**BASES PARA EL IV CONCURSO GASTRONOMICO DE PLATOS NUTRITIVOS**

1. **CONVOCATORIA**: La Institución Educativa Glorioso “San Carlos”, por intermedio de la comisión de Educación Ambiental organiza el IV Concurso Gastronómico denominado “Mixtura Carolina”, e invitan al personal directivo, jerárquico, profesores asesores, tutores, estudiantes, padres de familia a participar en ésta actividad, que se realiza con el fin de promover el consumo de alimentos que contienen alto valor nutritivo, mediante recetas creativas e innovadoras.
2. **JUSTIFICACIÓN:** En la actualidad las familias adoptan hábitos alimenticios que no contribuyen a una buena alimentación sana y saludable para sus hijos, como lo demuestran estudios realizados por el Ministerio de Salud; en la encuesta Nacional de indicadores nutricionales; se destaca que el 87,1% de la población nacional prefiere el consumo de frituras y comidas rápidas al menos una vez por semana; con las posteriores consecuencias de enfermedades como la obesidad y en el futuro enfermedades cardiacas, diabetes, presión alta etc. Los estudiantes Carolinos no son ajenos a ésta realidad, observamos que en los recesos consumen alimentos ricos en grasas, carbohidratos y comida chatarra. Ante ésta realidad, la comisión de Educación Ambiental y en su labor de velar por la salud de los estudiantes, organiza el IV Concurso Gastronómico denominado “Mixtura Carolina”, que busca difundir el valor nutritivo de productos endémicos, mediante la preparación de platos innovadores y creativos, elaborados por los estudiantes, con el apoyo de los docentes asesores y padres de familia en conjunto, rememorando así el DIA MUNDIAL DE LA ALIMENTACION.
3. **OBJETIVOS** :
	1. Sensibilizar y promover en los estudiantes, padres de familia y la comunidad en general la adopción de estilos de alimentación saludable, mediante la promoción de alimentos nutritivos en la preparación de platos y meriendas escolares.
	2. Difundir el valor nutritivo de los productos alimenticios de nuestra zona, y otros mediante la preparación de potajes creativos e innovadores.
	3. Desarrollar acciones pedagógicas para una alimentación y nutrición saludable, plasmado en la feria gastronómica
	4. Concientizar y promover la integración de profesores, estudiantes y padres de familia mediante la preparación de platos y el compartir de los mismos.
	5. Promover acciones para el trabajo cooperativo de estudiantes creativos e innovadores.
4. **BASES LEGALES :**
* Ley N° 28044, Ley General de Educación.
* Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes.
* Ley N° 28245 Ley Marco del Sistema Nacional de Gestión Ambiental y Reglamento.
* Resolución Suprema N° 001-2007-ED que aprueba el Proyecto Educativo Nacional al 2021 “ La Educación que queremos para el Perú”
* Ley N° 26842, Ley General de Salud.
* Decreto Supremo N° 016-2017-MINEDU aprueba Plan Nacional de Educación Ambiental 2017 – 2022 (PLANEA)
* Decreto Supremo N° 021-2013-MINAGRI, que aprueba la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013 – 2021.
* RM. N° 712-2018-MINEDU Norma Técnica denominada “orientaciones para el Desarrollo del año Escolar 2019 en Instituciones Educativas y programas educativos de la educación básica”
* Plan Anual de trabajo de la I.E.S. Glorioso “San Carlos”
* Plan Anual de trabajo de la comisión de Educación Ambiental.
1. **ALCANCES:**
* Dirección de la Institución Educativa Glorioso “San Carlos”
* Personal Directivo, jerárquico y docente de la institución Educativa.
* Personal administrativo y se servicio de la institución Educativa.
* Estudiantes de la Institución Educativa Glorioso “San Carlos”
* Asociación de Padres de Familia - APAFA
* Comités ambientales.
* CONEI.
1. **PARTICIPANTES:**

Participarán obligatoriamente todos los estudiantes del turno mañana y turno tarde de la Institución Educativa Glorioso “San Carlos” con el apoyo, asesoramiento y responsabilidad de los profesores asesores y los padres de familia.

1. **LUGAR Y FECHA:**
* Lugar: Parque Pino
* Fecha: 16 de Octubre del 2019 (Día mundial de la alimentación)
* Hora: 8:30 am. A 1:30 pm.
1. **DE LOS JURADOS:**
* Para cada grado se invitará a 2 chefs de instituciones particulares o personas entendidas en la materia.
1. **REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN**:
* Cada sección, previo concurso interno y evaluación del profesor (a) asesor (a) selecciona el **plato de fondo, merienda escolar y una bebida más creativos** que representará al salón, que luego de la visita del jurado calificador, debe ser compartido con todos los estudiantes de la sección, en el lugar asignado por la comisión.
* Los potajes seleccionados, deberán ser inscritos por el profesor (a) asesor (a) del 09 al 14 de Octubre ante la comisión responsable (vía virtual en la página web de la I.E.)
* En un folder manila deberá entregar al jurado
* Nombre del plato de fondo, merienda escolar y la bebida
* Apellidos y nombres de los expositores (2 estudiantes)
* Receta con los ingredientes y preparación
* Valor nutricional de los principales ingredientes
* Presupuesto
* La sección podrá expender al público el plato preparado, para solventar algunos gastos realizados en la preparación del potaje y otros.
* La sección participante, deberá agenciarse de una carpa, (de 3 metros) debidamente decorada, conjuntamente con las mesas de exposición, vajilla usada y 2 estudiantes expositores adecuadamente uniformados.
* La comisión asignará la ubicación por grados y las diferentes secciones ocuparán un espacio (de 3 metros) de acuerdo al orden de inscripción.
* La comisión central está conformado por los profesores de la comisión de Educación Ambiental y Gestión del riesgo de la I.E.
1. **PROHIBICIONES**

De acuerdo al artículo 9 de la Ley General del Ambiente N° 28611 señala que la política nacional del ambiente tiene por objetivo mejorar la calidad de vida de las personas y el desarrollo sostenible del país, mediante el aprovechamiento responsable de los recursos y el respeto de los derechos fundamentales de la persona. Por lo que queda terminantemente prohibido lo siguiente:

* **El uso de vajilla (platos, vasos, tenedores etc) descartables** de plástico o tecnopor, o cualquier material que contamina el ambiente.
* **Abandonar los residuos sólidos en los lugares asignados**; estos deberán ser depositados en el lugar adecuado (contenedores de basura o contenedor de botellas de plástico de la I.E.). Ambos aspectos serán evaluados en el punto N° 5 de los criterios de evaluación, y el cumplimiento de los mismos serán garantizados por los regidores de salud y ambiente de cada sección.
1. **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Criterios generales** | **Criterios específicos** | **puntaje** |
| **1. Preparación del plato de fondo, merienda escolar y bebida** | Creatividad en la preparación de los potajes | **20 ptos**  |
| **2. Investigación del valor nutricional de los principales ingredientes** | Exposición del valor nutricional de los principales ingredientes |  **5**  |
| Presentación de recetas del plato y bebida (folder) o tríptico |  **5** |
| **3. Limpieza, higiene y manipulación** | Limpieza e higiene de la mesa e insumos |  **5** |
| **4. Ambientación de la carpa alusivo a la fecha** | Mesa decorada, vajilla usada  |  **5** |
| **5. Cambios realizados para lograr nuevos estilos de vida saludable.** | Estudiantes de la sección comparten el potaje en concurso u otro similar |  **5**  |
| Uso de vajilla en el compartir  |  **5** |
|  | Puntaje total | **50 ptos** |

1. **DE LOS PREMIOS:**
* Los profesores asesores ganadores de los primeros puestos de cada grado, recibirán un Decreto Directoral de Felicitación emitido por la Dirección de la I.E.
* Se premiará a los primeros puestos de cada grado con un presente para toda la sección.
* Los premios serán anunciados y entregados el día lunes 21 de octubre en la formación de cada turno.
1. **DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS**
* Los aspectos no contemplados en el presente documento serán resueltos por la comisión responsable.
* Finalizada la actividad se elevará un informe a la dirección de la I.E. adjuntando las fichas de evaluación correspondiente.
* La comisión responsable de Educación ambiental y gestión del riesgo, en coordinación con el personal Directivo, Jerárquico y docente de la institución educativa Glorioso “San Carlos” efectuarán el monitoreo y supervisión correspondiente en los lugares asignados a la sección para realizar la acción del compartir el plato o merienda preparado por la sección; con la finalidad de verificar la importancia de los estilos de vida saludable.
* Finalizada la actividad se elevara un informe a la dirección de la I.E. adjuntando las fichas de evaluación.

Puno, 01 de Octubre del 2019

LA COMISIÓN

 **“PARA LOGAR NUEVOS ESTILOS DE ALIMENTACION SALUDABLE**”

COMISION CENTRAL DE ORGANIZACIÓN

2019

**I. E. SECUNDARIA GLORIOSO “SAN CARLOS**”

**IV CONCURSO GASTRONOMICO CAROLINO**

