

BASES DEL CONCURSO

OBJETO DE LA CONVOCATORIA

AlQBE (Asociación de Industrias Químicas, Básicas y Energéticas de Huelva), con domicilio social en Huelva, Paseo de la Ría 3-3°, tiene previsto desarrollar un concurso de menús de ámbito provincial en esta edición que se llevará a cabo de conformidad con las bases que constan más adelante.

El I Concurso AIQBE de Menús Cocinando
ConCiencia (en adelante el Concurso) tiene por
objeto fomentar la salud general de los ciudadanos
a través de la alimentación, empleando para ello
productos onubenses y de fácil adquisición en los
comercios provinciales.

AIQBE, promotor de este concurso, podrá organizar este concurso con la colaboración de otras asociaciones, empresas o entidades públicas o privadas que puedan estar interesadas.

CUESTIONES GENERALES

- Se admitirán cinco menús como máximo por persona. El autor, por el hecho de presentar el menú a este concurso, afirma que el menú no está publicado ni premiado con anterioridad a la entrega de los premios del Concurso y, en consecuencia, se hace responsable respecto a su propiedad intelectual y patrimonial por cualquier acción o reclamación que al respecto pudiera sobrevenir.
- La presentación de los trabajos se hará por correo electrónico a la dirección info@aiqbe.es en formato doc., en el asunto deberá indicarse: I Concurso AIQBE de Menús Cocinando ConCiencia.

- Se enviarán dos archivos en castellano: 1. Un archivo denominado Menú donde figurará el menú según se indica en el apartado Composición del menú, con su correspondiente título y el seudónimo utilizado.
- 2. Otro archivo denominado Datos donde figurarán: el título del menú, el seudónimo, apellidos, nombre, DNI, localidad, provincia, teléfono de contacto y dirección de correo electrónico.
- El **plazo de presentación** finaliza el 24 de septiembre de 2017 a las 24:00 hrs.
- **Premios:** se premiarán dos de los menús presentados con sendos lotes de alimentos andaluces, donados por Supermercados El Jamón.
- El **fallo** se dará a conocer a través de los distintos medios de comunicación.
- El Jurado estará compuesto por personas de reconocido prestigio y relacionados con los distintos aspectos de la evaluación. El nombre de sus miembros se dará a conocer tras el cierre del plazo de admisión de menús.
- Los premios se entregarán en un acto a determinar en fecha y formato por AIQBE al que se comprometen asistir los ganadores, aceptando la toma de imágenes y sonidos de dicho acto por parte de la organización para hacer uso de las mismas como estime oportuno, incluida la publicación/difusión especialmente a través de la página web www.aiqbe.es
- Los menús participantes quedarán en propiedad de la organización para hacer uso de los mismos como estime oportuno, incluida la publicación/difusión, especialmente a través de la página web citada, haciendo constar siempre el nombre del autor. No se entregará al concursante cantidad alguna en concepto de gratificación por esta cesión.

- Con la excepción antedicha, el concursante conservará los derechos universales de autoría sobre la obra presentada.
- El hecho de concurrir a este certamen implica la aceptación de las presentes bases y el incumplimiento de las mismas o alguna de sus partes, dará lugar a la exclusión del concurso. Así mismo, también implica la aceptación de la interpretación que de ellas haga el jurado, que está facultado para resolver cualquier cuestión no prevista en ellas y cuyo fallo será inapelable, incluso si declarase desierto el concurso.

REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

- Edad mínima: 18 años cumplidos antes del 01 de enero de 2017 a las 00 horas.
- Domicilio fiscal en la provincia de Huelva.

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

- El menú constará obligatoriamente de desayuno, toma de media mañana, almuerzo, merienda y cena.
- El menú no consistirá sólo en el listado de platos, sino que hay que incluir la receta para la ejecución de los mismos, y al menos una fotografía de uno de las platos
- Los ingredientes y productos empleados deben poder encontrarse con facilidad en los comercios y mercados de la provincia de Huelva.
- Se valorará el empleo de productos onubenses.
- También se valorará positivamente el bajo coste económico del menú.

PUNTUACIÓN

Máxima puntuación: 100 puntos

- Innovación: 5 puntos
- Sabor, imagen y presencia: 15 puntos
- Uso de productos de fácil adquisición: 15
- Uso de productos onubenses: 15 puntos
- Económico: 20 puntos
- Saludable: 30 puntos