

Convocatòria de 2022



IV concurs InTecAA[©]

Projecte d'Innovació Educativa (ESO, CFGM, CFGS, BAT, ECA's)



Calendari de realització de l'activitat 2022

Calendari de realització de l'activitat Projecte-concurs INTECAA©	Dates
Enviament confirmació de participació	28 octubre
Lliurament vídeos (lliurament obert des de)	De 15 novembre fins a 10 desembre 2022
<p>Acte final de lliurament de premis dels treballs-vídeos seleccionats.</p> <p>Es projectaran els vídeos finalistes. Es lliuraran els premis als centres guanyadors. Es comptarà amb la presència de convidats d'honor (que serà una persona rellevant en l'àmbit de la tecnologia agroalimentària i la gastronomia), així com diversos representants de diferents estructures de la UdG (EPS, Facultat de Turisme, Patronat-EPS, Consell Social, Campus Sectorial Alimentari, Departament d'EQATA, Instituts de recerca, i Càtedres gastronomia i del vi i oli) i autoritats de la Generalitat, Diputació i Ajuntaments dels centres finalistes. Acte al que podran assistir, a més dels alumnes, els professors i directors representants dels centres educatius, els familiars dels equips guanyadors. La data de l'acte final es comunicarà a partir de novembre.</p>	Data a concretar, última setmana de desembre de 2022, abans de vacances de Nadal.

Bases del Concurs InTecAA®.

<https://patronateps.udg.edu/?participa=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 (elaboració gastronòmica) 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”**

És una activitat que s'adapta bé per treballs de síntesi, treballs de recerca, treballs d'assignatures, alumnes compromesos per representar al seu institut, per alumnes en classes de tutories, o treballs fora d'aula i fets a casa amb tutor al centre educatiu. S'adapta a totes les modalitats (ciències - tecnologia, arts i humanitats - ciències socials). És una activitat que no s'ha de dedicar més de 4-8 hores (depenent del número d'alumnes per grup). La tècnica de gravació i fer un petit muntatge, els/les alumnes ja dominen amb els seus mòbils o càmera de vídeo del centre, etc. Després el retoc final o supervisar sempre pels tutors o professors participants.

– Què es demanarà?

Generar un **vídeo de 3-4 minuts**.

- Com ha de ser el vídeo, o amb què contingut?
 - Escollir un plat típic de la nostra comarca-poble o una innovació d'un plat tradicional d'una zona.
 - Recollida voluntària 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 d'elaboració del plat.
 - Tecnologia culinària i presentació del plat.
- Es valorarà molt que els tutors i alumnes hagin interaccionat, que hi hagi grups pluridisciplinaris, que es relacioni la tecnologia darrera d'un plat amb la producció de les matèries primeres, i també amb matèries com matemàtiques, física, biologia, química, història, geografia, medi ambient, canvi climàtic, turisme i els models de gestió sostenible (ODS).
 - El grup estarà format per un mínim de 2-3 persones i un màxim de 20. Tots els alumnes han de participar i alguns han de sortir al vídeo. El vídeo serà amb veu en el que parlin els/les alumnes. No es valorarà els vídeos només amb diapositives i/o imatges d'internet, fotografies i sense veu. Tampoc es valorarà vídeos aprofitats d'altres temes sense que surtin, al vídeo, els/les alumnes que participen al InTecAA[®].
 - Generar un **vídeo de 3-4 minuts** explicant els aspectes més rellevants de la recerca (no és una recepta de cuina), del plat típic i/o innovador. També, de manera **opcional** redactar un petit resum (document en format electrònic, Word o pdf, d'entre 500-800 paraules o el límit que necessiteu), explicant com heu treballat, quina documentació heu fet servir, com heu editat el vídeo, etc.
 - Penjar el vídeo i el petit resum al web de **InTecAA[®]- Patronat-EPS, UdG**, a la direcció web que us proporcionarem als participants.

– Qui pot participar?

- Alumnes de centres de secundària ESO, de Batxillerat, cicles formatius de totes les modalitats o especialitats i ECA's. Tutelats per professors i/o responsables dels centres educatius, els responsables municipals i comarcals d'educació.
- Cada centre educatiu podrà presentar els treballs que estimi oportú.
- S'ha de confirmar la participació del centre i el nombre de treballs-vídeos a la direcció intecaa@eps.udg.edu, emplenant la butlleta d'inscripció o emplenant el qüestionari d'inscripció del web. <https://patronateps.udg.edu/?participa=concurs-intecaa>

- Posteriorment, s'enviarà la informació als participants per penjar el vídeo i el petit resum al web del projecte **InTecAA**©-UdG. La data d'entrega del vídeo és de 15 novembre fins a 10 desembre 2022 de 2022. Tota la informació a:

<https://patronateps.udg.edu/?participa=concurs-intecaa>

– Què oferim?

- Premis als vídeos-treballs finalistes. (Primer premi, segon, tercer, quart i cinquè). Premis valorats aproximadament en 300, 200, 150, 100 i 100 € respectivament. Aquest any hi ha dos premis especials al millor treball en “Sostenibilitat (ODS)” i un altre en “Innovació, Emprenedoria i Impuls territorial”, valorats en 200 €.
- Diploma per als centres participats de forma que sigui visible que han col·laborat en el projecte InTecAA©'2022.
- 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-equips i alumnes guanyadors. Es comptarà amb la presència de convidats d'honor (que serà una persona rellevant en l'àmbit de la tecnologia agroalimentària i/o la gastronomia), així com varis representants de diferents estructures de la UdG (EPS, Patronat-EPS, Consell Social, Campus Sectorial Alimentari, Departament d'EQATA, Instituts de recerca, i Càtedres gastronomia i del vi i oli) i autoritats de la Generalitat, Diputació i Ajuntaments dels centres finalistes. Acte al que podran assistir, a més dels alumnes, els professors-tutors i directores representants dels centres educatius, els familiars dels equips finalistes. La data de l'acte final serà abans de les vacances de Nadal.

– Qui serà el jurat?

- El jurat estarà format pels experts de la gastronomia i la tecnologia agroalimentària. Presidenta de Patronat-EPS, Directora EPS, Presidenta del Consell Social, representants de les institucions i empreses col·laboradores, Directora del Campus Alimentació.

Directora del departament de EQATA i de l'Institut de Tecnologia Agroalimentària (INTEA-UdG).

- Es valorarà el rigor científic, l'originalitat de la proposta de plat, que estiguin alguns dels 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. I també es tindrà en compte l'impacte social al territori, el foment de l'emprenedoria i la dinamització cultural a les comarques gironines.
- 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.
- En participar-hi s'accepta les bases del concurs i es dóna permís per a divulgació de fotos del concurs.

Fotografies de l'acte final del tercer concurs-projecte INTECAA[®] 2021











