

BASES DEL CONCURSO DE RECETAS DE COCINA ECONOMICA “CARNE DE VACUNO DEL PIRINEO, CARNE AUTÓCTONA, SOSTENIBLE Y SALUDABLE”

El proyecto DietaPYR2 “**INNOVACIONES APLICADAS A LA CADENA PRODUCTIVA PIRENAICA DE VACUNO PARA VALORIZAR UNA CARNE IDENTIFICABLE POR EL CONSUMIDOR**” financiado con fondos europeos en el marco del programa POCTEFA (EFA 144/16) organiza en el marco de las actividades de promoción del proyecto un concurso de recetas de cocina “Carne de vacuno del Pirineo, carne autóctona, sostenible y saludable” destinado a estudiantes de Escuelas de Hostelería de las regiones pirenaicas.

Dicho concurso se dará a conocer principalmente mediante comunicaciones por correo electrónico a las diferentes Escuelas de Hostelería y Restauración de las regiones pirenaicas y especialmente en aquellas beneficiarias de este proyecto: Andorra, Aragón, Cataluña y Occitania, las redes sociales y la web www.dietapyr2.com. También se dará a conocer la existencia de este concurso a través de las asociaciones de criadores y entidades representativas de la cadena alimentaria.

1. OBJETIVOS DEL CONCURSO

El objetivo del concurso es generar recetas económicas (aplicables a comedores colectivos y/o empresas de catering), sostenibles (que básicamente incluyan en su elaboración productos locales), saludables (que integren un plato variado y con el mayor número posibles de nutrientes) y en cuya elaboración se incluya carne de vacuno preferentemente de razas autóctonas del Pirineos, para facilitar su conocimiento y difusión entre todos los sectores y dar a conocer a la sociedad los productos de un sistema de producción sostenible, asociado a los pastos pirenaicos, promoviendo su valor nutricional y apoyando su consumo.

2. DESTINATARIOS

- La inscripción es gratuita y voluntaria.
- La participación será individual. El participante deberá ser alumno de una Escuela de Hostelería y Restauración con sede en alguna de las regiones pirenaicas. En todo caso, quedan excluidos de la participación en este concurso los miembros integrantes del Jurado.

3. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

El concurso constará de tres modalidades de participación:

- MODALIDAD 1: Receta con pieza de carne de vacuno de “Categoría extra” (i.e. lomo)
 - MODALIDAD 2: Receta con pieza de carne de vacuno de “Categoría primera” (i.e. contra)
 - MODALIDAD 3: Receta con pieza de carne de vacuno de “Categoría tercera” (i.e. falda)
- El concurso consistirá en crear una receta que cuente entre sus ingredientes con carne de ternera local, preferentemente de razas autóctonas del pirineo (Pirenaica, Gascona, Parda de Montaña, Bruna dels Pirineus, Bruna Andorrana)
- Cada participante podrá presentar una única receta por modalidad.
- Las recetas deberán estar correctamente explicadas en castellano, francés o catalán y deberán ser de elaboración propia.
- Los participantes garantizarán que las recetas que presentan a concurso son originales y que no vulneran derechos de terceros, por lo que el proyecto DietaPYR2 no asumirá ninguna

responsabilidad derivada en este extremo por parte de los concursantes. El incumplimiento de esta base será motivo de descalificación por parte del Jurado.

El proyecto DietaPYR2 se reserva los derechos de todas las recetas (incluyendo fotos y cualquier otro material facilitado) premiadas, incluidos finalistas y ganadores, así como el uso del nombre y la imagen de los ganadores. El proyecto DietaPYR2, en ningún caso, explotará comercialmente ninguna de las recetas presentadas, pero se podrán utilizar a los efectos de la difusión y promoción de actuaciones relativas al Programa POCTEFA DietaPYR2 financiado con fondos europeos

4. PLAZOS DE PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS Y OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES

El plazo de admisión de inscripciones será **desde la publicación de las presentes bases hasta las 23:59 horas del viernes 16 de noviembre de 2018**, no siendo admitidas aquellas que se reciban fuera del plazo indicado.

La inscripción podrá realizarse cumplimentado el [formulario de inscripción](#) online habilitado al efecto (www.dietapyr2.com). El alumno participante deberá enviar sus datos, junto con la receta y foto de la misma, así como, adjuntar on line el certificado de matriculación de la escuela de hostelería donde realiza sus estudios en la actualidad.

Pasos a seguir para realizar la inscripción al concurso:

- **Paso I:** crear una receta en la modalidad “Categoría Extra” “Categoría Primera” o “Categoría Tercera”. Un participante puede enviar recetas a las tres categorías, pero solo una por modalidad.

La receta se explicará en los apartados correspondientes, en castellano, francés o catalán, especificando la siguiente información:

- Modalidad (Categoría Extra” “Categoría Primera” o “Categoría Tercera”).
- Nombre o título de la receta.
- Número de raciones.
- Ingredientes, detallando las cantidades a utilizar de los mismos.
- Pasos a seguir en su elaboración.
- Fotografía, no sujeta a derechos de autor, de la receta una vez elaborada y emplatada, identificada con el eslogan “Carne de vacuno del Pirineo, carne autóctona, sostenible y saludable”. La fotografía debe tener una resolución mínima 300 dpi y ocupar entre 2 y 4Mb

- **Paso II:** cumplimentar el [formulario de inscripción](#) (www.dietapyr2.com)

No se admitirán candidaturas que no adjunten certificado de matriculación vigente donde figure al menos, nombre de la escuela y nombre del alumno.

- **Paso III:** esperar respuesta automática de confirmación de inscripción.

El proyecto dietaPYR2 no será responsable si la persona que se inscribe introduce datos falsos.

5. VALIDACIÓN DE LAS RECETAS

Conforme se vayan recibiendo las recetas, se realizará la validación de las mismas.

Se revisarán y sólo se aceptarán en el concurso aquellas que utilicen carne de ternera como ingrediente principal.

Una vez que el contenido de la receta se haya revisado y comprobado que cumple estos requisitos, pasará a ser puntuada por el Jurado designado a tal efecto. Si la inscripción está incompleta o errónea, el participante será informado, teniendo un plazo de 48 horas para

enviar la subsanación correspondiente. Si una vez finalizado el plazo, no se recibe respuesta, la inscripción será apartada del proceso de valoración de recetas.

6. CRITERIOS DE SELECCIÓN

Las recetas serán seleccionadas por un Jurado designado por el proyecto DietaPYR2.

Este Jurado revisará las recetas y seleccionará las 9 finalistas para cada modalidad en base a los siguientes criterios:

- Adecuación de la receta presentada a la temática del concurso y aportación de la misma a la puesta en valor de las diferentes piezas de carnicería de la **carne de vacuno**.
- Se valorará positivamente el **valor nutritivo** de la receta dentro del marco de una dieta equilibrada.
- Se evaluará la adecuación de los **ingredientes locales** seleccionados, las cantidades indicadas, los tiempos de preparación y cocción, así como las técnicas empleadas.
- Se valorará positivamente que la receta tenga un **precio económico**.
- Se valorará positivamente su **adecuación a colectividades** (comedores o empresas de catering)

7. PLAZOS DEL CONCURSO

- **Fase I: inscripción y envío de receta:** hasta el 16 de noviembre de 2018.

Los participantes en este plazo deberán inscribirse y enviar al menos una receta de cocina original cumpliendo los requisitos y siguiendo las instrucciones indicadas en estas bases.

- **Fase II: selección de finalistas.**

Un Jurado profesional designado por el proyecto DietaPYR2 seleccionará 27 recetas finalistas (9 de cada modalidad) que formarán parte del libro de recetas "**CARNE DE VACUNO DEL PIRINEO, CARNE AUTÓCTONA, SOSTENIBLE Y SALUDABLE**", basando su decisión en los criterios de selección descritos en las presentes bases.

- **Fase III: selección de las recetas premiadas.**

El mismo Jurado profesional, elegirá de entre las 27 recetas seleccionadas en la fase anterior, las tres recetas por cada una de las tres modalidades que resultaran premiadas.

Una vez informados los ganadores, se dará difusión a través de la página web DietaPYR2 y de la prensa y medios de comunicación locales.

8. PREMIOS

- Las tres mejores recetas de cada modalidad recibirán un premio consistente en una máster class con un cocinero de prestigio con los gastos de desplazamiento y alojamiento pagados.
- Las 6 siguientes seleccionadas recibirán el correspondiente diploma acreditativo como "Finalista del Concurso de recetas de cocina carne de vacuno del pirineo, carne autóctona, sostenible y saludable"
- TODAS ellas serán publicadas, junto con la filiación del autor, en el libro señalado.
- Asimismo, las escuelas de hostelería representante de los ganadores de las 3 categorías, recibirán trofeo como reconocimiento por su participación y promoción del concurso.

9. JURADO

El Jurado, constituido por 5 miembros, 4 del sector de la hostelería y un representante del equipo del proyecto, votará entre las recetas recibidas y que cumplan los criterios de estas bases, para determinar las recetas finalistas. Ganará el concurso el plato que obtenga mayor valoración.

El fallo se adoptará por mayoría simple y el voto de calidad, en caso necesario, corresponderá al Presidente del Jurado.

El fallo del Jurado será inapelable. Los participantes, al aceptar estas bases, renuncian a presentar cualquier reclamación o recurso contra la decisión del Jurado.

10. COMUNICACIÓN A LOS FINALISTAS

Cada uno de los finalistas será informado por correo electrónico y/o teléfono móvil

11. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el presente concurso supone el conocimiento y la aceptación íntegra de las presentes bases. DietaPYR2 queda facultado para resolver cualquier contingencia no prevista en las bases. DietaPYR2 se reserva el derecho de acortar, anular, prorrogar o modificar las bases del presente concurso si las circunstancias lo exigen. Su responsabilidad no se verá comprometida por este hecho. Toda la dificultad que surja o nazca a partir de la aplicación o de la interpretación de las presentes bases o que no fuera previsto por éste, será resuelto en última instancia por la organizadora de la promoción.

DATOS DE CONTACTO

DietaPYR2. Universidad de Zaragoza. Escuela Politécnica Superior.

Ctra. Cuarte s/n 22071 Huesca. Tel.: 974 239316.

E-mail: info@dietapyr2.com. Web: <http://www.dietapyr2.com>