

Concurso Intergeneracional El Reto de la Cocina Sostenible del Aprovechamiento La Cocina de los Nietos



Bases de participación

Organiza

Fundación Vida Sostenible, proyecto "La Cocina de los Nietos".

Objeto del concurso

“La Cocina de los Nietos” es un proyecto promovido por la Fundación Vida Sostenible, con el apoyo del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, que pretende favorecer la difusión de hábitos alimentarios sostenibles entre los más jóvenes, enlazando con los saberes tradicionales, así como con aspectos ambientales, sociales y económicos.

En ese marco y como una de las iniciativas del proyecto, se convoca el **Concurso Intergeneracional el Reto de la Cocina Sostenible del Aprovechamiento**, con la intención de recopilar y compartir las experiencias y las mejores prácticas de cocina sostenible y de aprovechamiento; con especial atención a la transmisión del conocimiento cultural que la cocina representa entre distintas generaciones, dentro de las familias y las comunidades de todo tipo.

Los **tres grandes valores que inspiran el concurso** son:

- La actitud decidida de poner en práctica **hábitos alimentarios sostenibles, entendidos como justos, asequibles, accesibles y que no produzcan impactos negativos sobre el medio ambiente**. En concreto desde la lucha contra el desperdicio alimentario.
- La **cooperación e intercambio de conocimientos entre personas pertenecientes a distintas generaciones**, miembros de una misma comunidad o familia, como valor cultural.
- La **alimentación saludable y sostenible de la población más joven**, entendida como un bien social a alcanzar.

Esas tres líneas inspiran estas bases, y el sistema de valoración de las propuestas que se presenten, conforme a lo establecido en ellas.

Condiciones de participación

La participación deberá ser en equipo, que estará formado por un máximo de cuatro personas, cuya diferencia de edad sea de, al menos 20 años, entre el miembro más joven y el más mayor; la relación entre ellos será pertenecer a una misma comunidad de cualquier tipo, como puede ser, la familiar (abuela, nieto y nieta, por ejemplo), escolar (profesora y alumno, por ejemplo), o vecinal (vecinas y vecinos), asociativa... o cualquier otra, entendiendo “la comunidad” como un espacio en el que las personas coexisten, conviven y comparten experiencias de toda índole.

Las personas participantes serán residentes en el territorio español, independientemente de su nacionalidad de origen; o bien serán personas de nacionalidad española residentes en el extranjero. Pueden participar menores, con un mínimo de doce años de edad, siendo los miembros del equipo mayores de edad, los responsables de asegurar que los menores, si los hubiera, cuentan con la autorización de sus padres o tutores legales para participar y conocer las presentes bases.

Participación

Cada equipo participa mediante la **aportación de una receta de su invención** o que se realiza de forma tradicional en su comunidad o familia.

La participación **se materializa en:**

- La presentación por escrito de la elaboración completa (receta).
- La aportación de un vídeo casero grabado con cámara, teléfono móvil, tablet... que recoja lo fundamental del proceso de elaboración.

La **propuesta escrita** (receta) no excederá de dos páginas, en tamaño DIN-A4, ni de 600 palabras en cuerpo 11. Deberá estar realizada por los propios participantes y no puede incorporar textos o ilustraciones sujetos a derechos de autoría. Se presentará en formato de texto (Word o similar) o en formato PDF, preferiblemente. Esta propuesta debe contemplar, al menos, el nombre de la receta, los ingredientes y cantidades, y qué alimento o alimentos se están “salvando” o “aprovechando”. Es importante destacar que el ingrediente “salvado” debe tener importancia en la receta, ser uno de los alimentos principales.

La **propuesta audiovisual** (vídeo casero) no excederá de 12 minutos de duración. En cuanto a condiciones técnicas, la resolución recomendada será de 1080p (Full HD) o en su defecto 720p, grabado en horizontal; el formato del archivo de vídeo podrá ser cualquiera de los soportados por YouTube (mp4, avi, mov, etc.) ya que el concurso utilizará previsiblemente un canal de esa plataforma para la difusión y almacenamiento de los vídeos recibidos. Por tanto, la participación en el concurso supone la aceptación de las Condiciones de servicio, la Política de privacidad y las Normas de la comunidad de YouTube. Los **vídeos deben ser originales** y no pueden incluir ningún tipo de elemento, como imágenes o música, sujetos a derechos de autor.

Tanto la receta escrita como el vídeo se elaborarán en castellano. En el caso de que el vídeo fuera elaborado en otra de las lenguas oficiales dentro del estado español, deberá tener subtítulos en castellano. La calidad técnica de los vídeos y los textos presentados, es secundaria a efectos de su valoración en este concurso, siempre y cuando su visualización y lectura sea posible.

Cada equipo participante puede concursar con un **máximo de tres elaboraciones**, que se presentarán siempre por separado, como si de equipos concursantes diferentes se tratase.

Las elaboraciones culinarias, recetas, presentadas al concurso deben cumplir las siguientes condiciones:

- Se basarán en uno o más ingredientes principales que procedan de restos o sobras de otras comidas, como principio fundamental de la cocina sostenible y de aprovechamiento.
- Deberán estar elaboradas solo con ingredientes básicos, frescos y restos de otras comidas de similares características. No se basarán ni incluirán preparados precocinados comerciales o procesados industriales, con la excepción de quesos, conservas, etc.
- No se admitirán preparaciones que se hayan publicado en soportes escritos o webs de cocina profesionales, ni procedentes de concursos televisivos.

- Se requieren elaboraciones caseras, tradicionales, heredadas de generaciones anteriores, o simplemente inventadas, cuya vocación sea el aprovechamiento de los alimentos, la mejora de la economía doméstica, la buena alimentación y el disfrute de la comida saludable y rica.
- Evitarán en todo lo posible la incorporación de ingredientes importados de lugares lejanos, no locales, cuya adquisición conlleva el aumento de la huella ambiental, igualmente, procurarán basarse en alimentos de proximidad y de temporada, por las mismas razones.

Inscripción y entrega de materiales al concurso

Para hacer efectiva la inscripción al concurso, es necesario enviar un mensaje de correo electrónico a concursoelreto@vidasostenible.org incluyendo en él la siguiente información y documentos adjuntos cumplimentados:

- Los materiales de la preparación o preparaciones que se presentan a concurso; para ello, los archivos que contengan las propuestas (recetas y vídeos) deberán ser compartidos a través de un alojamiento web (Google Drive, Dropbox, Skydrive, Mimedia, WeTransfer, etc.), y remitir los enlaces de descarga en el texto del mensaje del correo electrónico.
- El Formulario de inscripción, que se puede descargar [aquí](#), debidamente cumplimentado en todos sus apartados.
- El documento Autorización para participación de menores, si hubiera miembros menores de edad en el equipo (una hoja por cada menor participante en el equipo), que se puede descargar [aquí](#), debidamente cumplimentado.

Una vez recibido el correo electrónico con la citada documentación en la Secretaría del concurso, esta remitirá un nuevo correo al equipo participante, en el que se validará la inscripción o, en su caso, se requerirá completar la documentación que pudiera faltar.

No se considera válida ninguna inscripción hasta que el equipo participante no reciba el correspondiente mensaje de validación en la dirección de correo electrónico desde la que fue cursada.

El periodo de presentación de inscripciones y materiales es **del 15/03/2022 hasta el 03/05/2022 (ambos incluidos)**. No se aceptarán propuestas fuera de este plazo.

Valoración de las propuestas participantes

La valoración de las propuestas culinarias de los equipos participantes se realizará mediante un jurado creado para este fin. El jurado pondrá en valor la imaginación, originalidad, uso de los alimentos recuperados/salvados de la receta llevada a cabo, así como el uso de alimentos calificados como sostenibles: de cercanía, de temporada, frescos, ecológicos, etc.

Este jurado estará compuesto por un grupo de cinco personas, profesionales de los campos del medio ambiente y la sostenibilidad, de la comunicación, y de la cocina, o cualquier otro sector relacionado con el contenido del concurso.

Los **criterios** que utilizará el jurado para su valoración y fallo serán:

- El envío está completo, incluye la receta escrita y el vídeo. La receta está compuesta por una lista de ingredientes, medidas de ingredientes e instrucciones claramente escritas.
- El vídeo, aunque no tiene que ser profesional, tiene cierta calidad. El plato se ve bien durante el vídeo y se oye bien el sonido.
- Los ingredientes utilizados y la receta se ajustan a los criterios establecidos.
- La creatividad de la presentación y la dinámica de equipo.

Más concretamente para la valoración de las recetas presentadas al concurso se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- **Originalidad** de la receta presentada.
- Indicación del **origen** de los principales ingredientes.
- Criterios de **sostenibilidad** aplicados a la elaboración de las recetas que impliquen, por ejemplo, medidas de ahorro y eficiencia en el uso del agua y la energía.
- Inclusión de **consejos prácticos** sobre cómo conservar, recalentar y reutilizar los restos de los platos cocinados.
- Indicaciones sobre cómo **reducir los residuos** generados a lo largo de la elaboración de la receta, reutilización y correcta eliminación de los mismos.

Todas las propuestas presentadas se admitirán al concurso salvo que incumplan las condiciones expresadas en puntos anteriores.

Los participantes aceptan que todas las propuestas presentadas a concurso, preseleccionadas o no, puedan ser publicadas y difundidas por la Fundación Vida Sostenible en sus páginas web, canales de YouTube, publicaciones digitales, así como cualquier otro tipo de comunicación y difusión que use la Fundación Vida Sostenible, con los propósitos expresados en este concurso, citando su origen, y nunca con finalidad comercial.

Equipos ganadores y premios

El jurado emitirá su fallo final eligiendo las tres elaboraciones ganadoras en base a los criterios ya mencionados, incorporando también las siguientes consideraciones:

- El mejor aprovechamiento de alimentos. El peso de la receta recae en los alimentos aprovechados.
- La receta guarda alguna conexión con alguno de los participantes. Receta familiar o tradicional de su pueblo, por ejemplo.
- Dinámica de equipo. Durante el vídeo se ve que existe trabajo en equipo y no recae todo el peso solo en una persona. También, simpatía y fluidez en la comunicación.
- Valores tales como que la propuesta sea saludable y sostenible, que incluya innovación y tradición, que sea fácil de realizar en cualquier hogar, y para todo tipo de personas sin necesidad de grandes conocimientos culinarios...

Teniendo en cuenta todo lo anterior, el jurado atribuirá 3 premios, a los equipos seleccionados 1º, 2º y 3º puesto.

- **1º Premio:**
Dos suscripciones de 12 meses a la Escuela MasterChef – Chef
Tres libros *No me tires* de Fabián León
Un altavoz para Smartphone en bambú
- **2º Premio:**
Tres suscripciones de 6 meses a la Escuela MasterChef – Pinche
Dos libros *No me tires* de Fabián León
Un altavoz para Smartphone en bambú
- **3º Premio:**
Dos suscripciones de 6 meses a la Escuela MasterChef – Pinche.
Dos libros *No me tires* de Fabián León
Un altavoz para Smartphone en bambú

Los resultados pueden incluir menciones de honor (sin valor económico) para destacar realizaciones merecedoras de distinción especial.

Fallo del jurado y comunicación de los resultados a los participantes

Los resultados serán publicados en el plazo máximo de 60 días hábiles desde la fecha del final de presentación de trabajos.

La decisión de las recetas ganadoras será escrita y justificada por el jurado.

Los resultados serán anunciados públicamente en la página web del proyecto y de la Fundación Vida Sostenible y sus redes sociales.

Difusión y divulgación

Al objeto de cumplir con las pretensiones de este concurso, que son recopilar y compartir las experiencias y las mejores prácticas de cocina sostenible y de aprovechamiento, con especial atención a la transmisión del conocimiento cultural que la cocina representa entre distintas generaciones, dentro de las familias y las comunidades de todo tipo, la organización procurará la mayor difusión posible del conocimiento colectivo que de él se obtenga.

En ese sentido, las principales líneas de divulgación serán:

- La publicación de las aportaciones (vídeos y recetas) en la web y RRSS de “La Cocina de los Nietos”.
- La publicación en los canales de YouTube de la Fundación Vida Sostenible y otras plataformas similares.
- La edición de una Guía en formato PDF o similar que recoja el compendio de conocimientos obtenidos del concurso.

Todo ello atendiendo a los principios inspiradores del concurso, lo recogido en estas bases, y sin fines lucrativos.

Derechos de propiedad intelectual y Protección de datos personales

Propiedad intelectual

Las personas participantes autorizan a que el material que remiten en virtud de la presente convocatoria se publique o utilice en el marco del concurso objeto de las presentes bases. Así mismo, aseguran que con el material no están infringiendo ningún derecho de propiedad intelectual de terceros, asumiendo la posible responsabilidad que pueda derivarse de su publicación o uso.

Cesión de derechos

Todas las personas participantes en la presente convocatoria aceptan los términos de la política de privacidad y protección de datos de la Fundación Vida Sostenible. (Ver [Política de privacidad](#)).

Las personas participantes del presente concurso autorizan a la Fundación Vida Sostenible a utilizar todos los datos, imágenes, audiovisuales y receta escrita que formen parte de la participación en el concurso en el marco del **Concurso Intergeneracional el Reto de la Cocina Sostenible del Aprovechamiento**, pudiendo ser usadas en distintos medios de comunicación (Canal Youtube, redes sociales, páginas web, boletines).

Protección de datos personales / Datos personales vinculados a las organizaciones

Todos los datos personales del formulario de solicitud de inscripción al concurso, así como los que se generen a consecuencia de la participación en el mismo y, en su caso, su efectiva participación, serán tratados para la ejecución y gestión del concurso, bajo la responsabilidad de la Fundación Vida Sostenible (domiciliada en calle de los Artistas, 26. Local 2, Madrid, España) –incorporándolos en su caso a ficheros de su titularidad. La ejecución del concurso conllevará la cesión de los datos personales recogidos y generados de los participantes en el concurso.

Para el acceso, rectificación, oposición, supresión, limitación del tratamiento, portabilidad y, derecho a no ser objeto de decisiones individuales automatizada a sus datos vinculados al concurso del que es responsable la Fundación Vida Sostenible, el titular de los datos personales debe dirigir su solicitud a la cuenta de correo electrónico: privacidad@vidasostenible.org, acreditando su identidad o, puede ejercer sus derechos en el este [formulario](#).

Las personas participantes se obligan a que, con anterioridad al suministro a la Fundación Vida Sostenible de cualquier dato personal de cualquier persona física involucrada en la ejecución del concurso en su nombre y/o por su cuenta o representación, habrá informado a tal persona física del contenido de lo previsto en los párrafos anteriores y cumplido cualesquiera otros requisitos que pudieran ser de aplicación para la correcta cesión de sus datos personales a la Fundación Vida Sostenible, sin que esta deba realizar ninguna actuación adicional frente a esta persona física.

Concurso Intergeneracional El Reto de la Cocina Sostenible del Aprovechamiento



UNA INICIATIVA DE:



vidasostenible.org

CON EL APOYO DE:

