



BASES DEL CONCURSO GASTRONOMICO

"SABE RICO"

I. PRESENTACION

El concurso gastronómico denominado "SABE RICO", busca darle a la población de Ite la posibilidad de participar por medio de sus Juntas Vecinales, organizaciones de base, comedores populares, entre otros, en actividades de sano esparcimiento, donde se aprenderá el tratamiento y buenas prácticas de manipulación de alimentos, como conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinados a asegurar su calidad sanitaria, evitando de este modo, cualquier tipo de enfermedades. Del mismo modo, dar a conocer la importancia del uso de equipos de protección personal EPP en cualquier ámbito de nuestra vida cotidiana. De este modo, se busca dar un mensaje diferente a la sociedad mediante estas herramientas de comunicación de gran alcance. Esta actividad se encuentra enmarcada dentro de las jornadas de sensibilización que contempla el proyecto de Mejoramiento del servicio de seguridad ciudadana del distrito de Ite, provincia de Jorge Basadre, departamento de Tacna, como son la participación activa de las Juntas Vecinales y Organizaciones de Base y la prevención y control de la enfermedad COVID – 19.

Esta actividad se llevará a cabo durante la semana de actividades por conmemorarse el LX Aniversario de nuestro distrito de Ite.

II. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- Lograr la participación de las organizaciones civiles, juntas vecinales y población en general en una campaña de prevención y sensibilización.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- En el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19, Fomentar las buenas prácticas de manipulación de alimentos, haciendo referencia a la higiene personal y al buen tratamiento y procesamiento de alimentos durante su manipulación y producción.
- Generar conciencia y promover el consumo de alimentos saludables y de gran valor nutricional como principal fuente para el fortalecimiento del sistema inmunológico para la prevención de la COVID-19
- Incentivar la prevención de la COVID-19, utilizando Equipos de Protección Personal EPP y protocolos de bioseguridad en los establecimientos destinados para la manipulación y producción de alimentos.
- Fomentar la participación y trabajo organizado y conjunto con las Juntas Vecinales organizaciones civiles y población en general del distrito de Ite.



- Promover el desarrollo Económico y turístico de los pobladores en el rubro gastronómico de nuestro Distrito.

III. ORGANIZACIÓN

La Municipalidad Distrital de Ite, por medio de la Gerencia de Desarrollo Social y el proyecto de "Mejoramiento del servicio de seguridad ciudadana del distrito de Ite, provincia de Jorge Basadre, departamento de Tacna", estarán a cargo de la organización y premiación del mismo, así como también, de la orientación continua a los participantes de las diferentes categorías.

IV. ACTIVIDADES

El evento comprenderá: Presentación, exposición de la receta y degustación.

Deberá entregar la receta por escrito, donde se indicará:

- Número de participantes en la preparación del plato
- Ingredientes a usar.
- Dar a conocer los valores nutricionales de los productos a utilizar, fortalecimiento del sistema inmunológico.
- Tiempo de cocción de los ingredientes.

El plato a preparar será presentado por el representante del Comedor Popular y/o Club de Madres y del Restaurante concursante, el cual tiene que explicar la elaboración del plato y los ingredientes que utilizó al momento de su preparación.

El Plato en concurso será preparado a base de ingredientes y productos que produce nuestro distrito (ají amarillo Pacay, ají rojo Panca, granada, cebolla, ganado bobino, ovinos, caprinos y porcinos, productos de origen marino, Etc.)

La participación de este concurso es abierta para todos los comedores populares, clubes de madres y restaurantes que existe en nuestro distrito.

V. CATEGORIAS

Para el concurso gastronómico se contempla una sola categoría (libre)

VI. DE LAS INSCRIPCIONES.

Las inscripciones están abiertas desde el día miércoles 02 de junio hasta el día miércoles 09 de junio del 2021, en la División de Participación Vecinal, Educación, Cultura, Deporte y Turismo. (Mercado Municipal 2do piso).

VII. PRESENTACION

Los concursantes deberán llevar en todo momento un mandil y un gorro que la organización les proporcionará al momento de su participación, del mismo modo, la organización les proporcionará mesas y sillas de plástico para el armado de sus stands, estando bajo su responsabilidad la implementación y decoración de las mismas con materiales domésticos (mantel, aguayos, vasijas de barro, adornos florales, fondos, etc.) estará a criterio de los participantes.

**VIII. PROTECCION DE BIOSEGURIDAD**

Los concursantes deberán portar doble mascarilla y protector facial en todo momento, durante el desarrollo de la actividad. Del mismo modo, implementar en sus stands, los equipos de desinfección correspondiente, como dispensadores de alcohol medicinal y/o alcohol en gel, jabón líquido, depósitos con agua, papel toalla y respetar las distancias de bioseguridad establecidas y recomendadas por el Estado.

IX. EVALUACION

Para lograr un criterio uniforme, el comité organizador estableció pautas evaluadoras específicas, que se entregaran al jurado evaluador. Cada miembro del Jurado evaluador calificara a cada uno de los platos, tomando en cuenta los siguientes criterios:

CRITERIOS DE CALIFICACION.

1. Receta escrita del plato : de 00 a 10 puntos
2. Presentación del plato : de 00 a 20 puntos
3. Exposición verbal del plato : de 00 a 20 puntos
4. Degustación del plato : de 00 a 50 puntos

Haciendo un máximo de 100 Puntos

X. LUGAR Y FECHA

La actividad se realizará en la Plaza principal "Francisco Bolognesi" Pampa Alta del distrito de Ite.

Fecha : viernes 11 de junio 2021

Hora : 10:00 am

XI. JURADO CALIFICADOR

Los jurados calificadores estarán integrados por tres personas honorables conocedores de la gastronomía y los valores nutricionales de los insumos a utilizar.

- Representante del CLASS PAMPA ALTA
- Representante de ESSALUD
- Representante de la Municipalidad Distrital de Ite

XII. PREMIACION

La Comisión Organizadora ha previsto los premios para los tres primeros puestos.

- Primer Puesto: 1 cocina de 4 hornillas, 1 juego de ollas, 1 docena de platos, set de cubiertos y cucharones
- Segundo Puesto: 1 cocina de 2 hornillas, un juego de ollas, 1 docena de platos, set de cubiertos y cucharones
- Tercer Puesto: 1 Horno eléctrico rosticero, 1 docena de platos, set de cubiertos y cucharones

Todos los premios serán entregados en la ceremonia de presentación de los platos

**FICHA DE INSCRIPCIÓN PARA EL CONCURSO GATRONÓMICO**

Nombre y Apellidos del participante y/o Representante _____
_____ Fecha de nacimiento _____
Dirección _____ Documento Nacional de
Identidad _____ Teléfono: _____ Correo
electrónico _____
Nombre de la Organización y/o establecimiento: _____

Firma: _____ de aceptación de las bases por parte del participante.

Fecha: _____

Queremos que todos los interesados tengan la oportunidad de participar. Por eso, si tienes dificultades con el llenado de este formulario, puedes ponerte en contacto con nosotros a través del N° Telefónico 947905501 o al correo electrónico tsaldarriaga@hotmail.com