

# **BASES CONCURSO REAPROVECHAMIENTO**

## **TÍTULO DEL CONCURSO:**

Concurso de ideas para luchar contra el desperdicio alimentario en tu centro de estudios o centro de trabajo.

## **ÁMBITO DEL CONCURSO:**

Podrán participar todos aquellos estudiantes que hayan recibido la formación facilitada por los educadores en los talleres de la campaña ReAprovecha, y aquellos estudiantes de especialidades similares de centros educativos de Cantabria.

## **OBJETO DEL CONCURSO:**

El objeto del concurso es premiar a los estudiantes que presenten un trabajo escrito en formato de proyecto de innovación contra el despilfarro alimentario en su centro de estudios, centro de prácticas o entorno laboral.

El trabajo será individual pero podrá contar con la colaboración del profesorado.

## **LOS TRABAJOS DEBERÁN CORRESPONDER A ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:**

- A)** Proyecto de innovación contra el desperdicio en el centro de formación (contexto: centro educativo, pudiendo plantear unas mejoras sistémicas que afecten a todo el centro o en particular al entorno del aula).
- B)** Proyecto de innovación contra el desperdicio en el centro de prácticas (si el alumno/a se encuentra realizando prácticas FCT y cuenta con el permiso del centro de prácticas).
- C)** Proyecto de innovación contra el desperdicio en el puesto de trabajo.

Las propuestas deberán estar justificadas y basadas en una auditoría de la situación de partida en el ámbito en el que se proponga desarrollar las propuestas.

## **REQUISITOS:**

- Trabajo individual.
- Es imprescindible realizar una auditoría con datos reales, de mínimo cinco días, del desperdicio en cocina, o en sala, o bien en ambos.
- Presentar el trabajo en formato Word o PDF.
- Extensión máxima de 10 páginas, sin incluir portada, índice y anexos.

## FECHA LÍMITE PARA LA RECEPCIÓN DE LOS TRABAJOS:

15 de febrero de 2022 a las 12 del mediodía.

Los trabajos se deberán enviar a la siguiente dirección de correo:

[info@reaprovechacantabria.es](mailto:info@reaprovechacantabria.es)

## PREMIOS:

Se contemplan premios al primero, segundo y tercer trabajo según las valoraciones del jurado, para el proyecto que desarrolle propuestas creativas y de innovación contra el desperdicio de alimentos en algunas de las opciones que se proponen.

El premio al trabajo mejor valorado consistirá en una formación online individual en el Basque Culinary Center valorado en 200 euros.

El segundo premio consistirá en una envasadora al vacío valorado en 50 euros.

El tercer premio consistirá en un set de cuchillos valorado en 30 euros.

## JURADO:

Los ganadores serán elegidos por un jurado compuesto por un cocinero/a, un representante de MARE y un profesor titular de la Universidad.

En su decisión valorarán la capacidad del autor para aplicar los contenidos del taller ReAprovecha, la originalidad y la viabilidad de aplicación de dichas mejoras.

## CRITERIOS DE VALORACIÓN:

1. La **calidad** y eficacia de las acciones propuestas.
2. La **originalidad**, creatividad y viabilidad de las soluciones propuestas.
3. La **aplicación** de los contenidos del taller de la campaña Reaprovecha.
4. La **posibilidad** de transferencia de las acciones a otros centros o ámbitos.
5. El grado de **integración** y **continuidad** de las medidas o mejoras propuestas en el ámbito de su desarrollo.

[www.reaprovechacantabria.es](http://www.reaprovechacantabria.es)