



Bases del V concurs InTecAA'23.

Projecte d'activitat educativa

Universitat de Girona - Centres Educatius



Calendari de realització de l'activitat

Calendari de realització de l'activitat Projecte-concurs INTECAA	Dates
Confirmació de celebració InTecAA-2023	Maig 2023
Envio circular	Setembre 2023
Inscripció (decidir que es participa i emplenar el full d'inscripció)	29-Set fins a 3-Nov 2023
Enviament vídeos	Del 15-Nov fins a 10-Des 2023.
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 (Patronat EPS, EPS-UdG, Consell Social, Campus Sectorial Alimentari, Departament d'EQATA, Institut de recerca INTEA, i Càtedra VOE), autoritats, representants d'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 i les empreses col·laboradores del EPS-Patronat.	Del 18 al 21 de Desembre de 2023 <i>(es concretarà la data concreta als participants)</i>



Bases del V Concurs InTecAA[®] - 2023

Les bases les trobareu en aquest document i amb més informació al web:

<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 molt de temps (depenent del número d'alumnes per grup). Per 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/i 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 de 2023. 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 en 300, 200, 150, 100 i 100 € respectivament. Aquest any els dos premis especials es destinaran al millor treball en “Sostenibilitat i estalvi o reaprofitament d’aigua (ODS)” i un altre en “Innovació, Emprenedoria i Impuls Territorial del Medi Rural a partir de les primeres matèries de proximitat”, valorats en 200 €.
- Diploma per als centres participats de forma que sigui visible que han col·laborat en el projecte InTecAA[©]2023.
- 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, Institut de recerca INTECA, 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 directors 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 per experts de la gastronomia i la tecnologia agroalimentària, per representants de les institucions que organitzen l’INTECAA-23 i per representants de les empreses col·laboradores.
- 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.