#### BASES CONCURSO RECETAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES

El concurso *RECETAS SALUDABLES* nace con la intención de acercar la cocina vegana y sostenible a los estudiantes de nutrición.

La receta se debe diseñar y preparar en casa. Para optar al premio debe remitirse la siguiente documentación:

- 1) Fotografías/vídeo de los ingredientes, del proceso de elaboración y del plato terminado.
- 2) Receta escrita.
- 3) Ficha técnica con Valoración nutricional.

Todas las recetas han de cumplir con los requisitos de ingredientes explicados en el apartado "composición de la receta"

Una vez termine el plazo el jurado se reunirá para seleccionar las 5 recetas finalistas, las cuales se elaborarán en las cocinas de Campo Rico donde el jurado podrá probarlas y determinar el ganador del concurso.

#### Requisitos de los participantes:

 Ser estudiantes del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Pablo de Olavide.

### Composición de la receta.

Debido a los valores de la empresa que organiza el concurso la receta tiene que cumplir con ciertos requisitos:

- Receta con única y exclusivamente ingredientes de origen vegetal.
- Receta sin alérgenos (Consultar Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169 /2011).

Se valorará el uso de ingredientes de proximidad. No se podrán imitar ni copiar las recetas comercializadas por Campo Rico u otra marca similar.

## Jurado, Puntuación y Premio.

El jurado estará compuesto por tres personas de las cuales dos de ellas serán profesores del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide y el tercero será un socio de la empresa encargado de la creación y mejora de todas las recetas que ofertamos.

La puntuación de las recetas se hará en consideración a los siguientes factores:

- Innovación: 25 puntos máximo.
- Sabor-textura: 50 puntos máximo.
- Formato de la receta: 25 puntos máximo para fotografías/ vídeo de los ingredientes, el proceso de elaboración y del plato terminado.

El premio constará de 450€ en metálico y una caja de productos Campo Rico.

# Entrega y plazos

Las recetas se entregarán a través de la web de Campo Rico. Se habilitará un formulario de entrega donde se podrá enviar la documentación creada por el participante.

Las fotografías/vídeos se enviarán mediante la plataforma <a href="https://wetransfer.com/">https://wetransfer.com/</a> a la dirección <a href="marketing@huertacamporico.es">marketing@huertacamporico.es</a>

**El plazo de envío** es del 30 de enero al 28 de febrero y se podrá subir los archivos desde la siguiente dirección: <a href="https://huertacamporico.es/index.php/menu-empresa/concurso">https://huertacamporico.es/index.php/menu-empresa/concurso</a>