

### Primera

Podrán optar al premio MENUdaTIERRA todos los centros escolares de educación infantil, primaria, educación secundaria obligatoria, educación especial y Formación Profesional que desarrollen una actividad que tenga como objetivo proponer una receta según los criterios del proyecto MENUdaTIERRA.

- Ingredientes ecológicos certificados.
- Ingredientes de proximidad y de temporada.
- Ingredientes de cultivos y razas tradicionales.
- Recupera recetas tradicionales, aquellas basadas en la verdadera dieta mediterránea tradicional.
- Reduce el consumo de carne y elige carne de ganadería extensiva ligada al territorio.
- Pescado de pesca sostenible de proximidad o de acuicultura ecológica.
- Evita ingredientes ultraprocesados.
- Busca canales cortos de proximidad para las compras.
- Reduce el desperdicio alimentario.
- Evita y reduce el uso de envases

Un mismo centro puede presentar más de una candidatura si hay varios grupos que proponen recetas distintas.

### Segunda

Se establecen tres categorías:

1. Educación infantil y primaria
2. ESO
3. Bachillerato y escuelas de formación profesional

### Tercera

El ámbito del premio es todo el territorio español.

### Cuarta

El plazo de presentación de la receta es del 1 de noviembre de 2022 hasta el 2 de mayo de 2023 a las 14h.

### Quinta

Para solicitar la participación en el premio se deberá:

1. Rellenar formulario de inscripción.
2. Adjuntar la receta y la memoria explicativa de la actividad.
3. No es necesario presentar ningún documento ni copia en papel.

Una vez presentada la propuesta, se recibirá un correo electrónico de confirmación y, si es necesario, se requerirá la información que no haya sido presentada. Solo podrán optar al premio aquellas propuestas que reciban el correo electrónico de confirmación.

### Sexta

Sobre el material a entregar para su valoración:

Deberá presentar una receta elaborada según los criterios del proyecto MENUdaTIERRA junto a una breve memoria explicativa sobre los criterios aplicados:

a) Receta: Ha de presentarse en formato documento (PDF)

- Nombre de la receta
- Lista de ingredientes especificando cuando sean ecológicos, variedades o denominaciones de origen protegidas.
- Pasos de la elaboración de la receta
- Comentarios. En este apartado se pueden incluir consejos, alternativas de algunos ingredientes para personas con dietas especiales, curiosidades, etc.
- Fotografía de la receta elaborada. No es obligatorio que la receta se elabore en el centro.

b) Memoria explicativa. Ha de presentarse en formato documento (preferentemente PDF). Ha de incluir:

- Datos del centro educativo (Nombre del centro, domicilio social, página web, datos de contacto de la persona que la propone).
- Categoría a la que opta.
- Grupo que propone la receta y número total de alumnado que ha participado.
- Breve descripción de por qué se considera que la receta es sana y respetuosa con el medio ambiente. Se valorará que incluya el porcentaje en peso de ingredientes ecológicos, de proximidad, de temporada, de variedades o razas locales y de denominaciones de origen protegida, así como información sobre donde se pueden adquirir los ingredientes en la zona donde se sitúa el centro.

- Descripción de las actividades educativas, MÁS SIGNIFICATIVAS, llevadas a cabo previamente al desarrollo de la receta.
- Reportaje fotográfico de la elaboración o enlace a vídeo.
- Información adicional sobre personas o entidades que hayan colaborado. Así como otros aspectos que se hayan tenido en cuenta durante el desarrollo de la actividad, especialmente en lo referente a atención a la diversidad, igualdad de género y diversidad cultural.

### Séptima

Las recetas se pueden presentar en cualquiera de las lenguas cooficiales del estado, aunque la memoria ha de presentarse en castellano. En caso de resultar finalista, la receta deberá ser traducida al castellano por el centro participante.

### Octava

En la valoración de las experiencias por parte del jurado se tendrán en cuenta los siguientes criterios

- La adecuación a los valores promovidos por el proyecto LIFE MENUdaTIERRA: recetas inspiradas en la tradición, ingredientes ecológicos, de proximidad y de temporada, protección de variedades y razas locales y saludables, basadas principalmente en ingredientes de origen vegetal, aceite de oliva virgen extra, sin o con poco azúcar, etc.  
Criterios de sostenibilidad: 2,5 puntos  
Criterios de salud: 2,5 puntos
- La originalidad, cualidades gastronómicas y emplatado de la receta: 2,5 puntos
- Actividades educativas llevadas a cabo previamente al desarrollo de la receta para hacer llegar al alumnado los valores promovidos por el proyecto MENUdaTIERRA: 2 puntos
- El origen de los ingredientes utilizados en la receta: directos productores, cooperativas de consumo, tiendas de proximidad, etc.: 1,5 punto
- Colaboración e implicación de la comunidad educativa y otras entidades del municipio en la actividad: 1 punto
- Atención a la diversidad: 1 punto
- Diseño y claridad en la explicación de la receta: 1 punto

### Novena

La elección del ganador de cada categoría la decidirá el jurado compuesto por:

- Josep Maria Mora. Maestro y pedagogo.
- Nuria Morral: Activista eco-solarchef especialista en cocina infantil.
- Alf Mota: Ecochef y profesor de cocina ecológica.
- Lucía Redondo: Nutricionista.
- Marga Roldán: Ingeniera agrónoma.

De cada categoría, el jurado seleccionará 5 finalistas. La receta ganadora será proclamada en el acto de entrega de los premios que se celebrará en formato virtual.

### Décima

Premios:

- Al centro ganador de cada categoría: 1000 €
- Finalistas: Los 5 finalistas de cada categoría recibirán un diploma acreditativo.

### Undécima

El jurado emitirá veredicto antes del 30 de mayo de 2023 e informará por correo electrónico a los finalistas. Los premios se entregarán en acto público virtual en junio de 2023.

### Duodécima

El jurado puede decidir declarar desierto cualquier premio si considera que las candidaturas no tienen el nivel que se considere suficiente para optar a ella.

### Decima tercera

La participación en los premios implica la cesión de los derechos de usar las recetas para tareas de difusión con fines educativos y de divulgación llevadas a cabo por la Asociación Vida Sana, así como el derecho a la reproducción o publicación por cualquier medio de las mencionadas recetas.

Las recetas presentadas estarán visibles en la web del proyecto LIFE MENUdaTIERRA de la Asociación Vida Sana [www.menudatierra.eco](http://www.menudatierra.eco). Los centros participantes se obligan a recabar el consentimiento informado conforme a lo establecido en la Ley, respecto a los ganadores o demás participantes, y en su nombre sus padres, tutores o representantes legales, autorizan a la publicación de los datos, las fotografías y/o vídeos presentados o incluidos en las memorias para su difusión posterior en caso de que los organizadores lo consideren necesario para usos formativos, divulgativos de sus actividades. Las entidades participantes responderán ante la Asociación Vida Sana, por los perjuicios que puedan soportar en caso de no haber obtenido los indicados consentimientos.

### Décima cuarta

La participación en el presente premio supone la aceptación de las presentes bases, así como el criterio del jurado y de la secretaría del premio en la resolución de cualquier conflicto que pudiera generar la interpretación de las mismas.

### Décima quinta

El tratamiento de los datos personales que nos envíe (incluido el correo electrónico) para participar en el presente premio se realizará conforme a lo establecido en el Reglamento General de Protección de Datos y la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, en virtud de las cuales le/s facilitamos la siguiente información:

**Responsable del tratamiento:** Asociación Vida Sana c/ Pallars 85 2º 4ª 08018 Barcelona. E-mail de contacto: [info@vidasana.org](mailto:info@vidasana.org)

#### Finalidades del tratamiento:

1. Gestionar la participación de su Centro en todas las fases del Premio MENUdaTIERRA hasta, en su caso, la entrega del mismo. Ello incluye poder comunicar los proyectos presentados para participar en los Premios a través de los medios gestionados por el responsable.
2. Poder transmitirle información sobre las actividades promovidas por el responsable del tratamiento.

### Bases jurídicas del tratamiento:

En el primer caso, su consentimiento expreso al enviar la información para participar en el premio. En el segundo, el interés legítimo del responsable en ofrecerle participar en iniciativas realizadas por la entidad. Usted puede comunicarnos su oposición a recibir dicha información en todo momento, mediante comunicación remitida al correo electrónico indicado más arriba.

### Destinatarios de los datos:

Además del responsable no se comunicarán datos a terceros. El responsable podrá usar proveedores de servicios, en concepto de encargados del tratamiento, para gestionar la elección y entrega de los premios, tales como fotógrafos, productoras audiovisuales o agencias de comunicación. No se realizarán transferencias de datos personales fuera de la Unión Europea.

### Plazos de conservación:

Los datos se conservarán hasta que el interesado se oponga a su utilización o solicite la supresión de sus datos y, en todo caso, durante los plazos legales aplicables.

### Derechos del interesado:

El interesado podrá ejercitar ante la Asociación Vida Sana los siguientes derechos: acceso, rectificación, supresión, limitación del tratamiento, oposición al tratamiento y portabilidad de los datos, así como a retirar el consentimiento otorgado en cualquier momento. El interesado podrá ejercitar estos derechos a través de correo postal o electrónico dirigido a la dirección indicada en el primer apartado. El interesado también tendrá derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos si considera vulnerados sus derechos.