



***UMA Sazón***  
***Festival Gastronómico***  
***Bases del concurso***

## **Bases de la presentación**

### **De los participantes.**

UMA Sazón es un evento representativo. A diferencia de los demás certámenes el estudiante participa en representación de su carrera profesional y debe hacerlo junto a un equipo formado también por estudiantes de su misma Escuela.

Para participar se debe ser estudiante regular, de pregrado o posgrado, debidamente matriculado en el último ciclo vigente (2024-2). Puede juntarse con compañeros de otros ciclos, siempre que sean de la misma Escuela.

Participan un mínimo de 2 y un máximo de 6 estudiantes por equipo, los mismos que deberán llenar la Ficha correspondiente y llevarla a la Oficina de Bienestar Universitario, hasta el 27 de Setiembre.

### **De la presentación.**

Cada equipo deberá presentar un platillo representativo de alguna región o ciudad de nuestro país. Para evitar duplicidad en las presentaciones se realizó un sorteo entre los Directores de Escuela, quedando de la siguiente manera:

- Farmacia y Bioquímica: **Ica.**
- Enfermería: **Huancayo.**
- Psicología: **Arequipa.**
- Tecnología Médica: **Trujillo.**
- Nutrición y Dietética: **Piura.**
- Ingeniería y Negocios: **Lima.**

Además, los equipos deberán presentar una reseña, a modo de díptico o tríptico, misma que será entregada a los jurados el día de la presentación. La elaboración de la misma forma parte de la calificación.

Uno de los miembros del equipo deberá presentar el platillo ante los jurados.

Los platillos deberán ser preparados fuera de la UMA, sólo se servirán en el ambiente de exposición, no se podrá cocinar en el mismo.

## Evaluación.

<b>Criterio</b>	<b>Descripción</b>	<b>Puntos (máx.)</b>
<b>Características organolépticas</b>	Balance de sabores, sazón y armonía de los ingredientes.	30
<b>Presentación</b>	Atractivo visual del plato y disposición estética. Uso de medios para presentar su platillo.	30
<b>Autenticidad Cultural</b>	Fidelidad a la receta tradicional, reflejando la historia y cultura del país.	20
<b>Uso de Ingredientes y soporte nutricional</b>	Inclusión de productos típicos y sustento nutricional.	20

**Total de Puntos: /100**

Cada uno de los cuadros muestra el máximo de puntos que se puede otorgar por cada categoría de la evaluación.

Esta rúbrica ofrece a los jurados una guía clara para evaluar los platos, manteniendo un equilibrio entre tradición, sabor y estética.