



## **BASES PARA CONCURSO GASTRONÓMICO MINICHEFF 2023**

### **1. DESCRIPCIÓN:**

El **I Concurso Gastronómico Rojitos y Sanitos** es un evento no lucrativo que busca promover el consumo de alimentos con alto contenido de hierro a través de preparaciones altamente nutritivas, innovadoras, prácticas y económicas.



### **2. OBJETIVOS:**

#### **A. OBJETIVO GENERAL**

Promover el consumo de preparaciones con alto contenido de hierro para prevenir y combatir la anemia nutricional.

#### **B. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Obtener recetas innovadoras, económicas y con alto contenido de hierro.
- Sensibilizar a la población, estudiantes, niños y participantes la importancia de prevenir y combatir la anemia.

### **3. ENTIDAD ORGANIZADORA**

Municipalidad Distrital de Pichari – Gerencia de Educación y Desarrollo Social – Proyecto Nutrición

### **4. PARTICIPANTES**

- Podrá participar cualquier niño entre las edades de 5 años a 10 años de edad (presentar DNI), y que esté debidamente autorizado por sus representantes legales.
- Se podrán formar grupos a elección no mayor a 3 niños o presentarse de manera individual.
- No podrán participar aquellos niños que no hayan sido inscritos en tiempo y forma al concurso.

### **5. INSCRIPCIONES**

La inscripción es gratuita y se realizara de manera presencial en la oficina del proyecto Nutrición a partir del 17 al 31 de julio del 2023, adjuntando la ficha de inscripción (Anexo 1) y formato de receta (anexo 2) **en la misma oficina.**

### **6. CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA RECETA**

La preparación deberá:

- Ser un plato de fondo
- Tener por lo menos uno de los siguientes alimentos con alto contenido de hierro: sangrecita, bazo de res, bofe o hígado de res.
- Ser elaborada con alimentos que sean fácilmente encontrados en los mercados.
- Ser práctica, económica y fácil de preparación.
- Tener una presentación atractiva tanto para niños como para adultos.

### **7. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (Puntaje total: 20 puntos)**

#### **A. NUTRICIÓN (0 a 5 puntos)**

Se evaluará el balance y la combinación de ingredientes que resalten las propiedades nutricionales de los alimentos.

#### **B. VERSATILIDAD (0 a 5 puntos)**

Que la preparación sea de fácil elaboración.

#### **C. COSTO (0 a 5 puntos)**

Que la preparación sea lo menos costosa posible.



**D. CREATIVIDAD (0 a 5 puntos)**

Se calificará la originalidad y la combinación de diferentes texturas, sabores, etc.

**8. ETAPAS DEL CONCURSO**

**E. INSCRIPCIONES Y RECEPCIÓN DE RECETAS**

Los participantes podrán entregar la ficha de inscripción y el formato de receta debidamente llenados hasta el 31 de julio del 2023.

**F. PRESELECCIONADOS DE PARTICIPANTES**

La preselección de los participantes se realizará el día 03 de agosto del 2023, en los ambientes del local de Organización Social de Base – OSB, a horas 09:00 a.m.

**G. PUBLICACIÓN DE PRESELECCIONADOS**

La publicación de la relación de finalistas se realizará el 03 de agosto a horas 05:00 p.m., en la misma oficina y en el Facebook de la Municipalidad Distrital de Pichari.

**H. ELECCIÓN DE GANADORES Y PREMIACIÓN**

La elección de ganadores se llevará a cabo el día 08 de agosto del 2023 a las 05:00 p.m. en el campo ferial del Distrito de Pichari.

- **PUNTUALIDAD (4 puntos):** El participante deberá presentarse a las 10:00 a.m. en el campo Ferial del Distrito de Pichari, de no llegar a la hora indicada perderá 4 puntos otorgados por puntualidad.
- **SABOR (0 a 8 puntos):** Se evaluará el sabor de la preparación.
- **PRESENTACIÓN Y ORIGINALIDAD (0 a 8 puntos):** Se evaluará como se presenta el platillo y otros factores como decoración, color, textura, etc.

**IMPORTANTE:** Los resultados emitidos por el jurado calificador son inapelables.

**9. JURADO**

El jurado estará conformado por un chef local, un funcionario del sector salud y un nutricionista.

**10. PREMIOS**

1	1º PUESTO	1	Bicicleta
2	2º PUESTO	1	Tablet
3	3º PUESTO	1	Audifonos

**NOTA:** Entre los 10 a 15 finalistas, se seleccionarán las mejores recetas para que sean incluidas en el “Recetario para prevenir y combatir la anemia”, que la Municipalidad Distrital de Pichari mediante el Proyecto Nutrición entrega a la población beneficiaria.



**ANEXOS**  
**ANEXO 1: FICHA DE INSCRIPCIÓN**

<b>DATOS DEL MENOR PARTICIPANTE</b>		
1.	Nombre y Apellidos	
2.	Edad	
3.	DNI	
4.	Dirección	
<b>DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL</b>		
1.	Nombre y Apellidos	
2.	Edad	
3.	DNI	
4.	Parentesco	
<b>CONSENTIMIENTO FIRMADO</b>		
<p>Autorizo a mi hijo/a y/o representado..... Para que participe en el I Concurso Gastronómico de Minicheff "Rojitos y Sanitos", y para ello facilito sus datos, aceptando las bases antes descritas aportando mi nombre, firma y DNI.</p>		
FIRMA Y HUELLA DEL REPRESENTANTE		<p>.....</p> <p>DNI:.....</p> <p>Fecha:.....</p>



XVIII FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA HOJA DE COCA Y  
XXVIII ANIVERSARIO DE CREACIÓN POLÍTICA DEL  
DISTRITO 2023



**ANEXO 2: FORMATO DE ENVIO RECETA**

<b>NOMBRE DEL PLATILLO:</b>	<b>4 raciones</b>
<b>Ingredientes:</b> <i>(Colocar los ingredientes en gramos y medidas caseras), Ejemplo: 1 taza de arroz (250 g.)</i>	
<b>Preparación:</b>	
<b>Costo por ración:</b>	