



## BASES DEL CONCURSO

### IV JUEGOS FLORALES UNIVERSIDAD LATINOAMERICANA CIMA

#### “VI FESTIVAL DE LA ALIMENTACION SALUDABLE”

Fecha: **VIERNES 13 DE OCTUBRE DEL 2017 HORA: 10.30 HORAS**

Lugar: **PATIO CENTRAL “ULC-CIMA”**

LEMA FAO: **“CAMBIAR EL FUTURO DE LA MIGRACIÓN. INVERTIR EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y DESARROLLO RURAL”**

La Universidad Latinoamericana CIMA, en el Marco de los IV Juegos Florales y el Día Mundial de la Alimentación el 16 de octubre y el 15 de octubre Día Mundial del Lavado de Manos. Continuando fortaleciendo el desarrollo humano y sostenible en la comunidad universitaria: alumnos, docentes, administrativos y autoridades, mediante la promoción e implementación de estilos de vida saludable que permita la mejora continua de la salud, hacia una Universidad Promotora de la Salud y sostenible.

La finalidad del Día Mundial de la Alimentación, proclamado en 1979 por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), es aumentar los acontecimientos de la población sobre el problema alimentario mundial y fortalecer la solidaridad en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza. El Día coincide con la fecha de fundación de la FAO en 1945. En 1980, la Asamblea General de la ONU respaldó la celebración del Día por considerar que “la alimentación es un requisito para la supervivencia y el bienestar de la humanidad y una necesidad humana fundamental”.

#### **II.-DEL ORGANIZADOR**

Universidad Latinoamericana CIMA a través del Comité de Gestión de Universidades Saludables de la ULC-CIMA. en el marco de los IV Juegos Florales de la ULC

La Universidad Latinoamericana se caracteriza desde el año 2011 como Promotora de una formación basada en Ciencia, investigación y medio ambiente, avanzando a ser una Universidad Saludable y Sostenible con Responsabilidad Social Universitaria y siendo actualmente el Vicepresidente del Consejo Directivo de la Red Regional de Universidades Saludables de la Región Tacna.

#### **III.- OBJETIVOS**

- 1.- Promover la creatividad y elaboración de platos típicos de la Región y a nivel Nacional y con productos de la zona.
- 2.- Difundir en la comunidad Universitaria la Cultura de la Alimentación, sobre la valoración de los aportes nutricionales de la alimentación ecológica, para la mejora de los hábitos de consumo.
- 3.- Fortalecer el desarrollo de Estilos de vida Saludable, mediante la práctica del lavado de manos e higiene bucal en la comunidad Universitaria, para mejorar la salud y la prevención de las enfermedades.

#### **IV.-DE LOS PARTICIPANTES**

##### **4.1 Se considerará:**

- La Comunidad Universitaria de la ULC-CIMA mediante los Estudiantes Universitarios de las Facultades de Contabilidad y Finanzas, Ingeniería Ambiental, Odontología y Derecho.

##### **4.2 Responsabilidad de los Participantes**

###### **Presentación de las Mesas (ambientación):**

- Las mesas deberán tener como fondo para la presentación los Banners de las Facultades participantes.
- Las mesas estarán decoradas con manteles, diseños, entre otros elementos sobre alimentación saludable.
- En la exposición de la categoría I menú, se considerará la presentación de la receta, en un tiempo de 05 minutos.
- En la exposición de la categoría II postre, se considerará la presentación de la receta, en un tiempo de 05 minutos.
- Los estudiantes realizarán la decoración de sus mesas y la distribución de sus platos de 9:00 a.m. a 10:00 a.m. el día del concurso.

###### **- Presentación Personal:**

- Los Estudiantes deberán presentarse con el uniforme de la carrera, traje típico afín a la exposición o traje formal.



- Considerando la Higiene y salubridad, los estudiantes deberán en su presentación portar guantes blancos y gorrito blanco.

#### **V.-DE LA INSCRIPCIÓN**

Los Participantes podrán inscribirse en (02) Categorías, Categoría I Menú y Categoría II Postre. El valor es de 5.00 soles. Lugar: Sala 201, Oficina de Responsabilidad Social Universitaria de la Universidad Latinoamericana CIMA, hasta el día 13 de octubre 2017:

- Nombre de los estudiantes (a) expositor.
- Ciclo y Carrera Profesional.
- En Categoría I Menú: nombre de los platos a exponer, Provincia, Región
- En Categoría II Postre: Nombre del postre a exponer

#### **VI.- DEL JURADO CALIFICADOR**

Los jurados del concurso para ambas categorías lo conformaran reconocidos profesionales del Puesto de Salud Jesús María, Promoción de la Salud de la Dirección Regional de Salud, Chef de nivel internacional y del Colegios Profesional de Nutricionistas Sede Tacna.

#### **VII.-DE LA CALIFICACIÓN**

Para lograr un criterio uniforme, el Comité organizador de la Red de Universidades Saludables estableció pautas de evaluación específicas y se considerará (02) Categorías:

##### **CATEGORIA I MENÚ: ENTRADA, PLATO DE FONDO Y BEDIBA**

- Originalidad en la preparación del plato presentación del plato y de la mesa.
- Sabor, armonía del menú
- Valor nutricional del menú
- Uso de alimentos preferentemente de la Región.
- Higiene, ambientación y presentación personal

Los concursantes deberán presentar al jurado dos platos idénticos uno para degustación y uno para exhibición. Así mismo se calificará a la receta más nutritiva de alto valor nutritivo a bajo costo.

Cada participante presentará la receta completa, listado de ingredientes, las cantidades usadas y preparación.

##### **CATEGORIA II POSTRE**

- Creatividad en la preparación del postre y de la mesa.
- Sabor y color en el postre
- Uso de alimentos preferentemente de la Región.
- Higiene, ambientación y presentación personal

Los concursantes deberán presentar al jurado dos postres idénticos uno para degustación y uno para exhibición.

Cada participante deberá presentar la receta completa, listado de ingredientes, cantidades usadas y la preparación.

#### **VIII.-DE LOS RESULTADOS**

La premiación de los participantes será por categoría, el Jurado Calificador determinará quienes son los ganadores, en el término del concurso.

#### **IX.-DE LOS PREMIOS**

##### **CATEGORIA I MENU (ENTRADA, PLATO DE FONDO, Y BEBIDA)**

Se entregará premios al 1er, 2do y tercer lugar

##### **CATEGORIA II POSTRE**

Se entregará premios al 1er, 2do y tercer lugar

La premiación y entrega de Certificados a los Ganadores se realizará el día 13 de octubre

#### **DISPOSICIÓN FINAL**

Las consultas relacionadas al Concurso y la fecha máxima de inscripción viernes 13 de octubre en la Sala 201- Oficina de Responsabilidad Social Universitaria ULC Cima, en el 2do piso. Consultas al Celular: 952-520836.



IV JUEGOS FLORALES UNIVERSIDAD LATINOAMERICANA CIMA

“VI FESTIVAL DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE”

HOJA DE CALIFICACIÓN: CATEGORIA I MENÚ : (ENTRADA, PLATO DE FONDO Y BEBIDA)

CRITERIO	PUNTAJE MAX.	CALIFICACIÓN
ORIGINALIDAD	15	
SABOR Y ARMONÍA DEL MENÚ	20	
USO DE ALIMENTOS PREFERENTEMENTE DE LA REGIÓN	20	
VALOR NUTRICIONAL	30	
HIGIENE, AMBIENTACION Y PRESENTACIÓN PERSONAL	15	
TOTAL	100	



IV JUEGOS FLORALES UNIVERSIDAD LATINOAMERICANA CIMA

“VI FESTIVAL DE LA ALIMENTACION SALUDABLE”

HOJA RESUMEN

CATEGORIA I MENÚ:(ENTRADA, PLATO DE FONDO Y BEBIDA)

PRIMER PUESTO:

FACULTAD: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE: \_\_\_\_\_

PLATO: \_\_\_\_\_

SEGUNDO PUESTO:

FACULTAD: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE: \_\_\_\_\_

PLATO: \_\_\_\_\_

TERCER PUESTO:

FACULTAD: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE: \_\_\_\_\_

PLATO: \_\_\_\_\_



IV JUEGOS FLORALES UNIVERSIDAD LATINOAMERICANA CIMA

“VI FESTIVAL DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE”

HOJA DE CALIFICACIÓN: CATEGORIA II: POSTRES

CRITERIO	PUNTAJE MAX.	CALIFICACIÓN
CREATIVIDAD	30	
SABOR Y COLOR	30	
USO DE ALIMENTOS PREFERENTEMENTE DE LA REGIÓN	20	
HIGIENE, AMBIENTACION Y PRESENTACIÓN PERSONAL	20	
TOTAL	100	



IV JUEGOS FLORALES UNIVERSIDAD LATINOAMERICANA CIMA

“VI FESTIVAL DE LA ALIMENTACION SALUDABLE”

HOJA RESUMEN

CATEGORIA II :POSTRES

PRIMER PUESTO:

FACULTAD: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE: \_\_\_\_\_

POSTRE: \_\_\_\_\_

SEGUNDO PUESTO:

FACULTAD: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE: \_\_\_\_\_

POSTRE: \_\_\_\_\_

TERCER PUESTO:

FACULTAD: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE: \_\_\_\_\_

POSTRE: \_\_\_\_\_