UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

# BASES DEL CONCURSO
# "Platos Saludables con Quinua"

**Organizan:** Cátedra Comunicación en nutrición y El Teléfono de la Salud

## 1. Fundamentos

El año 2013 ha sido declarado como el "Año Internacional de la Quinua" (AIQ) en reconocimiento a los pueblos andinos que han mantenido, controlado, protegido y preservado la quinua como alimento para generaciones presentes y futuras gracias a sus conocimientos tradicionales y prácticas de vida en armonía con la madre tierra y la naturaleza.

El Año Internacional de la Quinua (AIQ) fue propuesto por el gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia, con el apoyo de Argentina, Azerbaiyán, Ecuador, Georgia, Honduras, Nicaragua, Paraguay, Perú y Uruguay, así como con el respaldo de la FAO, siendo aprobado por la Asamblea de las Naciones Unidas en Diciembre de 2011. La Conferencia tomó nota de las excepcionales cualidades nutricionales de la quinua, su adaptabilidad a diferentes pisos agroecológicos y su contribución potencial en la lucha contra el hambre y la desnutrición.

La quinua es reconocida y aceptada en el mundo como un recurso natural alimentario de alto valor nutritivo de origen andino, constituyéndose en alimento de calidad para la salud y la seguridad alimentaria de las actuales y futuras generaciones.

**2. Objetivo:** Seleccionar recetas saludables con quinua como principal ingrediente.

**3. Participantes**: pueden participar, de manera grupal (hasta 3), alumno/as de la carrera de Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud, de 3º año en adelante (o 2º año habiendo cursado Técnica Dietética).

**4**. **Tema:** La temática a abordar en las producciones deberá responder al tema oficial del **Año Internacional de la Quinua AIQ – 2013**

## 5. Disposiciones generales

a) La participación es gratuita.

b) Cada grupo participante puede presentar al Concurso una receta.

c) Las recetas presentadas deberán ser originales y no haber sido presentadas en otro certamen ni utilizados con anterioridad al Concurso.

d) Los criterios para la selección de las recetas y preparaciones son: valoración nutricional y aplicación del criterio económico.

e) El jurado preseleccionará hasta 6 recetas que pasarán a la instancia de degustación de las preparaciones.

f) El Jurado elegirá un primer premio y hasta 5 preparaciones más, que merecen una Mención Especial.

g) El Jurado elegirá además aquellas recetas que considere que pueden ser publicadas, aunque no obtuvieran premio o mención.

h) La decisión del Jurado tiene el carácter de inapelable.

i) Las recetas podrán ser utilizadas por El Teléfono de la Salud, en diversas actividades y publicaciones, respetando la autoría de las mismas. En este caso se podrán incorporar a las recetas las leyendas necesarias.

j) Las recetas seleccionadas serán expuestas (como afiches, tamaño A3) en varios lugares de la Universidad Nacional de Salta durante la semana del 15 al 18 de Octubre de 2013.

También estarán disponibles en las páginas Web institucionales (de la Facultad de Ciencias de la Salud y del Teléfono de la Salud).

## 6. Presentación de los trabajos

**Formato de presentación de las recetas:**

- **Soporte:** los trabajos deben ser confeccionados sobre papel (tamaño A4) y con presentación digital en un CD (que permita facilitar su posterior reproducción)
- **Textos que se debe incluir en las obras:**
  -Año Internacional de la Quinua AIQ – 2013
  -Referencia institucional: Universidad Nacional de Salta, Facultad de Ciencias de la Salud. Cátedra Comunicación en nutrición y El Teléfono de la Salud.
- **Forma de entrega:** se entregará la receta escrita en un sobre cerrado identificando el nombre de la propuesta y un seudónimo del grupo concursante. En su interior se incluirá en una hoja los siguientes datos: Nombre de los participantes, tipo y número de documento, L.U.

Los trabajos que no se envíen bajo las condiciones detalladas con anterioridad, no serán considerados por el Jurado.

- **Presentación de las preparaciones alimenticias según receta para la degustación**

**7. Evaluación:**

Se evaluarán los siguientes aspectos:

- Presentación del plato
- Características organolépticas
- Valor nutricional y costo

**Calendario de participación y envío de las obras**

• Apertura del concurso: 26 de Agosto de 2013

• Recepción de las recetas: hasta las 19 horas del viernes 20 de septiembre de 2013

• Los trabajos serán recibidos en El Teléfono de la Salud (Box 6, Edificio Multifuncional de la Fac. de Ciencias de la Salud), los días hábiles en el horario de 9 a 12 y de 16 a 19.

• El lunes 30 de Agosto, se realizará la preselección de las recetas presentadas y se comunicará la fecha y hora para presentación de las preparaciones para la degustaciónde las mismas para la degustación.

• Información de los resultados: lunes 11de octubre de 2013, en la página web de El Teléfono de la Salud (http://fsalud.unsa.edu.ar/telsalud/)

**8. El Jurado**

El Jurado está integrado por:

-Esp. Alejandra Casermeiro. Cátedra Alimentación normal

-Esp. Sandra Gasparini. El Teléfono de la Salud

-Esp. Marta julia Jiménez. Cátedra Técnica Dietética

-Esp. María Isabel Margalef. Cátedra Tecnología de los Alimentos

-Esp. Raquel Guanca. I.I.S.A

**9. Premios**

**Primer premio**: el Jurado seleccionará una preparación. El grupo ganador será premiado con un libro y un certificado.

**Mención Especial:** se seleccionarán además hasta cinco recetas y sus preparaciones, a cuyos autores se otorgará un certificado de Mención Especial.

**Ceremonia de premios**: los premios serán entregados el día lunes 15 de octubre de 2013 en el Aula B de Anatomía

**10. Informaciones en:**

-Aula virtual de la cátedra Comunicación en Nutrición:

http://fsalud.unsa.edu.ar/moodle/course/view.php?id=8

- Mail de la Cátedra Comunicación en Nutrición:

comunutri@yahoo.com.ar

- Página Web del Servicio El Teléfono de la Salud:

http://fsalud.unsa.edu.ar/telsalud/

**El sólo hecho de intervenir en este concurso implica para los participantes el conocimiento y la aceptación de todo lo dispuesto en estas bases.**