

ZERO WASTE BRAINSTORMING CHALLENGE 2022



Circular Recipes

ORGANIZED BY



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

IN COLLABORATION WITH



Afpa

cece
Confederación Española de
Centros de Enseñanza

ITS
INSTITUTE OF
TOURISM STUDIES



LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry.
This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.



REGLAMENTO DEL CONCURSO

RECETAS CIRCULARES, Zero Waste Brainstorming Challenge 2022 es un Concurso organizado por la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo dentro del proyecto LIFE FOSTER.

Para cualquier información sobre el concurso, consulte los sitios web www.lifefoster.eu o contáctenos a través del siguiente correo electrónico n.tecco@unisg.it, especificando en el objeto RECETAS CIRCULARES - Zero Waste Brainstorming Challenge 2022.

PREMISA

La Universidad de Ciencias Gastronómicas convoca el Concurso Gastronómico Internacional - **RECETAS CIRCULARES - Zero Waste Brainstorming Challenge**, dirigido a alumnos de escuelas/institutos de formación que han participado al proyecto LIFE FOSTER en los países de Francia, España, Malta e Italia.

El objetivo es recopilar recetas que demuestren las habilidades de resolución de problemas de los estudiantes participantes en el diseño de recetas circulares anti-desperdicio con un aporte nutricional equilibrado.

El reto se desarrollará en dos fases:

1. Fase de preselección del 1 de abril al 30 de abril de 2022 en línea: cada estudiante (de 15 a 23 años) puede presentar un máximo de una receta completando el formulario disponible en la página dedicada y el envío de un máximo de 5 fotos relativas a la realización de la receta a la dirección n.tecco@unisg.it. Las fotos deben ser nombradas con el título de la receta.
2. Competición final los días 24 y 25 de mayo de 2022 en el Laboratorio de Alimentos de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo, Bra (CN), Italia. Podrán acceder a la fase final del concurso un número máximo de 10 alumnos, al menos 2 de cada estado participante en el proyecto LIFE FOSTER, seleccionados en la fase de preselección. Durante el concurso, los alumnos deberán realizar las recetas presentadas en la fase de preselección. La comunicación de los participantes en la competición final se realizará el 6 de mayo de 2022.

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry. This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.





REGLAS GENERALES

CONTACTOS E INFORMACIÓN

UNIVERSITA' DI SCIENZE GASTRONOMICHE – Piazza Vittorio Emanuele II, 9, 12042 Pollenzo CN mail: n.tecco@unisg.it

LIFE FOSTER: info@lifefoster.eu - www.lifefoster.eu

Para cualquier información sobre la fase de preselección del concurso (inscripción, recetas a presentar), escriba antes del 22 de abril a n.tecco@unisg.it, especificando en el objeto RECETAS CIRCULARES - Zero Waste Brainstorming Challenge 2022.

INSCRIPCIÓN Y FECHA LÍMITE

Al inscribirse en las RECETAS CIRCULARES - Zero Waste Brainstorming Challenge, los participantes aceptan el reglamento y sus condiciones. La inscripción debe realizarse completando el formulario en línea. En el formulario de inscripción, también será necesario indicar el nombre de una persona de contacto de la escuela de procedencia. El registro debe completarse antes del 30 de abril de 2022. El formulario está disponible en la sección "Regístrate y envía tu receta en la dirección" <https://www.lifefoster.eu/challenge-2022/>

Al completar el formulario de inscripción para el concurso, el participante brinda su consentimiento para procesar los datos que recopilaremos de conformidad con la ley n. 196/03 y sus modificatorias publicadas en el Diario Oficial n. 65 de 19 de marzo de 2007 (protección de las personas y otros sujetos en relación con el tratamiento de datos personales) y del Reglamento (UE) 2016/679.

La inscripción se entiende como aceptación de las condiciones del reglamento.

TEMA DEL DESAFÍO

Cada participante debe presentar la receta de un plato principal para la fase de preselección. En caso de selección para la competencia final, el competidor deberá realizar la receta presentada.

QUE ES UN PLATO PRINCIPAL...

Plato principal: Es un plato generalmente definido como un plato único que contiene desde el punto de vista nutricional todos los macronutrientes que deben constituir toda comida, es decir:

- proteínas (derivadas de carne magra o pescado azul o huevos o quesos o legumbres);

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry. This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.





- hidratos de carbono (derivados de la pasta o el arroz u otros cereales como la cebada, la espelta, el sorgo, el mijo, el burghul, la quinoa, el cuscús o el pan o las patatas);
- lípidos, de origen animal o preferentemente de origen vegetal (aceite de oliva);
- fibra, derivada de vegetales y legumbres.

Para las proporciones entre los diferentes macronutrientes es posible referirse al "Plato de alimentación saludable" creado por expertos en nutrición de Harvard T.H. Escuela Chan de Salud Pública https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/healthy-eating-plate/translations/spanish_spain/

El límite máximo de ingredientes que se tendrán que utilizar en la receta es de 6 (excluidos los condimentos, por ejemplo, sal, aceite, mantequilla...). El tiempo máximo de elaboración de un solo plato no puede superar los 60 minutos. La compra de los ingredientes para la elaboración del plato durante la competición final será realizada por el organizador.

La preparación puede ser fría o caliente o con partes frías y partes calientes. La preparación puede ser tanto omnívora como vegetariana.

RECETA

Cada participante no puede proponer más de una receta para la participación en el concurso. La información sobre la receta (título, descripción, ingredientes, proceso de ejecución y fotos que la acompañan, descripción de las acciones para la prevención y reducción de desperdicios, peso de los desperdicios de alimentos, evaluación de impacto en el consumo de agua y energía, razones relacionadas con la elección de la receta) debe ingresarse exclusivamente completando el formulario en línea. El tiempo máximo de elaboración del plato único no puede superar los 60 minutos.

La información relativa a la cantidad de ingredientes (máximo 6 ingredientes a excepción de los condimentos) se referirá a la ración única. Las fotografías (máximo 5) también deben hacer referencia a la porción única. En caso de selección para el concurso final, la ejecución de la receta deberá seguir necesariamente lo que ha sido presentado en la fase de preselección. Cada competidor en la fase final de la competición deberá preparar 6 raciones de su propia receta.

INGREDIENTES

El límite máximo de ingredientes que se utilizarán en la receta es de 6 (excluidos los condimentos, por ejemplo, sal, aceite, mantequilla...).

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry. This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.





En caso de selección para el concurso final, la ejecución de la receta deberá seguir necesariamente lo que ha sido presentado en la fase de preselección. Cada competidor en la fase final de la competición deberá preparar 6 raciones de su propia receta. El jurado verificará la correspondencia de los ingredientes con la receta presentada en la fase de preselección y será obligatorio pesar todos los ingredientes antes del inicio del concurso y al final del mismo calcular cualquier desperdicio y posible desperdicio, utilizando para los criterios de evaluación y seguimiento de residuos, una versión simplificada de la aplicación web FOOD WASTE FLOW BALANCE desarrollada por la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo. Durante la realización de la receta, cada competidor dispondrá de un recipiente para la recogida de la fracción orgánica, cuyo contenido será pesado por los jueces al final de la competición.

NO SE PERMITIRÁN ENTRE LOS INGREDIENTES

- Frutas y hortalizas de IV gama (FFV)
- Crustáceos y moluscos ya desgranados
- Productos semielaborados de producción industrial

No se permitirán fotografías de materias primas alimentarias en el envase original con marcas o logotipos.

THE BRAINSTORMING CHALLENGE

Para la fase de preselección, cada participante deberá presentar 1 porción de su receta al plato.

Para la fase final del concurso cada participante deberá elaborar 6 raciones de su propia receta por plato.

Cada estudiante seleccionado podrá hacer uso de la asistencia de un profesor acompañante que deberá asistir fuera del laboratorio del concurso, pero en contacto directo con el competidor y solo podrá brindar sugerencias durante la competencia (coaching).

JURADO INTERNACIONAL

El jurado está compuesto por 3 jueces profesionales: 1 Profesor de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo, 1 Chef del Laboratorio de Alimentos de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo, 1 Chef de renombre internacional por sus acciones contra el desperdicio de alimentos.

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry. This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.





Participando a la competición, los concurrentes aceptan el reglamento y las condiciones.

La decisión de los jueces es definitiva e inapelable.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aquí la lista de los criterios y las puntuaciones relativas para la fase de preselección y para la competición final. No se aceptarán medios puntos.

Criterios	Puntuación máxima otorgada durante la fase de preselección	Puntuación máxima atribuible a la competición final
Estacionalidad de los ingredientes.	15	15*
Valorización en la receta de aspectos relacionados con la tradición gastronómica local	15	15*
Aplicación de los principios de la economía circular en la receta (por ejemplo, aprovechamiento total del ingrediente, minimización del impacto hídrico y energético de la ejecución)	15	15*
Incidencia de desperdicio% del peso total de los ingredientes	15	15
Equilibrio nutricional	10	10*
Descripción y presentación de la receta (story-telling)	10	10*
Coherencia entre la receta propuesta y la receta realizada		5
Perfil sensorial (sabor, presentación)		15
Puntaje total máximo	80	100

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry. This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.



PREMIOS Y ENTREGA DE PREMIOS DEL CONCURSO

Los 10 candidatos seleccionados para la fase final del concurso tendrán cubiertos los gastos de viaje, manutención y alojamiento para los días 24 y 25 de mayo (2 noches) en la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo e instalaciones vecinas. Los gastos de eventuales acompañantes (en el caso de menores) serán sufragados por los socios del proyecto (ENAIIP-NET, AFPA, CECE e ITS) con cargo al presupuesto del proyecto Life FOSTER.

Durante los dos días, los candidatos tendrán la oportunidad de participar en una formación específica sobre el tema de la cocina circular que incluirá una sesión teórica y práctica en el Laboratorio de Alimentos de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo. A todos los candidatos seleccionados se les otorgará el diploma de participación en la fase final del Concurso y de asistencia a la formación.

La ceremonia de entrega de premios del concurso está prevista para el miércoles 25 de mayo de 2022, aproximadamente a partir de las 15:00 horas en la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo.

Se premiará a los tres primeros clasificados.

- 1er Premio: Medalla de Oro
- 2do Premio: Medalla de Plata
- 3er Premio: Medalla de Bronce

DERECHOS DE LA ORGANIZACIÓN

Todos los derechos derivados del uso de recetas, fotos y videos, de las preparaciones en el concurso van a la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo. Es obligatorio firmar una autorización (firmada por los padres en el caso de menores) de conformidad con la legislación sobre gestión de datos, filmaciones e imágenes ver RGPD para la participación en el concurso final. El organizador (así como cualquier persona invitada por la organización) tiene derecho a fotografiar, filmar, publicar o utilizar fotografías de los trabajos y/o videos de los participantes.

DERECHOS DE LA ORGANIZACIÓN EN CASO DE CAMBIOS

La organización se reserva el derecho de cancelar el evento, aplazar o modificar su duración u horarios o realizar cualquier otro cambio técnico.

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry. This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.

Any communication or publication related to the project, reflects only the author's view and the European commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.

