



BASES CONCURSO “RECETAS CON FRUTAS Y VERDURAS”



1. OBJETIVO

En el marco de la Campaña “Más frutas y Verduras” y del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos que lleva a cabo la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas –en adelante el organizador-, se desarrolla el concurso de recetas con frutas y verduras: “CocinARTE, ELEGÍ TU ESTACIÓN”. El mismo convoca a los participantes a cargar -respetando formato, extensión y mecanismo que disponga el “organizador”- recetas con frutas y/o verduras en el siguiente link: <https://www.argentina.gob.ar/agroindustria/mas-frutas-y-verduras>, con el objetivo de compartir la elaboración de recetas familiares, tradicionales, que sean creativas y novedosas, para sumar alternativas para incorporar más frutas y verduras en la alimentación diaria, haciendo hincapié en el concepto de estacionalidad.

2. PARTICIPANTES

Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, mayores de 18 años, residentes en la República Argentina, de cualquier profesión, oficio, exceptuando a los chefs, cocineros profesionales y cualquier otra profesión vinculada a la temática, al considerarse un concurso de naturaleza amateur. La participación en el concurso es de carácter individual y gratuito.

3. INSCRIPCIONES

Los interesados deberán inscribirse para participar a través del formulario que al efecto diseñe “el organizador” que estará disponible únicamente en la página: <https://www.argentina.gob.ar/agroindustria/mas-frutas-y-verduras>

En la inscripción se harán constar los datos completos del participante (DNI, nombre, apellido, lugar de residencia), la receta (con los pasos o etapas de preparación y su “nombre”) y una foto de la misma. La fotografía debe ser de buena calidad, sin contener marca de agua, textos ni logotipos.



4. CONDICIONES DE LAS RECETAS

El/la participante declarará y garantizará, al momento de presentar su receta, que la misma es de su autoría y que es el titular único y exclusivo de sus derechos

Cada participante podrá presentar sólo una (1) receta.

Las recetas deberán tener al menos 2 (dos) frutas o 2 (dos) verduras o 1 (una) fruta y 1 (una) verdura.

Cada receta deberá tener detallada la cantidad en gramos, mililitros o kilogramos de cada uno de los ingredientes utilizados y la cantidad de porciones, que permitan su posterior análisis nutricional.

Cada receta deberá contener, asimismo, el detalle del proceso y pasos a seguir en la confección/elaboración de la misma.

En la elaboración de las recetas deberá primar la condimentación basada en el uso de hierbas y especias (tratándose de limitar el uso de sal común y de técnicas de preparación o cocción que abusen de las grasas).

También, se preferirá el uso de alimentos frescos y de temporada frente a cualquier materia prima envasada y el empleo de legumbres, cereales, harinas integrales, carnes magras y el empleo de aceite primará frente a la manteca, margarina, crema, etc.

El/la participante deberá elegir una estación (primavera, verano, otoño, invierno) y realizar su receta con frutas y verduras que correspondan a la estación elegida.

5. FORMATO DE PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS

Soporte: Los trabajos serán presentados de acuerdo a los campos obligatorios a completar en el formulario que se creará para el concurso.

Textos a incluir:

- Nombre completo del autor/a.
- Nombre completo de la receta.
- Ingredientes para cuántas porciones expresados en alguna unidad de medida.
- Forma de preparación (pasos).
- Tiempo y temperatura de cocción.
- Utensilios necesarios para la elaboración.
- Tiempo estimado para la preparación.
- Estación elegida.



Los trabajos que no se envíen bajo las condiciones detalladas con anterioridad, no serán considerados para ser evaluados por el Jurado.

6. LANZAMIENTO

El lanzamiento del concurso será el 16/10/2019. A partir de ese día estará disponible la información para participar en: <https://www.argentina.gob.ar/agroindustria/mas-frutas-y-verduras>

El lanzamiento oficial del concurso será el 18/10/2019, en el marco de la ExpoalimentARTE mediante la realización de una breve presentación de las bases y condiciones y los requisitos para participar.

Los participantes del concurso podrán inscribirse para participar del concurso desde el día 16/10/2019 hasta 06/11/2019 inclusive. La fecha de comunicación de los ganadores será el 20/11/2019, a través de <https://www.argentina.gob.ar/agroindustria/mas-frutas-y-verduras>

7. JURADO

El jurado calificará las recetas en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad entre los participantes.

Se elegirán las dos recetas que obtuvieran la puntuación más alta, teniendo en cuenta los siguientes criterios de ponderación:

- **Carácter saludable:** deberán primar la condimentación basada en el uso de hierbas y especias de todo tipo en detrimento de la sal común y técnicas de preparación o cocción que no abusen de las grasas. También se preferirá el uso de alimentos frescos frente a cualquier materia prima envasada y el empleo de legumbres, cereales, harinas integrales, carnes magras y aceite primará frente a la manteca, margarina, crema, etc.
- **Creatividad:** se tendrá en cuenta la originalidad al momento de realizar la receta (dado por el tipo de ingredientes o su combinación o por la técnica culinaria utilizada y/o por la presentación del plato). La receta debe demostrar ser sorprendente, interesante y/o convincente de una manera inesperada y atrayente para los jurados.
- **Facilidad de elaboración:** se tendrá en cuenta la utilización de ingredientes comúnmente consumidos en las mesas de los argentinos, evitando la utilización de productos gourmet, y una secuencia de operaciones no demasiado extensa.
- **Sin desperdicio:** recetas donde se utilice la mayor parte de cada uno de los ingredientes, siempre que sean comestibles, incluyendo partes que comúnmente son descartadas.
- **De estación:** los participantes deben elegir una estación y elaborar la receta con productos que correspondan a la misma. En caso de utilizar varias frutas y verduras como ingredientes, para definir la estación deberán elegir el ingrediente que prime de manera más preponderante entre todos.



El jurado no tendrá el detalle del autor de la receta, hasta el momento de su elección como ganador.

El plazo establecido para la evaluación de las recetas, votación y elección de los ganadores se realizará entre los días 07/11/2019 y el 16/11/2019.

JURADOS: conformarán el jurado los reconocidos: Juan Bracelli, Ximena Sáenz, Juan Ferrara, Luciano García y el licenciado en nutrición Diego Sívori, o los suplentes que, en su caso, cada uno de los mismos designaran por alguna imposibilidad sobreviniente atinente a ellos.

8. PREMIACIÓN

Una vez proclamadas las 2 recetas ganadoras, la premiación se realizará el día 20/11/2019 en sede a definir, en presencia de los ganadores y jurados.

9. PREMIOS

Se establecen los siguientes Premios:

- 1- Una GIFT CARD para el supermercado VEA por \$9000.
- 2- Una GIFT CARD para el supermercado VEA por \$5000.

Los premios no incluyen los gastos del traslado al evento de entrega de premios ni estadía en Buenos Aires.

Los premios no pueden ser cedidos ni resultan canjeables por otro premio, ni susceptible de compensación económica a petición del/de la ganador/a. Queda prohibida la comercialización y/o venta del premio.

La renuncia al premio no otorgará a la persona renunciante derecho a indemnización o compensación alguna.

10. ACEPTACIÓN DE BASES DIFUSIÓN Y DERECHOS DE IMAGEN

La sola participación en el presente concurso autoriza a la Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas y a las áreas que ésta a su vez autorice a utilizar y difundir el nombre y apellido, fotos, la receta presentada, las publicaciones de recetas de manera individual o formando parte de otra/s publicación/es, de los concursantes y/o del ganador, sin ningún costo adicional ni compensación alguna, por cualquier medio, sea gráfico, T.V., vía pública, radio, internet, etc.-

El/la participante, por el mero hecho de participar en el concurso acepta en todos sus términos las bases, condiciones y el criterio del jurado de elección en cuanto a la selección de las recetas ganadoras.



11. EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

La Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas, queda exonerada de toda responsabilidad en caso de ser suspendido o cancelado el concurso y otra circunstancia que pudiera surgir y que impida el normal desarrollo del concurso sin limitación alguna, sea por su exclusivo criterio, caso fortuito o fuerza mayor.

La Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas se reserva el derecho de modificar las presentes bases en forma total y/o parcial, en cualquier momento del concurso, sin que ello pueda dar lugar a reclamos, planteos de nulidad, apelaciones, por parte de los participantes y públicos en general.

La Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas o quien la reemplace en ausencia de ella, será el único árbitro para resolver en toda cuestión que pudiera suscitarse respecto al desarrollo del Concurso y ante situaciones no contempladas en el presente. La participación en el concurso implica el total conocimiento y aceptación de todos y cada uno de los puntos mencionados.

El simple hecho de participar del Concurso implica el conocimiento y aceptación de pleno derecho de todas las condiciones contenidas en las presentes bases, como así también la aceptación de las modificaciones que pudiera realizar el Organizador sobre cualquier cuestión no prevista en ellas, las que no generarán derecho a reclamo alguno.