



Mollendo, 15 de agosto del 2018

OFICIO MÚLTIPLE N° 109 -2018-GRA/GREA-UGELI-D

Señor(a)(ita)
Director(a) de la I.E. Beneficiaria del PNAE QALI WARMA
Presente.-

ASUNTO: Invitación a participar del I concurso gastronómico: “VAMOS AL COLEGIO SIN ANEMIA”
REFERENCIA: Oficio Múltiple N° 157-2018-MIDIS PNAEQW/UTAREQ

Tengo a bien dirigirme a usted para expresarle mi cordial saludo y a la vez hacer de su conocimiento que, en atención al documento de la referencia, el Programa Nacional de Alimentación Qali Warma en coordinación con la Municipalidad Provincial de Islay ha programado la realización del I Concurso Gastronómico: “VAMOS AL COLEGIO SIN ANEMIA”, que busca promover el consumo de alimentos nutritivos ricos en hierro con la finalidad de contribuir a la mejora del estado nutricional de niños y niñas de los niveles inicial y primaria de las Instituciones Educativas usuarias del programa; actividad basada en el PLAN MULTISECTORIAL DE LUCHA CONTRA LA ANEMIA.

En ese sentido, se le hace extensiva la invitación al CAE de las Instituciones Educativas de la Provincia de Islay a participar de dicho evento, el mismo que se realizará el 28 de agosto en el frontis de la Municipalidad Provincial de Islay a las 10:00 horas. Para las inscripciones y mayores informes deberá comunicarse con los monitores locales del programa Qali Warma.

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para reiterarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,



J.P. Luque Chipana

MAG. JUAN PEDRO LUQUE CHIPANA
DIRECTOR DE LA UNIDAD DE GESTIÓN
EDUCATIVA LOCAL DE ISLAY

JPLC/DUGELI
NAPC/AGPI
DPSC/EES
ARCH./C.C.

1473255
982008

BASES DEL I CONCURSO “VAMOS AL COLEGIO SIN ANEMIA”

I. DESCRIPCIÓN

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS y la Municipalidad Provincial de Islay en el marco del fortalecimiento de la calidad de la atención del servicio alimentario y en apoyo para la prevención de la anemia en la provincia de Islay, invita a participar del concurso gastronómico “VAMOS AL COLEGIO SIN ANEMIA” a los CAEs de las Instituciones Educativas de la Provincia de Islay.

En ese sentido, mediante este concurso se busca promover el uso de alimentos nutritivos ricos en hierro con la finalidad de contribuir a la mejora del estado nutricional de niños y niñas de inicial y primaria de las I. E usuarias al programa.

II. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

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

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Obtener recetas innovadoras, económicas y con alto contenido de hierro.
- Sensibilizar a los niños en edad escolar inicial y primaria, padres de familia y público en general en relación a la importancia de prevenir y combatir la anemia.

III. ORGANIZACIÓN

El I concurso gastronómico: “**VAMOS AL COLEGIO SIN ANEMIA**” tendrá la siguiente estructura organizacional:

- PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR QALI WARMA
- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ISLAY

IV. DISPOSICIONES GENERALES

4.1. DE LA INSCRIPCIÓN

- Se realizará conforme al Formulario N° 1, a partir del 13 de agosto al 21 de agosto.
- Se comunicará con los monitores del programa Qali Warma para la recepción del formato, se podrá cambiar la receta una vez realizada la inscripción.
- Se Presentara la receta en forma impresa(FORMATO 2) y virtual hasta el día 25 de agosto

4.2. DE LOS PARTICIPANETES

- Los participantes representarán a su Comité de Alimentación Escolar CAE.
- Durante el concurso las participantes harán gala de su creatividad e imaginación, así como de su destreza y buen gusto al preparar los alimentos.

4.3. DE LA PRESENTACIÓN

- Los participantes podrán presentar 01 preparación, que incluya por lo menos 01 de los siguientes alimentos de origen animal ricos en hierro: sangrecita, mollejas, hígado, bofe; con excepción de aquellas recetas que se encuentran en el Recetario Estandarizado del servicio alimentario del programa de alimentación escolar Qali Warma.
- El stand donde se realizará la presentación deberá estar limpio, ordenado, bien presentado y deberá mostrarse un rótulo en el que se detalle el nombre de la preparación, ingredientes y nombre de la IE a la cual representa. (Formulario 2).
- Los ingredientes empleados deberán ser de buena calidad.
- En el momento de la presentación del plato, se deberá justificar los ingredientes empleados considerándose los alimentos de origen animal ricos en hierro utilizados.
- Cada participante deberá presentarse con la indumentaria completa (gorro blanco mandil, tapa boca y guantes).

4.4. DE LA PREMIACIÓN

- Se les otorgarán premios al primer, segundo y tercer lugar por instituciones de acuerdo a la calificación y puntaje final otorgado por el jurado calificador:
 - **Primer Puesto: *Horno de dos bandejas***
 - **Segundo Puesto: *Juego de ollas de 50 ltrs. A menos***
 - **Tercer Puesto: *Combo de electrodomésticos***
- Los premios serán otorgados al finalizar la calificación del jurado.

4.5. DEL JURADO CALIFICADOR

- El jurado calificador estará conformado por :
 - 01 representante de la Red Islay
 - 01 representante de la Municipalidad Provincial de Islay
 - 01 representante de Qali Warma
 - 01 representante TISUR
- El jurado calificará las preparaciones en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes.
- El jurado elaborará un fallo debidamente fundado y lo elevará a la comisión organizadora para su publicación y premiación, a su vez podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del concurso.
- **El fallo del jurado será inapelable.**

4.6. DE LA CALIFICACIÓN

- El puntaje obtenido de cada grupo es independiente.
- El tiempo asignado a las participantes para la exposición y explicación de su receta será de 10 minutos como máximo.

- La calificación final de cada preparación será de manera cuantitativa en escala de 0 hasta 100 puntos. Resultará ganadora la institución que obtenga la mayor puntuación al promediar la calificación dada por cada uno de los miembros del jurado.
- Los criterios para la evaluación por cada preparación y la ponderación correspondiente son descritos en la siguiente tabla:

DESCRIPCION	PUNTAJE
Presentación del stand (decoración) y buenas prácticas de higiene en la persona y en los platos a presentar.	15
Presentación del Plato	25
VALOR NUTRITIVO: <ul style="list-style-type: none"> • Contenido de proteínas • Contenido de hierro • Contenido de vitaminas y minerales 	35
Innovación	10
Sazón y sabor del plato	15
TOTAL	100

4.7. DE LA EJECUCIÓN

- **Fecha** : martes 28 de agosto
- **Lugar** : Frontis de la Municipalidad Provincial de Islay
- **Hora** :10:00 a.m.

V. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- Cada I.E. participante se le destinará un espacio en donde se lo evaluará con sus preparaciones ya listas, en cantidad como para 3 raciones (1 ración para el jurado y 2 raciones para degustación de los asistentes).
- Todas las preparaciones se transportarán hasta el lugar del concurso en adecuadas condiciones de higiene, en envases (tapers) de plástico con tapa, dentro de contenedores.
- Se tomará muy en cuenta que, durante la preparación de las raciones, el transporte, el servido y hasta finalizar el concurso se deberá aplicar las Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos (BPM).
- El concursante deberá cumplir con las indicaciones y pautas que se le marquen por parte del organizador a lo largo del desarrollo del programa, así como a cumplir con los horarios y fechas que se le indiquen.

**FORMULARIO N° 01
FICHA DE INSCRIPCION**

	NUMERO DE INSCRIPCION	
	FECHA DE LA INSCRIPCION	

DATOS DE LA I.E. PARTICIPANTE

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	DNI	INSTITUCION EDUCATIVA	CELULAR
1					
2					

DATOS DE LA RECETA A ELABORAR:

CATEGORIA		FIRMA DEL REPRESENTANTE DE LA I.E.	
NOMBRE DEL PLATO			
PRODUCTO BASE A USAR			

Nota.

El participante tendrá que mandar la receta de su plato (en formato adjunto) hasta el día 25 de agosto.

No se podrá cambiar la receta una ve presentado.

**FORMULARIO 2
DOCUMENTO TECNICO DE ELABORACION DE RECETA**

NOMBRE DE LA RECETA		I.E.:
INGREDIENTES PARA 1 RACION		
CANTIDADES EN GRAMOS/ NUMERO DE PERSONAS		
PREPARACION		