



CONCURSO: “LA MIEL EN LA COCINA”

Se establecen cuatro (4) categorías, en las cuales se puede participar:

- ***Bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) con miel.***
- ***Cocina Dulce con miel.***
- ***Cocina Agridulce con miel.***
- ***Cocina Dulce Libre de Gluten con miel.***

PARTICIPANTES:

Se establecen tres (3) categorías de participantes:

- ***Público en general.***
- ***Instituciones educativas de nivel primario.***
- ***Instituciones educativas de nivel secundario.***

Podrán participar todas las personas e instituciones educativas de nivel primario y secundario que lo deseen, inclusive las que residan fuera del ejido de la ciudad de Gobernador Maciá, y se inscriban en el concurso antes de las 19 hs. del día sábado 21 de marzo de 2020, en la Secretaría de Producción y Ambiente del Municipio de Maciá, o con el Encargado del concurso, Cocinero Leonardo Benítez.

REGLAMENTO:

- ✓ Cada participante podrá presentar como máximo una preparación por categoría.-
- ✓ Cada preparación (excepto las bebidas), deberán presentarse en un recipiente con una dimensión no superior a los 30 centímetros.-
- ✓ Las bebidas (alcohólicas o no alcohólicas) deberá presentarse sin el agregado de hielo (el mismo será incorporado por el jurado al momento de la degustación).
- ✓ Cada participante y por cada una de las presentaciones, deberá entregar un sobre en blanco, sin ninguna señal identificadora en el exterior, con una hoja en su interior en la que conste: ***Nombre de la preparación, receta con listas de ingredientes, cantidades y forma de preparación. Además los datos personales del concursante: (Apellido, Nombres, Domicilio, localidad, Provincia, País, Nº de teléfono, E-mail).***-
- ✓ Las preparaciones y sobres deberán entregarse en el “Salón 13 de Noviembre” ubicado dentro del predio ferial donde se lleva a cabo la Fiesta Nacional de la Apicultura, 25º Expo Apícola del MERCOSUR - Maciá 2020, el día domingo 22 de Marzo de 2020, entre las 10:00 y 11:00 hs, finalizado este horario dará comienzo la evaluación del jurado, motivo por el cual el horario de recepción será sin excepción.-
- ✓ La organización asignará a cada preparación en su correspondiente sobre, un número aleatorio que será la única identificación con que figurarán las preparaciones en la mesa del jurado.
- ✓ La organización se reserva el derecho de publicar las recetas de las preparaciones concursantes, citando siempre la autoría de la persona o institución que la presentó.

JURADO:

- ✓ El jurado estará constituido por personas expertas en cocina y consumidores (participación de los medios de prensa como integrantes del jurado)

- ✓ La organización suministrará al jurado los elementos necesarios para el desarrollo de su función. Las preparaciones estarán identificadas mediante un número y una letra indicativa del rubro que concurra.
- ✓ El jurado emitirá tres (3) actas (una por cada categoría de participantes) en las que informará su decisión siendo inapelable la misma, y explicará las variaciones que decida, en caso de que las haya.-

PREMIOS:

- Categoría : *Público en general*

- 1er. Premio Bebidas alcohólicas.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 1er. Premio Bebidas No alcohólicas.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 1er. Premio cocina dulce con Miel.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 2do. Premio cocina dulce con Miel.....\$ 450,00 en efectivo y diploma.
- 1er. Premio cocina agri-dulce con Miel.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 2do. Premio cocina agri-dulce con miel.....\$ 450,00 en efectivo y diploma.
- 1er. Premio cocina dulce libre de gluten con Miel.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 2er. Premio cocina dulce libre de gluten con Miel.....\$ 450,00 en efectivo y diploma.

- Categoría : *Instituciones educativas de nivel primario.*

- 1er. Premio Bebidas alcohólicas.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 1er. Premio Bebidas No alcohólicas.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 1er. Premio cocina dulce con Miel.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 2do. Premio cocina dulce con Miel.....\$ 450,00 en efectivo y diploma.
- 1er. Premio cocina agri-dulce con Miel.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 2do. Premio cocina agri-dulce con miel.....\$ 450,00 en efectivo y diploma.
- 1er. Premio cocina dulce libre de gluten con Miel.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 2er. Premio cocina dulce libre de gluten con Miel.....\$ 450,00 en efectivo y diploma.

- Categoría : *Instituciones educativas de nivel secundario.*

- 1er. Premio Bebidas alcohólicas.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 1er. Premio Bebidas No alcohólicas.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 1er. Premio cocina dulce con Miel.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 2do. Premio cocina dulce con Miel.....\$ 450,00 en efectivo y diploma.
- 1er. Premio cocina agri-dulce con Miel.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 2do. Premio cocina agri-dulce con miel.....\$ 450,00 en efectivo y diploma.
- 1er. Premio cocina dulce libre de gluten con Miel.....\$ 600,00 en efectivo, distinción y diploma.
- 2er. Premio cocina dulce libre de gluten con Miel.....\$ 450,00 en efectivo y diploma.

Los premios de dinero en efectivo, son al solo fin de cubrir gastos de elaboración.

La participación en este concurso supone la plena aceptación de estas bases.

INFORMES: SECRETARIA DE PRODUCCIÓN Y AMBIENTE
MUNICIPIO DE GDOR. MACIÁ

PARQUE DEL CENTENARIO S/N – CP 377 –
MACIA – ENTRE RIOS - ARGENTINA

Contacto: - expomacia@gmail.com - Tel.: (03445) 461397

Leonardo Benítez: - leobenitez068991@gmail.com – Tel.: (03442) 15489608

