

BASES DEL PRIMER CONCURSO - FERIA GASTRÓNOMICO
“ALIMENTACIÓN SALUDABLE FIIS 2024”

I. PLAN DE TRABAJO

1.1. OBJETIVO

Fomentar entre los estudiantes el espíritu innovador, organizador y competitivo para participar en la feria gastronómica implica promover la creatividad en la creación de sus platos, desarrollar habilidades organizativas como la planificación y el trabajo en equipo

El objetivo general de este concurso es potenciar el desarrollo de la gastronomía basada en la alimentación saludable, mediante platos nuevos e innovadores, que aporten valor agregado a la actividad turística y a la producción local, a través de potajes innovadores y novedosos que puedan comercializar en la región.

1.2. Participantes

Los participantes estarán conformados por los estudiantes de la Facultad de Ingeniería Industrial y Sistemas que tengan pasión por la gastronomía, les encante cocinar e innovar los sabores de cada plato. Para acreditar su condición de estudiante, deberán presentar su Ficha de inscripción del ciclo académico 2024-I.

Es importante destacar que los cupos para los participantes son de un máximo de 18 equipos, por lo que se recomienda a los interesados inscribirse lo antes posible.

El equipo estará compuesto por 6 alumnos de la escuela de ingeniería de sistemas e ingeniería industrial.

1.3. Comité Organizador

CMC Bienestar Universitario

- Dr. Marco Villavicencio Cabrera
- Dra. Julissa E. Reyna Gonzalez

Comisión de Apoyo Docentes y Administrativos

- Dr. Ronal Visag Salas

- Dr. Jhonny Piñan García
- Ing. Lincol Gómez Meza
- Lic. Milagros Mendoza

Comisión de Apoyo Estudiantes de la FIIS

Comité de difusión y marketing

- Borja Ricra Fiorella Zarely
- Pérez Santiago Edison Kennedy
- Lazaro Arratea Nilson
- Gaspar Rojas Alexandro

Comité de recepción y logística

- Álvarez Ortega Juan Manuel
- Espinoza Torres Cristian
- Teodoro Gonzales Gian Pol
- Lazo Lazo Brit

1.4. Inscripciones

La inscripción de los alumnos deberá ser registrado por los organizadores una semana antes del día 20 de junio, para eso los concursantes deberán inscribirse en el departamento académico de la facultad de ingeniería industrial y sistemas antes de la fecha establecida o coordinando una cita al número 947422276 o la secretaría de la facultad Sra. Milagros Mendoza.

II. BASES DEL CONCURSO

II.1. Condiciones Mínimas para la Elaboración del Plato

- Los participantes tienen la libertad de elegir los platos que desean preparar para presentar en la feria.
- Es importante destacar que cada plato debe estar preparado y listo para servir en el momento de su presentación.

- Se dispondrán módulos para la exposición de los platos, donde se requerirá que al menos el 50% de los ingredientes utilizados sean productos locales o regionales.
- Es importante destacar que no se permiten productos elaborados en tarros o frascos (Enlatados o preparados).
- Los participantes deben preparar sus platos utilizando ingredientes frescos y naturales de la región, respetando el espíritu de la feria y su enfoque en la alimentación saludable.

II.2. Elementos Necesarios para la Confección de los Platos

Los participantes del concurso deberán traer consigo todos los platos, utensilios y equipos necesarios para la presentación y montaje de sus preparaciones culinarias.

El comité organizador proporcionará las mesas para la exhibición y venta de los platos, así como acceso a tomas de corriente. Los participantes no podrán recibir apoyo en la presentación de sus preparaciones.

II.3. Fecha De Realización

Los participantes deberán presentarse en la UNHEVAL respetando el stand asignado el día 20 de junio a las 8:00 am para la presentación de sus platos. Espacio en el cual se presentará a cada equipo participante y su plato a presentar.

II.4. Competencia

Cada plato, debidamente preparado, debe ser presentado y explicado brevemente por los participantes.

Es importante que los participantes estén preparados para exponer la preparación del plato a presentar, los ingredientes utilizados y las técnicas de preparación empleadas.

Es fundamental que cada participante, en su condición de expositor, cumpla con las normas mínimas de higiene al manipular los alimentos, utensilios y equipo.

II.5. Calificaciones

El jurado calificara los platos, puntuando a través de los siguientes criterios.

CRITERIOS	PUNTAJE
1. Uso de ingredientes de la región.	15
2. Presentación y originalidad del plato.	20
3. Aplicación de técnicas culinarias.	15
4. Sabor y aroma.	20
5. Presentación personal de los participantes.	15
6. Cuenta con un elemento emblemático de la región (Traje típico y adornos).	15
TOTAL	100

II.6. El Jurado

El jurado estará compuesto por:

- Dr. Marco Antonio Villavicencio Cabrera (Decano FIIS)
- Johny Calderón Cahue (Director de la Escuela Profesional de Turismo)
- Dra. Velsy Rivera Vidal (Directora de la Escuela Profesional de Ingeniería de Sistemas)
- Dr. Jorge Rubén Hilario Cárdenas (Director de la Escuela Profesional de Ingeniería de Industrial)
- Dr. Carlos Oscar Ballarte Zevallos (Docente)
- Dra. Julissa Elizabeth Reyna González (Docente)

El jurado calificara los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación de cada plato será el resultado de la suma de cada evaluación confeccionada por cada jurado, en caso de empate, dirime el voto entre los miembros del jurado.

II.7. Premios

La premiación consistirá en entregar los premios en las instalaciones de la explanada donde se realizará la Feria Gastronómica, además de

premios sorpresas para los ganadores. Así también la publicación del equipo ganador en la página de la FIIS.

- Originalidad del plato.
- Presentación del Stand.

Según el criterio formulado en la tabla del punto VIII., y la deliberación consensuada de nuestro jurado, se premiarán de la siguiente categoría.

- 1° Lugar: Trofeo + Vale de consumo + premio sorpresa + certificado.
- 2° Lugar: Vale de consumo + premio sorpresa + certificado.
- 3° Lugar: Vale de consumo + certificado.

En caso de empate el jurado tendrá la autonomía de elegir el plato ganador.

II.8. Compromiso

Al inscribirse, los participantes aceptan todas las cláusulas expuestas en este reglamento.

Al momento de registrarse debe adjuntar ficha de inscripción de matrícula.