



Con el objetivo de ofrecer una categoría de recetas para esos fiebrus de la gastronomía y foodies, esta 13ra edición presenta el **Vlog Receta Bohío**. Implementaremos esta iniciativa la cual le brinde a estudiantes y entusiastas de la gastronomía el poder participar en la confección de recetas culinarias de manera orgánica, práctica y sobre todo, entretenida,

Criterios de Participación:

1. La categoría “**Vlog Receta Bohío**” es parte de la diversidad de categorías del **12mo** Festival Ponte Los Cortos. Las piezas producidas bajo la “**Categoría Vlog Receta Bohío**” se presentarán en el Museo de Arte de PR el viernes, 24 de abril o el sábado, 25 de abril del 2027.
2. La pieza debe ser grabada en formato horizontal y versión vertical.
3. Tiempo de duración: entre 90 a 120 segundos / debe haber dos recetas en una cápsula. Una cápsula girando alrededor del **adobo & sazón Bohío**, y una segunda receta girando alrededor de la repostería y dulces (Harinas, Cherries, Crema de Coco, Leche de Coco, Cascos de Guayaba, Naranja, Lechosa, entre otros dulces culinarios).
4. Edades de participantes: entre 13 a 23 años, aficionados-fiebrus de la cocina y que manejen contenido digital (o conozcan a alguien que los asiste en montar la cápsula).
5. Costo de Inscripción: Para estudiantes de Northbridge University es **libre de costo**.
6. Contenido Visual: Cada receta debe tener un título. La creación de la cápsula de cada receta gastronómica integra los productos de la marca **Bohío** que utilizaron en sus dos recetas.



7. En cada video o cápsula pueden haber dos representantes de **NUC Uni** (uno de gastronomía y un segundo de la Division de Repostería explicando la receta de sweets).
8. Se presenta paso por paso la confección de la receta con ingredientes a ser parte de la misma de manera clara y entretenida. Productos que tienen que estar en la receta es el adobo y sazón *Bohío* y dos productos dulces de la marca (cascos de guayaba, lechosa tajada, dulce de coco, etc). Se debe presentar el plato en su fase final.
9. **T** compulsorias:
 - a. Abrir el “**Vlog Receta Bohío**” con primer tiro el cual presenta los productos de la familia *Bohío* a ser utilizados mencionando la marca. Cierra con la presentación del plato confeccionado y **el slogan de la marca: ¡Bohío...Tradición en la Cocina!**
 - b. Cierre de la cápsula presenta el logo de la categoría “**Vlog Receta Bohío**” el cual pueden encontrar en nuestra web ponteloscortos.com (*Media & Logo* en la parte inferior de la página) y el plato confeccionado.
 - c. Presencia de productos *Bohío*.
10. Integrar música de fondo a la cápsula para resaltar el elemento de entretenimiento. La voz de la persona que presenta la receta no puede ser opacada por la música de fondo.
11. Inscripción fecha límite: diciembre 15 del 2026. Se entrega la cápsula en el PLC Kit el 5 de marzo del 2027. *Ponte Los Cortos Kit* lo encuentras en nuestra web ponteloscortos.com
12. Premio Primer Lugar *Bohío*: \$1,000.00
Durante la Gala el domingo 27 de abril en el MAPR se presentarán los tres nominados y la cápsula ganadora del “**Vlog Receta Bohío**” serán evaluados por el equipo de *mercadeo de la marca Bohío* otorgando el premio el domingo, 26 de abril en el MAPR. Debe haber un mínimo de seis producciones compitiendo para otorgar el premio.
13. Para Inscripción visita ponteloscortos.com / Inscripción
14. Inventario de productos (seleccionen 1 a 2 productos para adobar y de 1 a 2 para dulces postres:

- a. Bohío Adobo con Pimienta
- b. Bohío Adobo sin Pimienta
- c. Bohío Adobo Lite
- d. Bohío Adobo Sazón con Pimienta
- e. Bohío Adobo Sazón sin Pimienta
- f. Bohío Adobochón
- g. Bohío Sazón con Culantro y Achiote
- h. Bohío Sazón Lite con Culantro y Achiote
- i. Bohío Harina de Arroz
- j. Bohío Harina de Trigo
- k. Bohío Cascos De Guayaba
- l. Bohío Cascos De Naranja
- m. Bohío Cherries sin tallos
- n. Bohío Cherries con tallos
- o. Bohío Crema de Coco
- p. Bohío Leche de Coco
- q. Bohío Papaya & Piña
- r. Bohío Papaya Chunk
- s. Bohío Papaya Slices
- t. Bohío Pasta de Guayaba
- u. Bohío Pasta Batata
- v. Bohío Pasta Naranja
- w. Bohío Pasta Naranja y Piña