RETO CINCO JOTAS

BASES DEL CONCURSO CINCO JOTAS

1. COMPAÑÍA ORGANIZADORA

GRUPO OSBORNE S.A.U. (en adelante, Osborne), con CIF A-11535564 y domicilio social en C/Salvatierra 6, 28034 Madrid, en colaboración con el BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA (en adelante, "BCC"), convocan el Concurso Gastronómico "CINCO JOTAS COOKING CHALLENGE" en el que se elegirá el mejor plato de inspiración en el concepto creativo **"El templo del Jamón Cinco Jotas"**, elaborado con Jamón de Bellota 100% Ibérico Cinco Jotas como ingrediente principal, con arreglo a estas bases.

2. ÁMBITO TEMPORAL

La promoción estará en vigor desde el 16 de septiembre hasta el 19 de noviembre de 2026.

3. CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Puede participar toda persona mayor de 18 años, matriculada en tercer curso del Grado Universitario en Gastronomía y Artes Culinarias de BCC, salvo los empleados de Osborne, y sus cónyuges y familiares en primer grado, si los tuvieren.

4. MECÁNICA DEL CONCURSO

Para participar será necesario que cada concursante elabore una receta utilizando al menos 30g de jamón Cinco Jotas. Esos 30g deberán apreciarse visualmente mediante finas lonchas en la presentación final del plato, y sin cocinar, independientemente de que se pueda aumentar esa cantidad en la forma que el alumno considere. En primer lugar, el Concurso será lanzado por un representante de la marca Cinco Jotas el día 16 de septiembre, en Basque Culinary Center. Seguidamente, el reto será lanzado entre los alumnos de tercer curso del Grado Universitario en Gastronomía y Artes Culinarias de Basque Culinary Center.

Opcionalmente, cada concursante podrá elaborar también una receta con chorizo 5J, con la cantidad y forma que estime necesario, ya sea con chorizo al natural o cocinado.

Cada participante sólo podrá participar una vez, ya sea con una o dos recetas, una con jamón y opcionalmente otra con chorizo.

Los participantes dispondrán desde el 16 de septiembre hasta el 2 de octubre para idear la/s receta/s utilizando Jamón de Bellota 100% Ibérico Cinco Jotas, y opcionalmente chorizo. Los participantes deberán escribir su receta en la ficha que se les entregue el día de la presentación del concurso.

Una vez cumplido el plazo para idear y elaborar la receta, un jurado formado por docentes de BCC junto con personal de Osborne decidirá cuáles son las recetas que pasarán a la gran final. Se seleccionarán hasta un máximo de cinco recetas finalistas, priorizando las elaboradas con jamón, y pudiendo incluir además entre una y dos recetas elaboradas con chorizo, en función de la participación y de la valoración realizada por el jurado. Los criterios a seguir por el jurado serán los siguientes:

• Sobre un 100% de la puntuación total: Diseño/originalidad/creatividad del plato (30%), estética del plato (10%), nivel técnico (20%), armonía entre los ingredientes (20%) y adecuación a la marca y al concepto (20%).

**adecuación a la marca: se entiende por este punto, la adecuación a los requisitos del reto de este año, así como el nuevo posicionamiento de la marca Cinco Jotas.*

El jueves 19 de noviembre a las 20:00 horas se celebrará el evento de la final en BCC, al que acudirán profesionales vinculados al mundo gastronómico, personal y clientes de Osborne, personal de BCC y el propio jurado designado para la elección final del ganador. Durante el evento se decidirá quién es el ganador del "CINCO JOTAS COOKING CHALLENGE" teniendo en cuenta la receta elaborada con Jamón o chorizo de Bellota 100% Ibérico Cinco Jotas.

Los participantes dispondrán de dos ayudantes de su elección que deberá ser del mismo curso o un curso inferior. Los ayudantes no optarán al premio objeto del presente Concurso.
Cada alumno contará con un presupuesto de 16€/plato, teniendo en cuenta los 4 platos del jurado, las elaboraciones de los invitados y un plato para la foto final.

Los criterios a seguir por el jurado de la final serán los siguientes:

• Sobre un 100% de la puntuación total: adecuación a la marca (25%), creatividad y concepto del plato (15%), estética/presentación del plato (15%), armonía entre los ingredientes (15%), ejecución/gusto (15%) y comunicación/presentación del plato (15%).

El nombre del ganador será comunicado en la gala de la final después del fallo del jurado y además quedará publicado tanto en Twitter como en Facebook de BCC, así como en aquellos medios de comunicación y/redes sociales que Osborne estime oportuno.

5. FALLO DEL JURADO

Las recetas presentadas en tiempo y forma hasta el 2 de octubre serán compartidas con el jurado formado por docentes de BCC y personal de Osborne para conjuntamente seleccionar las 5 recetas finalistas, todas ellas personas capacitadas para el análisis y calificación de las recetas presentadas a concurso. El jurado tendrá los días 5, 6, 7 y 8 de octubre para revisar las recetas y el día 9 de octubre tendrá lugar la puesta en común y selección final.

El BCC informará el día 9 de octubre a los finalistas para su aceptación y posterior comunicación en las redes sociales de la marca y de BCC.

El día de la final, el 19 de noviembre, los finalistas presentarán sus platos al Jurado, para que los miembros de este puedan probarlos y valorarlos, a efectos de elegir el ganador del concurso de entre los 5 finalistas.

El Jurado de la fase final, estará formado por 4 o 5 miembros contando, en todo caso, con un profesor de cocina del BCC, un representante de la marca Cinco Jotas, un profesional gastronómico y uno o dos periodistas gastronómicos, todos ellos capacitados para el análisis y calificación de las 5 recetas finalistas.

A efectos de elegir al ganador del concurso, el Jurado valorará el plato creado con Jamón o chorizo de Bellota 100% Ibérico Cinco Jotas siguiendo los criterios detallados en el apartado 4 de las presentes Bases Legales.

El fallo del Jurado es inapelable.

6. PREMIO

El premio para el ganador del "CINCO JOTAS COOKING CHALLENGE" es el siguiente:

- 1 BECA DE ESTUDIOS para la matrícula del curso 2026-2027 del Grado Universitario en Gastronomía y Artes Culinarias en Basque Culinary Center por valor de 5.512,50 euros.
Valor total del premio: 5.512,50 euros.

Con carácter independiente se entregará un premio especial Cinco Jotas al alumno finalista del "CINCO JOTAS COOKING CHALLENGE" cuya receta tenga más interacciones, incluyendo "likes", comentarios y compartidos, en las redes sociales de la marca Cinco Jotas. Cinco Jotas publicará en sus redes sociales los alumnos finalistas, su inspiración y sus recetas durante los días 8 al 27 de noviembre. El alumno finalista cuyo vídeo consiga más interacciones (suma de "me gusta", "compartidos" y "comentarios") al finalizar este período, recibirá como premio un Jamón de

Bellota 100% Ibérico Cinco Jotas. En todo caso, ni Osborne, ni BCC ni los miembros del Jurado de la Final se responsabilizan de la decisión de la comunidad digital ni ésta constituirá un elemento de valoración para la decisión final del jurado en la categoría oficial. El ganador de este premio especial Cinco Jotas será comunicado el 27 de noviembre al término del evento del Basque Culinary Center y posteriormente en las redes sociales de Cinco Jotas y BCC.

7. CONDICIONES GENERALES

7.1 La participación en la presente promoción es gratuita.
7.2 La obtención del premio una vez tomada la decisión del Jurado no se encuentra condicionada a la adquisición de ningún tipo de producto o servicio por las personas participantes.
7.3 Queda prohibida la comercialización y/o venta del premio.
7.4 El premio será entregado exclusivamente dentro del territorio español.
7.5 El período de reclamación del premio finalizará pasadas dos semanas desde el día de la publicación del ganador del Concurso.
7.6 Los signos distintivos y elementos de propiedad intelectual (marcas, gráficos, etc.) relativos a Cinco Jotas son propiedad de Osborne y/o están siendo utilizados bajo licencia otorgada por su propietario. Queda totalmente prohibida la alteración de las características gráficas de las marcas, logotipos, etc.
7.7 Mediante la aceptación de las presentes bases, el alumno cede a Osborne todos los derechos de explotación (derecho de reproducción, derecho de distribución, derecho de comunicación pública total o parcial o cualquier otra transformación) y en general todos los derechos de contenido patrimonial de la propiedad intelectual que recaigan sobre los soportes, ya sean tangibles o intangibles en los que se hubiesen expresado las recetas elaboradas en el marco del presente concurso.
7.8 Twitter, Facebook e Instagram no patrocinan, avalan, administran ni están asociados de modo alguno al Concurso. Asimismo, Osborne y BCC declaran que no existe vinculación alguna entre los participantes del presente Concurso, Facebook, Twitter e Instagram y, por lo tanto, ambos quedan exonerados de cualquier responsabilidad en relación con el presente Concurso.
7.9 Las recetas y fotografías de estas de mal gusto, impropias o que Osborne y BCC consideren inadecuadas serán eliminadas de forma automática del Concurso, invalidando la participación de estos usuarios.
7.10 Osborne y BCC se reservan el derecho de modificar o alterar las presentes bases y la celebración del Concurso.

8. DERECHOS DE IMAGEN y PROPIEDAD INTELECTUAL

Mediante su participación en el Concurso, el/la alumno/a autoriza expresamente a BCC y a OSBORNE a comunicar y reproducir sus datos personales (nombre, imagen, voz) mediante la

difusión por cualesquiera medios técnicos conocidos en la actualidad, en cualquier soporte, tangible o intangible, y en particular mediante su reproducción en el Website de BCC y de OSBORNE, así como en sus redes sociales o en cualquier otro medio digital y ello con la finalidad de promocionar y difundir el concurso y los productos de Cinco Jotas

A estos efectos, los alumnos que participan en el Concurso consienten expresamente mediante su participación en el mismo, el registro de su imagen y voz a través de fotografía y vídeo, por parte de BCC y OSBORNE. Las fotografías y vídeos podrán realizarse en cualquier momento desde que se les comunique que han sido seleccionados para participar en la Final, así como durante el propio evento de la Final del Concurso.

En este sentido, deberán estar disponibles para la grabación de un video durante dos jornadas en la semana del 21 de octubre, en la fecha designada por los organizadores. En este video, se pedirá a los 5 finalistas que cuenten su inspiración y realicen sus recetas, para su difusión en las redes sociales de BCC y Cinco Jotas.

9. PROTECCIÓN DE DATOS

De conformidad con lo previsto en el Reglamento General de Protección de Datos 2016/679, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 abril de 2016, se informa a los participantes, que los datos consignados por ellos para su participación en el Concurso serán tratados por parte de BCC y OSBORNE de acuerdo con lo previsto a continuación:

Responsable	**¿Quién es el Responsable del tratamiento de sus datos?** GRUPO OSBORNE S.A.U. C.I.F.: A11535564 Dirección: C/ Fernán Caballero 7, 11500 El Puerto de Santa María (Cádiz) Mail para atención de solicitudes en materia de datos personales: rgpd@osborne.es
Finalidad	**¿Para qué tratamos sus datos?** - Gestión de la participación de personas interesadas en concursos y sorteos organización por Osborne a través de redes sociales. - Publicación en sitio web y redes sociales del nombre y apellidos de la persona ganadora así como de su imagen recogiendo y/o disfrutando del premio - Envío de newsletter e información comercial por medios físicos y/o electrónicos - Análisis de actividad de seguimiento de la marca Osborne - Generar, tras el envío de newsletter, análisis de navegación y usabilidad del sitio web y detectar ventas generadas para determinar las preferencias y perfiles de consumo y atender de forma personalizada las prioridades de las y los clientes, realizar estadísticas y detectar deficiencias para mejorar los procesos del sitio web.

Legitimación	**¿Cuál es la legitimación para el tratamiento de sus datos?** - Consentimiento para la participación en el concurso y publicación de datos de la persona ganadora: art. 6.1.a) del Reglamento General Europeo de Protección de Datos. - Consentimiento para la realización de perfiles de preferencias y análisis de navegación: art. 6.1.a) del Reglamento General Europeo de Protección de Datos. - Consentimiento e/o interés legítimo para el envío de newsletter e información comercial: art. 6.1.a) y 6.1.f) del Reglamento General Europeo de Protección de Datos.
Destinatarios	**¿A quién comunicamos sus datos?** Los datos personales no serán objeto de cesión a personas u organizaciones ajenas al Grupo OSBORNE, salvo en el caso de ser necesario para el cumplimiento de obligaciones legalmente establecidas o dar soporte a los servicios por medio de proveedoras externas. El material audiovisual que haya sido captado podrá ser objeto de difusión en la web oficial del Obispado, redes sociales, medios de comunicación y publicaciones divulgativas de la actividad.
Transferencias internacionales	**¿En qué supuestos se realizan?** En el caso de que la prestación de servicios requiera compartir datos con prestadores de servicios dentro y fuera de la Unión Europa que dan soporte a la gestión de este tratamiento, se garantiza el cumplimiento de las garantías adecuadas de confidencialidad y seguridad en el tratamiento de los datos. Específicamente, la prestación de los servicios vinculados a este tratamiento se provee del uso de la plataforma informática para la gestión de clientes Salesforce dotada de normas corporativas vinculantes (BindingCorporate Rules) que permiten exportar datos personales a entidades del grupo Salesforce ubicadas fuera del del Espacio Económico Europeo, y que han sido aprobadas por la autoridad de protección de datos de Francia, Holanda y de Bavaria en Alemania. Además se han firmado entre OSBORNE y Salesforce unas condiciones contractuales tipo sobre la base aprobada por la Comisión Europea.
Conservación	**¿Durante cuánto tiempo conservamos sus datos?** Los datos personales relativos a la participación en el concurso se conservan hasta la finalización del proceso con la entrega del premio. Los datos personales relativos al envío de información comercial, al seguimiento o análisis de navegación y a la elaboración de perfiles se conservan hasta que la persona solicite su oposición al tratamiento al que se refiera su petición.
Derechos	**¿Cuáles son sus derechos cuando nos facilita sus datos?** Las personas interesadas tienen derecho a obtener confirmación sobre si la organización está tratando datos personales que le conciernan, a acceder a los mismos, 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, a solicitar la limitación del tratamiento de sus datos, a oponerse al mismo y a solicitar la revocación del consentimiento.

	La persona interesada puede ejercitar sus derechos dirigiendo un correo electrónico a la dirección rgpd@osborne.es Puede presentar una reclamación ante la Agencia 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 la página www.agpd.es
Seguridad	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.

10. OBLIGATORIEDAD DE LAS BASES

OSBORNE se reserva el derecho de excluir, por las razones que estime oportunas, a cualquiera de los participantes en el Concurso, cuando existan indicios de manipulación que determinen que no participan en dicho Concurso en las mismas condiciones que el resto de los participantes.

OSBORNE se reserva el derecho a suspender o ampliar el presente Concurso, e incluso a su posible anulación, siempre que hubiere causa justificada, comprometiéndose a comunicar con la suficiente antelación, las nuevas bases, condiciones o, en su caso, la anulación definitiva.

La participación en el Concurso implica la aceptación de las presentes bases y la autorización del uso de los datos de los participantes en una posible comunicación de la campaña.

11. DEPÓSITO DE BASES

Las Bases del Concurso se encuentran depositadas ante Notario.