

# IV Concurso de Tecnología de los Alimentos Eduardo Iacono



Año 2021

## Objetivos del Concurso

Nuestro concurso nace como un espacio donde se pongan en evidencia capacidades profesionales desarrolladas por los alumnos de la industria de alimentos y se genere un espacio de convivencia y amistad con otras instituciones escolares.

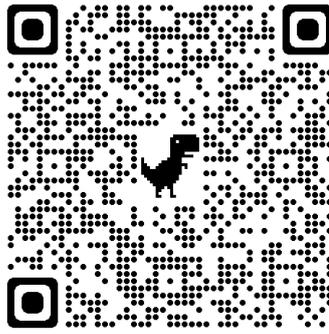
Los objetivos fundacionales del concurso de alimentos son:

- *Propiciar el intercambio de experiencias técnicas entre alumnos y docentes de distintas instituciones de la provincia en función de reconocer en las actividades el capacidades y saberes.*
- *Valorizar la formación de técnicos en tecnología de los alimentos para que desarrollen sus conocimientos en el ámbito del trabajo.*
- *Demostrar la importancia de la elaboración de alimentos en un encuadre normativo vigente.*
- *Demostrar la importancia de la inocuidad alimentaria.*
- *Potenciar el desarrollo de una actitud emprendedora de los alumnos*

Actualmente el concurso se caracteriza por desarrollar los objetivos anteriormente planteados y además por generar un ambiente de camaradería donde alumnos y docentes de varias escuelas de Mendoza generan vínculos con otras instituciones; motivando la convivencia en un marco de amistad y aprendizaje.

## REGLAMENTO

**Artículo 1°:** Las escuelas participarán a través de 2 alumnos titulares por 1 docente responsable. Para participar deben completar el **formulario online** antes del viernes 15 de octubre del 2021. El no cumplimiento de los registros es causa de descalificación.



<https://forms.gle/643khdMvKgXqWKnV8>

**Artículo 2°:** Las escuelas participarán en la muestra exponiendo los 2 productos a concursar de manera obligatoria y de manera opcional cualquier otro producto que desee exponer.

**Artículo 3°:** El stand tendrá un tamaño 2 m x 3 m. La escuela proveerá de 2 bancos tipo pupitre y 3 sillas por stand.

**Artículo 4°:** El concurso se desarrollará el día 22 de octubre del 2021, de 11 hs a 16 hs. El colegio abrirá sus puertas para armado de stand a las 9 hs. Se desarrolla el siguiente cronograma:

Viernes 22

- 10:00 hs a 11:00 hs armado de exposición.
- 11:00 hs acto de apertura oficial.
- 11:30 a 14:00 hs evaluación del jurado.
- 15:30 hs entrega de premios.
- 16:00 hs cierre de actividades.

**Artículo 5°:** Las escuelas participantes, a través de los alumnos inscriptos, presentarán obligatoriamente 2 muestras de algún alimento contemplado en las siguientes categorías:

1. Capitulo VII: ALIMENTOS GRASOS
2. Capitulo VIII: ALIMENTOS LACTEOS
3. Capitulo IX: ALIMENTOS FARINACEOS, CEREALES y DERIVADOS
4. Capitulo X: ALIMENTOS AZUCARADOS
5. Capitulo XI: ALIMENTOS VEGETALES

## 6. Capítulo XII: BEBIDAS HÍDRICAS

**Artículo 6°:** Los productos presentados **DEBEN ESTAR CONTEMPLADOS EN EL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO**. La muestra que no esté enmarcada en un artículo puntual del C.A.A. será descalificada y el producto será puntuado con 0.

**Artículo 7°:** Una vez presentada la muestra, se analizará por el jurado las características de CALIDAD, y CUMPLIMIENTO DEL CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, a través de las planillas correspondientes (planilla de jurado). Se evaluarán los siguientes aspectos:

- a) **El Producto:** se estudiará el artículo identificando la definición y las exigencias que el C.A.A. tenga para con el alimento concursante. Respecto a la inocuidad solo se analizarán parámetros que la escuela puede analizar y que son determinantes, como el pH y el Brix.
- b) **El rotulado:** deberá cumplir el reglamento de rotulado del código alimentario argentino (capítulo V).
- c) **Envase:** se analizará el contenido neto y la capacidad del envase según la resolución del Mercosur GMC n°22/02: REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE CONTENIDOS NETOS DE PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS PREMEDIDOS y la resolución 31/2007 del Mercosur: REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE CONTENIDOS NETOS DE PRODUCTOS PREMEDIDOS.
- d) **Análisis organoléptico.** Se analizará organolépticamente el alimento. Se otorgará un puntaje por análisis visual, olfativo y gustativo. El jurado puntuará según el criterio pertinente al alimento a producir.

**Artículo 8°:** También se otorgará puntaje respecto a los conocimientos demostrados en el proceso por los alumnos participantes en el stand presentado. Para esto, 2 miembros del jurado se acercarán al stand del colegio y realizarán 3 preguntas que previamente fueron acordadas por todos los participantes del jurado.

**Artículo 9°:** Cada escuela recibirá un puntaje que, de manera independiente al producto presentado, será comparativo con los productos de otras escuelas. Esto permitirá que los colegios puedan competir entre sí, siendo el ganador el que mayor puntaje obtenga.

**Artículo 10°:** Se presentarán los siguientes premios:

- a. Por acumulación de puntaje:
  - **Primer puesto**
  - **Segundo puesto**
  - **Tercer puesto**
- b. Por decisión del jurado: este premio será otorgado por criterio del jurado, quien decidirá qué aspecto desea premiar.
  - **Mención especial**

