



**TOMO CONCURSO INTERESCOLAR DE GASTRONOMÍA
UPC**

OBJETIVO

El 10mo Concurso Interescolar de Gastronomía es promovido a nivel nacional por la UPC (en adelante, UPC o LA ORGANIZADORA), a través de la Carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria, con el objetivo de revalorar y difundir nuestra gastronomía peruana, mediante el uso de insumos nacionales e internacionales logrando una fusión culinaria exquisita y variada. En ese sentido, buscamos incentivar la investigación y creatividad de jóvenes talentosos y apasionados por la riqueza gastronómica peruana.

¿DE QUÉ TRATA EL CONCURSO?

Los participantes al concurso elaboran una receta propia innovadora utilizando de manera obligatoria 3 ingredientes establecidos por la UPC. Un jurado especialista de la Facultad de Administración en Hotelería, Turismo y Gastronomía elegirá a los finalistas, quienes recibirán un reto por parte de la chef y dueña de Matria, Arlette Euler para enfrentarse en la final.

¿QUIÉNES CONCURSAN?

El concurso está dirigido a jóvenes estudiantes que cursen 4to y 5to año de educación secundaria, de instituciones educativas públicas y privadas a nivel nacional que cumplan y acaten los requisitos previstos en el presente documento.

BASES DEL CONCURSO**1. REQUISITOS GENERALES:**

- Los participantes deberán encontrarse cursando 4to o 5to año de secundaria
- La participación al concurso es únicamente de manera individual.
- Cada participante podrá competir solo en una de las 2 categorías.

Categorías:

- Salados: En esta categoría los concursantes tendrán que elaborar un plato de fondo caliente donde se utilicen los ingredientes indicados en la canasta básica (ver descripción general).
- Dulces: En esta categoría los concursantes tendrán que elaborar un postre al plato¹ donde se utilicen los ingredientes indicados en la canasta básica, (ver descripción general).

¹ Definición de postre al plato: El postre al plato debe estar compuesto por cuatro componentes: insumo central, guarniciones, salsas y decoración

- Cada participante podrá participar solo con una receta original en base a los ingredientes de la canasta básica e ingredientes seleccionados por el participante de acuerdo con la categoría que eligió.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL:

- La participación al concurso inicia de manera virtual y la final será presencial.
- El primer paso del concurso es la inscripción que se deberá hacer a través de la página web upc.pe/concurso-gastronomia desde el 22 de abril al 22 de mayo de 2024.
- Una vez inscrito, el participante recibirá en su correo un formulario que deberá completar para formalizar su inscripción. En este formulario presentará su receta, el link de su video de TikTok de la preparación y los anexos que autorizan su participación al concurso hasta el 22 de mayo de 2024, misma fecha en que cierran las inscripciones al concurso.
- Cada participante deberá presentarse al concurso con recetas propias que incluyan los siguientes ingredientes de manera obligatoria:
 - Para la categoría Salados: la receta debe incluir: rocoto, papa nativa a elección y cerdo.
 - Para la categoría Dulces: la receta debe incluir: chocolate bitter de cacao peruano, lúcuma y café.
- En la semana del 20 de mayo de 2024 se publicará a través de Generación UPC a los 18 semifinalistas individuales, quienes tendrán que enfrentar el desafío impuesto por Arlette Euler, Chef de Matria y jurado del Concurso Interescolar de Gastronomía de la UPC, que será develado el 24 de mayo de 2024, vía correo electrónico.
- Los semifinalistas tendrán del 24 al 28 de mayo de 2024 hasta las 6pm para enviar los documentos (Reto Micha), foto y link de video de Tik Tok indicados en el punto 3 (ver etapas – Semifinal) donde se muestre la superación del reto.
- El 03 de junio de 2024 se anuncia a los 6 finalistas individuales – 3 primeros puestos por categoría, vía correo electrónico.
- La final presencial será el 13 de junio de 2024. Los 6 finalistas competirán desde las instalaciones de la Facultad de Administración en Hotelería y Turismo en la sede de UPC Monterrico (Prolongación Primavera 2390, Santiago de Surco 15023) para definir el 1er, 2do y 3er lugar de cada categoría.
- Los participantes podrán acceder a consultas generales y relacionadas a su participación en el concurso vía correo electrónico. Pueden enviar sus consultas al correo: concursoastronomia@upc.pe

3. ETAPAS:

El concurso se llevará a cabo en 5 etapas:

A) INSCRIPCIÓN

Los jóvenes que deseen participar en el concurso podrán inscribirse a través de la página web upc.pe/concurso-gastronomia del 22 de abril hasta el 22 de mayo de 2024. Una vez inscritos, el participante recibirá un correo donde se le enviará un formulario que debe llenar como máximo hasta el 22 de mayo de 2024. En el formulario se solicitará lo siguiente:

1. Nombre y descripción de la receta
2. Link de video de Tik Tok donde el participante prepara la receta cumpliendo los siguientes requerimientos, teniendo en cuenta que el video tiene como fin dar a conocer la receta del participante y visualizar la elaboración del plato:
 - Mostrar la elaboración desde el inicio hasta el final de la preparación.
 - Mencionar nombre de la receta elaborada.
 - Explicar ingredientes que se usaron para elaborar el plato.
 - Explicar antecedentes y proceso de creación del plato
¿Cómo surgió la idea? ¿Qué quisiste lograr? ¿Cómo fue el proceso?
¿Qué te inspiró? ¿Hay algún mensaje o historia detrás del plato?
 - El video debe tener una duración máxima de 01:50 minutos.
 - El video deberá ser publicado en la cuenta de TikTok del participante en modo público para que cualquier persona lo vea y en la descripción se mencione el nombre de la receta con el hashtag "#ConcursoUPC y #GastronomíaUPC " y se etiquete la cuenta de generacion_upc.
 - El participante puede editar su video a fin de presentar el material como mejor crea conveniente.
3. Foto del resultado final del plato dulce o salado, según la categoría que corresponda, que cumpla con los siguientes requerimientos:
 - El plato debe ser servido en un recipiente de color blanco

- La foto debe ser sólo del plato (no incluir decoración fuera del plato)
 - El fondo de la imagen debe ser de color entero
 - La foto debe mostrar el plato completo y debe ser tomada desde arriba
 - Formato JPG
4. Anexo de autorización para participación
- Anexo 1: Autorización para participación + DNI del menor y apoderado y tratamiento de datos personales + autorización parental
 - Anexo 2: Formato de declaración jurada del participante

Los anexos 1 y 2 se encontrarán colgados en la página web para ser descargado por el participante. Se deberán llenar los documentos de manera manual o digital para luego adjuntarlos en el formulario.

Importante: No se aceptará ningún envío fuera de plazo por ningún motivo. Su presentación es obligatoria de lo contrario no podrán participar en el concurso. Los documentos se recibirán únicamente mediante el formulario indicado en el plazo establecido.

B) PUBLICACIÓN DE SEMIFINALISTAS

Hasta el 23 de mayo del 2024, el jurado evaluará los platos enviados según el criterio de evaluación definidos en el **punto 5.1**.

El **24 de mayo de 2024** se comunicará a través del correo oficial del concurso la lista de participantes que llegarán a la etapa semifinal.

C) + RETO ARLETTE

El 24 de mayo de 2024 se develará el desafío a cargo de la chef Arlette para que los semifinalistas puedan abordarlo. El desafío será el mismo para todos los participantes, según la categoría en la que estén participando.

Una vez develado el reto, los semifinalistas tendrán desde el 24 al 28 de mayo para subir su nuevo video de TikTok con la receta y el desafío Arlette demostrando que han logrado superar el reto.

D) MASTER CLASS

El 24 de mayo de 2024 todos los semifinalistas recibirán una Master Class por parte de chefs docentes de la UPC a fin de asesorar y ayudar a los participantes a abordar el desafío dado por la chef Arlette Euler. La master class se dividirá en 2 grupos, según la categoría en la que participan los concursantes.

La Master Class se realizará de manera virtual únicamente en la fecha indicada para todos los participantes. El horario y plataforma se indicará por correo electrónico. Si el participante no asiste a la Master Class, tendrá una penalización de -2 puntos sobre su puntaje final total obtenido.

E) TRABAJO

SEMIFINAL

Del 24 al 28 de mayo hasta las 6:00pm los 18 finalistas deberán llenar el formulario con su foto del plato y link de video de Tik Tok donde se demuestra cómo superaron el desafío Arlette y presentar el resultado final de su plato salado o dulce.

Para ello, deberán elaborar y presentar lo siguiente

- 1 Foto del resultado final del plato dulce o salado, según la categoría que corresponda, para que cumpla con los siguientes requerimientos:
 - El plato debe ser servido en un recipiente de color blanco
 - La foto debe ser sólo del plato (no incluir decoración fuera del plato)
 - El fondo de la imagen debe ser de color entero
 - La foto debe mostrar el plato completo y debe ser tomada desde arriba
 - Formato JPG
- Link del video de TikTok donde el participante presenta la creación del plato
 - El video tiene como fin dar a conocer cómo el participante supera el reto mostrando el nuevo resultado de su receta.
 - Durante el video se debe visualizar al participante elaborando su nueva receta desde el inicio hasta el final de la preparación.

- Asimismo, el participante deberá explicar en el video
 - Proceso de superación del reto
¿Cómo surgió la idea? ¿Qué quisiste lograr? ¿Cómo fue el proceso? ¿Fue difícil superar el reto?
 - Modificaciones o cambios que ha tenido su receta inicial
 - El video debe tener una duración máxima de 01:50 minutos.
 - El video deberá ser publicado en la cuenta de TikTok del participante en modo público donde en la descripción se mencione el nombre de la receta y el hashtag "#ConcursoUPC, #GastronomíaUPC #DesafíoMicha" y se etiquete la cuenta de generacion_upc
 - El participante puede editar su video a fin de presentar el material como mejor crea conveniente.

Revisión del Trabajo Semifinal: Desde el 25 de mayo de 2024, docentes de la Facultad evaluarán los platos enviados, según el criterio de evaluación definidos en el punto 5.2.

El 03 de junio de 2024 se dará a conocer los seis (6) platos de los finalistas (3 primeros puestos de la categoría salados y 3 primeros puestos de la categoría dulce) vía correo electrónico.

4. PREMIOS

1º PUESTO: Un participante por cada categoría:

- Experiencia Matria que incluye: Visita guiada en el restaurante Matria de la chef Arlette Euler reconocido como 50 best Discovery por The World's 50 Best. Ubicado en Av. Gral. Mendiburu 823, Miraflores. Durante esta visita los ganadores junto a Arlette podrán recorrer las instalaciones del restaurante, conocer al staff de Matria y tener una Master Class con la chef Arlette Euler. El plato que se prepare durante la Master Class será decidido únicamente por la chef Arlette Euler.

- Cena en Matria: Cena gourmet (Experiencia Degustación by Matria) en Matria, restaurante de Arlette Euler, ubicado en Av. Gral. Mendiburu 823, Miraflores, Lima, Perú. A esta cena podrán asistir el ganador y un acompañante de su elección.
- Master Class de pastelería profesional internacional a cargo del Cehf pastelero Hans Ovando en las instalaciones del restaurante escuela K'ata el 14 y 15 de Junio.
- Set de utensilios: Kit de cuchillos profesionales de cocina de la marca Tramontina (detalles a facultad) aptos para chefs y estudiantes de la carrera de Gastronomía.
- Experiencia en la final en campus UPC: Visita las instalaciones de la carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria. Adicionalmente, tendrán una charla con las autoridades académicas de la carrera y se les otorgará un diploma de reconocimiento a nombre de UPC a través del jurado finalista.

2º PUESTO: Un participante por cada categoría:

- Experiencia Matria que incluye: Visita guiada en el restaurante Matria de la chef Arlette Euler reconocido como 50 best Discovery por The World's 50 Best. Ubicado en Av. Gral. Mendiburu 823, Miraflores. Durante esta visita los ganadores junto a Arlette podrán recorrer las instalaciones del restaurante, conocer al staff de Matria y tener una Master Class con la chef Arlette Euler. El plato que se prepare durante la Master Class será decidido únicamente por la chef Arlette Euler.
- Set de utensilios: Kit de cuchillos profesionales de cocina de la marca Tramontina (detalles a facultad) aptos para chefs y estudiantes de la carrera de Gastronomía.
- Experiencia en la final en campus UPC: Visita las instalaciones de la carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria. Adicionalmente, tendrán una charla con las autoridades académicas de la carrera y se les otorgará un diploma de reconocimiento a nombre de UPC a través del jurado finalista.

3º PUESTO: Un participante por cada categoría:

1º PUESTO: Un participante por cada categoría:

- Experiencia Matria que incluye: Visita guiada en el restaurante Matria de la chef Arlette Euler reconocido como 50 best Discovery por The World's 50 Best. Ubicado en Av. Gral. Mendiburu 823, Miraflores. Durante esta visita los ganadores junto a Arlette podrán recorrer las instalaciones del restaurante, conocer al staff de Matria y tener una Master Class con la chef Arlette Euler. El plato que se prepare durante la Master Class será decidido únicamente por la chef Arlette Euler.
- Set de utensilios: Kit de cuchillos profesionales de cocina de la marca Tramontina (detalles a facultad) aptos para chefs y estudiantes de la carrera de Gastronomía.
- Experiencia en la final en campus UPC: Visita las instalaciones de la carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria. Adicionalmente, tendrán una charla con las autoridades académicas de la carrera y se les otorgará un diploma de reconocimiento a nombre de UPC a través del jurado finalista.

CONSIDERACIONES PARA PARTICIPANTES DE PROVINCIA:

SOBRE LA EXPERIENCIA MATRIA Y LA FINAL EN UPC CAMPUS MONTEERRICO

En caso los ganadores sean del interior del país, la universidad **no asumirá los gastos de traslados y alojamiento del finalista y acompañantes a la "Experiencia Matria" y final presencial el 13 de junio en la sede de UPC campus Monterrico ubicado en distrito de Santiago de Surco.**

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

5.1- CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SEMIFINALISTAS

| | CRITERIOS | PUNTAJE |
|---|---|---------|
| A | <p>Insumos Dentro de los insumos de las recetas deben estar incluidos obligatoriamente los ingredientes mencionados el punto 2, dependiendo de la categoría. Además, deben considerar como máximo 2 guarniciones o acompañamientos.</p> | 30 |
| B | <p>Información en torno a la receta Se evalúa la información enviada en el anexo 2, respecto a la información del plato como los ingredientes, insumos utilizados, así como la historia, idea e inspiración contada por el participante en su video.</p> | 20 |
| C | <p>Creatividad Se evalúa la creatividad y originalidad de la receta, rescatando la esencia del plato. Las recetas de platos poco comunes tendrán mayor puntaje.</p> | 20 |
| D | <p>Presentación del plato Se evalúa la innovación y creatividad en el diseño y decoración de la presentación del plato.</p> | 20 |
| E | <p>Presentación del participante Se evalúa el desenvolvimiento y creatividad del participante durante su exposición en el video para la presentación de su receta y elaboración de plato.</p> | 10 |

5.2- CRITERIOS DE EVALUACIÓN: FINALISTAS

| | CRITERIOS | PUNTAJE |
|---|--|---------|
| A | <p>Superación del reto Se evalúa si el participante logra superar el reto dado por "Arlette" Tsumura incorporando los cambios en su receta.</p> | 20 |
| B | <p>Creatividad Se evalúa el grado de creatividad del participante para superar el reto dado por la chef Arlette Euler. Se considera el uso de diferentes colores, sabores y texturas en el emplatado.</p> | 25 |
| C | <p>Presentación del plato Se evalúa la innovación y creatividad en el diseño y decoración de la presentación del plato.</p> | 20 |

| | | |
|---|---|----|
| D | Presentación del participante Se evalúa el desenvolvimiento y creatividad del participante durante su exposición en el video para la presentación de su receta y elaboración de plato. | 25 |
| E | Votación virtual (número de visualizaciones en Tik Tok) El puntaje mayor para los videos de los participantes con mayor número de visualizaciones y de manera sucesiva para quienes cuentan con menos visualizaciones (15-12- 9- 6 -3 puntos) | 10 |

6. CRONOGRAMA

| ACTIVIDAD | FECHA |
|--|--|
| Inscripciones | Del 22 de abril al 22 de mayo de 2024 |
| Revisión de trabajos | Del 29 de abril al 25 de mayo de 2024 |
| Comunicación de semifinalistas | 24 de mayo de 2024 |
| + Desafío Arlette (virtual) | 24 de mayo de 2024 |
| Master Class Salado y Dulce (virtual) | 25 de mayo de 2024 |
| Entrega de Trabajo final | 25 al 28 de mayo de 2024 |
| Revisión de trabajos - semifinal | Del 25 de mayo al 28 de mayo de 2024 |
| Publicación de finalistas - interno | 03 de junio de 2024 |
| Experiencia en Matria (presencial) | 12 de junio (hasta el mediodía máximo) |
| Final presencial + premiación (presencial) | 13 de junio (por la mañana) |
| Cena en Matria (1er lugar de cada categoría) | 13 de junio |

Nota: En paralelo, del 02 al 12 de junio de 2023, los finalistas pueden sumar puntos a través de sus videos de TikTok publicados en su cuenta propia según el criterio de evaluación definido en el punto 5.2

7. LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD DE LA ORGANIZADORA:

- El acceso al sitio web, registro de participantes y visualizaciones del video de Tik Tok, será bajo cuenta y responsabilidad de los Participantes, por lo que cualquier error en tal proceso de uso o captura no será responsabilidad de LA ORGANIZADORA.
- Para el desarrollo de esta mecánica el participante debe obtener acceso a Internet por su propia cuenta. LA ORGANIZADORA no asume responsabilidad alguna por la falla, retraso, eliminación o entrega equivocada de información atribuible a los servicios de Internet contratados por el participante por su propia cuenta.
- LA ORGANIZADORA tampoco será responsable de ningún problema o mal funcionamiento técnico de las líneas o redes telefónicas, sistema de computación, servidores, proveedores, equipo de cómputo, programas, software, problemas técnicos, error humano, congestión o tráfico en el internet o en cualquier sitio de internet, o cualquier combinación de lo anterior, incluyendo cualquier daño o perjuicio causado a la computadora, modem o cualquier aparato eléctrico de los participantes o de cualquier persona derivado de la participación del concurso o por la descarga o "download" de cualquiera de los materiales del mismo.
- Si por alguna razón no fuese posible desarrollar el concurso en los términos estipulados en las presentes bases, con motivo de fallas técnicas en el sistema, mala conexión de internet, mal uso o intervención del sistema, fraude, virus o cualquier otra causa fuera del control en la etapa virtual y presencial, LA ORGANIZADORA, ésta se reserva el derecho de modificar o posponer a su discreción el concurso, en cuyo caso, se notificará de dicha circunstancia a los participantes mediante aviso en la página de Internet.
- LA ORGANIZADORA podrá en cualquier momento suspender el concurso sin responsabilidad alguna, si dicha suspensión es en acato de cualquier orden administrativa o judicial y/o si se dieran circunstancias de caso fortuito o fuerza mayor.
- La responsabilidad de LA ORGANIZADORA concluye al momento de la asignación de los premios correspondientes a los participantes.
- LA ORGANIZADORA, no será responsable por situaciones que puedan ocurrir en el marco del concurso, ni por procesos judiciales, extrajudiciales o de cualquier otra índole que puedan ser interpuestos con relación a un reclamo de cualquier tipo de responsabilidad, por hechos acontecidos durante o como consecuencia de la ejecución de este.
- LA ORGANIZADORA se reserva el derecho a realizar modificaciones o añadir anexos sucesivos sobre su mecánica e incentivos, siempre que las mismas estén justificadas y no perjudiquen a los participantes, y se comuniquen a estos debidamente.
- LA ORGANIZADORA no será responsable si los participantes y el tutor de provincia

no pueden realizar el viaje a lima para la experiencia en Matria y la final en UPC campus Monterrico o por cualquier causa ajena a la Organizadora.

- Los premios NO pueden ser cambiados por dinero en efectivo.

8. JURISDICCIÓN APLICABLE:

Cualquier controversia suscitada por La Promoción y sus complementarias, se regirán por las presentes Bases y como complemento para lo establecido en estas aplicará la jurisdicción de la República del Perú, sujetándose todas las partes interesadas a las mismas renunciando al que por beneficio de su domicilio presente o futuro pudiese corresponderles.

ANEXOS

ANEXO 1:**AUTORIZACIÓN PARA PARTICIPACIÓN Y TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES**

| NOMBRES Y APELLIDOS PARTICIPANTE | DNI |
|----------------------------------|-----|
| | |

(Adjuntar copias de DNI del menor y del apoderado)

Por el presente documento otorgo mi consentimiento para la participación de mi menor hijo en el "10mo Concurso de Gastronomía – UPC", en los términos expresamente previstos en las Bases del Concurso y en los documentos anexos que forman parte de éstas, que acepto y declaro haber leído en su integridad.

Asimismo, por el presente documento otorgo mi consentimiento para que los datos personales de mi menor hijo sean tratados por la UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS S.A.C. (en adelante, UPC) con domicilio en Av. Alonso de Molina Nro. 1611, distrito de Santiago de Surco, los cuales serán incorporados en el banco de datos de "Prospección" (Reg. N° 01457), y serán materia de tratamiento para las finalidades descritas más adelante, por el plazo indefinido o hasta que revoque la presente autorización.

Las finalidades por las cuales los datos personales de mi menor hijo son recopilados son: i) Organizar, implementar y ejecutar el "Concurso Interescolar de Gastronomía – UPC"; ii) Difundir su imagen y datos de identificación en las redes sociales y/o página web de UPC y/o página web del Concurso, en el marco de las actividades asociadas única y exclusivamente al Concurso; iii) Contactarme y brindarme información sobre los servicios educativos que ofrece, así como para invitarme a talleres, charla y eventos informativos; iv) absolver mis dudas, reclamos y sugerencias; v) generar estadísticas o información histórica, de manera anonimizada o disociada; y, vi) generar encuestas en general.

Entiendo que UPC podrá tratar mis datos personales directamente o podrá contratar a terceros para la realización de las finalidades antes indicadas, los cuales pueden encontrarse dentro o fuera del Perú, asimismo, UPC y estos terceros han adoptado las medidas de seguridad, técnicas, legales y organizativas necesarias para resguardar los datos personales.

La UPC podrá compartir tu información con: i) Microsoft Corporation, USA, domiciliada en One Microsoft Way, Redmond, Washington 98052, encargada de brindar servicios de almacenamiento web; e, ii) Interandina TBWA S.A.C, con R.U.C. N° 20460207585, domiciliada en Av. Grau Nro. 273, Miraflores, Lima, Perú, agencia de publicidad.

Cualquier variación de los terceros que pudieran dar tratamiento a tu información será actualizada en el siguiente enlace <https://upc.edu.pe/proteccion-de-datos/> y, de ser el caso, requeriremos su consentimiento.

la UPC y estos terceros han adoptado las medidas de seguridad, técnicas, legales y organizativas necesarias para resguardar los datos personales.

He sido informado que: (i) UPC garantiza la confidencialidad y buen uso de los datos personales de mi menor hijo; (ii) Esta autorización es necesaria para participar en el “9no Concurso de Gastronomía – UPC”, si no la otorgo, ninguna de las finalidades arriba indicadas podrá realizarse, y (iii) Podré ejercer los derechos previstos en la Ley de Protección de Datos Personales, Ley 29733, y su Reglamento, Decreto Supremo 003-2013-JUS. Para ello, podré completar gratuitamente el siguiente formulario web: <https://encuestasupc.typeform.com/to/RmJwxz14>, especificando sus datos y acreditando su identidad; o acercarse la Av. Prolongación Primavera 2390, Santiago de Surco, en el horario establecido para la atención al público.

Firmas:

- Nombre del Padre/Madre:
- Firma:
- DNI N°:

- Nombre del participante (menor)
- Firma
- DNI N°:

ANEXO 2:

DECLARACIÓN JURADA DEL PARTICIPANTE

YO.....
Identificado con DNI No.....

declaro formalmente que:

1. Conozco las Bases del concurso y acepto las decisiones del Jurado.
2. Aseguro que toda la información consignada en el marco de mi participación en el presente concurso: i) es veraz, completa y exacta; ii) no comprende un uso no autorizado de información de propiedad de terceros; y, iii) no vulnera derechos de autor u otros derechos de exclusiva de terceros. Cualquier incumplimiento a las Bases y a los compromisos asumidos para participar del concurso no compromete la responsabilidad de los organizadores del Concurso; siendo que ello podría conllevar a mi descalificación.
3. Autorizo expresamente a los organizadores la difusión de los resultados y contenidos de la receta postulada, así como cualquier información / material adicional que presente; con propósitos o fines relacionados al concurso de gastronomía y a su promoción.

Este documento tiene carácter de declaración jurada y es prueba del compromiso asumido por el postulante de compartir y difundirlas.

Fechado a los _____ días del mes de _____ 2023.

Nombre del participante: _____

Firma: _____

DNI: _____

Nombre del padre o madre: _____

Firma: _____

DNI: _____