

Concurso

Nacional de Recetas "Cocina Sin Desperdicios" Primer edición

Bases del Primer Concurso Nacional de Recetas "Cocina Sin Desperdicios"

Nuevo Plazo de Recepción de las Recetas hasta el 15 de Mayo 2023

OBJETIVOS

El **Primer Concurso Nacional de Recetas "Cocina Sin Desperdicios"**, tiene como finalidad premiar **la mejor receta por categoría que evite el desperdicio alimentos**, solo como ejemplos tallos, hojas o carozos que habitualmente van a la basura de nuestros hogares o lugares de trabajo o todo aquello que se descarta y tiene una utilidad y potencial de ser un alimento.

ALCANCE

Podrán participar de dicho concurso, todas aquellas personas sean cual fuere su nacionalidad, que vivan dentro de la República Oriental del Uruguay.
Es requisito necesario para la participación, que cuenten con documento de identidad nacional o el mismo en trámite.

Los concursantes podrán participar a partir de los **6 a los 12 años de edad**, en el caso de la Categoría Niños y a partir de los **13 años en adelante**, para el resto de las categorías.

CONCURSANTES

Los concursantes podrán participar enviando una única receta por categoría a

Por mail: concurso@aquinonetiranada.com

Por correo a: Velsen 4636 Montevideo Uruguay

15 de MAYO 2023 a las 19.00 horas. Pasado ese plazo, no se recibirán recetas.

DINÁMICA DEL CONCURSO

- 1- El concurso consiste en el envío de una receta por Categoría, pudiendo el concursante participar en varias categorías.
- 2- La persona participante, deberá desarrollar una receta para 4 personas e incluir en forma detallada los ingredientes y modo de preparación e incluso puede sugerir la presentación y el armado de la misma.
5. Las recetas y las fotografías deben ser originales y no se admitirá el plagio.

- 6- En caso que se presente una foto o receta de un participante que no sea el autor y el verdadero autor presente una reclamación, dicho participante será responsable legal de los daños y perjuicios que pudieran haber.

CARACTERÍSTICAS DE LAS RECETAS CONCURSANTES

Los participantes deberán desarrollar y presentar 1 receta para un mínimo de 4 comensales.

PARA LA VALORACIÓN Y PUNTUACIÓN DE LAS RECETAS SE TENDRÁ EN CUENTA:

- Los ingredientes saludables utilizados.
- El relato de técnicas de elaboración, así como aspectos vinculados con una correcta manipulación de alimentos e higiene en su preparación.
- Se valorará una argumentación que no supere los 2500 caracteres, donde se haga referencia a la reducción del desperdicio de alimentos y la optimización de los mismos.
- Se valorará el origen de la receta.
- Se requiere, así como al uso ingenioso de los considerados desperdicios para la elaboración (tallos, cáscaras o pieles y carozos o huesos), la descripción de todos aquellos procesos o hábitos respetuosos con la naturaleza como por ejemplo mencionar que alimentos no se utilizarían y tienen como destino el compostaje, así como evitar el uso de materiales plásticos y packs de un solo uso.
- Se puede contar en la receta la presentación que le daría el concursante a dicho plato.

CATEGORÍAS DEL CONCURSO

El **Concurso Nacional de Recetas “Cocina Sin Desperdicios”** se establece en **6 categorías** y los concursantes pueden participar en más de una categoría, pero con una receta diferente por cada una de ellas.

Para participar, el envío de material (cada mail o sobre podrá contener solo una receta para una categoría, no aceptándose el envío de varias recetas en un solo mail o sobre). El mail o sobre debe de hacer referencias sin excepción, de la categoría en la cual participa dicha receta así como los datos del participante.

Las Categorías son:

- **Entrada**
- **Plato Principal**
- **Postre**
- **Conservas, Dulces, Mermeladas y Jaleas**
- **Bebidas y Fermentos**
- **Recetas para Niños**

Obligatorio: cada mail o sobre enviado por correo o entregado en forma personal, debe incluir junto a la receta los siguientes datos personales:

Nombres:

Apellidos:

Fecha de nacimiento:

Nacionalidad:

Dirección completa:

Teléfono o Móvil:

Correo electrónico:

Profesión, lugar de trabajo o de estudio:

FINALIDAD Y ENTREGA DE PREMIOS

Una vez que se hayan recibido todas las recetas, el Jurado se reunirá para deliberar y elegir las recetas ganadoras por categoría, así como el orden de premiación, anunciando en fecha a anunciar por @aquinosestiranada.uy, los resultados del Primer Concurso Nacional de Recetas “Cocina Sin Desperdicios”.

PREMIOS

EI PRIMER PREMIO DE CADA CATEGORIA RECIBIRÁ:

- **Un certificado**
- **Un pasaje a Buenos Aires por Buquebus ida y vuelta**
- **Un obsequio de sustentable desarrollado por un emprendedor**
- **Todas las recetas ganadoras (Primer, Segundo y Tercer premio por Categoría, sumando un total de 18 recetas), serán publicados en el segundo libro de las autoras de “Aquí no se tira nada”, haciendo mención del autor y de todos sus datos.**

Por tal motivo, podrán ser utilizadas para tal fin en dicha publicación, así como en actividades, talleres de cocina o dar difusión en redes y medios de comunicación radiales, televisivos, electrónicos o gráficos. Los participantes recibirán un libro de regalo. El mismo será editado a finales del año 2023.

DERECHOS

Los participantes dan su autorización expresa para que sus recetas sean publicadas y difundidas por diferentes medios, sean estos TV, RADIO, PRENSA GRÁFICA, REDES SOCIALES Y LIBROS.

Los jurados participantes autorizan a la organización la difusión de sus nombres e imágenes como integrantes del Jurado del 1er Concurso Nacional de “Cocina Sin Desperdicios”

Por Concurso Nacional de “Cocina Sin Desperdicios”

Presidente del Jurado

Sylvana Cabrera Nahson

CONTACTO: concurso@aquinosestiranada.com

Móvil 096291222

DESPERDICIOØ