

REGULAMENT DE PARTICIPARE

*„Gusturi în schimbare”
rezidență artistică gastronomică pentru adaptarea la
schimbările climatice*

Start înscrieri pentru rezidența gastronomică

Gusturi în schimbare

Aplicații: 25 mai-26 iunie 2026

CRIES
CENTRU DE RESURSE
PENTRU INITIATIVE
ETICE ȘI SOLIDARE

LA PAS
GUSTUL CA PATRIMONIU

Partener: **rep 21**

Finanțat de
Municipiul Timișoara
prin Centrul de Proiecte

25 Mai 2026

CUPRINS

I. CONTEXT

II. DESPRE ORGANIZATORI

III. DESPRE APEL

IV. CONDIȚII DE PARTICIPARE

- a. Participanți eligibili;
- b. Activități și proiecte eligibile;
- c. Înscrierea la concurs

V. ETAPELE ȘI CALENDARUL CONCURSULUI:

VI. CONDIȚII FINANCIARE

VII. PROCESUL DE SELECȚIE, JURIUL ȘI JURIZAREA

- a. *Criterii de selecție;*
- b. *Procesul de jurizare și selecție*
- c. *Juriu*

VIII. DREPTURILE DE AUTOR

IX. PROTECȚIA DATELOR CU CARACTER PERSONAL

I. CONTEXT:

Scopul rezidenței este de a explora și ilustra artistic modul în care practicile gastronomice se adaptează la efectele schimbărilor climatice, contribuind totodată la creșterea gradului de conștientizare publică asupra impactului pe care criza climatică îl are asupra alimentației, resurselor naturale și obiceiurilor culinare. Rezidența își propune să investigheze felul în care modificările de mediu influențează producția alimentară, accesul la ingrediente locale, sezonalitatea și practicile de consum, precum și răspunsurile creative și sustenabile dezvoltate în acest context.

În cadrul componentei „*Gustul ca patrimoniu*”, rezidența „Gusturi în schimbare” aduce în prim-plan relația dintre hrană și schimbările climatice, analizând transformările prin care trec practicile gastronomice în fața provocărilor de mediu contemporane. Fenomene precum seceta, temperaturile extreme, degradarea solului, pierderea biodiversității sau schimbarea ciclurilor agricole afectează direct ingredientele, metodele de producție și tradițiile culinare locale. În acest context, alimentația devine un spațiu important de reflecție asupra sustenabilității și a adaptării comunităților la noile realități climatice.

Rezidența propune o abordare interdisciplinară, aflată la intersecția dintre artă, gastronomie și ecologie, oferind participanților posibilitatea de a cerceta și de a interpreta artistic impactul schimbărilor climatice asupra culturii alimentare. Prin procese de documentare, experiment culinar și colaborare cu comunități locale și specialiști din domenii relevante, proiectul urmărește să genereze noi perspective asupra relației dintre mediu și alimentație.

Conceptul rezidenței oferă oportunitatea abordării unei teme urgente și actuale într-un mod creativ și accesibil publicului larg, punând accent pe practicile alimentare sustenabile, utilizarea responsabilă a resurselor și adaptarea gastronomiei la schimbările de mediu.

Rezidența urmărește:

- stimularea dialogului dintre practici artistice, gastronomie și sustenabilitate;
- încurajarea dezvoltării unor practici culinare adaptate noilor condiții climatice;
- documentarea transformărilor produse în alimentație și gastronomie ca urmare a schimbărilor de mediu;
- facilitarea colaborării dintre artiști, profesioniști din sectorul gastronomic, cercetători și comunități locale;
- realizarea unor forme de expresie artistică menite să sensibilizeze publicul în legătură cu impactul schimbărilor climatice asupra alimentației și să promoveze practici de consum mai sustenabile.

Rezidența „*Gusturi în schimbare*” este organizată în cadrul proiectului LA PAS / Slowing Down implementat de CRIES – Centrul de Resurse pentru Inițiative Etice și Solidare. Proiectul face parte din Programul prioritar multianual „Repere în cultură”, finanțat de Municipiul Timișoara prin Centrul de Proiecte.

II DESPRE ORGANIZATORI

Asociația CRIES – Centrul de Resurse pentru Inițiative Etice și Solidare (www.cries.ro) a fost înființată în anul 2009, ca rezultat al unui proces participativ de implicare și coagulare a comunității locale în vederea dezvoltării unor inițiative pilot în domeniul economiei sociale și solidare. De-a lungul activității sale, organizația a dezvoltat proiecte și programe dedicate promovării consumului responsabil, Comerțului echitabil, agriculturii susținute de comunitate, sustenabilității alimentare și consolidării relației dintre comunități, producători locali și practici de consum etice.

Experiența organizației este relevantă pentru această rezidență prin preocuparea constantă pentru relația dintre alimentație, sustenabilitate și impactul schimbărilor climatice asupra comunităților și practicilor cotidiene. Prin proiectele implementate, CRIES a susținut dezvoltarea unor modele de producție și consum alimentar bazate pe responsabilitate socială, reducerea risipei, valorificarea resurselor locale și promovarea alimentației sezoniere și sustenabile.

Începând cu anul 2018, CRIES implementează programul cultural *LA PAS / Slowing Down*, dezvoltat în cadrul Programului Cultural „Timișoara 2023 – Capitală Europeană a Culturii”. Programul explorează relația dintre hrană, cultură, comunitate și sustenabilitate, promovând o abordare critică și participativă asupra modului în care producem, consumăm și împărțim hrana într-un context marcat de multiple crize sociale și climatice.

Programul LA PAS / Slowing Down a creat un cadru interdisciplinar de dialog și colaborare între artiști, producători locali, cercetători, activiști, specialiști în gastronomie și comunități locale. Activitățile desfășurate au inclus intervenții artistice, documentări participative, ateliere, mese comunitare, rezidențe, tururi gastronomice și proiecte educaționale dedicate relației dintre alimentație și sustenabilitate.

Rezidența este implementată în parteneriat cu **Asociația REPER21**, organizație activă în domeniul dezvoltării durabile, al tranziției ecologice și al promovării unor modele de dezvoltare responsabile din punct de vedere social și de mediu. Prin activitatea sa, REPER21 susține inițiative care contribuie la creșterea rezilienței comunităților în fața schimbărilor climatice, facilitând procese de educație, colaborare și participare civică în jurul temelor legate de sustenabilitate și justiție climatică.

Expertiza organizației este relevantă pentru rezidența „Gusturi în schimbare” prin preocuparea constantă pentru relația dintre mediu, practici comunitare și transformările generate de criza climatică. În calitate de coordonator al Pactului Climatic European în România, REPER21 contribuie la mobilizarea actorilor locali și la dezvoltarea unor inițiative care încurajează implicarea cetățenilor și a organizațiilor în procesul de adaptare la schimbările climatice și de reducere a impactului asupra mediului.

III. DESPRE APEL:

Rezidența gastronomică *Gusturi în schimbare* va avea loc în Timișoara, pe o **perioadă de 7 zile**, oferind persoanei selectate oportunitatea de a investiga și de a reflecta asupra modului în care

schimbările climatice influențează tradițiile culinare locale, disponibilitatea ingredientelor și practicile de consum alimentar.

Obiective propuse pentru rezidență sunt:

1. Explorarea impactului schimbărilor climatice asupra gastronomiei locale
2. Crearea unei lucrări artistice care să ilustreze adaptarea practicilor culinare la noile realități climatice
3. Sensibilizarea publicului cu privire la legătura dintre alimentație și schimbările climatice
4. Promovarea practicilor alimentare sustenabile

Aflat la cea de-a doua ediție, programul de rezidență „Gusturi în schimbare” va fi structurat în mai multe etape de desfășurare, conform calendarului prezentat în secțiunea dedicată.

IV. CONDIȚII DE PARTICIPARE

a) Participanți eligibili

Rezidența gastronomică „Gusturi în schimbare” se adresează practicienilor care dezvoltă proiecte la intersecția dintre artă, gastronomie, sustenabilitate și schimbări climatice, indiferent dacă aplică individual sau în cadrul unor echipe interdisciplinare. **Sunt eligibili pentru participare:**

- artiști vizuali, artiști culinari și practicieni interdisciplinari;
- grupuri artistice formale sau informale;
- bucătari profesioniști sau amatori interesați de practici culinare sustenabile;
- cercetători din domenii precum antropologia alimentară, studiile culturale, științele mediului sau domenii conexe;
- activiști și practicieni implicați în proiecte de sustenabilitate și alimentație responsabilă;
- jurnaliști, autori sau creatori de conținut preocupați de relația dintre schimbările climatice, gastronomie și cultură alimentară.

Fiecare candidat sau grup poate depune **o singură aplicație** în cadrul prezentului apel.

Persoanele care aplică trebuie să îndeplinească cumulativ următoarele condiții:

- să dețină minimum 3 ani experiență într-un domeniu relevant pentru apel, experiență care va fi dovedită prin CV profesional sau portofoliu artistic;
- să aibă vârsta de minimum 18 ani împliniți la data depunerii aplicației;
- să fie cetățeni români sau să aibă rezidență pe teritoriul României;
- să își asume în totalitate răspunderea pentru implementarea proiectului propus.

b) Activități și proiecte eligibile

În cadrul rezidenței, artistul sau grupul selectat va dezvolta un proiect care investighează impactul schimbărilor climatice asupra practicilor gastronomice și/sau asupra relației dintre hrană, comunitate și mediu. Rezidența încurajează procese de cercetare și creație artistică experimentale, colaborative și interdisciplinare.

Rezultatul final poate include atât o lucrare artistică, cât și componente de cercetare, documentare sau activare comunitară. Proiectele pot lua forme diverse, precum:

- instalații multimedia care integrează elemente vizuale, sonore, olfactive sau gustative;
- serii fotografice sau scurtmetraje documentare despre transformările gastronomice generate de schimbările climatice;
- ateliere participative și experiențe culinare axate pe practici alimentare sustenabile;
- intervenții artistice în spațiul public sau comunitar;
- publicații artistice, cărți de bucate experimentale sau materiale vizuale care reinterpretează practici și rețete culinare în contextul schimbărilor climatice.

Lista de mai sus **are caracter orientativ** și nu limitează alte tipuri de propuneri relevante pentru tema rezidenței.

Pentru a fi considerate eligibile, **proiectele trebuie să îndeplinească următoarele condiții cumulative:**

- trebuie să abordeze explicit tema rezidenței, respectiv relația dintre gastronomie și schimbările climatice;
- trebuie să fie fezabile din punct de vedere conceptual, logistic și financiar, în raport cu durata și bugetul rezidenței;
- trebuie să poată fi implementate în Timișoara și să permită, după caz, adaptarea lor pentru alte contexte de prezentare;
- trebuie să respecte principii etice de lucru și să asigure un cadru sigur, incluziv și colaborativ pentru participanți și public.

c) Înscrierea la concurs

Înscrierea la concurs se realizează **exclusiv în format electronic**, prin transmiterea aplicației la adresa de e-mail mihaela.vetan@cries.ro. Aplicația trebuie să conțină următoarele documente:

- formularul de înscriere completat;
- documente suport care atestă experiența relevantă și interesul față de tematica prezentului apel, precum: CV, portofoliu artistic (maximum 10 pagini), linkuri către proiecte anterioare, publicații sau alte materiale relevante.

Toate documentele vor fi transmise la adresa de email de mai sus, până la data de **26 iunie 2026, ora 00:00**. Aplicațiile transmise după termenul limită nu vor fi luate în considerare.

Pentru mai multe clarificări sau detalii, ne puteți contacta pe adresa lapas@cries.ro

V. ETAPELE ȘI CALENDARUL CONCURSULUI:

a) Calendar:

- 25 mai 2026: lansare apel;
- 25 mai-26 iunie 2026: depunere aplicații;
- 27-30 iunie 2026: evaluarea aplicațiilor;
- 1 iulie 2026: anunțarea câștigătorului / câștigătoarei

- 24 iulie -1 august 2026: desfășurarea rezidenței la Timișoara
- august -
- septembrie 2026: pregătirea lucrării, ca urmare a participării în cadrul rezidenței;
- 09-11 octombrie 2026: prezentarea lucrării în cadrul unui eveniment public.

b) Etapele principale:

Rezidența „Gusturi în schimbare” se desfășoară ca un proces de cercetare și creație artistică structurat în mai multe etape interconectate, care urmăresc explorarea relației dintre gastronomie, patrimoniu alimentar și impactul schimbărilor climatice.

1) Cercetare și documentare

Prima etapă este dedicată investigării contextului local și a transformărilor generate de schimbările climatice asupra practicilor alimentare. Activitățile pot include (*orientativ*):

- documentarea tradițiilor culinare locale din Timișoara și regiune, cu accent pe sezonabilitate, ingrediente și practici gastronomice specifice;
- analiza modului în care schimbările climatice influențează agricultura locală, biodiversitatea și disponibilitatea ingredientelor;
- realizarea de interviuri cu fermieri, producători locali, bucătari și alți experți relevanți;
- explorarea ingredientelor alternative sau mai puțin utilizate, adaptate noilor condiții de mediu;
- testarea unor tehnici culinare sustenabile, cu accent pe reducerea risipei și utilizarea responsabilă a resurselor;
- dezvoltarea de ipoteze sau direcții de lucru pentru rețete și intervenții culinare adaptate schimbărilor climatice.

2) Creație și/sau producție artistică

Pe baza cercetării realizate, participanții vor dezvolta un concept care integrează dimensiunea gastronomică și reflecția asupra schimbărilor climatice. Această etapă poate include:

- realizarea unei lucrări sau a unui ansamblu de lucrări (instalație, serie fotografică, performance culinar, intervenție artistică, material video sau alte forme relevante);
- integrarea rezultatelor cercetării și experimentelor culinare în forma finală a proiectului;
- testarea și rafinarea modului de prezentare publică a lucrării.

3) Participare la întâlniri de coordonare

Pe parcursul implementării activităților, câștigătorul concursului va lua parte la întâlniri periodice (online și/sau fizice) cu echipa proiectului, în scopul monitorizării progresului, oferirii de feedback și corelării etapelor de lucru.

4) Documentare și comunicare

Câștigătorul are responsabilitatea de a asigura documentarea procesului de lucru și de a oferi sprijin în comunicarea publică a rezidenței. Activitățile de documentare și comunicare pot include:

- realizarea unui jurnal de rezidență sub formă de blog, vlog, podcast sau alt format relevant;
- documentarea etapelor de cercetare și creație;
- colaborarea cu echipa de comunicare pentru promovarea și diseminarea rezultatelor;
- pregătirea materialelor necesare pentru prezentarea finală și transmiterea acestora cu cel târziu 5 zile înainte de desfășurarea evenimentului.

5). Eveniment final de prezentare

Rezidența se încheie cu un eveniment public de prezentare, în cadrul căruia câștigătorul își va prezenta lucrarea sau rezultatul procesului artistic. Prezentarea poate lua forma unei expoziții, performance, degustări, proiecții sau alte formate adaptate specificului fiecărui proiect, în funcție de conceptul dezvoltat pe parcursul rezidenței și propus în cadrul aplicației..

VI. CONDIȚII FINANCIARE

Susținerea financiară pentru proiectul câștigător se atribuie ca remunerație pe baza unui **contract de cesiune a drepturilor de autor** al cărui obiect este cesiunea neexclusivă a drepturilor de autor pentru conceptul proiectului artistic și a materialelor de prezentare (ex: lucrare artistică, publicație, material video etc.) rezultate în urma participării în programul de rezidență. Valoarea contractului este de : **10.000 lei, sumă brută**. Asociația CRIES va susține separat costurile de **cazare și transport** pentru participarea la rezidență și la evenimentul final de prezentare a rezultatelor. Costurile de masă nu sunt decontate din bugetul proiectului.

Spațiul de lucru în Timișoara pentru cele 7 zile va fi asigurat în funcție de nevoile artistului/artiștilor și va fi stabilit în urma discuției cu persoana / grupul selectat.

VII. PROCESUL DE SELECȚIE, JURIUL ȘI JURIZAREA

a. Criterii de selecție

1. Experiență artistică și profesională (max. 10 puncte)

Se evaluează experiența artistică și/sau profesională a aplicantului sau echipei, pe baza CV-ului și portofoliului. Se vor avea în vedere:

- tipurile de practici artistice, culturale, gastronomice sau de cercetare abordate anterior;
- relevanța experienței pentru un demers interdisciplinar;
- coerența și consistența parcursului profesional;
- calitatea proiectelor realizate anterior.

2. Relevanța pentru scopul și obiectivele rezidenței (max. 25 puncte)

Se evaluează gradul de adecvare a proiectului propus la tema și obiectivele rezidenței. Se vor avea în vedere:

- relevanța proiectului față de tema schimbărilor climatice și relația acestora cu alimentația și gastronomia;

- măsura în care proiectul răspunde obiectivelor rezidenței (cercetare, experiment artistic, documentare, colaborare);
- coerența conceptuală a propunerii în raport cu direcțiile apelului;
- caracterul interdisciplinar al abordării.

3. Originalitate și calitate artistică (max. 25 puncte)

Se evaluează caracterul inovator și calitatea artistică și conceptuală a proiectului. Se vor avea în vedere:

- originalitatea abordării și a mijloacelor de expresie;
- noutatea perspectivei propuse asupra temei rezidenței;
- coerența și calitatea conceptuală și/sau estetică a proiectului;
- potențialul de impact în mediul cultural și interdisciplinar;
- valoarea adăugată pentru comunitatea profesională și culturală.

4. Caracter transformativ și impact (max. 20 puncte)

Se evaluează capacitatea proiectului de a genera reflecție și de a contribui la conștientizarea publicului.

Se vor avea în vedere:

- modul în care proiectul abordează critic tema schimbărilor climatice;
- potențialul de a stimula reflecție asupra practicilor alimentare și culturale;
- gradul de implicare sau activare a publicului;
- potențialul de a produce efecte de durată la nivel de percepție sau atitudine.

5. Fezabilitatea implementării (max. 20 puncte)

Se evaluează viabilitatea proiectului din punct de vedere conceptual, tehnic și organizatoric. Se vor avea în vedere:

- claritatea și coerența planului de implementare;
- adecvarea proiectului la durata și resursele disponibile în cadrul rezidenței;
- claritatea și fezabilitatea rezultatului artistic/cultural propus;
- capacitatea metodologiei de a conduce la un rezultat coerent și de calitate.

b. Procesul de jurizare și selecție

Procesul de selecție a proiectelor se va realiza într-o singură etapă:

- Selecția se va realiza pe baza proiectului înscris și a documentelor suport prezentate (CV, portofolii artistice, etc);.
- Fiecare propunere de proiect va fi evaluată conform criteriilor de evaluare de către juriul Apelului;
- În urma evaluării, **juriul va selecta 1 persoană/proiect câștigătoare/câștigător** pentru Rezidența gastronomică și 2 persoane/proiecte pe lista de rezervă.
- Membrii juriului își rezervă dreptul de a selecta proiectele pe care le consideră cele mai adecvate viziunii proiectului. Decizia juriului de selecție a artiștilor nu poate fi contestată. Decizia juriului de selecție de a nu acorda sprijin unor idei de proiecte este definitivă

c. Juriu:

Juriul este unul multidisciplinar, configurat ca să reflecte filosofia programului și să asigure consistența Rezidenței cu programul Gustul ca patrimoniu (explorarea relației dintre hrană și cultură, adaptarea la schimbările climatice, și crearea unei lucrări artistice cu impact public). Proiectele vor fi evaluate de :

Ana-Maria Marinescu-Pălăduș este expertă în schimbări climatice, limite planetare și Antropocen, cu peste 20 de ani de experiență în coordonarea de proiecte naționale și europene dedicate tranziției ecologice și rezilienței comunitare. Este vicepreședinte și expert schimbări climatice în cadrul REPER21, coordonatoare națională a Pactului Climatic European în România (comunitate formată din peste 55 de ambasadori și parteneri) și formatoare în domeniul educației pentru climă și consum responsabil. Activitatea sa reunește teme precum sistemele alimentare sustenabile, dezvoltarea comunitară, economia responsabilă și impactul schimbărilor climatice asupra vieții cotidiene. A colaborat cu peste 50 de organizații europene, instituții publice și comunități locale pentru dezvoltarea de inițiative educaționale și cetățenești pentru o societate mai justă și echilibrată ecologic.

Cristian Argyelean este profesor de instruire practică în domeniul Industriei Alimentare la Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară din Timișoara, doctorand în Ingineria Produselor Alimentare și absolvent al programului de master „Tehnologii Avansate în Industria Alimentară” din cadrul Universității de Științele Vieții „Regele Mihai I” Timișoara.

Activitatea sa profesională îmbină experiența didactică, cercetarea și practica din industria alimentară, având competențe în coordonarea activităților practice ale elevilor, dezvoltarea proiectelor educaționale și promovarea unui stil de viață responsabil și sustenabil. De asemenea, experiența acumulată în domeniul HORECA, unde a activat mai mulți ani ca bucătar, i-a oferit o perspectivă practică solidă asupra industriei alimentare, a standardelor de calitate și a muncii în echipă.

În ultimii ani am coordonat și organizat numeroase activități educative, concursuri, ateliere practice și proiecte extracurriculare dedicate dezvoltării creativității, spiritului civic și competențelor profesionale ale elevilor. Face parte din comunitatea de profesori „La Pas”, unde este implicat în proiecte educaționale axate pe reducerea risipei alimentare, promovarea sustenabilității și responsabilizarea tinerilor privind consumul alimentar.

Oana Costinaș activează în domeniul patrimoniului cultural și al comunicării strategice, contribuind la dezvoltarea și promovarea unor proiecte cu impact în zona patrimoniului, sustenabilității și implicării comunitare. A făcut parte din echipele unor inițiative precum Muzeul Ivan Patzaichin – Centru de Inovare Comunitară și Rowmania – Ivan Patzaichin FEST, proiecte dedicate valorificării patrimoniului cultural și natural din comunitățile Deltei Dunării prin dezvoltare sustenabilă. Activitatea sa include și contribuții la expoziții dedicate patrimoniului și relației dintre tradiție, natură și sustenabilitate, organizate la Muzeul Național al Țăranului Român, Muzeul Antipa și în cadrul Expo 2025 Osaka. În paralel, a coordonat campanii de comunicare pentru instituții culturale și organizații

publice, printre care Departamentul pentru Dezvoltare Durabilă al Guvernului României, Comisia Europeană, Banca Europeană pentru Reconstrucție și Dezvoltare, Institutul Cultural Român și INCF. Prin activitatea sa, dezvoltă narațiuni care conectează patrimoniul cultural cu dezvoltarea sustenabilă, utilizând atât mediul digital, cât și canalele tradiționale pentru a crește impactul și implicarea publicului

VIII. DREPTURI DE AUTOR

Participanții declară pe proprie răspundere că au dreptul de a înscrie proiectele artistice în concurs și că sunt autorii și proprietarii drepturilor de autor ale respectivelor proiecte așa cum este acesta definit în cadrul Legii nr. 8/ 1996 privind drepturile de autor și drepturile conexe, cu modificările și completările ulterioare.

Proprietatea fizică a lucrării artistice rămâne la artist, cu excepția cazului în care se convine altfel prin acordul părților pentru necesitățile de prezentare și promovare ale programului. Artistul își păstrează dreptul de a utiliza, adapta și prezenta lucrarea artistică creată în cadrul rezidenței și în alte contexte, proiecte sau colaborări ulterioare, cu condiția menționării originii lucrării în cadrul programului «*Gusturi în schimbare*» organizat de Asociația CRIES.

Organizatorul garantează prin prezentul regulament că proiectele necâștigătoare nu vor fi expuse, utilizate sau publicate fără acordul participanților, cu excepția menționării numelui proiectului și a rezumatului acestuia pe canalele de comunicare proprii și ale partenerilor proiectului, dacă situația o va impune.

Organizatorul concursului nu își asumă nicio responsabilitate cu privire la originalitatea proiectelor înscrise, inclusiv a celui desemnat de către juriu ca fiind câștigător, această obligație revenind exclusiv participanților.

Pentru proiectul declarat câștigător organizatorii își rezervă dreptul de a prezenta respectivul proiect fără vreo obligație financiară, în cadrul programului Gustul ca Patrimoniu, în orice alt tip de prezentare publică, material de promovare, de presă sau media, în scopuri non-comerciale și în legătură cu proiectul sau cu Asociația CRIES și finanțatorii proiectului.

Organizatorul Apelului de rezidență își rezervă dreptul de a televiza, radiodifuză, transmite online, fotografia, filma și înregistra pe suport audio-video procesul de explorare artistică pe perioada derulării programului, precum și prezentarea finală a rezultatelor programului. Înregistrările foto și audio-video pot constitui obiectul materialelor de promovare care să fie utilizate în edițiile următoare ale proiectului și alte materiale de promovare și comunicare cu scop necomercial ale organizatorului.

Organizatorul își rezervă dreptul exclusiv asupra imaginilor foto-video din cadrul întregului proiect. Participanții înțeleg și acceptă că organizatorii, partenerii, finanțatorii, membrii presei și alți terți autorizați de organizatori pot realiza înregistrări audio, video și foto ale proiectelor declarate câștigătoare.

Organizatorii și terții autorizați de acesta au dreptul nerestricționat de a utiliza, copia, face publice, difuza și distribui în special în scopul promovării proiectului în scop necomercial, dar nu numai, înregistrările, imaginile și fotografiile realizate în cadrul programului Gustul ca patrimoniu, fără a fi necesară să plătească beneficiarului apelului de rezidență gastronomică vreo remunerație pentru utilizarea acestora.

IX. PROTECȚIA DATELOR CU CARACTER PERSONAL

Asociația CRIES, prin intermediul Apelului „Gusturi în schimbare: o rezidență artistică gastronomică pentru adaptarea la schimbările climatice”, prelucrează date cu caracter personal cu privire la nume, prenume, adresă de e-mail, număr de telefon, înregistrări foto/ video, precum și orice alte date cuprinse în dosarul de înscriere din cadrul Apelului „Gusturi în schimbare: o rezidență artistică gastronomică pentru adaptarea la schimbările climatice”.

Participanții sunt obligați să furnizeze datele mai sus menționate, acestea fiind necesare pentru înscrierea în concurs. Refuzul determină imposibilitatea înscrierii în cadrul Apelului „Gusturi în schimbare: o rezidență artistică gastronomică pentru adaptarea la schimbările climatice”

Informațiile înregistrate sunt destinate utilizării de către operator și sunt comunicate numai următorilor destinatari: autoritățile publice locale, furnizorul de servicii SSM și SSP, ISU și altor autorități publice, finanțatori ai organizatorului, partenerilor organizatorului cu care au fost încheiate acorduri de confidențialitate și doar în cazul în care transmiterea datelor este necesară pentru derularea activității.

Datele personale nu vor fi transferate în alte state. Prelucrarea datelor se realizează în conformitate cu Regulamentul (UE) 2016/679 (GDPR) și Legea nr. 190/2018.