

BASES DEL CONCURSO
"DEL MEJOR CUY CHACTADO 2024"

1. Objetivo:

El presente concurso se realiza con el objetivo de incentivar la participación la participación de los deleites que se preparan en el distrito, fomentando la concientización del cuidado de nuestros productos del distrito

2. De la presentación:

La preparación del plato se realizará en el Campo ferial

- La preparación del plato innovador (cuy chactado, cuy frito, cuy apanado, entre otros platos relacionado al cuy)
- Ingredientes a usar
- Dar a conocer los valores nutricionales de los productos a utilizar fortalecimiento del sistema inmunológico
- Tiempo a cocción de los ingredientes

Se evaluará los siguientes criterios:

- Presentación
- Exposición de la receta (historia y tradición)
- Evaluación sensorial (considera armonía en paladar de los insumos, sabor, olor, color, nivel del picante, salado etc.)

3. De los participantes

Podrán participar todos los pobladores del distrito de Inclan

4. De las inscripciones

- Los participantes pueden inscribirse hasta 20 de junio del presente año, con visto bueno del comité organizador
- Las inscripciones se efectuarán en la oficina de GDEL

5. Escenarios

La evaluación se efectuara el día Domingo 23 de junio del presente, en el campo ferial a las 02:30PM

6. Del puntaje

El puntaje de cada cualidad en evaluación será de 0 a 20 puntos. Según la siguiente escala:

	PUNTAJE
EXCELENTE	20

MUY BUENO	15
BUENO	10
REGULAR	5
MALO	1

7. Del jurado

El Jurado Calificador estará integrado por profesionales con amplia experiencia en la actividad.

8. Del resultado y premiación

- Los resultados y la premiación se efectuarán en la clausura del evento, La premiación se hará al producto (muestra) que obtenga el mayor puntaje.
- La Comisión Coordinadora de Premios y el Coordinador General elaboraran la nómina de premios y lo elevara al Comité Organizador para su aprobación.
- Se premiará al primer y segundo puesto con reconocimiento por participación

9. De las Penalidades y Sanciones:

- a. Las acciones de desacato o incumplimiento cometido en contra del Jurado Calificador o autoridades, será considerada coma falta grave.
- b. El Comité Organizador de acuerdo a su facultad hará conocer de cualquier anomalía durante el desarrollo del evento a las autoridades del Ministerio de Agricultura; especialmente con referencia a expositores, concursantes, participantes u otros que hayan puesto en peligro el normal desarrollo del evento.
- c. El Comité Organizador estudiara las sanciones a aplicar quienes resulten culpables y hará llegar la sugerencia respectiva al Ministerio de Agricultura para su aplicación respectiva.

BASES DEL CONCURSO
"AL MEJOR PICANTE DE CAMARON 2024"

1. Objetivo:

El presente concurso se realiza con el objetivo de incentivar la participación de los deleites que se preparan en el distrito, fomentando la concientización del cuidado de nuestros productos del distrito

2. De la presentación: (muestra)

La preparación del plato se realizará en el Campo ferial:

- La muestra se tomará de la olla de preparación mínimo de 10 platos
- Ingredientes a usar
- Dar a conocer los valores nutricionales de los productos a utilizar fortalecimiento del sistema inmunológico
- Tiempo a cocción de los ingredientes

Se evaluará los siguientes criterios:

- Presentación
- Exposición de la receta (historia y tradición)
- Evaluación sensorial (considera textura, sabor, olor, color, dulce, salado, etc.

3. De los participantes

Podrán participar todos los pobladores del distrito de Inclan

4. De las inscripciones

- Los participantes pueden inscribirse hasta el 20 de junio del presente año, con visto bueno del comité organizador
- Las inscripciones se efectuarán en la oficina de GDEL

5. Escenarios

- La evaluación se efectuará el día domingo 23 de junio del presente, en el campo ferial a las 12:30PM
- El puntaje máximo es de 100 puntos

6. Criterios de calificación

Criterios	Indicadores	PUNTAJE
Creatividad	Demuestra imaginación, ideas independientes e innovadoras en su obra	25
Composición	Explora las cualidades expresivas de los elementos visuales (línea, color , textura, espacio)y como estos se combinan	25

Técnica y materiales	Usa de manera adecuada y combina las cualidades visuales de los materiales y técnicas con los cuales trabaja	25
Expresión e ideas	Explora y comunica ideas y sentimientos en relación a las bases para el concurso al mejor picante de camarón	25
Total		100

7. Del jurado

El Jurado Calificador estará integrado por profesionales con amplia experiencia en la actividad.

8. Del resultado y premiación

- Los resultados y la premiación se efectuarán en la clausura del evento, La premiación se hará al producto (muestra) que obtenga el mayor puntaje.
- La Comisión Coordinadora de Premios y el Coordinador General elaboraran la nómina de premios y lo elevara al Comité Organizador para su aprobación.
- Se premiará al primer y segundo puesto con reconocimiento por participación

9. De las Penalidades y Sanciones:

- a. Las acciones de desacato o incumplimiento cometido en contra del Jurado Calificador o autoridades, será considerada coma falta grave.
- b. El Comité Organizador de acuerdo a su facultad hará conocer de cualquier anomalía durante el desarrollo del evento a las autoridades del Ministerio de Agricultura; especialmente con referencia a expositores, concursantes, participantes u otros que hayan puesto en peligro el normal desarrollo del evento.
- c. El Comité Organizador estudiará las sanciones a aplicar quienes resulten culpables y hará llegar la sugerencia respectiva al Ministerio de Agricultura para su aplicación respectiva.