



**2018**

## Ficha de Inscripción

### Datos personales y GRUPO

Nombre y Apellido \_\_\_\_\_

Nro. de Documento \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Firma del concursante \_\_\_\_\_

Nombre y Apellido de 2° participante \_\_\_\_\_

DNI de 2° participante \_\_\_\_\_

## Información de la Receta a presentar

Nombre de la Garrapiñada

Ingredientes Especiales



# Bases y Condiciones 2018

## **PARTICIPANTES**

La convocatoria está dirigida a ciudadanos en general, adultos mayores de 18 años, en equipos de hasta 2 participantes.

En caso de la participación de menores, deberán ser acompañados de un mayor.

En caso de representar a una Institución, **podrán pasar a la estación de cocina hasta un máximo de 2 participantes.**

**Para participar del concurso:** deberán presentar el formulario de inscripción y **concurrir el día Sábado 09 de Junio** al evento para participar en el concurso.

El único requisito excluyente es **utilizar de manera original y creativa el maní** en la realización de garrapiñadas.

También será evaluado el empaquetado y presentación original que el concursante haga del producto terminado: **garrapiñada.**

**Sólo participarán las fichas de inscripción recibidas hasta el día Viernes 01 de Junio 2018 inclusive.**

El cupo para participar es limitado a 20 equipos en total.

La selección de las recetas ganadoras se efectuará con un jurado de profesionales referentes convocados por la organización.

**"La decisión del jurado es inapelable"**

La entrega de premios será el día Sábado 09 de Junio en el marco del evento **"Sabores del Maní 2018"** a desarrollarse en la localidad de General Cabrera, Provincia de Córdoba.

## **REQUISITOS**

Debe presentar vía mail a **saboresdelmani@gmail.com**, completar el **formulario on line** o **llevar al Municipio** de General Cabrera, la ficha de inscripción.

El formulario estará disponible en: **www.saboresdelmani.com.ar/**

Sólo participarán las recetas recibidas hasta: **01 de Junio de 2018 inclusive.**



**Deberán traer todos los utensilios necesarios para desarrollar en vivo su receta, como así también los ingredientes "especiales".**

**Los participantes recibirán de la organización:** la mesa de trabajo, un anafe, maní (500 gr.), azúcar (500 gr.) y el agua.

## **PARTICIPANTES**

**Puede participar todo tipo de público.**

**Nota 1:** Las personas que hayan concursado en la edición pasada pueden volver a concursar sin restricciones.

**Nota 2:** Quedan notificados sobre los ingredientes iguales que recibirán de parte de la organización, debiendo traer para el concurso todas las demás materias primas que consideren necesarias para el desarrollo de su receta, como así también los utensilios y demás menajes necesarios para su perfecto desarrollo.

## **PARA CONCURSAR**

Los participantes concursarán con una receta de garrapiñada original y creativa, y concursarán también con su empaquetado y presentación final del producto terminado.

El objetivo del concurso es premiar la originalidad de la receta y la creatividad en la utilización de maní.

Cada receta será evaluada por el jurado, quien seleccionará a las 3 (tres) recetas ganadoras

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Organización de la ficha de participación.
- Creatividad y originalidad de la receta de garrapiñada.
- Presentación y empaquetado final del producto terminado.

## **PREMIACIÓN**

Quienes resulten ganadores, recibirán premios en el Primer, Segundo y Tercer puestos.

Dejo constancia de aceptar las bases y condiciones de este concurso y autorizo a utilizar mi nombre, el de mi / mis recetas presentadas, sus fotografías y todo lo relacionado con el concurso "El Garrapiñazo" al cual me inscribo con la siguiente firma.