



CERCA
**CENTRO EDUCATIVO
DE RECURSOS DE CONSUMO
ALICANTE**

BASES DEL CONCURSO DE VIDEOS DE COCINA “LÁPIZ Y CUCHARA”

La Concejalía de Comercio, Hostelería, Consumo y Mercados del Excmo. Ayuntamiento de Alicante, a través del Centro Educativo de Recursos de Consumo (CERCA), continuando con su labor formativa, a pesar de las actuales restricciones, y para seguir fomentando el consumo de una alimentación saludable, convoca el concurso de VIDEOS DE COCINA “LÁPIZ Y CUCHARA”, dirigido a los Colectivos de la Ciudad de Alicante.

PARTICIPANTES

Al concurso podrán concurrir personas mayores de 18 años, formando un equipo de 3 integrantes de un **colectivo de la ciudad (Asociaciones, AMPAS, Centros Sociales, Centro de Mayores, Hogueras, Empresas, etc....)**, y que no se dediquen, ninguna de ellas, profesionalmente a la cocina o restauración.

Para buscar mayor participación, Igualmente se podrán formar equipos de 3 personas, aunque su vinculación no sea pertenecer a algún colectivo de la ciudad, si no, simplemente, por ser compañeros de trabajo, vecinos, familiares o amigos.

El equipo tendrá que presentar un menú, formado por un entrante, un plato principal y un postre, elaborando cada uno de ellos un plato.

El Equipo que decida participar, deberá enviar la hoja de inscripción detallando, el nombre del equipo, los nombres de los cocineros y el menú a elaborar, a CERCA, enviando al correo electrónico cerca@alicante.es, la hoja de inscripción, **antes del 28 de febrero de 2021**.

Una vez recibidas las solicitudes de participación, CERCA, comunicará la admisión de la solicitud.

DINÁMICA DEL CONCURSO

En el momento que se comunique la admisión de la solicitud, ya se podrá elaborar los vídeos con la realización de las recetas.

Tan importante es la realización de la receta como la elaboración del vídeo donde se muestre y explique dicha receta, pero no desde el punto de vista técnico, de mejor o peor realización del mismo, si no que sea lo suficientemente claro, en cuanto a luz, sonido, etc, para que se pueda ver adecuadamente la elaboración y explicación de la receta y el jurado pueda valorarlo. Se pretende que sea asequible a todo el mundo y por tanto se pueden grabar los vídeos desde un teléfono móvil, siendo el único requisito que tenga una visión y sonido correctos.

El menú se compondrá de un entrante, un principal y un postre, y por lo tanto cada uno de los componentes del equipo tendrá que elaborar uno de los platos y grabarlo en vídeo. Se podrán enviar los tres vídeos por separado o integrándolos en un único vídeo.

Las recetas se prepararán, diseñarán, así como se comprarán los ingredientes por parte del equipo participante.

La elaboración de cada uno de los vídeos no precisa que sea en una única toma, por lo que si hay un tiempo de cocción, horno, limpieza de utensilios, etc, donde el cocinero no realiza ninguna actividad que deba explicar, el vídeo se puede pausar y continuar posteriormente con la explicación.



CARACTERISTICAS DE LOS MENUS

El menú estará formado por un entrante, un principal y un postre, elaborado por cada uno de los miembros del equipo.

Puntuará el conjunto del menú, con los siguientes baremos:

- Baremos Saludables: La principal puntuación será la utilización de ingredientes saludables, el equilibrio del menú en su conjunto y la elaboración saludable de los distintos platos.
- Baremos Explicación Y Presentación: También puntuará la comprensión en la explicación de la receta, para que sea asequible su elaboración en base a dicha explicación y la presentación de los distintos platos.
- Baremos Artísticos: Como complemento a los baremos anteriores, también se tendrá en cuenta, en su caso, la decoración de la cocina para la ocasión, el vestuario del cocinero, la forma artística de presentar la receta, etc.

ENVIO DEL VÍDEO

Una vez elaborado los vídeos con la preparación de las recetas que componen el menú, se tendrán que enviar **antes del 17 de abril de 2021**, por cualquiera de los siguientes medios:

- *Whatsapp*: 698957330
- *Email*.....: cerca@alicante.es

Tanto si se envían por whatsapp como por email, tendrá que acompañar al vídeo, o los vídeos, los siguientes datos:

- *Nombre del equipo*
- *Nombre del miembro del equipo que ha elaborado el video-receta.*
- *Nombre de la receta*

JURADO

Estará formado por reconocidos cocineros de restaurantes Alicantinos, representantes de la Asociación para la difusión educativa de la Nutrición, Salud y Deporte, alumnos del Grado de Nutrición de la UA, patrocinadores y representantes de la Concejalía de Comercio, Consumo y Mercados

FINAL Y ENTREGA DE PREMIOS

Si la situación sanitaria permitiera la realización de actividades presenciales, se realizaría una final con los tres mejores equipos seleccionados por el Jurado, que participarían elaborando en directo el menú preparado por ellos, en las cocinas del CERCA, y donde el jurado puntuaría nuevamente la elaboración y la degustación de los menús, para elegir al equipo ganador, segundo y tercer clasificado.

Si no se pudieran realizar actividades presenciales, el jurado a la vista de los vídeos presentados, elegirá un ganador, un segundo y un tercer puesto.

Además de los premios a los equipos, por el conjunto del menú, habrá premios individuales al mejor entrante, mejor principal y mejor postre, que podrán o no coincidir con los premiados por equipos.

En cualquier caso la entrega de premios, con fase final o no, según la situación sanitaria, se celebrará a finales del mes de mayo, coincidiendo con la celebración del día mundial de la nutrición.

PREMIOS

- Trofeos
- Diplomas
- Utensilios de Cocina
- Vales de Compras