

BASES DEL CONCURSO “LORICA MÁS SALUDABLE”

La Secretaría de Educación, Cultura y Deporte junto con el Programa de Alimentación Escolar, en conmemoración a la semana de la Alimentación Saludable, ha organizado el primer concurso de innovación alimentaria, con el propósito de rescatar y exaltar materias primas autóctonas, enfocado en la soberanía alimentaria.

Objetivo:

Fomentar el consumo de alimentos saludables a través de la creatividad y la innovación de productos entretenidos y saludables, fabricados con materia prima de la región.

Entidad Organizadora:

Secretaría de Educación, Cultura y Deporte. Programa de Alimentación Escolar.

Participantes:

Instituciones y Centros Educativos Oficiales del Municipio.

Cada Establecimiento Educativo debe presentar un Proyecto para el primer concurso de innovación alimentaria del Municipio “LORICA MÁS SALUDABLE”.

Inscripción:

Las fechas para la inscripción son desde el 26 de septiembre hasta el 10 de octubre.

Mediante el siguiente link:

<https://forms.gle/vGizAoQtwixgVNJa9>

Presentación del proyecto:

Durante la apertura de la Semana de la Alimentación Saludable, cada proyecto que se inscriba en el concurso, tendrá un stand para la presentación de su producto. Esto se hará el día 15 de octubre desde las 7:30 am hasta las 11:00 am, en la IE INSTITUTO TECNICO AGRICOLA sede principal.

Categorías del concurso:

El concurso tiene 3 categorías

Lácteos: Deben ser preparaciones tradicionales o innovadoras, que la materia prima predominante sea la leche, y que tengan dentro de sus ingredientes 2 o más productos agrícolas típicos del municipio.

Panificados: Innovar en la preparación y/o relleno de panes, postres, galletas, entre otros; que tengan dentro de sus ingredientes 2 o más productos agrícolas típicos del municipio.

Mermeladas y Conservas: Deben ser preparaciones tradicionales o innovadoras, que tengan dentro de sus ingredientes 2 o más productos agrícolas típicos del municipio.

Los productos deben presentarse en su empaque como si fueran a comercializarse y tener etiqueta, y deben estar enfocados en ser productos saludables.

Consideraciones que se deben tomar en cuenta para productos innovadores:

Los productos deberán plasmar las siguientes características:

1. El producto debe ser hecho por estudiantes en apoyo con docentes de la institución educativa.
2. Deben traer para el día de la presentación mínimo 5 unidades del producto, empacado y etiquetado, como si fuera un producto alimenticio para vender en un supermercado o tienda.
3. Además de las 5 unidades del producto, traer muestras pequeñas para degustación a los jueces y a las personas que pasen por el stand.
4. Deben traer material para la decoración del stand, mantel negro, el nombre del producto que sea visible, usar mucha creatividad.
5. Deben asistir a la presentación del producto del 15 de octubre, sólo 2 estudiantes y un docente, por Institución Educativa.
6. En la presentación, los estudiantes deben:
 - a. presentarse y decir el nombre de la IE que presentan,
 - b. decir el nombre del producto, que ingredientes tiene,

- c. por qué es un producto saludable y de qué manera su fabricación, motiva la soberanía alimentaria.
 - d. motivar al consumo y selección de alimentos saludables.
 - e. resaltar la importancia de los agricultores de la región.
7. tener en cuenta prácticas higiénicas, al momento de la fabricación, envase, degustación y presentación del producto.

Aspectos que se van a tener en cuenta para la evaluación de los proyectos:

- 1. Dominio del tema por parte de los 2 estudiantes.
- 2. Presentación del producto (empaquete y etiqueta).
- 3. Sabor y textura.
- 4. Aporte nutritivo.
- 5. Uso de materia prima de la región.
- 6. Innovación o rescate de recetas autóctonas.
- 7. Decoración del stand.

Sobre la calificación de los platos o preparaciones:

Los puntajes que asigna cada criterio de evaluación son los siguientes, sumatoria total 10 puntos:

Criterio de evaluación	Puntaje máximo (%)
Dominio del tema	10
Presentación del producto	25

Sabor y textura.	25
Aporte nutritivo	15
Uso de materia prima de la región	15
Innovación y rescate	5
Decoración del stand	5

El puntaje que se asigne a cada producto presentado, será el resultado de promediar los puntajes propuestos por cada uno de los miembros del Jurado Calificador. El resultado es inapelable.

Publicación de primer y segundo puesto:

La premiación de primer y segundo puesto, se llevará a cabo el día 17 de octubre, durante la clausura del evento de la Semana de la Alimentación Saludable. En caso de empate, se atenderá al mayor puntaje obtenido por las recetas en el criterio de aporte nutritivo.

Jurado Calificador:

Un funcionario del área de calidad educativa.

Un chef.

Un nutricionista.

Cualquier inquietud, consultarlo en la oficina de Cobertura Educativa.
Contacto: 3122358988