

VI PREMIO A LA MEJOR RECETA “COCINA CON HUEVOS” DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO

BASES DEL CONCURSO

Con motivo de la celebración del Día Mundial del Huevo 2017, el concurso “**Cocina con huevos**”, premia la mejor receta de todo tipo de platos (de cocina y repostería) elaborada con huevos, tanto de cocina creativa como tradicional, regional o versionada.

1. DOTACIÓN: Premio de 1.000 euros y diploma acreditativo.

2. El plazo para la presentación de las recetas finaliza el 28 de agosto de 2017.

3. OBJETIVOS

La receta elaborada debe servir para:

- contribuir al conocimiento de las múltiples funciones y versatilidad del huevo en los diversos platos en los que interviene en la cocina y repostería
- ampliar y mejorar los usos culinarios y gastronómicos del huevo y los ovoproductos, para fortalecer la gastronomía en torno al huevo y sus derivados
- promover el consumo de huevos y ovoproductos mediante la difusión de recetas bien elaboradas y apetitosas.

4. PARTICIPANTES

Pueden participar en el concurso todas las personas mayores de edad aficionadas y amantes de la cocina que quieran mostrar sus dotes culinarias y contribuir a los objetivos del Concurso “Cocina con huevos”.

Deben ser residentes en España y con posibilidad de recoger el primer premio en persona.

Únicamente se admitirá una receta por participante.

5. INSCRIPCIONES Y PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS

La inscripción es gratuita.

Las recetas presentadas a concurso deben ser originales y de elaboración propia. No se pueden presentar al Premio recetas ganadoras de otros concursos.

La receta debe contener, como mínimo, un huevo de gallina como ingrediente por persona y debe elaborarse para 4 personas. En el caso de las tapas, se considera que la ración por persona son cuatro tapas.

La receta debe estar lo suficientemente explicada para que pueda ser reproducida sin dificultad.

En el caso de enviar videos ilustrativos de la elaboración de la receta, debe facilitarse un enlace de acceso al video en Internet.

Los concursantes enviarán cumplimentados los formularios previstos al efecto: el de inscripción en el concurso y el de la descripción de su receta (Anexos 1 y 2 adjuntos).

No se admitirán recetas que no incluyan toda la información solicitada en los formularios o se presenten en formatos distintos de los facilitados junto a las bases.

Las fotografías serán propias del autor de la receta y no deben estar sujetas a derechos de autor.

Los formularios anexos deben enviarse cumplimentados y en plazo (hasta el 28 de agosto de 2017) al Instituto de Estudios del Huevo a la dirección de correo electrónico institutohuevo@institutohuevo.com

Se recomienda solicitar una confirmación de recepción del envío.

6. VALORACION DE LAS RECETAS Y FALLO DEL CONCURSO

A las recetas recibidas según las bases se les adjudicará un número por orden de llegada con el que concursarán, garantizando el anonimato de los concursantes hasta el fallo.

El jurado que valorará las recetas estará formado por:

- 3 Miembros del Consejo Asesor del Instituto de Estudios del Huevo (expertos en cocina y gastronomía)
- 2 Miembros en representación de la Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos (INPROVO)

El jurado realizará su evaluación teniendo en cuenta el uso del huevo en la receta en todas sus vertientes, y valorará los siguientes aspectos:

- Importancia del huevo en la elaboración
- Armonía de la receta
- Originalidad del plato
- Creatividad
- Claridad de la exposición de la receta
- Presentación del plato
- Fotografía

El jurado solo concederá el premio a una de las recetas presentadas (no se dividirá su importe entre varios participantes). El concurso podrá quedar desierto si a juicio del jurado las recetas presentadas no alcanzan la calidad suficiente. En ese caso, no se acumulará su importe al de posteriores ediciones.

7. COMUNICACIÓN A LOS GANADORES

El jurado se reunirá a lo largo del mes de septiembre para fallar el concurso. El resultado se comunicará al ganador de forma inmediata. La decisión del jurado es inapelable.

Si el Instituto de Estudios del Huevo no lograra contactar con el ganador en un plazo de cinco días, se designará como ganador al finalista con mejor puntuación tras el ganador, y así sucesivamente. Asimismo, se informará de la receta ganadora en la página web del IEH (www.institutohuevo.com)

8. ENTREGA DEL PREMIO

El Instituto de Estudios del Huevo hará público y entregará el premio con motivo de la celebración en el mes de octubre de 2017 del Día Mundial del Huevo.

9. CONDICIONES GENERALES

La presentación de las recetas al concurso supone la aceptación de las presentes bases.

Las decisiones adoptadas por la organización sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

Los participantes aceptan la publicación de su nombre, la receta e imágenes enviadas. El Instituto de Estudios del Huevo se reserva el derecho de uso de las recetas e imágenes recibidas para sus actividades promocionales y de difusión, citando al autor de la misma.

El premio se abonará con la retención de IRPF, según la ley vigente.

Los datos de contacto de los participantes y de los ganadores serán tratados con la máxima confidencialidad y de conformidad con las disposiciones de la Ley Orgánica 15/99 del 13 de diciembre, de protección de datos personales.

En Madrid, a 10 de marzo de 2017

CONCURSO DE RECETAS "COCINA CON HUEVOS"

ANEXOS

Enviar los anexos 1 y 2 cumplimentados a la dirección de correo electrónico institutohuevo@institutohuevo.com

ANEXO 1. - HOJA DE INSCRIPCIÓN

DATOS PERSONALES

D./D^a.....

D.N.I.....Edad.....

DATOS DE CONTACTO

Dirección.....

Localidad..... C.P..... Provincia.....

Teléfono..... Móvil.....e-mail.....

(si hay más de un autor, especificar los datos de todos)

Título de la receta_____

El abajo firmante declara que son ciertos los datos contenidos en este impreso y manifiesta su conformidad con las bases de la convocatoria.

En _____, a _____ de _____ de 2017

Firma:

ANEXO 2. RECETA

<p>FOTO</p> <p>(Foto del resultado final (plato montado). La fotografía deberá tener una resolución o tamaño mínimo de 1024 x 768 píxeles. Las fotografías serán propias del autor de la receta y no deben estar sujetas a derechos de autor.</p>	
<p>NOMBRE DE LA ELABORACIÓN</p>	<p>Haga clic aquí para escribir texto.</p>
<p>CATEGORÍA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primer plato, entrante, aperitivo o tapa • Segundo plato o plato principal • Postre 	<p>Haga clic aquí para escribir texto.</p>
<p>INGREDIENTES DE LA ELABORACIÓN BÁSICA</p>	<p>Haga clic aquí para escribir texto.</p>
<p>INGREDIENTES DE LA SALSA U OTRA ELABORACIÓN SECUNDARIA 1</p>	<p>Haga clic aquí para escribir texto.</p>
<p>INGREDIENTES PARA ELABORACIÓN SECUNDARIA 2</p>	<p>Haga clic aquí para escribir texto.</p>
<p>INGREDIENTES PARA ELABORACIÓN SECUNDARIA 3</p>	

UTENSILIOS UTILIZADOS	Haga clic aquí para escribir texto.
PREPARACIÓN DE LA ELABORACIÓN PRINCIPAL (Paso a paso)	Haga clic aquí para escribir texto.
PREPARACIÓN DE LA SALSA U OTRA ELABORACIÓN SECUNDARIA 1	Haga clic aquí para escribir texto.
PREPARACIÓN secundaria 2	Haga clic aquí para escribir texto.
PREPARACIÓN secundaria 3	Haga clic aquí para escribir texto.
PRESENTACIÓN	Haga clic aquí para escribir texto.
TIEMPO DE ELABORACIÓN DE LA RECETA	Haga clic aquí para escribir texto.
Enlace a Internet (opcional)	Haga clic aquí para escribir texto.