

CONCURSO DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA

CON CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO



2ª EDICIÓN

UNA LATA, UNA TAPA

BY ANFACO-CYTMA

BASES DE PARTICIPACIÓN

Más información en: catalalata.com

Participa



BASES DE PARTICIPACIÓN

CONCURSO DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA CON CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO

2^a EDICIÓN

OBJETO DEL CONCURSO

El 2º Concurso de Escuelas de Hostelería “Una lata, una tapa by ANFACO-CYTMA” tiene como objetivo impulsar el talento joven del ámbito gastronómico y promover el uso creativo, innovador y gastronómico relevante de las conservas de pescado y marisco.

El concurso pretende poner en valor estos productos como ingredientes versátiles, nutritivos y de alto valor culinario, fomentando su reinterpretación a través de recetas originales elaboradas por estudiantes de escuelas de hostelería.

Asimismo, la iniciativa busca reforzar el vínculo con los centros formativos, generar notoriedad sectorial y ofrecer visibilidad y proyección profesional a los participantes.

ORGANIZACIÓN

El concurso está organizado por ANFACO-CYTMA y CATA LA LATA, con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y #alimentosdeespaña dentro de la campaña Llena Tu Mesa de Mar.

La organización será responsable de la gestión, coordinación, desarrollo y resolución del concurso, así como de la interpretación de las presentes bases.

ÁMBITO TERRITORIAL Y TEMPORAL

El concurso tiene ámbito nacional, pudiendo participar estudiantes de escuelas de hostelería, cocina o centros de formación gastronómica ubicados en España.

El desarrollo del concurso se llevará a cabo a lo largo del año 2026, estructurado en distintas fases:

- Fase de lanzamiento e inscripción
- Fase digital de presentación de propuestas
- Fase de selección y votación
- Final presencial

Las fechas concretas de cada fase se comunicarán a través de la landing oficial del concurso y de los canales de comunicación de la organización.

PARTICIPANTES

Podrán participar en el concurso aquellas personas físicas que cumplan todos los siguientes requisitos:

- Ser mayor de 18 años en el momento de la inscripción.
- Estar matriculado/a en una escuela de hostelería, cocina o

- centro de formación gastronómica en España.
- Participar de forma individual y gratuita.

Cada centro educativo podrá presentar una única candidatura, siendo responsabilidad del propio centro realizar una preselección interna del alumno/a y de la receta que representará a la escuela en el concurso.

REQUISITOS DE LA RECETA

Las propuestas presentadas deberán cumplir obligatoriamente los siguientes requisitos:

- La receta deberá ser original e inédita, de elaboración propia del participante.
- Deberá incluir al menos una conserva de pescado y/o marisco como ingrediente principal.
- No se permitirá la mención, identificación ni visualización de marcas comerciales de conservas en la receta ni en los materiales audiovisuales.
- La receta presentada en la fase digital deberá ser la misma que se elabore en la fase final presencial, en caso de resultar finalista.

MODO DE PARTICIPACIÓN

La participación del concurso se realizará exclusivamente online, a través de la landing oficial habilitada por la organización.

Para formalizar la inscripción, el participante deberá:

- Completar el formulario de inscripción con los datos solicitados.
- Aportar los datos del centro educativo.
- Subir una vídeo-receta con una duración máxima de 2 minutos, en la que se muestre el proceso de elaboración y la presentación final del plato, así como un documento PDF con la receta.
- Aceptar expresamente las Bases de Participación.

No se admitirán inscripciones incompletas ni aquellas presentadas fuera del plazo establecido.

FASES DEL CONCURSO

El concurso se desarrollará en las siguientes fases:

Fase digital

Los participantes deberán presentar su propuesta mediante una vídeo-receta conforme a lo indicado en estas bases.

Una vez finalizado el plazo de inscripción, el jurado profesional realizará una preselección de las propuestas recibidas.

De esta preselección resultarán:

- Cuatro finalistas seleccionados directamente por el jurado.
- Un conjunto de propuestas que serán sometidas a votación del público.

Votación del público

Las propuestas seleccionadas para esta fase se publicarán en las redes sociales oficiales de Cata La Lata, donde la audiencia podrá votar por su receta favorita mediante el sistema establecido por

la organización.

La propuesta con mayor número de apoyos será designada como “Finalista del Público”, convirtiéndose en el 5º finalista del concurso.

Fase presencial

Los cinco finalistas participarán en una final presencial en la que deberán elaborar en directo la tapa presentada en la fase digital, ante un jurado profesional.

Durante esta prueba se valorará tanto la ejecución culinaria como el desempeño del participante en un entorno real de competición.

La final podrá ser retransmitida en streaming y utilizada como contenido de difusión del concurso.

JURADO

El jurado del concurso estará compuesto por profesionales del ámbito gastronómico, institucional y de la comunicación culinaria, seleccionados por su experiencia y vinculación con el sector.

Entre otros perfiles, el jurado podrá estar integrado por:

Un/a representante de ANFACO-CYTMA.

Un/a representante del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Un/a chef de reconocido prestigio.

Un/a periodista gastronómico/a.

Un/a creador/a de contenido o influencer gastronómico/a.

El jurado actuará en la distintas fases del concurso y su fallo será definitivo e inapelable.

CRITERIOS DE VALORACIÓN

Las propuestas serán valoradas conforme a los siguientes criterios:

- Creatividad y originalidad de la receta.
- Uso y puesta en valor de la conserva de pescado y/o marisco.
- Ejecución técnica y viabilidad culinaria.
- Presentación y atractivo visual del plato.
- Desempeño, actitud y capacidad de gestión durante la prueba final en directo.

PREMIOS

Con el objetivo de reconocer el talento y apostar por el desarrollo profesional de los participantes, se otorgarán los siguientes premios:

- Primer Premio: Bono formativo valorado en 2.500€
- Segundo Premio: Bono formativo valorado en 1.200€
- Tercer Premio: Bono formativo valorado en 500€

Los finalistas que no resulten premiados recibirán un reconocimiento oficial y visibilidad a través de los canales de comunicación del concurso.

GASTOS DE LA FINAL PRESENCIAL

La organización asumirá los gastos de desplazamiento y alojamiento de los cinco finalistas seleccionados, así como de un representante del centro educativo al que pertenezca cada participante, en los términos que determine la organización.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES

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

Cualquier aspecto no previsto en estas bases será resuelto por la organización, cuya decisión será vinculante para todos los participantes.



2^a EDICIÓN

UNA LATA, UNA TAPA

BY ANFACO-CYTMA