecimiento pero **debe cumplir un mínimo de 8 horas diarias y abarcar parte de la mañana y parte de la tarde (Salvo autorización expresa de la organización). Recomendamos servicio durante todo el horario de servicio del bar.**

Mañana de: \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ y por la tarde de: \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_

Otro: \_\_\_\_\_

**Día de cierre del establecimiento.** El martes pasará el jurado de clasificación por todos los establecimientos, tenga en cuenta que deberá abrir para ellos.

-----  
**Marque si opta al premio Asturiano**

**Marque si opta al premio de Ternera Asturiana**

**DATOS CONTACTO ORGANIZACIÓN:**

**Persona de contacto:** \_\_\_\_\_ **Móvil\*:** \_\_\_\_\_ **email:** \_\_\_\_\_

*\*Imprescindible teléfono móvil.*

**DATOS FISCALES:**

Razón Social \_\_\_\_\_ CIF \_\_\_\_\_

Domicilio \_\_\_\_\_ CP \_\_\_\_\_ Concejo \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

-----  
**Marque pertenece a alguna asociación de hostelería**

El abajo firmante D/Dña. \_\_\_\_\_ en calidad de: \_\_\_\_\_ del establecimiento, solicita su inscripción como participante en el XII Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas.

- Conociendo, aceptando y firmando el reglamento que regula el certamen.
- Manifestando su disposición para acudir a la Cata del Jurado Final según se exige en caso de resultar finalista y a la Entrega de Premios (Obligatorio para todos los participantes) y de facilitar la degustación al público en los días establecidos.
- Autorizando a que se reproduzca su receta y foto en los medios de comunicación y en cualquier tipo de evento, publicación o comunicación posterior.
- Ingresando la cuota de inscripción del certamen y aceptando las condiciones de compra del patrocinador.
- Remitiendo la documentación exigida, en tiempo y forma a FENICIA o asociaciones colaboradoras.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

Firma:

De conformidad con lo establecido en la Ley orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales serán incluidos dentro de un fichero automatizado bajo responsabilidad de FENICIA MARKETING GOURMET, S.L., con la finalidad de poder atender los compromisos derivados de la relación que mantenemos con usted. Así mismo, le informamos que pueden ejercer sus derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición mediante escrito a la dirección, Calle Libertad 8 Entlo. D, 33206 Gijón (Asturias), Teléfono: 985 990 779. Mientras no nos comunique lo contrario, entenderemos que sus datos no han sido modificados, que usted se compromete a notificarnos cualquier variación y que tenemos el consentimiento para utilizarlos a fin de poder fidelizar la relación entre las partes. También solicitamos su consentimiento para la comunicación de los datos a otras empresas cuando esta comunicación sea necesaria para la ejecución del presente contrato o suponga una mejora del mismo.

## FICHA TÉCNICA DE RECETA

---

Denominación del Pincho  o Tapa

**\* Nombre del pincho o tapa tal como debe aparecer en el gastromapa, no de la receta del pincho, si no cómo se llama el pincho. Así aparecerá en todas las comunicaciones.**

-----

### Ingredientes necesarios para elaborar 1 pincho:

1. Productos necesarios

-----  
-----  
-----  
-----

2. Método de elaboración y Presentación final:

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

3. La fotografía enviadla por email a [gastronomia@fenicia.com](mailto:gastronomia@fenicia.com) con el nombre del pincho y del establecimiento y localidad. Así podremos además utilizarla en Internet.