

“Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia”

FESTIVALES GASTRONÓMICOS **“Preparación de alimentos balanceados”**

Bases del I Concurso Gastronómico de Platos Saludables ¡Come Sano!

El *I concurso de Platos Saludables*, está dentro del programa del **I Festival Gastronómico “Preparación de alimentos balanceados”**.

A continuación, se detallará las bases del concurso.

I. OBJETIVO GENERAL

Fortalecer la identidad de la gastronomía local con una alimentación sana, nutritiva y contribuir al incremento del consumo de productos del distrito, así mismo promover la innovación, creatividad en el arte culinario para su consumo en el Distrito de Yarabamba.

II. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer diferentes alternativas culinarias que incorporen productos del distrito como insumo principal, rescatando los patrones alimentarios e insumos propios del distrito.
- Involucrar, generar y compartir propuestas gastronómicas que puedan servir de insumo para las intervenciones en educación alimentaria y fomento de emprendimientos de negocio teniendo como insumo principal productos de Yarabamba.
- Participación de las familias del distrito en la preparación de platos nutritivos y balanceados.

III. ENTIDAD ORGANIZADORA

Municipalidad Distrital y Villa de Yarabamba, Gerencia de Promoción Social y Desarrollo Económico Local y el Proyecto “Mejoramiento de las Condiciones de Seguridad Alimentaria en la Primera Infancia y Madres Gestantes”.

IV. CRONOGRAMA

I Concurso Gastronómico de Platos Saludables ¡Come sano! - 2021							
Cronograma del Concurso Gastronómico							
Lanzamiento del concurso en redes sociales	Distribución / difusión de bases	Inscripción y recepción de propuestas gastronómicas	Evaluación de propuestas gastronómicas	Publicación de finalistas	FINAL DE LA COMPETENCIA		
					Taller a finalistas	Concurso	Premiación
14 julio	14 julio	14 al 19 julio	21 julio	22 julio	23 julio	26 y 27 julio	30 julio

V. DE LOS PARTICIPANTES

Podrán participar todos los vecinos del distrito, en tal sentido los participantes presentarán sólo una receta.

Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros profesionales.

VI. DE LA INSCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN DE FORMULARIOS

La distribución de las bases, así como el formulario de inscripción, y recepción del mismo se realizará, de forma gratuita.

Para inscribirse en el Concurso, deberán seguir los siguientes pasos:

- Para inscribirse, el postulante se debe dirigir a las oficinas del Proyecto de Seguridad Alimentaria, ubicado en el Local del Adulto Mayor en Linares Moscoso.
- También se puede inscribir a través del portal institucional de la Municipalidad distrital de Yarabamba <http://www.muniyarabamba.gob.pe>, descargando el formulario de inscripción y enviarlo al número de whatsapp 944034180.
- Los formularios de inscripción serán recibidos en las fechas indicadas en el calendario del concurso. Después de la última fecha, no se aceptarán formularios de inscripción.
- El horario de inscripciones es de lunes a viernes de 8:30 am a 3:30 pm, en oficina.
- Llamar para informes al teléfono 944034180.

VII. DE LA PRESENTACIÓN DE RECETAS

Para la presentación de recetas deberá observarse lo siguiente:

- Se admitirá una sola receta por participante.
- Los participantes aceptan la publicación y difusión de sus recetas.
- Las recetas deben tener como base, alimentos propios del distrito.
- Puede presentar platos de entrada, platos de fondo, desayunos, etc.

VIII. EVALUACIÓN PRELIMINAR

En esta etapa, el jurado calificador evaluará las recetas presentadas de acuerdo al Anexos N° 01, en función de los siguientes criterios:

- **Aporte nutritivo:** Se evaluará las propiedades nutricionales de la receta, que contribuyan a una dieta balanceada y mejor nutrición, es decir que contengan las combinaciones de (Proteínas, cereales, verduras y menestras)
- **Creatividad y pertinencia con el entorno:** Se calificará la creatividad para lograr la originalidad de la receta, teniendo en cuenta lo siguiente:
 - Pertinencia de la receta con el entorno (uso de insumos propios del distrito), técnicas tradicionales o platos emblemáticos y combinaciones del distrito o región y la mezcla de estos en la preparación del plato.
 - Creación de una receta original propia.
 - Modificación de un plato tradicional con ingredientes locales y/o la preparación innovadora de uno o más de los ingredientes clásicos.
- **Claridad:** Lenguaje sencillo y claro para la descripción de la receta. La descripción debe incluir el título del plato, el lugar de origen de la preparación, los ingredientes, el uso tradicional de los ingredientes, una descripción de la preparación y el valor nutricional aproximado, es decir los nutrientes más importantes que contenga la receta.

Sobre la calificación de los platos o preparaciones:

Los puntajes que asigna cada criterio de evaluación son los siguientes:

Criterio de Evaluación	Puntaje máximo
Aporte nutritivo	4 pts.
Creatividad y pertinencia con el entorno	4 pts.
Claridad	2 pts.

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

De la publicación de finalistas

Las recetas que hayan alcanzado el mayor puntaje, serán semi finalistas y pasarán a la final del **I Concurso Gastronómico de Platos Saludables**. En caso de empate, se atenderá al mayor puntaje obtenido por las recetas en el criterio de aporte nutritivo.

La relación de los ganadores será publicada en el portal de la municipalidad (www.muniyarabamba.gob.pe) y el Fanpage de la municipalidad de acuerdo al cronograma.

A través del quipo del proyecto se establecerá contacto telefónico respectivo y visitas a domicilio, de ser el caso.

IX. DEL CONCURSO FINAL

Unos días previos, los concursantes recibirán una capacitación por parte de un nutricionista para fortalecer su presentación (conocimientos nutricionales, técnicas y competencias) en el evento.

Los concursantes deberán preparar sus respectivas recetas, luego los platos serán evaluados según los siguientes criterios de calificación:

- **Presentación oral de la receta:** Los concursantes deberán describir la preparación de la receta. Asimismo, deberán explicar con lenguaje sencillo y claro los orígenes del plato, describir brevemente los ingredientes que lo componen y señalar el beneficio nutricional más significativo identificado. Así también se calificará la presentación final y decoración del plato.
- **Presentación personal y medidas sanitarias:** Para fomentar conceptos de calidad, se exige una presentación impecable del participante y durante el proceso de preparación del plato contar con buenas prácticas en manipulación de alimentos.
- **Creatividad y pertinencia con el entorno:**
 - Pertinencia de la receta con el entorno (uso de insumos propios del distrito), técnicas tradicionales o platos emblemáticos y combinaciones del distrito o región y la mezcla de estos en la preparación del plato.
 - Creación de una receta original propia.
- **Modificación de un plato tradicional con ingredientes locales y/o la preparación innovadora de uno o más de los ingredientes clásicos.**
Sabor del plato preparado: Se calificará el equilibrio logrado en el gusto del plato, producto de la combinación de los sabores locales.

Los puntajes que asigna cada criterio de evaluación son los siguientes:

Criterio de Evaluación	Puntaje máximo
Presentación oral de la receta	2 pts.
Presentación personal y medidas sanitarias	2 pts.
Creatividad y pertinencia con el entorno	2 pts.
Sabor del plato preparado	4 pts.

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

Las tres (03) recetas que hayan alcanzado el mayor puntaje serán los ganadores del I Concurso Gastronómico de Platos Saludables ¡Come Sano!

En caso de empate, se atenderá al mayor puntaje obtenido por las recetas en el criterio de sabor del plato preparado.

La relación de los ganadores será publicada en el portal de la municipalidad (www.muniyarabamba.gob.pe) y el Fanpage de la municipalidad de acuerdo al cronograma, a través del quipo del proyecto se establecerá contacto telefónico respectivo y visitas a domicilio, de ser el caso.

X. PREMIACIÓN

Serán premiados los ganadores con sus respectivas recetas.

Categoría	Descripción
Primer puesto	- Diploma de reconocimiento - Cocina a gas
Segundo puesto	- Diploma de reconocimiento - Horno eléctrico
Tercer puesto	- Diploma de reconocimiento - Horno Microondas

XI. JURADO CALIFICADOR

El jurado calificador estará compuesto por las siguientes personas:

- Un nutricionista profesional y/o Ingeniero Alimentario.
- Un chef.
- Un representante de la Municipalidad de Yarábamba
- Un representante del proyecto

El jurado calificará las recetas en base a los criterios de evaluación y calificación consignadas en las presentes bases, actuando con imparcialidad, objetividad y plena igualdad en el trato a todos los participantes.

Cada jurado tendrá una ficha de evaluación para cada participante, la calificación será el promedio de las calificaciones individuales.

XII. CONSIDERACIONES ESPECIALES

- Los concursantes deberán presentarse el día, hora y lugar que se le indique, para realizar su receta en vivo ante el Jurado.

- Cada participante deberá comprar y llevar los ingredientes que utilizará para cocinar el día de la competencia. Preferiblemente traer los alimentos que sean necesarios precocidos, para no exceder el tiempo dado.
- Cada participante será responsable de la manipulación y las condiciones sanitarias de todos los alimentos.
- Los participantes podrán hacer uso de todas las instalaciones ofrecidas por el proyecto. Para asegurar que los participantes cuenten con los implementos necesarios para preparar sus platillos, cada participante deberá enviar un listado al número de WhatsApp 944034180, con los implementos de cocina que necesitará el día de la competencia.
- El tiempo de preparación total del plato no deberá exceder los 60 (sesenta) minutos (una hora).
- Todos los participantes deberán cocinar respetando y manteniendo las medidas sanitarias correspondientes. Esto incluye el uso de mascarillas en todo momento, mantener la distancia social, y uso de guantes al cocinar, y otros elementos (para prevenir la caída de cabellos, por ejemplo). Los participantes deberán también seguir las instrucciones entregadas por el equipo dispuesto por el proyecto de Seguridad Alimentaria. Además, cada uno deberá someterse al respectivo control de temperatura e higienización al momento de ingresar a las instalaciones. Cualquier participante que sea visto infringiendo estas medias será descalificado de manera inmediata y sin apelación.
- Debido a las condiciones de aforo definidas para el lugar, el día del evento solo se permitirá el ingreso al participante del concurso y dos acompañantes más. El ingreso de amigos y/o familiares o cualquier otra persona distinta al participante y que no pertenezca a la organización no estará permitido en ninguna instancia de la competencia.
- El Proyecto de Seguridad Alimentaria se encargará de la difusión, dirección y atención durante todo el evento.

XIII. Otras Disposiciones

- El Proyecto de Seguridad Alimentaria, se reserva el derecho de verificar el cumplimiento estricto de las bases y de todo el proceso posterior a la premiación.
- Cualquier caso no considerado dentro de las bases, será resuelto a criterio de los organizadores del Concurso.