

BASES LEGALES DE LA TERCERA EDICIÓN DEL CONCURSO PROFESIONAL “MAESTRO DEL MAR 2026”

Mediterránea Gastrónoma, S.L., con el patrocinio de AVRAMAR ESPAÑA ACUICULTURA, S.L., como empresa distribuidora de Corvina REX, y con la colaboración de Mediterráneo Culinary Center, convoca el III Concurso Profesional “Maestro del Mar 2026”, cuya participación será gratuita y que se regirá por las presentes bases.

El concurso tendrá lugar en el escenario de concursos de Mediterránea Gastrónoma, organizado por Mediterráneo Culinary Center. La final se celebrará en Feria Valencia el 26 de octubre de 2026.

El concurso tendrá ámbito nacional (España), incluidas Canarias e Islas Baleares, y contará con cinco participantes. Cada uno de ellos podrá participar, de manera opcional, acompañado de un ayudante perteneciente al mismo establecimiento, que asumirá las funciones de apoyo y servicio previstas en estas bases.

AVRAMAR ESPAÑA ACUICULTURA, S.L., como patrocinador del concurso, en el caso que fuese necesario, asumirá los gastos de desplazamiento de ida y vuelta de los cinco concursantes finalistas cuyo establecimiento participante se encuentre en la Comunitat Valenciana. En el caso de concursantes procedentes de otras comunidades autónomas, AVRAMAR valorará previamente la posibilidad de asumir total o parcialmente sus gastos de desplazamiento y/o alojamiento. En todos los casos, cualquier gasto que deba ser asumido por AVRAMAR deberá ser previamente autorizado y coordinado con la organización. No se reembolsarán gastos contratados directamente por los participantes sin dicha autorización previa.

Los concursantes deberán crear una elaboración culinaria en la que la corvina sea obligatoriamente el ingrediente principal. La elaboración se presentará en la final de Mediterránea Gastrónoma.

DESARROLLO DEL CONCURSO

El concurso constará de dos partes:

1ª. ELABORACIÓN

La receta se desarrollará el mismo día del concurso. Se permitirán únicamente aquellas preelaboraciones que, por su naturaleza, requieran más de una hora de preparación y que hayan sido previamente declaradas y autorizadas por la organización. Antes de la participación, la organización revisará los ingredientes, materiales y preelaboraciones

aportados y podrá retirar aquellos elementos que considere que otorgan una ventaja no prevista en las bases.

2ª. EMPLATADO Y SERVICIO

Para el emplatado en sala se dispondrá de una mesa en la que colocar la mise en place de servicio, previamente regenerada o no, con todos los elementos necesarios para emplatar seis raciones: cinco destinadas al jurado profesional y una para exposición.

El cocinero/a realizará el emplatado a la vista del jurado. En caso de participar con ayudante, este realizará las funciones de apoyo y servicio, incluyendo el maridaje de libre elección para el jurado y su correspondiente explicación. Ambos podrán intervenir en la explicación de la elaboración y el servicio. El ayudante podrá colaborar con el cocinero/a durante la final en los términos previstos por la organización.

1.PRESELECCIÓN

Los participantes deberán enviar la documentación requerida a nuevostalentos@mediterraneoculinary.com

De entre todas las candidaturas presentadas, un jurado técnico integrado por representantes de Mediterráneo Culinary Center y AVRAMAR ESPAÑA ACUICULTURA, S.L. seleccionará cinco concursantes finalistas.

2.FASE DE CONCURSO

El concurso comenzará a las 16:30 h. Todos los participantes deberán estar presentes a las 16:00 h. A las 16:15 h se realizará el sorteo del orden de participación.

Un equipo técnico de Mediterráneo Culinary Center asistirá a los participantes y velará por el correcto desarrollo del concurso.

Cada cocinero/a finalista podrá estar acompañado, de manera opcional, por un ayudante del mismo establecimiento, que podrá colaborar en la preparación de los platos durante la final y asumir las funciones de apoyo y servicio previstas en estas bases.

Los cinco concursantes finalistas dispondrán de una hora para el desarrollo de los platos en cocina. Finalizado ese tiempo, dispondrán de cinco minutos para el emplatado, cinco minutos para la explicación —incluido el maridaje— y dos minutos para retirar los materiales de la mesa de emplatado.

La organización establecerá el orden y la operativa de participación los concursantes de forma que los tiempos previstos sean compatibles con el horario general del concurso y la entrega de premios.

El jurado, formado por profesionales reconocidos, valorará el conjunto de la elaboración, la presentación y el maridaje. Se tendrán en cuenta el sabor, las texturas, la calidad estética, la originalidad, la presentación del cocinero/a, el maridaje y la

explicación del ayudante. El jurado técnico podrá penalizar las malas prácticas durante el proceso de cocinado, incluyendo contaminación cruzada, falta de limpieza u orden.

- Todos los elementos utilizados en el plato deberán ser comestibles y reales; no se admitirán recursos digitales o ajenos a la propia elaboración.
- La elaboración se presentará como plato individual de restaurante.
- Podrá participar, con una única elaboración, cualquier profesional mayor de 18 años que represente a un establecimiento de restauración, que podrá estar acompañado, de manera opcional, por un ayudante del mismo establecimiento.

En el Anexo 2 se detallará el material disponible para la final. El resto del material, utillaje, materia prima y maridaje necesarios serán responsabilidad de los finalistas. Las preelaboraciones que requieran más de una hora podrán aportarse preparadas únicamente si han sido previamente declaradas y autorizadas por la organización.

3. DOCUMENTACIÓN

Hasta las 23:59 h del 16 de octubre de 2026, los concursantes deberán inscribirse enviando a nuevostalentos@mediterraneoculinary.com la siguiente documentación:

- a) Receta escrita (lista de ingredientes, proceso de preelaboración y elaboración) y ficha de alérgenos.
- b) Fotografía de la elaboración presentada a concurso.
- c) En caso de participar con ayudante, fotografía conjunta del cocinero/a representante y de su ayudante, ambos con uniformidad profesional.
- d) DNI o pasaporte del concursante y, en su caso, de su ayudante.
- e) Currículum vitae del concursante y, en su caso, de su ayudante.

Solo se admitirán las candidaturas correctamente inscritas y con toda la documentación requerida. La aceptación expresa de las bases en el formulario de participación implicará la aceptación íntegra de las presentes bases.

Se descartarán las fotografías de mala calidad, desenfocadas, cortadas, movidas, pixeladas o aquellas que, de forma razonable, no permitan verificar que la elaboración presentada corresponde al concursante.

El plazo de participación permanecerá abierto desde la publicación de estas bases hasta las 23:59 h del 16 de octubre de 2026.

HORARIO

16:00 h. Recepción de participantes y explicación del concurso.

16:15 h. Sorteo del orden de participación.

16:30 h. Inicio del concurso.

18:30 h. Entrega de premios y fotografías.

4. PREMIOS

Los premios se entregarán el día de la final y consistirán en producto Corvina REX suministrado por AVRAMAR ESPAÑA ACUICULTURA, S.L., por los siguientes importes:

Primer premio: 600 € en producto Corvina REX.

Segundo premio: 300 € en producto Corvina REX.

Tercer premio: 150 € en producto Corvina REX.

Los premios se harán efectivos en una única entrega por ganador, el envío del producto se coordinará con los establecimientos premiados y estará sujeta a disponibilidad de formatos y a las condiciones logísticas y de suministro de AVRAMAR.

5. BASES LEGALES

Mediterránea Gastrónoma se reserva el derecho a excluir las participaciones fraudulentas o aquellas que incumplan las presentes bases.

Se considerará fraude cualquier actuación destinada a manipular el proceso de participación o valoración, así como cualquier comportamiento abusivo, malintencionado o contrario a las presentes bases.

La constatación de cualquiera de estas prácticas supondrá la descalificación del participante.

La organización se reserva el derecho a ejercer las acciones que correspondan frente a cualquier acto de manipulación o falsificación relacionado con el concurso.

Las funciones y responsabilidades de las entidades participantes quedan delimitadas de la siguiente forma: Mediterránea Gastrónoma, S.L. actuará como entidad organizadora; AVRAMAR ESPAÑA ACUICULTURA, S.L. actuará como patrocinador y proveedor del producto objeto del concurso; y Mediterráneo Culinary Center colaborará en la gestión técnica y operativa. La participación de AVRAMAR como patrocinador no supondrá la asunción de obligaciones propias de la organización salvo aquellas expresamente previstas en estas bases.

La organización y las entidades colaboradoras no responderán de los daños o perjuicios derivados de actuaciones fraudulentas de los participantes ni de incidencias técnicas ajenas a su control razonable en los sistemas utilizados para la inscripción.

6. RECETAS, MATERIAL AUDIOVISUAL Y DERECHOS DE IMAGEN

Las recetas presentadas podrán incorporarse al recetario del concurso. Los participantes autorizan gratuitamente a la organización y a AVRAMAR ESPAÑA ACUICULTURA, S.L./Corvina REX a reproducir, publicar, comunicar públicamente y adaptar, con fines promocionales, informativos y corporativos vinculados al concurso y a Corvina REX, las recetas, fotografías, vídeos e imágenes facilitadas por los participantes o captadas durante el evento.

La organización facilitará a AVRAMAR/Corvina REX el material fotográfico y audiovisual generado durante la cobertura del concurso que resulte disponible, para su utilización posterior en sus canales de comunicación, de acuerdo con las autorizaciones recabadas de los participantes.

Esta autorización comprende su utilización en páginas web, redes sociales, notas de prensa, publicaciones corporativas, materiales promocionales, recetarios y eventos, en cualquier territorio y durante el plazo legal de protección aplicable, sin perjuicio de los derechos morales que correspondan a sus autores.

Cada participante podrá participar una sola vez y presentar una única elaboración.

La organización podrá suspender, aplazar, cancelar o modificar la duración o desarrollo del concurso antes de su finalización cuando concurran causas justificadas, comunicándolo a los participantes por los medios disponibles.

7. PROTECCIÓN DE DATOS

De conformidad con el Reglamento (UE) 2016/679, General de Protección de Datos (RGPD), y con la Ley Orgánica 3/2018, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (LOPDGDD), los datos personales facilitados por los participantes serán tratados por las entidades que intervengan en el concurso, en condición de responsables del tratamiento respecto de aquellas operaciones que correspondan a sus respectivas funciones.

Los datos serán tratados con la finalidad de gestionar la inscripción y participación en el concurso, verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en estas bases, realizar la selección de finalistas, mantener las comunicaciones necesarias con los participantes y gestionar, en su caso, la asistencia a la final, los desplazamientos, alojamientos y la entrega de premios.

La base jurídica del tratamiento será la gestión de la participación solicitada por el interesado y la aceptación de las presentes bases. En aquellos tratamientos que requieran consentimiento, este se solicitará de forma específica.

Las comunicaciones comerciales, el envío de novedades o información sobre otros servicios o eventos y cualquier tratamiento no necesario para la gestión del concurso requerirán, cuando resulte exigible, un consentimiento específico, libre y separado. La negativa a recibir comunicaciones comerciales no impedirá la participación en el concurso.

Los datos se conservarán durante el tiempo necesario para gestionar el concurso y, posteriormente, durante los plazos legalmente exigibles para atender posibles responsabilidades.

Los datos podrán ser comunicados entre las entidades participantes únicamente cuando resulte necesario para la organización y desarrollo del concurso, así como cuando exista una obligación legal.

Los participantes podrán ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y portabilidad, dirigiéndose al responsable correspondiente a través de [communications.spain@avramar.eu]. Asimismo, podrán presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD).

ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el concurso implica la aceptación íntegra de las presentes bases.

POR MEDITERRÁNEA GASTRÓNOMA, S.L.	POR AVRAMAR ESPAÑA ACUICULTURA, S.L.
Nombre: Cargo: Fecha:	Nombre: Cargo: Fecha:

ANEXO 1

**FICHA DE INSCRIPCIÓN
III CONCURSO MAESTRO DEL MAR**

Participante I

Apellidos: _____ **Nombre:** _____

Nacionalidad: _____ **DNI:** _____ **Dirección:** _____
_____ **de** _____ **Provincia de:** _____ **Teléfono:** _____
_____ **Correo electrónico** _____
_____ **Nombre del plato** _____

Nombre del establecimiento de restauración _____ **Dirección:** _____
_____ **de** _____ **Provincia de:** _____
Teléfono: _____ **Correo electrónico** _____ **Talla** _____
Chaquetilla: _____

Participante II (en caso de haberlo)

Apellidos: _____ **Nombre:** _____

Nacionalidad: _____ **DNI:** _____ **Dirección:** _____
_____ **de** _____ **Provincia de:** _____ **Teléfono:** _____
_____ **Correo electrónico** _____
_____ **Maridaje** _____

Nombre del establecimiento de restauración _____ **Dirección:** _____
_____ **de** _____ **Provincia de:** _____
Teléfono: _____ **Correo electrónico** _____ **Talla Camisa:** _____

Acepto las bases del **III CONCURSO** y adjunto a esta ficha, que fecho y firmo, el dossier requerido con los documentos del punto 6, así como todos los argumentos que en defensa de este estime oportuno.

Firmado:

En _____ a _____ de _____ de 2026

ANEXO 2

MATERIALES DISPONIBLES:

Cada participante contará con un módulo de cocina con una inducción de dos fuegos, y un horno de convección sin humedad.

Además, se contará con una mesa auxiliar de trabajo donde cada participante tendrá:

- Tabla de corte.
- Papel de cocina.
- 4 boles medianos.
- 2 boles pequeños.
- 1 turmix.
- 2 cazos de cocción en inducción.
- 1 parisien de inducción.
- 2 rondones.
- 2 marmitas pequeñas.
- 6 flaneras pequeñas.
- 1 jarra medidora.
- 1 Soute.
- 1 araña, 1 espumadera,

De forma común se contará con el siguiente material;

- 1 exprimidor eléctrico.
- 2 morteros.
- 1 licuadora.
- 1 deshidratadora.
- 1 microondas.
- Vaso americano.

Materia prima básica;

- Aceite para frituras.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Aceite de oliva 0,4.
- Sal fina, sal gorda, sal maldon.
- Pimienta blanca, pimienta negra y en grano.
- Vinagre de vino blanco y vino tinto.
- Vino tinto y blanco para cocinar.
- Brandy y ginebra.

La mesa del jurado contará con el siguiente material;

- Plato base.
- Cubertería básica.
- Vaso de agua.