

# BASES DE PARTICIPACIÓN EN GASTROLEUM

---

GastrOleum

## Contenido

1. Organización.....	3
2. Objetivo.....	3
3. Aceites de oliva vírgenes extra (aoves).....	3
4. Templos (restaurantes).....	6
5. Templeums.....	7
6. Aceptación.....	9
7. Proyección de la App.....	9
8. Contacto.....	9

## 1. Organización

*GastrOleum* es una novedosa App, en español e inglés, que alberga la mayor base de datos de aceites de oliva vírgenes extra españoles e internacionales geolocalizados en un mapa interactivo y armonizados en función de su perfil sensorial. Tales aoves, además, serán definidos en función de sus características organolépticas siguiendo una práctica metodología basada en el método del Consejo Oleícola Internacional (COI).

Además de aportar los detalles más relevantes de los aoves seleccionados, que podrán ser rastreados a través de su código de barras, *GastrOleum* incluye una serie de recetas y técnicas de cocina elaboradas con excelentes vírgenes extra; así como restaurantes, trucos y consejos proporcionados por prestigiosos chefs.

*GastrOleum* es, por tanto, la única plataforma cultural al servicio del universo oleícola y gastronómico que cuenta con la pericia del chef de El Olivar, catador y formador de catadores, **Firo Vázquez**; la reconocida experiencia editorial de **Vanesa López**, periodista, *community manager*, editora de OLIVARAMA y colaboradora de revistas de gastronomía; la avalada trayectoria de **Arco Agroalimentaria**, consultora especializada en el sector oleícola y con amplia experiencia en la formación de paneles de cata oficiales; y la profesionalidad de la **Cofradía Amigos del Aceite de Oliva Virgen**, que lleva más de 10 años difundiendo la cultura del zumo de aceitunas y aglutina a más de 400 socios.

De descarga gratuita en *App Store* (Apple) y *Google Play* (Android), este manual sin precedentes podrá visualizarse en la tablet o el smartphone.

## 2. Objetivo

El objetivo de *GastrOleum* es enseñar al usuario (chefs, profesionales de la hostelería y consumidores, entre otros) a utilizar debidamente el aceite de oliva virgen extra en la cocina y a extraer de esta materia prima toda su potencialidad.

Asimismo, pretende divulgar la cultura del virgen extra entre el público a través de las nuevas tecnologías y conseguir incrementar su demanda mundial mediante conversaciones participativas sobre sus usos gastronómicos.

## 3. Aceites de oliva vírgenes extra (aoves)

Podrán participar **todos los aceites de oliva vírgenes extra** elaborados en cualquier región del mundo.

Cada participante deberá enviar dos envases de cada referencia pertenecientes al mismo lote. Solo se incluirán en *GastrOleum* aquellas referencias que demuestren fehacientemente que son vírgenes extra.

### 3.1. Participación y requisitos de admisión

- Los aceites participantes deberán presentar la categoría comercial “virgen extra” y cumplir los requisitos legales que establece dicha categoría y la normativa vigente.
- Los participantes tendrán que cumplimentar, por cada una de las muestras/empresas que quieran inscribir, un formulario de inscripción que llevará implícita una suscripción anual. Podrán realizar el trámite desde [www.gastroleum.com](http://www.gastroleum.com). Una vez dentro, deberán seguir las instrucciones.
- Pago: las empresas participantes deberán realizar, por cada muestra presentada, el pago correspondiente a la modalidad que elijan (punto 8) al finalizar la inscripción.
- Tanto la inscripción como la suscripción serán anuales, computándose dicha anualidad desde su fecha de entrada en vigor. A su vencimiento, se prorrogará tácitamente por periodos sucesivos de una anualidad salvo que una de las partes se oponga a dicha prórroga, comunicándose a la otra con 1 mes de antelación.
- Admisión: la organización de GastrOleum se reservará el derecho de admisión de aquellas referencias que no aporten toda la documentación requerida por la organización y en los plazos establecidos.
- Asimismo, el panel de catadores podrá excluir de la selección aquellos aoves que no cumplan los requisitos exigidos. Esta decisión será inapelable, en cuyo caso la organización no reembolsará a la empresa participante las tasas abonadas.

### 3.2. Definición/calificación de muestras

El procedimiento de definición de los aceites de oliva vírgenes extra que formen parte de *GastrOleum* se realizará por el equipo y colaboradores indicados anteriormente, presidido y dirigido por Firo Vázquez y Arco Agroalimentaria.

Las muestras serán evaluadas y definidas atendiendo a sus parámetros organolépticos. Para ello, el equipo de evaluación realizará un análisis sensorial mediante el cual se definirán las cualidades de cada muestra y se les otorgará una clasificación culinaria ABC (A: Aromáticos; B: Balanceados; C: Con Cuerpo) en función de sus características y las técnicas culinarias recomendadas.

### 3.3. Fechas y lugar de recepción de muestras

Recomendamos que la participación en *GastrOleum* se realice en la fecha en la que el productor obtenga los aceites frescos, dado que se trata del momento en el que el zumo de aceitunas alcanza su máxima expresión. No obstante, todos los participantes interesados podrán incorporarse a *GastrOleum* cuando así lo estimen.

Las muestras se enviarán a:

GastrOleum-Cofradía Amigos del Aceite de Oliva Virgen  
Polígono Ind. Villa de Azaña  
C/ Artesanos, Nave M-32  
45230 Numancia de la Sagra (Toledo)

### 3.4. Realización de catas

La cata de los aoves participantes tendrá lugar en la sede de la Cofradía Amigos del Aceite de Oliva Virgen, ubicada en Moratalla (Murcia).

### 3.5. Modalidad de participación

---

La participación en *GastrOleum* podrá realizarse mediante la **ficha Oleum**. Esta ficha incluye una serie de datos recogidos en la **Solicitud de Inscripción**, que el productor deberá enviar a la organización en tiempo y forma.

#### Ficha Oleum

---

La **ficha Oleum publicada en la App** incluye los siguientes datos:

- Imagen del aove.
- Iconografía de producción, varietal y sensorial.
- Clasificación culinaria ABC, según usos gastronómicos.
- Marca (denominación comercial).
- Variedad/es.
- Iconografía de marcas de calidad y colaboradores.
- País de producción.
- Localización de la producción.
- Técnica/s culinaria/s.
- Volumen de producción anual de la referencia.
- Tipo de producción.
- Formatos.
- Descripción de la empresa.
- Sistema de cultivo.
- Elaboración.
- Perfil organoléptico.
- Enlace directo a tienda online propiedad del cliente.
- Enlace a receta o elaboración.
- Rango de precio.
- Código de barras.<sup>1</sup>
- Información de la empresa (nombre, dirección, teléfono, mail, web y url de RRSS).
- Geolocalización.

### 3.6. Tarifas

---

En el **archivo anexo**, se presentan las tarifas vigentes sujetas a la participación en *GastrOleum*.

### 3.7. Publicación de muestras

---

Los aoves inscritos formarán parte de la única App de estas características existente, que actualmente suma miles de descargas y ya es considerada una excelente herramienta didáctica para consumidores y profesionales de la hostelería de todo el mundo.

Toda inscripción debidamente formalizada será publicada en la App en un plazo máximo de 25 días hábiles.

---

<sup>1</sup> El código de barras no se publicará en la App, pero sí será necesario para proceder al rastreo de la/s referencia/s inscrita/s.

### 3.8. Custodia de muestras

Tras su publicación, las muestras serán almacenadas y custodiadas en nuestros almacenes por un periodo máximo de 2 meses a contar desde la conformidad de publicación del cliente.

## 4. Templos (restaurantes)

Podrán participar **todos** los **restaurantes** situados en cualquier región del mundo.

Cada participante deberá remitir a la organización la documentación requerida en la **Solicitud de Inscripción**.

### 4.1. Participación y requisitos de admisión

- Los restaurantes (templos) tendrán que cumplimentar un formulario de inscripción que llevará implícita una suscripción anual. Podrán realizar el trámite desde [www.gastroleum.com](http://www.gastroleum.com). Una vez dentro, deberán seguir las instrucciones.
- Asimismo, deberán leer detenidamente el microtexto formativo sobre el aceite de oliva virgen extra y cumplimentar su correspondiente formulario.
- Enviar fotografía/s del local en alta resolución (300 ppp).
- Enviar fotografía de la sugerencia del chef en alta resolución (300 ppp) y descripción de la misma.
- Pago: las empresas participantes deberán realizar, por cada restaurante, el pago correspondiente a la modalidad que elijan (punto 7) al finalizar la inscripción.
- La participación en GastrOleum será anual, computándose dicha anualidad desde su fecha de entrada en vigor. A su vencimiento, se prorrogará tácitamente por periodos sucesivos de una anualidad salvo que una de las partes se oponga a dicha prórroga, comunicándose a la otra con 1 mes de antelación.
- Admisión: la organización de *GastrOleum* se reservará el derecho de admisión de aquellos restaurantes que no aporten toda la documentación requerida por la organización y en los plazos establecidos.
- Asimismo, el equipo de GastrOleum podrá excluir de la selección aquellos restaurantes que no cumplan los requisitos exigidos. Esta decisión será inapelable, en cuyo caso la organización no reembolsará a la empresa participante las tasas abonadas.

### 4.2. Modalidad de participación

La participación en *GastrOleum* podrá realizarse mediante la **ficha Templos**. Esta ficha incluye una serie de datos recogidos en la **Solicitud de Inscripción**, que el restaurante deberá enviar a la organización en tiempo y forma.

Recuerde que toda inscripción (fichas nuevas) lleva implícita una suscripción (renovación de fichas) de cada restaurante inscrito.

## Ficha Templo

La **ficha Templo publicada en la App** incluye los siguientes datos:

- Nombre del restaurante
- Ciudad
- País
- Dirección
- Teléfono
- E-mail
- Web
- Coordenadas GPS
- Tipo de cocina
- Chef
- Precio medio
- Horario
- Sugerencia del chef
- Días de cierre

### 4.3. Tarifas

En el **archivo anexo**, se presentan las tarifas vigentes sujetas a la participación en GastrOleum.

### 4.4. Publicación de templos

Los restaurantes inscritos formarán parte de la única App de estas características existente, que actualmente suma miles de descargas y ya es considerada una excelente herramienta didáctica para consumidores y profesionales de la hostelería de todo el mundo.

Toda inscripción debidamente formalizada será publicada en la App en un plazo máximo de 25 días hábiles desde la recepción de la documentación.

## 5. Templeums

Podrán participar **oleotecas, tiendas gourmet, museos, academias, ferias, centros de formación e investigación, universidades...** y un sinfín de espacios situados en cualquier parte del mundo donde el aceite de oliva virgen extra tenga presencia y, por tanto, lo mimen como se merece.

Cada participante deberá remitir a la organización la documentación requerida en la **Solicitud de Inscripción**.

### 5.1. Participación y requisitos de admisión

---

- Los templelems tendrán que cumplimentar un formulario de inscripción que llevará implícita una suscripción anual. Podrán realizar el trámite desde [www.gastroleum.com](http://www.gastroleum.com). Una vez dentro, deberán seguir las instrucciones.
- Enviar el logotipo/imagen corporativa, así como otras fotografías que considere la entidad, en alta resolución (300 ppp).
- Pago: las empresas participantes deberán realizar, por cada restaurante, el pago correspondiente a la modalidad que elijan (punto 7) al finalizar la inscripción.
- La participación en GastrOleum será anual, computándose dicha anualidad desde su fecha de entrada en vigor. A su vencimiento, se prorrogará tácitamente por periodos sucesivos de una anualidad salvo que una de las partes se oponga a dicha prórroga, comunicándose a la otra con 1 mes de antelación.
- Admisión: la organización de *GastrOleum* se reservará el derecho de admisión de aquellos templelems que no aporten toda la documentación requerida por la organización y en los plazos establecidos.
- Asimismo, el equipo de GastrOleum podrá excluir de la selección aquellos templelems que no cumplan los requisitos exigidos. Esta decisión será inapelable, en cuyo caso la organización no reembolsará a la empresa participante las tasas abonadas.

### 5.2. Modalidad de participación

---

La participación en *GastrOleum* podrá realizarse mediante la **ficha Templelem**. Esta ficha incluye una serie de datos recogidos en la **Solicitud de Inscripción**, que el restaurante deberá enviar a la organización en tiempo y forma.

#### Ficha Templelem

---

La **ficha Templelem publicada en la App** incluye los siguientes datos:

- Nombre
- Ciudad
- País
- Dirección
- Teléfono
- E-mail
- Web
- Coordenadas GPS
- Actividad

### 5.3. Tarifas

---

En el **archivo anexo**, se presentan las tarifas vigentes sujetas a la participación en GastrOleum.

### 5.4. Publicación de templelems

---

Los templelems inscritos formarán parte de la única App de estas características existente, que actualmente suma miles de descargas y ya es considerada una excelente herramienta didáctica para



consumidores y profesionales de la hostelería de todo el mundo.

Toda inscripción debidamente formalizada será publicada en la App en un plazo máximo de 25 días hábiles desde la recepción de la documentación.

## 6. Aceptación

La participación en *GastrOleum* implica la plena aceptación de las bases que recoge el presente documento.

Los datos de las empresas participantes consignados en la Solicitud de Inscripción pasarán a formar parte de un fichero propiedad privada de *GastrOleum*.

## 7. Proyección de la App

*GastrOleum* nace con una fuerte vocación internacional. Es, sin duda, una ventana abierta al mundo que trata divulgar la cultura del virgen extra en todos los ámbitos donde este está presente. Asimismo, conecta el mundo del virgen extra con la gastronomía, mediante contenidos multimedia: links, música, galería de imágenes, audio, vídeos y elementos interactivos de alta calidad, que proporcionarán una experiencia única al usuario.

Descubrir, reconocer y aplicar, sin temor a equivocarse, cada aceite en la cocina es posible gracias a *GastrOleum*.

## 8. Contacto

Para cualquier duda o aclaración, puedes ponerte en contacto con el equipo de *GastrOleum* a través del email [info@gastroleum.com](mailto:info@gastroleum.com) o:

José Antonio Parra: [joseantonioparra@gastroleum.com](mailto:joseantonioparra@gastroleum.com); Tel.: 686 837 284

Firo Vázquez: [frovazquez@gastroleum.com](mailto:frovazquez@gastroleum.com); Tel.: 650 425 868

César Cólliga: [cesarcolliga@gastroleum.com](mailto:cesarcolliga@gastroleum.com); Tel.: 686 864 338

Vanesa López: [vanesalopez@gastroleum.com](mailto:vanesalopez@gastroleum.com); Tel.: 636 594 901

Maximiliano Arteaga: [maximilianoarteaga@gastroleum.com](mailto:maximilianoarteaga@gastroleum.com); Tel.: 676 017 590

## TARIFAS 2018

GastrOleum te brinda la posibilidad de promocionar tu/s aove/s, templo/s (restaurante) o templeum/s y concederle/s visibilidad a nivel mundial bajo la siguiente forma de inscripción:

- Ficha **Oleum**: ubicada en la pestaña “Oleum” de la App.
- Ficha **Templo**: ubicada en la pestaña “Templos/restaurantes” de la App.
- Ficha **Templeum**: ubicada en la pestaña “Templos/templeums” de la App.

PUBLICACIÓN NUEVA	Precio sin IVA	Precio con IVA
Referencias que participan por 1ª vez en GastrOleum. Incluye:		
A) Matriculación (Gastos administrativos)	75,00 €/ficha	90,75 €
B) Publicación 1 año	60,00 €/ficha	72,60 €
<b>TOTAL</b>	135,00 €/ficha	163,35 € *

\* Incluye los gastos administrativos de matriculación y publicación durante 1 año.

RENOVACIÓN	Precio sin IVA	Precio con IVA
Referencias que ya forman parte de la familia GastrOleum.		
A) Suscripción telemática (vía web)	60,00 €/ficha	72,60 € *
B) Suscripción administrativa (vía mail/teléfono)	110,00 €/ficha	133,10 € *

\* A) Pago el CajeroWeb. Incluye la renovación anual automática y la publicación durante 1 año.

\* B) Incluye los gastos administrativos de gestión y la publicación durante 1 año. La renovación anual no se realizará de manera automática.

MODIFICACIÓN	Precio sin IVA	Precio con IVA
Cambios en los datos publicados en la ficha.	50,00 €/ficha	60,50 €*

\* Incluye los gastos administrativos derivados de la modificación de foto, texto o cualquier dato contenido en la ficha ya publicada (aprobada por el cliente).

Para cualquier duda o aclaración, puedes ponerte en contacto con

José Antonio Parra: [joseantonioparra@gastroleum.com](mailto:joseantonioparra@gastroleum.com)

Tel.: 686 837 284

[www.gastroleum.com](http://www.gastroleum.com) [info@gastroleum.com](mailto:info@gastroleum.com)