

CONCURSO ESCOLAR  
**GASTRO**  
HAZIAK 

**BASES DEL CONCURSO  
2024-2025**



 **hazi**



**EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO**

ELIKADURA, LANDA GARAPEN,  
NEKAZARITZA ETA  
ARRANTZA SAILA  
DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN,  
DESARROLLO RURAL,  
AGRICULTURA Y PESCA

## 1. OBJETIVO

El objetivo de este concurso es sensibilizar al alumnado sobre la importancia de la gastronomía sostenible en Euskadi; una gastronomía que reconozca el valor de los alimentos locales y del trabajo de los y las profesionales del sector primario de nuestro territorio y sus aportaciones a nuestro entorno y a nuestra sociedad.

## 2. POBLACIÓN DESTINATARIA

Este concurso está dirigido a alumnado de 5º y 6º de Educación Primaria de centros educativos de Euskadi.

## 3. PLAZO Y FORMA DE INSCRIPCIÓN

El plazo de inscripción será **del 17 de septiembre al 17 de octubre de 2024**.

La inscripción se realizará a través de la plataforma web en el **apartado “Inscríbete”**. En dicho apartado se deberá cumplimentar un formulario, donde se indicará de forma clara el centro y nivel escolar al que se pertenece y los datos de contacto del profesor o profesora responsable del grupo.

**Se participa como aula** (ejemplo: 5ºA) y como tal, hay que hacer la inscripción. Cada aula tendrá la oportunidad de registrarse con un sobrenombre o “alias” que le identifique durante el concurso, el cual se indicará también en este proceso de inscripción.

Se podrán inscribir un **máximo de 50 aulas**, por lo que en caso de que se supere el número de aulas inscritas, **se tendrán en cuenta el orden de inscripción**.

Para cualquier duda, se dispone en la plataforma web de un **formulario de contacto** con las personas responsables del concurso.

Se ofrecerá una **sesión informativa on-line** para las aulas inscritas de manera previa al inicio del concurso.

## 4. FORMA DE PARTICIPACIÓN

GASTRO HAZIAK es un concurso web que **se inicia el 4 de noviembre de 2024 y finaliza el 14 de mayo de 2025**.

Durante el concurso, las aulas participantes deberán realizar las actividades propuestas en la plataforma web del programa. La participación de los equipos deberá ser guiada y supervisada por el profesorado.

Las actividades están divididas en **4 módulos de contenidos (retos)**. Cada reto se habilitará en la web conforme a los plazos recogidos en la siguiente tabla. Una vez alcanzada la fecha límite de

entrega de los trabajos de ese reto, se deshabilitará la entrega de actividades, aunque el módulo seguirá activo durante todo el concurso.

**La temporalidad de cada reto aparece en el siguiente cuadro:**

	Periodo de realización de las actividades	Fecha límite de entrega de trabajos
<b>Reto 1. Origen de los alimentos</b>	4 noviembre - 9 diciembre 2024	9 diciembre 2024
<b>Reto 2. De la tierra al mercado</b>	7 enero – 7 febrero 2025	7 febrero 2025
<b>Reto 3. Cultura gastronómica</b>	10 febrero – 21 marzo 2025	21 marzo 2025
<b>Reto 4. Recetas sostenibles y saludables</b>	24 marzo – 14 mayo 2025	14 mayo 2025

En cada reto se propone **1 actividad** que será valorada conforme a los criterios descritos en el apartado 5 de las bases del concurso.

**Aspectos a tener en cuenta en la entrega de actividad:**

- Sólo serán aceptados aquellos trabajos recibidos dentro del plazo estipulado para la entrega.
- No dejar constancia de la realización de la actividad de un reto, supondría la no obtención de puntos en ese reto.
- Solo se admitirá a concurso un trabajo por actividad propuesta que represente a toda el aula participante. En caso de entregar más de un documento por actividad, se valorará el último trabajo entregado.
- El último trabajo a entregar (correspondiente al reto 4) será un recetario colaborativo del aula que integre los mensajes y valores del programa.
- Los trabajos podrán presentarse en castellano o en euskera.

HAZI no se hará responsable del contenido de los trabajos que se presenten al concurso, por lo que será responsabilidad única y exclusivamente de los centros educativos participantes, velar por los derechos que la Ley contempla (derechos de imagen, derechos de terceros...) y disponer de los permisos y documentación necesaria que asegure el respeto de los mismos.

Los grupos participantes podrán ir conociendo su **ranking de puntuación** en el área privada de la plataforma, el cual se actualizará en los días posteriores a la finalización de cada reto.

Al finalizar el concurso web, las **tres aulas con mayor puntuación** se considerarán como los **tres equipos ganadores del concurso** y disfrutarán una “Experiencia Gastro Haziak” y obsequios para el alumnado y el profesorado.

En caso de empate, se tendrá en cuenta la puntuación más alta obtenida en el recetario colaborativo y, si el empate persiste, el jurado resolverá calificando de nuevo la presentación de ese trabajo final.

Todos los equipos participantes serán informados de la clasificación final, tanto a través de la plataforma web como vía email, independientemente de su puntuación.

## 5. CRITERIOS DE VALORACIÓN

Los criterios de valoración de las actividades entregadas en cada reto se puntuarán de la siguiente manera:

CRITERIOS	PUNTUACIÓN <i>La puntuación mínima significará NADA ADECUADO y la puntuación máxima, TOTALMENTE ADECUADO.</i>
<p><b>1. MENSAJE:</b> la adecuación del trabajo para reflejar el contenido específico del reto y transmitir los valores del programa.</p> <p>Los contenidos concretos a evaluar se encuentran definidos en la actividad de cada reto.</p>	De 0 a 20
<p><b>2. CREATIVIDAD Y ORIGINALIDAD</b> del trabajo presentado.</p>	De 0 a 5
<p><b>3. CALIDAD</b> de la presentación y de la redacción.</p>	De 0 a 5
<p><b>4. TRABAJO EN EQUIPO:</b> se puntuará adicionalmente aquellos trabajos en los que sea patente el trabajo en equipo; por ejemplo, la descripción de la metodología empleada para definir el trabajo a presentar, el reparto de tareas/roles, la coordinación, la capacidad de llegar a acuerdos...</p>	De 0 a 3
<p><b>5. IGUALDAD DE GÉNERO:</b> se puntuará adicionalmente la utilización de lenguaje e imágenes no sexistas, la no reproducción de roles de género, la reflexión de género en el trabajo realizado... todo ello buscando reducir las desigualdades entre mujeres y hombres.</p>	De 0 a 2

## 6. PREMIOS

### Obsequio a participantes

Todas las aulas participantes obtendrán un **diploma de participación** descargable a través de la página web.

### Obsequios a equipos ganadores

Las tres aulas ganadoras obtendrán una **“EXPERIENCIA GASTRO HAZIAK”**. Esta experiencia consistirá en una **visita a un mercado de alimentación de Euskadi y en un taller de cocina**. Estas actividades serán guiadas por dos profesionales: una persona baserritarra y otra cocinera, que aportarán su experiencia y conocimiento experto para que el alumnado pueda ser protagonista de la gastronomía sostenible de Euskadi.

La fecha exacta de realización de esta visita y taller se acordará con el centro educativo, en base a los condicionantes que puedan existir en los espacios a visitar y a utilizar. No obstante, esta fecha será en junio y siempre en horario escolar de mañana.

Cada alumno y alumna recibirá un **delantal y un gorro GASTRO HAZIAK**. Y el profesorado responsable de cada uno de estos grupos también recibirá un delantal GASTRO HAZIAK y una **cesta de productos de calidad certificada de Euskadi**. Además, a las tres aulas ganadoras se les entregará un **diploma** y una **txapela acreditativa** como equipo ganador.

**El traslado al mercado seleccionado correrá a cargo de HAZI.**

En el caso de que alguno de los equipos ganadores optase por renunciar al premio, éste será ofrecido al siguiente equipo con mayor puntuación final.

Durante la actividad se tomarán imágenes, conforme a lo descrito en el apartado 7 de las bases del concurso, por lo que previo a la misma, los centros educativos participantes deberán confirmar de manera escrita que disponen de los permisos de imagen de los y las menores que acudan a esta experiencia. Y dado que se manipularán y consumirán alimentos, el centro escolar deberá también, aportar información sobre posibles intolerancias y alergias alimentarias del alumnado.

## 7. CUESTIONES LEGALES

### Protección de datos

Los datos personales que sean necesarios recabar para la participación en el concurso serán tratados en base a lo establecido en las normativas vigentes en materia de protección de datos; esto es, el Reglamento (UE) 2016/679, de 27 de abril, 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.

Los datos obtenidos a través de los formularios correspondientes serán los mínimos imprescindibles para hacer posible la participación en el concurso. Dicha información no se utilizará con otras finalidades distintas a la descrita a continuación.

POLÍTICA DE INFORMACIÓN SOBRE EL CONCURSO ESCOLAR DE PROMOCIÓN DE LA CULTURA GASTRONÓMICA - GASTRO HAZIAK	
<b>Responsable</b>	<b>¿Quién es Responsable del tratamiento de sus datos?</b> FUNDACIÓN HAZI Dirección: Granja Modelo, s/n, 01192 Arcaute, Álava Teléfono: 945 00 32 40 Mail: lopd@hazi.eus
<b>Finalidad</b>	<b>¿Para qué usamos tus datos?</b> Inscripción en actividades del programa de promoción de la cultura gastronómica en centros escolares/GASTRO HAZIAK para fomentar el consumo agroalimentario local y responsable en Euskadi con participación de alumnado de 5º y 6º de primaria

	<p>Programa incluido dentro de las actividades de dinamización del sector agrícola y ganadero organizados y participados por FUNDACIÓN HAZI.</p> <p>Envío de información divulgativa de la actividad de la organización.</p> <p>Captación de material audiovisual obtenido con motivo de la actividad desarrollada.</p>
<b>Legitimación</b>	<p><b>¿Cuál es la legitimación para el tratamiento de sus datos?</b></p> <p>Ejercicio de poderes públicos de la Fundación Hazi basados en sus propios estatutos para la realización de actividades de impulso, promoción y desarrollo de la competitividad, sostenibilidad e innovación dentro de su ámbito de actuación, que comprende al sector primario (agrícola, ganadero, pesquero y forestal, el medio rural y litoral y la industria alimentaria: artículo 6.1.e) del Reglamento General Europeo de Protección de Datos.</p> <p>Consentimiento para la captación de material audiovisual: artículo 6.1.a) del Reglamento General Europeo de Protección de Datos.</p>
<b>Destinatarios</b>	<p><b>¿En qué supuestos comunicamos sus datos?</b></p> <p>Al Departamento de desarrollo económico sostenibilidad y medio ambiente del Gobierno Vasco</p> <p>El material audiovisual obtenido podrá ser difundido a través del sitio web de FUNDACIÓN HAZI , redes sociales, profesionales y sectoriales, boletines informativos y medios de comunicación social.</p> <p>Otras cesiones que estén específicamente establecidas en una norma.</p>
<b>Transferencias internacionales</b>	<p><b>¿En qué casos se realizan?</b></p> <p>La gestión de los datos no supone la realización de transferencias internacionales de dichos datos.</p>
<b>Conservación</b>	<p><b>¿Cuánto tiempo conservamos sus datos?</b></p> <p>Los datos personales se conservarán durante la ejecución de la actividad de la que se trate, pasando a bloqueo con acceso restringido una vez finalizado, situación de bloqueo en la que permanecerán durante los períodos de prescripción exigidos por la normativa específica que sea de aplicación así como durante los períodos de prescripción relativos a la exigencia de responsabilidades derivadas de la gestión en general y de la relativa a datos personales en particular.</p> <p>Los tratamientos de datos relativos a la elaboración y difusión de material audiovisual serán gestionados hasta la revocación que en su caso se formulara por la persona y tras la confrontación entre propiedad intelectual y protección de datos efectuada por la organización sin perjuicio de la potestad de la organización de eliminar o actualizar contenidos relativos a la elaboración y difusión de material audiovisual.</p>
<b>Derechos</b>	<p><b>¿Qué derechos tienes cuando nos facilites tus datos?</b></p> <p>Las personas interesadas tienen derecho a obtener confirmación sobre si FUNDACIÓN HAZI está tratando datos personales que le conciernan.</p> <p>En concreto, 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.</p> <p>En los supuestos en que el tratamiento se base en la obtención del consentimiento de la persona ésta podrá solicitar su revocación, revocación que no afectará al tratamiento efectuado con anterioridad a dicha manifestación.</p> <p>En determinadas circunstancias, las personas interesadas podrán solicitar la limitación del tratamiento de sus datos, en cuyo caso únicamente los conservaremos para el ejercicio o la defensa de reclamaciones.</p> <p>La persona interesada puede ejercitar sus derechos dirigiendo su solicitud a la dirección postal Granja Modelo, s/n, 01192 Arcaute, Álava o electrónica <a href="mailto:lopdp@hazi.eus">lopdp@hazi.eus</a>. Puede presentar una reclamación ante la Agencia Vasca de Protección de Datos, especialmente cuando no haya obtenido satisfacción en el ejercicio de sus derechos, en la dirección postal y/o electrónica indicada en su sitio web.</p>
<b>Seguridad</b>	<p>Los datos serán tratados de forma confidencial y bajo el sometimiento a medidas técnicas y organizativas de seguridad adecuadas para evitar su alteración, pérdida, tratamiento o acceso no autorizado.</p> <p>Las medidas de seguridad (técnicas y organizativas) implantadas se corresponden con las previstas en el Real Decreto 311/2022, de 3 de mayo, por el que se regula el Esquema</p>

Nacional de Seguridad y que se encuentran descritas en los documentos que conforman la Política de protección de datos y seguridad de la información de FUNDACIÓN HAZI.
---

Realizar la inscripción al concurso supone la aceptación de lo anteriormente descrito.

### **Cesión de imagen y voz**

Para hacer la inscripción es requisito indispensable que los centros educativos dispongan de las autorizaciones necesarias de cesión de imagen y voz del alumnado que pueda aparecer tanto en los trabajos presentados como en las grabaciones y toma de imágenes que se realicen en la fase final del concurso.

La participación en el concurso requerirá la aceptación expresa de las presentes bases del concurso, así como de la Política de Privacidad. Por tanto, con el mero de hecho de inscribirse los centros educativos confirman que disponen de dichas autorizaciones y exime de responsabilidad a Fundación Hazi por las consecuencias que se pudieran derivar de la no obtención previa de las mismas.

Las imágenes fotográficas y/o grabaciones realizadas para las tres aulas finalistas durante la visita al mercado, taller de cocina y entrega de premios, podrán aparecer en los canales de comunicación de HAZI para dar a conocer y promover sus proyectos de sensibilización. Esta actividad requerirá la firma de la autorización por la madre y/o padre del alumnado que participe en estas actividades.

Si no se dispone de dicha autorización en el caso de algún/a menor, el centro educativo será el responsable de que no aparezca en imágenes o grabaciones.

### **Derechos de propiedad intelectual e industrial**

Los centros educativos deberán asegurar a HAZI el uso pacífico del resultado de su participación en el concurso, obligándose, en su caso, a obtener legítimamente y de fuentes autorizadas las licencias y derechos oportunos sobre cualquier elemento que forme parte del mismo.

Así, dichos centros serán los responsables de que las imágenes, música, videos... que sean propiedad de terceros y que el alumnado utilice para los trabajos que entreguen, estén libres de derechos o bien cumplan las condiciones exigidas en cuanto a su uso y finalidades.

Con ello, exime de responsabilidad a Fundación Hazi con respecto a reclamaciones de terceros por vulnerabilidad de estos derechos.

### **Aceptación de bases legales**

La inscripción en el Concurso GASTRO HAZIAK supone haber leído y aceptado estas bases y la información aportada con relación al Aviso Legal, la Política de Privacidad y la Política de Cookies que se encuentran en la plataforma web del mismo.

Fundación HAZI se reserva el derecho a poder realizar modificaciones sobre las presentes bases, siempre que las mismas estén justificadas o no perjudiquen a los equipos participantes; en caso de realizarse durante el periodo de vigencia del concurso, se comunicará debidamente a los centros educativos participantes.

## **8. AUTORIZACIÓN PARA DISPONER DE LOS TRABAJOS**

La propiedad sobre el resultado y participación en el concurso pertenecerá a HAZI sin perjuicio de los derechos de autor conforme a lo establecido en el Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Propiedad Intelectual.

Siendo así, todos los trabajos presentados en el concurso quedarán a disposición de HAZI, que estará autorizada a ejercer los derechos de reproducción, distribución y comunicación pública sobre los mismos de la forma y con el fin que considere oportunos. En particular, HAZI podrá utilizar los trabajos presentados al concurso para ilustrar cualquier material que se cree en la actual o posteriores ediciones del programa. Todo ello no dará derecho a retribución alguna para las personas concursantes.