



Bases del Projecte-concurs InTecAA

Bases del Concurs InTecAA.

QUINA TECNOLOGIA HI HA DARRERE DELS ALIMENTS? (del camp a taula)

Es tracta d'un concurs divertit i innovador, dirigit als alumnes de centres de secundària (Instituts i escoles de capacitació agràries, ECA's; ESO, CFGM, CFGS, BAT) de les comarques de Girona i limítrofes. Un concurs per aprendre de forma diferent i interdisciplinària.

El concurs tracta sobre:

- **“Estudiem el plat típic de la nostra comarca-zona o/i una innovació d'un plat tradicional i expliquem tota la tecnologia que hi ha darrera de la seva elaboració des del camp fins a la cuina”**
- **Què es demanarà?**
 - Escollir un plat típic de la nostra comarca-zona o una innovació d'un plat tradicional.
 - Recollida d'informació sobre:
 - Història del plat (recerca històrica), dites i refranys, experiències viscudes al voltant d'aquest plat.
 - Ingredients principals i la tecnologia de producció de les primeres matèries al camp o a la granja (analitzant com s'obtenen els ingredients; producció ecològica, integrada, Km. 0, de proximitat).
 - Tecnologies de processat a les indústries alimentàries.
 - Aspectes mediambientals.
 - Aspectes dietètics, nutricionals, sanitaris, i organolèptics.
 - Energia total necessària per poder fer el plat típic o innovador. Tenint en compte l'energia consumida en el procés d'obtenció i la d'elaboració del plat.
 - Tecnologia culinària i presentació del plat.
 - Generar un vídeo de 3-4 minuts explicant els aspectes més rellevants de la recerca (no és una recepta de cuina), del plat típic o/i innovador. Redactar una petita memòria (document en format electrònic, Word o pdf, de no més de 2500 paraules), amb la documentació recollida.
 - Penjar el vídeo i la memòria al web de **InTecAA-EPS-UdG**.
 -

– **Qui pot participar?**

- Alumnes de centres de secundària de 3r i 4t d'ESO), 1r i 2n de Batxillerat, cicles formatius i ECA's.
- Cada centre educatiu podrà participar com a màxim en dos treballs-vídeos per alumnes d'ESO i dos per BAT.
- S'ha de confirmar la participació del centre i el nombre de treballs-vídeos abans del 15 de Febrer de 2019 a la direcció intecaa@eps.udg.edu
- Posteriorment s'enviarà la documentació als participants per fer la inscripció i s'indicarà com penjar el vídeo i el treball a la web del projecte **InTecAA-EPS-UdG**.

– **Què oferim?**

- Premis als vídeos-treballs finalistes. (Primer premi, segon i tercer premi en cada categoria, BAT-CF i ESO) Premis en material informàtic valorat aproximadament en 400, 250 i 200 € respectivament.
- Placa per als centres participats de forma que sigui visible que han col·laborat en el projecte InTecAA'19, (Patronat-EPS-UDG).
- Certificat de participació en el projecte a cada alumne i professor tutor de l'institut.
- Acte final de lliurament de premis als treballs-vídeos seleccionats a l'EPS (UdG). Es projectaran els vídeos finalistes. Es lliuraran els premis als centres guanyadors. Es comptarà amb la presència d'un convidat d'honor (que serà una persona rellevant en l'àmbit de la tecnologia agroalimentària), així com representants de la UdG (Campus Sectorial Alimentari, Patronat, EPS, Departament d'EQATA, Instituts de recerca, i Càtedres) i autoritats de la Generalitat, Diputació i Ajuntaments dels centres finalistes. Acte al que podran assistir, a més dels alumnes i els professors i directors representants dels centres educatius, els familiars dels equips guanyadors. La data de l'acte final es comunicarà a partir del febrer de 2019.

– **Qui serà el jurat?**

- El jurat estarà format per experts, entre professors i professores dels graus i màsters de l'àmbit agroalimentari, Directora i Sotsdirectors/res de l'Escola Politècnica Superior de la Universitat de Girona (UdG), experts del món de l'agricultura i la ramaderia, de la indústria alimentària i de la Cuina Catalana o mundial.
- Es valorarà el rigor científic, l'originalitat de la proposta de plat, que estiguin tots els elements demanats ben desenvolupats (història, zona i tecnologia de producció de matèries primeres, transformació industrial, cuina, energia, medi ambient), l'entusiasme demostrat i la capacitat de comunicació a l'hora de presentar el vídeo.
- La decisió del jurat serà inapel·lable.
- El jurat es reserva el dret de canviar alguna base del concurs o dates de lliurament i acte final en funció de la situació i el context en què es trobi el concurs, o bé per causes alienes a l'organització que motivin aquests canvis.

Compta amb la col·laboració de l'Escola Politècnica Superior (EPS) de la UdG, el Patronat Politècnic, el Departament EQATA àmbit agroalimentari, l'Institut de Tecnologia Agroalimentària (INTEA), la Càtedra del vi i de l'oli de l'Empordà i el Campus Sectorial d'Alimentació i Gastronomia de la UdG.

Aquest projecte ha estat finançat pel programa pilot de suport a iniciatives i activitats de la UdG adreçades als nivells preuniversitaris (Subprograma 1; 2018-19).