



BASES DEL CONCURSO DE RECETAS “COCINA CON CIRUELA”

La Mesa de Coyuntura y Difusión del Clúster Ciruela Industria de Mendoza organiza el concurso de recetas “Cocina con Ciruela” destinado a toda la comunidad en general, estudiantes de Escuelas de Cocina y Gastronomía, emprendedores y todo interesado dentro del territorio de la Provincia de Mendoza.

Dicho concurso se dará a conocer principalmente mediante comunicaciones por redes sociales, grupos de WhatsApp, correo electrónico y medios tradicionales con la colaboración de las Instituciones público-privadas pertenecientes al Clúster.

1. OBJETIVOS DEL CONCURSO

El objetivo del concurso es generar recetas que incorporen en su elaboración ciruela en cualquiera de sus variantes (pasas, mermeladas, frescas, entre otros), para incentivar el consumo de la ciruela destacando su valor nutricional y beneficios en toda la comunidad.

2. PARTICIPACIÓN Y REQUISITOS

- La participación es gratuita y voluntaria, a través del envío de una receta elaborada con ciruela, detallando sus ingredientes, procedimiento y foto con el plato terminado, pudiendo anexar un video o audio explicativo de no más de 2 minutos. El material debe enviarse por WhatsApp al teléfono 2604803260 indicando además nombre y D.N.I. del participante.
- La participación puede ser individual o en grupos de no más de 3 (tres) personas.

3. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Cada participante o grupo de participantes podrá presentar una única receta.
- Las recetas deberán estar correctamente explicadas y deberán ser de elaboración propia.
- Quedarán excluidas fotografías que no sean de propia autoría tomadas de la web u otros medios.
- El Clúster de la Ciruela Industria de Mendoza se reserva los derechos de todas las recetas (incluyendo fotos, videos y cualquier otro material facilitado) así como el uso del nombre y la imagen de los participantes. El Clúster en ningún caso, explotará comercialmente ninguna de las recetas presentadas, pero se podrán utilizar a los efectos de la difusión y promoción del producto Ciruela.



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

El plazo de recepción de videos será desde el día de la publicación de las presentes bases hasta las 23:59 horas del domingo 21 de febrero de 2.021 no siendo admitidas aquellas que se reciban fuera del plazo indicado.

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 ciruela como parte de sus ingredientes.

Una vez que el contenido de la receta se haya revisado y comprobado que cumple estos requisitos, pasará a ser publicada en las redes sociales del Clúster (Facebook, Instagram y Twitter).

6. CRITERIOS DE SELECCIÓN

Las recetas serán seleccionadas por un Jurado designado por el Clúster Ciruela Industria de Mendoza, el cual revisará las recetas y seleccionará las 4 finalistas bajo los siguientes criterios:

- Adecuación de la receta presentada a la temática del concurso y aportación de la misma a la puesta en valor de ciruela.
- Se evaluará la adecuación de los ingredientes, presentación y explicación de las recetas.

Los ganadores se darán a conocer a través de las redes sociales del Clúster el día miércoles 24 de febrero de 2.021.

7. PREMIOS

Las recetas seleccionadas recibirán premios de acuerdo al siguiente detalle:

1° Premio: Una noche de alojamiento para dos personas. Hotel Malargue Inn & Suites, <http://hotelmalguesuite.com/> + \$3500 en efectivo

2° Premio: 1 Almuerzo para dos personas en Bodegón y rotisería El Porvenir, La Consulta - San Carlos: con plato principal, postre y copa de vino + \$3000 en efectivo

3° Premio: \$2000 en efectivo

4° Premio: \$1500 en efectivo

Todos los participantes recibirán el correspondiente diploma acreditativo como "Finalista del Concurso de recetas Cocina con Ciruela"



8. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en el presente concurso supone el conocimiento y la aceptación íntegra de las presentes bases. 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.