



Bases para el concurso de recetas 2023 - 2024 Cocina Uruguay

I) CONVOCATORIA

La Intendencia de Montevideo en el marco del Programa Cocina Uruguay de la Secretaría de Educación para la Ciudadanía, División de Políticas Sociales, Departamento de Desarrollo Social de y con colaboración de Tv Ciudad convocan a un llamado abierto a nivel nacional para participar de un concurso de cocina, que se llevará a cabo en dos instancias.

La primera instancia consiste en la postulación de recetas donde todas las personas interesadas deberán presentar su receta con una breve reseña o anécdota a través de un formulario web. El tribunal evaluador seleccionará las cuarenta (40) mejores recetas de acuerdo a los criterios de selección establecidos. A aquellas personas preseleccionadas se les solicitará un registro audiovisual con su presentación, contando sobre la preparación culinaria de un mínimo de 2 minutos y hasta un máximo de 5 minutos. A partir de esta instancia se conformará una lista de prelación y las primeras veinte (20) recetas finalistas pasarán a la etapa siguiente de cocina.

Se aspirará a buscar que en la lista de los 20 preseleccionados hayan representantes de todos los departamentos del Uruguay.

En la segunda instancia las veinte (20) recetas preseleccionadas, participarán del concurso a realizarse en el mes de febrero/marzo.

En caso de superar las 2000 recetas inscriptas y de ser necesario se procederá a realizar un sorteo para seleccionar 1000 recetas y continuar con el proceso de selección.

II) PARTICIPANTES

Podrá participar toda persona mayor de 14 años de edad de nacionalidad uruguaya o residencia legal.

III) RESTRICCIONES

No podrán postularse:

a) Funcionarias/os presupuestadas/os o contratadas/os de la Intendencia de Montevideo, así como tampoco familiares en línea recta por consanguinidad o afinidad de los funcionarios de la Secretaría de Educación para la Ciudadanía ni de TV Ciudad.

b) Personas que sean profesionales o idóneos en materia culinaria, firmando así declaración jurada que se establece en el formulario de inscripción.

IV) REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Primera instancia:

Cada participante enviará una **receta** saludable junto a un **relato** que se vincule con la receta presentada y otro que cuente sobre su persona. Deberá contar con los siguientes requisitos excluyentes:

1. Incluir la preparación de un plato principal, pensado para un almuerzo o cena que utilice método de cocción como horno u hornalla pero no a fuego directo.
2. Debe contar con un listado de los ingredientes necesarios, expresados en medidas caseras (tazas, cucharadas, cucharaditas) y en gramos. A su vez deberá contar con el procedimiento detallado, tiempo de cocción, medio de cocción y su rendimiento.
3. Debe ser saludable, es decir incluir alimentos naturales (verduras, frutas, legumbres, cereales, carnes, etc.), evitando el exceso de azúcar, sodio y grasas.
4. Incluir un **relato** que narre una anécdota referida a la receta, su origen o alguna historia sobre la misma, la que deberá contar con una extensión mínima de ochocientos (800) caracteres y máxima de mil (1000) caracteres.
5. Incluir una breve **descripción personal** con un mínimo de ochocientos (800) caracteres y máximo de mil (1000) caracteres.

Se valorará que sean recetas creativas, innovadoras, con ingredientes de fácil acceso y económicas.

Se valorará asimismo la incorporación de recetas para toda la población o que puedan ser adaptadas a requerimientos específicos (por ejemplo: celiaquía u otras intolerancias, hipertensión o diabetes), así como dietas veganas, vegetarianas, entre otras. También puede incluir la sugerencia de posibles variantes de algún ingrediente que permita dicha adaptación.

V) POSTULACIÓN Y CONDICIONES.

a) La postulación se realizará únicamente a través del siguiente formulario en línea:

Formulario institucional que se vincula con casilla de correo institucional: <https://montevideo.gub.uy/concursodecocina>

La mera postulación implica la total aceptación del contenido de las presentes bases

- b) **Condiciones de postulación.** Las recetas no pueden extraerse ni reproducirse total o parcialmente de ningún texto publicado en papel o en formato digital. En caso de comprobarse plagio, la misma será retirada del concurso.
- c) **Derechos de autor, imagen y otros.** La participación en el concurso implica la autorización expresa del uso de la imagen de los/las participantes en los canales de difusión institucionales y TV Ciudad así como cualquier otro medio de comunicación: televisión, radio, redes sociales.

Asimismo, por su mera presentación, los y las postulantes ceden sus derechos de autor sobre la receta a la IdeM y al Programa Cocina Uruguay la propiedad intelectual de la receta para participar en el concurso a efectos exclusivos de su publicación en un libro y otros materiales de difusión y su posterior distribución, para fines de documentación, educación y publicidad sin que esto implique para la IdeM la obligación de pago o compensación alguna.

VI) TRIBUNAL EVALUADOR

Estará integrado por referentes de la Secretaría de Educación para la Ciudadanía, idóneos en la materia.

VII) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aspecto formal y excluyente: plagio de ingredientes y procedimiento de la receta, lo cual se chequeará previo a continuar con la evaluación.

El puntaje será determinado en base a una escala del 0 al 5.

El puntaje máximo total será de 60 puntos.

Criterios de evaluación de la receta	Puntaje	Observación del tribunal
Saludable: incluye variedad en alimentos naturales		
Creativa y original		
Atractiva y colorida		
Aprovecha todas la partes de los alimentos (Hojas, tallos, semillas, etc) / Reutilizar restos de comida (reducción de desperdicios)		
Incorpora variedad de condimentos		
Apta para toda la población. adaptación para requerimientos especiales		
Incluye alimentos de estación		
Propone en el procedimiento aspectos de inocuidad		
Tiempo de cocción de 40 min a 60 min		
Costos / accesibilidad		
Criterios de evaluación del relato		
La reseña cumple con los caracteres determinados		
Coherencia textual		
Puntaje total		

Preselección del tribunal evaluador

La preselección se comunicará a través de la web institucional (landing). Asimismo, los participantes recibirán un correo electrónico a la dirección proporcionada en el formulario de postulación.

Una vez notificado el resultado de la preselección del tribunal evaluador, los y las participantes seleccionados deberán contar con disponibilidad para continuar con la segunda etapa del concurso.

VIII) SEGUNDA INSTANCIA

La segunda instancia del concurso es la participación de las y los participantes seleccionados en un Programa-Concurso Televisivo que se emitirá por TV CIUDAD durante 2024 en todas sus pantallas.

Las y los participantes competirán en grupos o forma individual de acuerdo lo indiqué la producción del programa, en coordinación con equipo del Programa Cocina Uruguay. Elaborarán diferentes recetas a lo largo del rodaje del programa televisivo. El jurado evaluará las diferentes elaboraciones, degustarán las recetas y determinarán el avance a las siguientes etapas de los participantes en la competencia televisiva.

Las y los elegidos deberán presentarse y tener disponibilidad para participar de las grabaciones definidas por la producción de TV CIUDAD durante los meses de febrero y marzo de 2024.

Todas las acciones y actividades que impliquen la participación en los rodajes del concurso televisivo serán agendadas por el equipo de producción de TV CIUDAD en coordinación con el equipo del Programa Cocina Uruguay y las y los aspirantes deberán responder en tiempo y forma según se les indique previamente.

Las y los participantes deberán participar en todas y cada una de las acciones y actividades que se les convoque. Dicha convocatoria será obligatoria y quién no participe, implica la eliminación automática sin derecho a reclamo alguno.

Por este Programa-Concurso Televisivo, los participantes seleccionados a participar autorizan a TV CIUDAD el derecho a fotografiar, grabar y reproducir de cualquier forma su aparición en COCINA URUGUAY, así como de exhibir su imagen y voz y transmitirla en televisión, internet, radio o medios gráficos por tiempo ilimitado, así como también se reserva el derecho de utilizar su nombre y prestar su consentimiento en forma escrita para que TV CIUDAD capte y utilice las imágenes a efectos de difundirlas en medios de comunicación, plataformas digitales o cualquier otro medio que entienda conveniente, siempre preservando el cuidado de la imagen que se utilizará todo de acuerdo con el marco legal vigente. Cualquier irrevocabilidad a estos derechos se realizará por escrito reservando para el canal el derecho de reclamar los daños y perjuicios por dicha revocación. Se exime a TV CIUDAD de cualquier daño a terceros sobre sus derechos morales y artísticos actuales o futuros que devenguen por su participación del concurso.

La participación en el Programa-Concurso Televisivo supone por parte de los aspirantes la aceptación de las presentes bases. Cualquier eventualidad que surja durante el concurso y que no esté considerada en este reglamento, será resuelta por los organizadores. La producción se reserva el derecho a modificar las presentes bases y condiciones por motivos artísticos, de programación o de fuerza mayor.

La Secretaría de Educación para la Ciudadanía de la IM asume los gastos de pasajes para los participantes que residan fuera de Montevideo. A su vez, para quienes residan al norte del Río Negro, la Secretaría asume los viáticos y la estadía, durante el concurso.

IX) DURACIÓN Y CALENDARIO

La primera instancia se registrará por el siguiente calendario:

Apertura: 12 de diciembre de 2023

Cierre: 08 de enero de 2024

X) CONSULTAS

Los/las participantes y el público en general pueden realizar consultas a la dirección de correo electrónico: concursos.cocina.uruguay@imm.gub.uy

XI) ALGUNAS SUGERENCIAS INSPIRADORAS PARA DEFINIR LA RECETA Y SU RESEÑA A PRESENTAR

- ¿La receta es saludable? ¿Incluye alimentos naturales, de estación y económicos?
- ¿La receta incluye diferentes partes de los alimentos frescos como hojas, tallos, flores, semillas, etc?
- ¿Contribuye esta preparación a una alimentación saludable?
- ¿Sustituye productos ultraprocesados con alto contenido de sal, azúcar y grasas?
- ¿Incluye frutas y/o verduras de manera diferente, en preparaciones diferentes?
- ¿Por qué elegimos esta receta?
- ¿Consideras que esta receta pertenece a una tradición cultural, por qué? (¿Cuándo surge?, ¿cómo surge?, ¿de dónde es originaria?, ¿qué influencias de otros países reconocen en la receta?).
- ¿Te gustaría compartir alguna anécdota sobre el proceso de elaboración de la receta?
- ¿Cómo se puede transformar la receta para que sea apta para todas las personas?