



## **BASES DE CONCURSO PARA LA II FERIA AGROPECUARIA, AGROINDUSTRIAL Y GASTRONÓMICA “RIQUEZAS DE LOS ANDES”**

### **Contenido:**

<b>Bases del Concurso de Juzgamiento de Ganado Vacuno.....</b>	<b>4</b>
1. Objetivo del Concurso .....	4
2. Categorías del Concurso .....	4
3. Requisitos de Inscripción.....	4
4. Criterios de Evaluación .....	5
5. Jueces del Concurso .....	5
6. Procedimiento del Concurso .....	5
7. Normas de Conducta.....	6
8. Disposiciones Finales.....	6
<b>Bases del Concurso y Juzgamiento de Cuyes Tipo 1.....</b>	<b>7</b>
1. Objetivo del Concurso .....	7
2. Categorías del Concurso .....	7
3. Requisitos de Inscripción.....	7
4. Criterios de Evaluación .....	7
5. Jueces del Concurso .....	8
6. Procedimiento del Concurso .....	8
7. Normas de Conducta.....	9
8. Disposiciones Finales.....	9
<b>Bases del Concurso y Juzgamiento en Producción de Hortalizas.....</b>	<b>10</b>
1. Objetivo del Concurso .....	10
2. Categorías del Concurso .....	10
3. Requisitos de Inscripción.....	10
4. Criterios de Evaluación .....	11
5. Jueces del Concurso .....	11
6. Procedimiento del Concurso .....	11
7. Normas de Conducta.....	12





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



<b>8. Disposiciones Finales</b> .....	12
<b>Bases del Concurso de Productos Derivados Lácteos</b> .....	13
1. Objetivo del Concurso .....	13
2. Categorías del Concurso .....	13
3. Requisitos de Inscripción.....	13
4. Criterios de Evaluación .....	14
5. Jueces del Concurso .....	14
6. Procedimiento del Concurso .....	14
7. Normas de Conducta.....	15
8. Disposiciones Finales.....	15
<b>Bases del Concurso y Juzgamiento de Quinoa y Derivados</b> .....	16
1. Objetivo del Concurso .....	16
2. Categorías del Concurso .....	16
3. Requisitos de Inscripción.....	16
4. Criterios de Evaluación .....	17
5. Jueces del Concurso .....	17
6. Procedimiento del Concurso .....	18
7. Normas de Conducta.....	18
8. Disposiciones Finales.....	18
<b>Bases del Concurso Gastronómico: Alimentos Ricos en Hierro</b> .....	19
1. Objetivo del Concurso .....	19
2. Categorías del Concurso .....	19
3. Requisitos de Inscripción.....	19
4. Criterios de Evaluación .....	20
5. Jueces del Concurso .....	20
6. Procedimiento del Concurso .....	21
7. Normas de Conducta.....	21
8. Disposiciones Finales.....	21
<b>Bases del Concurso de artesanía textil</b> .....	22
1. Objetivo del Concurso .....	22
2. Categorías del Concurso .....	22
3. Requisitos de Inscripción.....	22
4. Criterios de Evaluación .....	23

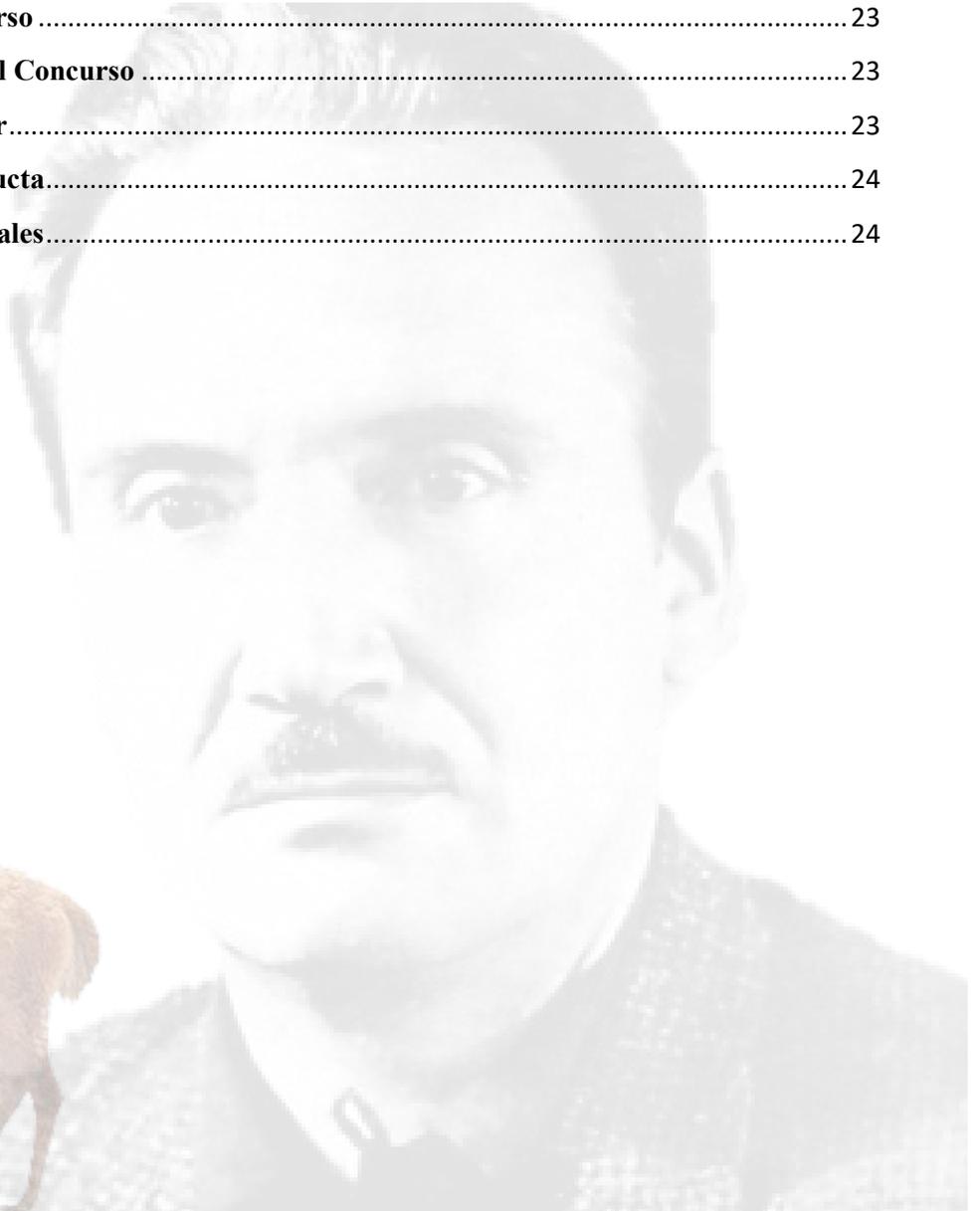


# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



Las obras serán evaluadas según los siguientes criterios. ....	23
• Originalidad e innovación. ....	23
• Calidad técnica y estética ....	23
• Valor cultural y tradición ....	23
• Uso de materiales sostenibles (se valorará positivamente). ....	23
<b>5. Jueces del Concurso</b> .....	23
<b>6. Procedimiento del Concurso</b> .....	23
<b>7. Derechos de autor</b> .....	23
<b>8. Normas de Conducta</b> .....	24
<b>9. Disposiciones Finales</b> .....	24



AV. Ica con Jr. 8 de mayo Nro. Huancabamba



Cell: 945096140, 993576545, 945301089



e-Mail:

[municipalidaddistritaljma@gmail.com](mailto:municipalidaddistritaljma@gmail.com)



## Bases del Concurso de Juzgamiento de Ganado Vacuno

### 1. Objetivo del Concurso

El concurso tiene como objetivo promover la excelencia en la cría de ganado vacuno, incentivando la mejora genética y la buena crianza, al tiempo que se reconocen los mejores ejemplares en función de su conformación, salud y producción.

### 2. Categorías del Concurso

#### 2.1 Por Raza:

- **Razas Lecheras:** Ejemplares destinados a la producción de leche.
- **Razas de Carne:** Ejemplares destinados a la producción de carne.
- **Razas Duales:** Ejemplares que pueden ser utilizados tanto para leche como para carne.

#### 2.2 Por Edad y Estado:

- **Terneros (hasta 1 año)**
- **Novillos (de 1 a 2 años)**
- **Vacas en Producción (más de 2 años)**
- **Toros (más de 2 años)**

### 3. Requisitos de Inscripción

#### 3.1 Documentación Necesaria:

- **Registro del Ganado:** Documentación que certifique la raza y propiedad del ganado.
- **Certificado de Salud:** Certificado veterinario vigente que confirme la buena salud del ejemplar.
- **Formulario de Inscripción:** Completar y firmar el formulario de inscripción proporcionado por la organización.

#### 3.2 Inscripción:

- **Fecha Límite:** Las inscripciones deben realizarse antes de la fecha límite especificada por la organización.
- **Cuota de Inscripción:** El pago de una cuota de inscripción será requerido y debe ser realizado al momento de completar el formulario.

#### 3.3 Requisitos del Ganado:

- **Edad y Categoría:** El ganado debe cumplir con los requisitos de edad y categoría establecidas.
- **Condiciones de Salud:** Los ejemplares deben estar libres de enfermedades contagiosas.





## 4. Criterios de Evaluación

### 4.1 Conformación General:

- **Estructura Corporal:** Tamaño, proporciones y balance general del ejemplar.
- **Postura y Movimiento:** Posición y alineación de las extremidades, así como la capacidad de movimiento.

### 4.2 Razas Lecheras:

- **Producción de Leche:** Cantidad y calidad de leche producida.
- **Características de la Ubre:** Forma, tamaño y condición de la ubre.

### 4.3 Razas de Carne:

- **Desarrollo Muscular:** Musculatura y grosor de la carne.
- **Proporción Grasa/Músculo:** Distribución y cantidad de grasa en relación con el músculo.

### 4.4 Salud y Condición Física:

- **General:** Estado de salud general, pelaje, piel, pezuñas y dientes.
- **Condición Corporal:** Adecuada condición corporal y ausencia de parásitos.

## 5. Jueces del Concurso

### 5.1 Selección de Jueces:

- Los jueces serán seleccionados por la organización y deberán ser expertos en las razas y categorías del ganado.
- Las decisiones de los jueces serán definitivas e inapelables.

### 5.2 Funciones de los Jueces:

- Evaluar cada ejemplar conforme a los criterios establecidos.
- Emitir juicios basados en observación y experiencia técnica.

## 6. Procedimiento del Concurso

### 6.1 Inscripción y Registro:

- Los participantes deben llegar al lugar del concurso con al menos 2 horas de antelación para completar el registro y preparar el ganado.
- Se realizará la verificación de la documentación y asignación de números identificadores.

### 6.2 Juzgamiento:



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



- El juzgamiento se llevará a cabo según el horario establecido para cada categoría.
- Los ejemplares serán evaluados de forma individual y en grupo, si aplica.

## 6.3 Premiación:

- Se otorgarán premios a los primeros lugares de cada categoría.
- También se podrán entregar premios especiales a ejemplares destacados por características excepcionales.

## 7. Normas de Conducta

### 7.1 Comportamiento:

- Los participantes deben mantener una conducta respetuosa hacia los jueces, otros participantes y el público.
- Está prohibido cualquier intento de manipulación o alteración de los ejemplares.

### 7.2 Preparación del Ganado:

- No se permitirá el uso de técnicas o sustancias que alteren la apariencia o salud natural del ganado.

### 7.3 Descalificación:

- La organización se reserva el derecho de descalificar a los participantes que no cumplan con las normas o bases del concurso.

## 8. Disposiciones Finales

### 8.1 Modificaciones:

- La organización del concurso se reserva el derecho de modificar las bases si es necesario. Cualquier cambio será comunicado a los participantes con antelación.

### 8.2 Aceptación de Bases:

- La participación en el concurso implica la aceptación y cumplimiento de todas las bases y regulaciones establecidas.

### 8.3 Publicación de Resultados:

- Los resultados del concurso serán publicados en el sitio web oficial del evento y se entregarán los premios en una ceremonia de clausura.





## Bases del Concurso y Juzgamiento de Cuyes Tipo 1

### 1. Objetivo del Concurso

El concurso tiene como objetivo promover la mejora genética y la calidad en la cría de cuyes tipo 1, destinados principalmente para la producción de carne. Se busca reconocer a los mejores ejemplares en función de su conformación, desarrollo muscular y salud.

### 2. Categorías del Concurso

#### 2.1 Por Edad:

- **Cuyes en Crecimiento:** Menores de 6 meses.
- **Cuyes Adultos:** Mayores de 6 meses.

#### 2.2 Por Sexo:

- **Machos**
- **Hembras**

### 3. Requisitos de Inscripción

#### 3.1 Documentación Necesaria:

- **Certificado de Salud:** Certificación veterinaria vigente que confirme la buena salud del cuy.
- **Formulario de Inscripción:** Completar y firmar el formulario proporcionado por la organización.
- **Registro del Cuy:** Información básica sobre el cuy, incluyendo edad y origen.

#### 3.2 Inscripción:

- **Fecha Límite:** Las inscripciones deben ser realizadas antes de la fecha límite establecida por la organización.
- **Cuota de Inscripción:** El pago de una cuota de inscripción, que será determinado por la organización, debe ser realizado al momento de completar el formulario.

#### 3.3 Requisitos del Cuy:

- **Edad y Categoría:** El cuy debe cumplir con los requisitos de edad y categoría establecidas.
- **Condiciones de Salud:** El cuy debe estar libre de enfermedades contagiosas y en buen estado general de salud.

### 4. Criterios de Evaluación

#### 4.1 Conformación General:



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



- **Desarrollo Muscular:** Proporción y desarrollo de los músculos.
- **Estructura Corporal:** Tamaño, forma y balance general del cuy.
- **Conformación Ósea:** Robustez y proporciones del esqueleto.

## 4.2 Calidad de Carne:

- **Textura y Consistencia:** Textura de la carne, firmeza y consistencia.
- **Proporción Grasa/Músculo:** Distribución y cantidad de grasa en relación con el músculo.

## 4.3 Salud y Condición Física:

- **Estado General:** Ausencia de enfermedades, parásitos y buen estado general de salud.
- **Pelaje y Piel:** Condiciones del pelaje y la piel, sin signos de parásitos o infecciones.

## 5. Jueces del Concurso

### 5.1 Selección de Jueces:

- Los jueces serán seleccionados por la organización y deberán ser expertos en la cría y evaluación de cuyes tipo 1.
- Las decisiones de los jueces serán definitivas e inapelables.

### 5.2 Funciones de los Jueces:

- Evaluar cada cuy de acuerdo con los criterios establecidos.
- Emitir juicios basados en la observación técnica y experiencia.

## 6. Procedimiento del Concurso

### 6.1 Inscripción y Registro:

- Los participantes deben llegar al lugar del concurso con al menos 2 horas de antelación para completar el registro y preparar los cuyes.
- Se realizará la verificación de la documentación y la asignación de números identificadores.

### 6.2 Juzgamiento:

- El juzgamiento se llevará a cabo según el horario establecido para cada categoría.
- Los cuyes serán evaluados de forma individual y, si aplica, en grupo.

### 6.3 Premiación:

- Se otorgarán premios a los primeros lugares en cada categoría.
- Se podrán entregar premios especiales a ejemplares destacados por características excepcionales.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



## 7. Normas de Conducta

### 7.1 Comportamiento:

- Los participantes deben mantener una conducta respetuosa hacia los jueces, otros participantes y el público.
- Está prohibido cualquier intento de manipulación o alteración de los cuyes.

### 7.2 Preparación de los Cuyes:

- No se permitirá el uso de técnicas o sustancias que alteren la apariencia o salud natural de los cuyes.

### 7.3 Descalificación:

- La organización se reserva el derecho de descalificar a los participantes que no cumplan con las normas o bases del concurso.

## 8. Disposiciones Finales

### 8.1 Modificaciones:

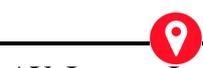
- La organización del concurso se reserva el derecho de modificar las bases si es necesario. Cualquier cambio será comunicado a los participantes con antelación.

### 8.2 Aceptación de Bases:

- La participación en el concurso implica la aceptación y cumplimiento de todas las bases y regulaciones establecidas.

### 8.3 Publicación de Resultados:

- Los resultados del concurso serán publicados en el sitio web oficial del evento y se entregarán los premios en una ceremonia de clausura.



AV. Ica con Jr. 8 de mayo Nro.  
Huancabamba



Cell: 945096140, 993576545,  
945301089



e-Mail:

[municipalidaddistritaljma@gmail.com](mailto:municipalidaddistritaljma@gmail.com)



## Bases del Concurso y Juzgamiento en Producción de Hortalizas

### 1. Objetivo del Concurso

El concurso tiene como objetivo promover la excelencia en la producción de hortalizas, incentivando las mejores prácticas agrícolas y reconociendo los ejemplares más destacados en términos de calidad, tamaño y apariencia.

### 2. Categorías del Concurso

#### 2.1 Por Tipo de Hortaliza:

- **Hortalizas de Hoja:** Ejemplos incluyen lechuga, espinaca, acelga.
- **Hortalizas de Raíz:** Ejemplos incluyen zanahoria, remolacha, rábano.
- **Hortalizas de Fruto:** Ejemplos incluyen tomate, pimiento, calabacín.
- **Hortalizas de Tallo:** Ejemplos incluyen apio, espárragos.

#### 2.2 Por Tamaño y Calidad:

- **Calidad Estética:** Incluye color, forma y apariencia general.
- **Tamaño:** Hortalizas que cumplen con los estándares de tamaño óptimo.
- **Sabor y Textura:** Evaluación de la calidad organoléptica (para algunas categorías).

### 3. Requisitos de Inscripción

#### 3.1 Documentación Necesaria:

- **Formulario de Inscripción:** Completar y firmar el formulario proporcionado por la organización.
- **Registro de Producción:** Información sobre el origen y condiciones de cultivo de las hortalizas.

#### 3.2 Inscripción:

- **Fecha Límite:** Las inscripciones deben realizarse antes de la fecha límite establecida.
- **Cuota de Inscripción:** El pago de una cuota de inscripción, que será especificada por la organización, debe realizarse al momento de completar el formulario.

#### 3.3 Requisitos de las Hortalizas:

- **Condiciones de Cultivo:** Las hortalizas deben ser producidas bajo condiciones estándar y no deben estar modificadas artificialmente.
- **Estado General:** Las hortalizas deben estar libres de enfermedades, plagas y daños físicos.





## 4. Criterios de Evaluación

### 4.1 Calidad Estética:

- **Color:** Debe ser el característico de la variedad.
- **Forma y Tamaño:** De acuerdo con los estándares de la variedad específica.
- **Apariencia General:** Sin defectos visibles ni daños.

### 4.2 Tamaño:

- **Adecuación al Tamaño Ideal:** Las hortalizas deben cumplir con los estándares de tamaño óptimo para su variedad.

### 4.3 Sabor y Textura (si aplica):

- **Sabor:** Evaluación del sabor, considerando dulzura, amargor y otros factores.
- **Textura:** Evaluación de la textura en cuanto a firmeza y frescura.

### 4.4 Estado General:

- **Sanidad:** Las hortalizas deben estar libres de enfermedades y plagas.
- **Frescura:** Deben estar en óptimas condiciones para consumo.

## 5. Jueces del Concurso

### 5.1 Selección de Jueces:

- Los jueces serán seleccionados por la organización y deberán ser expertos en horticultura y evaluación de hortalizas.
- Las decisiones de los jueces serán definitivas e inapelables.

### 5.2 Funciones de los Jueces:

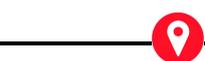
- Evaluar cada hortaliza de acuerdo con los criterios establecidos.
- Emitir juicios basados en la observación técnica y experiencia en horticultura.

## 6. Procedimiento del Concurso

### 6.1 Inscripción y Registro:

- Los participantes deben llegar al lugar del concurso con al menos 2 horas de antelación para completar el registro y preparar las hortalizas.
- Se realizará la verificación de la documentación y la asignación de números identificadores.

### 6.2 Juzgamiento:





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



- El juzgamiento se llevará a cabo según el horario establecido para cada categoría.
- Las hortalizas serán evaluadas de forma individual y, si aplica, en grupo.

## 6.3 Premiación:

- Se otorgarán premios a los primeros lugares en cada categoría.
- Se podrán entregar premios especiales a ejemplares destacados por características excepcionales.

## 7. Normas de Conducta

### 7.1 Comportamiento:

- Los participantes deben mantener una conducta respetuosa hacia los jueces, otros participantes y el público.
- Está prohibido cualquier intento de manipulación o alteración de las hortalizas.

### 7.2 Preparación de las Hortalizas:

- No se permitirá el uso de técnicas o sustancias que alteren la apariencia o calidad natural de las hortalizas.

### 7.3 Descalificación:

- La organización se reserva el derecho de descalificar a los participantes que no cumplan con las normas o bases del concurso.

## 8. Disposiciones Finales

### 8.1 Modificaciones:

- La organización del concurso se reserva el derecho de modificar las bases si es necesario. Cualquier cambio será comunicado a los participantes con antelación.

### 8.2 Aceptación de Bases:

- La participación en el concurso implica la aceptación y cumplimiento de todas las bases y regulaciones establecidas.

### 8.3 Publicación de Resultados:

- Los resultados del concurso serán publicados en el sitio web oficial del evento y se entregarán los premios en una ceremonia de clausura.





## Bases del Concurso de Productos Derivados Lácteos

### 1. Objetivo del Concurso

El objetivo del concurso es promover la excelencia en la producción de productos derivados lácteos, incentivando la calidad y la innovación en la industria láctea, y reconociendo los mejores productos en función de su sabor, textura, apariencia y valor nutritivo.

### 2. Categorías del Concurso

#### 2.1 Por Tipo de Producto:

- **Leche Pasteurizada:** Leche tratada térmicamente para eliminar patógenos.
- **Quesos:** Diversos tipos como cheddar, gouda, feta, entre otros.
- **Yogur:** Natural, saborizado, griego, etc.
- **Mantequilla y Margarina:** Productos a base de leche o derivados.
- **Otros Derivados:** Incluye productos como kefir, crema de leche, etc.

#### 2.2 Por Variedad y Estilo (donde aplique):

- **Quesos:** Tipo de queso (curado, fresco, madurado).
- **Yogur:** Tipo de yogur (griego, bebible, en crema).
- **Leche:** Tipo de leche (entera, semi-descremada, descremada).

### 3. Requisitos de Inscripción

#### 3.1 Documentación Necesaria:

- **Formulario de Inscripción:** Completar y firmar el formulario proporcionado por la organización.
- **Certificado de Calidad:** Documentación que certifique el cumplimiento de estándares de calidad y seguridad alimentaria.
- **Ficha Técnica:** Información detallada sobre el producto, incluyendo ingredientes, procesos de elaboración y fecha de vencimiento.

#### 3.2 Inscripción:

- **Fecha Límite:** Las inscripciones deben realizarse antes de la fecha límite establecida por la organización.
- **Cuota de Inscripción:** El pago de una cuota de inscripción, que será especificada por la organización, debe realizarse al momento de completar el formulario.

#### 3.3 Requisitos del Producto:



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



- **Cumplimiento de Normas:** Los productos deben cumplir con las normativas locales e internacionales de seguridad alimentaria.
- **Estado del Producto:** Los productos deben estar en condiciones óptimas para la evaluación.

## 4. Criterios de Evaluación

### 4.1 Apariencia:

- **Presentación General:** Estética y presentación del producto.
- **Consistencia y Textura:** Adecuación a las características esperadas del producto (por ejemplo, textura cremosa para yogur).

### 4.2 Sabor y Aroma:

- **Sabor:** Evaluación del sabor, balance y profundidad del gusto.
- **Aroma:** Evaluación del aroma, frescura y características típicas del producto.

### 4.3 Calidad Nutricional:

- **Contenido Nutricional:** Evaluación del perfil nutricional, como contenido de proteínas, grasas y vitaminas.
- **Aspectos de Salud:** Cumplimiento de estándares de salud y calidad nutricional.

### 4.4 Innovación (si aplica):

- **Creatividad:** Innovación en el proceso de producción, ingredientes utilizados o presentación del producto.

## 5. Jueces del Concurso

### 5.1 Selección de Jueces:

- Los jueces serán seleccionados por la organización y deberán ser expertos en tecnología de alimentos, nutrición y producción láctea.
- Las decisiones de los jueces serán definitivas e inapelables.

### 5.2 Funciones de los Jueces:

- Evaluar cada producto de acuerdo con los criterios establecidos.
- Emitir juicios basados en la observación técnica y experiencia en la industria láctea.

## 6. Procedimiento del Concurso

### 6.1 Inscripción y Registro:



AV. Ica con Jr. 8 de mayo Nro.  
Huancabamba



Cell: 945096140, 993576545,  
945301089



e-Mail:

[municipalidaddistritaljma@gmail.com](mailto:municipalidaddistritaljma@gmail.com)



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



- Los participantes deben llegar al lugar del concurso con al menos 2 horas de antelación para completar el registro y preparar los productos.
- Se realizará la verificación de la documentación y la asignación de números identificadores.

## 6.2 Juzgamiento:

- El juzgamiento se llevará a cabo según el horario establecido para cada categoría.
- Los productos serán evaluados de forma individual y, si aplica, en grupo.

## 6.3 Premiación:

- Se otorgarán premios a los primeros lugares en cada categoría.
- Se podrán entregar premios especiales a productos destacados por características excepcionales.

## 7. Normas de Conducta

### 7.1 Comportamiento:

- Los participantes deben mantener una conducta respetuosa hacia los jueces, otros participantes y el público.
- Está prohibido cualquier intento de manipulación o alteración de los productos.

### 7.2 Preparación del Producto:

- No se permitirá el uso de técnicas o sustancias que alteren la calidad natural del producto.

### 7.3 Descalificación:

- La organización se reserva el derecho de descalificar a los participantes que no cumplan con las normas o bases del concurso.

## 8. Disposiciones Finales

### 8.1 Modificaciones:

- La organización del concurso se reserva el derecho de modificar las bases si es necesario. Cualquier cambio será comunicado a los participantes con antelación.

### 8.2 Aceptación de Bases:

- La participación en el concurso implica la aceptación y cumplimiento de todas las bases y regulaciones establecidas.

### 8.3 Publicación de Resultados:



AV. Ica con Jr. 8 de mayo Nro.  
Huancabamba



Cell: 945096140, 993576545,  
945301089



e-Mail:

[municipalidaddistritaljma@gmail.com](mailto:municipalidaddistritaljma@gmail.com)



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



- Los resultados del concurso serán publicados en el sitio web oficial del evento y se entregarán los premios en una ceremonia de clausura.

## Bases del Concurso y Juzgamiento de Quinua y Derivados

### 1. Objetivo del Concurso

El concurso tiene como objetivo destacar la calidad y la innovación en la producción de quinua y sus derivados, promoviendo las mejores prácticas agrícolas y de procesamiento, y reconociendo los productos que sobresalgan en términos de sabor, apariencia, valor nutritivo y calidad general.

### 2. Categorías del Concurso

#### 2.1 Por Tipo de Producto:

- **Quinua Grano:** Quinua en su forma natural, sin procesar.
- **Quinua Cocida:** Quinua ya preparada y cocida.
- **Harina de Quinua:** Quinua procesada en forma de harina.
- **Bebidas de Quinua:** Bebidas elaboradas a partir de quinua.
- **Snacks y Productos Procesados:** Productos como barras, galletas y otros derivados que contienen quinua.

#### 2.2 Por Calidad y Características Específicas:

- **Grano de Quinua:** Tamaño, forma, color, pureza.
- **Harina de Quinua:** Textura, consistencia, color.
- **Productos Cocidos:** Textura, sabor, apariencia.
- **Bebidas de Quinua:** Sabor, aroma, consistencia.
- **Snacks y Otros Productos:** Sabor, textura, innovaciones.

### 3. Requisitos de Inscripción

#### 3.1 Documentación Necesaria:

- **Formulario de Inscripción:** Completar y firmar el formulario proporcionado por la organización.
- **Certificado de Calidad:** Documentación que certifique el cumplimiento de estándares de calidad y seguridad alimentaria.
- **Ficha Técnica:** Información detallada sobre el producto, incluyendo ingredientes, proceso de elaboración y fecha de vencimiento.

#### 3.2 Inscripción:

- **Fecha Límite:** Las inscripciones deben realizarse antes de la fecha límite establecida por la organización.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



- **Cuota de Inscripción:** El pago de una cuota de inscripción, especificada por la organización, debe ser realizado al momento de completar el formulario.

### 3.3 Requisitos del Producto:

- **Cumplimiento de Normas:** Los productos deben cumplir con las normativas locales e internacionales de seguridad alimentaria.
- **Estado del Producto:** Los productos deben estar en condiciones óptimas para la evaluación.

## 4. Criterios de Evaluación

### 4.1 Apariencia:

- **Grano de Quinua:** Uniformidad, tamaño, color, ausencia de impurezas.
- **Harina de Quinua:** Textura, consistencia, color.
- **Productos Cocidos y Procesados:** Presentación general, textura, apariencia.

### 4.2 Sabor y Aroma:

- **Grano y Harina:** Sabor característico de quinua, sin sabores extraños.
- **Productos Cocidos y Procesados:** Sabor balanceado, ausencia de sabores off-flavor.
- **Bebidas de Quinua:** Aroma fresco, sabor agradable y balanceado.

### 4.3 Calidad Nutricional:

- **Contenido Nutricional:** Evaluación del perfil nutricional como proteínas, fibra, vitaminas y minerales.
- **Aspectos de Salud:** Cumplimiento de estándares de salud y calidad nutricional.

### 4.4 Innovación (si aplica):

- **Creatividad:** Innovación en el proceso de producción, ingredientes utilizados, o presentación del producto.

## 5. Jueces del Concurso

### 5.1 Selección de Jueces:

- Los jueces serán seleccionados por la organización y deberán ser expertos en nutrición, tecnología de alimentos y producción de quinua.
- Las decisiones de los jueces serán definitivas e inapelables.

### 5.2 Funciones de los Jueces:

- Evaluar cada producto de acuerdo con los criterios establecidos.
- Emitir juicios basados en la observación técnica y experiencia en el sector.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



## 6. Procedimiento del Concurso

### 6.1 Inscripción y Registro:

- Los participantes deben llegar al lugar del concurso con al menos 2 horas de antelación para completar el registro y preparar los productos.
- Se realizará la verificación de la documentación y la asignación de números identificadores.

### 6.2 Juzgamiento:

- El juzgamiento se llevará a cabo según el horario establecido para cada categoría.
- Los productos serán evaluados de forma individual y, si aplica, en grupo.

### 6.3 Premiación:

- Se otorgarán premios a los primeros lugares en cada categoría.
- Se podrán entregar premios especiales a productos destacados por características excepcionales.

## 7. Normas de Conducta

### 7.1 Comportamiento:

- Los participantes deben mantener una conducta respetuosa hacia los jueces, otros participantes y el público.
- Está prohibido cualquier intento de manipulación o alteración de los productos.

### 7.2 Preparación del Producto:

- No se permitirá el uso de técnicas o sustancias que alteren la calidad natural del producto.

### 7.3 Descalificación:

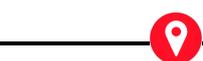
- La organización se reserva el derecho de descalificar a los participantes que no cumplan con las normas o bases del concurso.

## 8. Disposiciones Finales

### 8.1 Modificaciones:

- La organización del concurso se reserva el derecho de modificar las bases si es necesario. Cualquier cambio será comunicado a los participantes con antelación.

### 8.2 Aceptación de Bases:



AV. Ica con Jr. 8 de mayo Nro.  
Huancabamba



Cell: 945096140, 993576545,  
945301089



e-Mail:

[municipalidaddistritaljma@gmail.com](mailto:municipalidaddistritaljma@gmail.com)



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



- La participación en el concurso implica la aceptación y cumplimiento de todas las bases y regulaciones establecidas.

## 8.3 Publicación de Resultados:

- Los resultados del concurso serán publicados en el sitio web oficial del evento y se entregarán los premios en una ceremonia de clausura.

## Bases del Concurso Gastronómico: Alimentos Ricos en Hierro

### 1. Objetivo del Concurso

El objetivo del concurso es promover la creatividad culinaria y la calidad en la preparación de platos elaborados con alimentos ricos en hierro, destacando su importancia para la salud y el bienestar. Se busca reconocer las mejores recetas en función de sabor, presentación, valor nutritivo y originalidad.

### 2. Categorías del Concurso

#### 2.1 Por Tipo de Plato:

- **Entradas:** Platos que sirvan como aperitivos o primeros platos.
- **Platos Principales:** Comidas que constituyen el plato central del menú.
- **Postres:** Opciones de postres que incorporen alimentos ricos en hierro.

#### 2.2 Por Enfoque Nutricional:

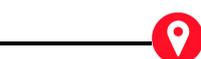
- **Bajo en Grasa:** Platos que sean ricos en hierro, pero bajos en grasa.
- **Vegano/Vegetariano:** Recetas que sean completamente veganas o vegetarianas.
- **Innovador:** Platos con un enfoque creativo o inusual en el uso de alimentos ricos en hierro.

### 3. Requisitos de Inscripción

#### 3.1 Documentación Necesaria:

- **Formulario de Inscripción:** Completar y firmar el formulario proporcionado por la organización.
- **Ficha Técnica de la Receta:** Detalle de los ingredientes, proceso de preparación y valor nutricional.
- **Certificado de Origen:** Documentación que certifique la procedencia y calidad de los ingredientes principales, si aplica.

#### 3.2 Inscripción:



AV. Ica con Jr. 8 de mayo Nro.  
Huancabamba



Cell: 945096140, 993576545,  
945301089



e-Mail:

[municipalidaddistritaljma@gmail.com](mailto:municipalidaddistritaljma@gmail.com)



# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



- **Fecha Límite:** Las inscripciones deben realizarse antes de la fecha límite establecida por la organización.
- **Cuota de Inscripción:** El pago de una cuota de inscripción, que será especificada por la organización, debe realizarse al momento de completar el formulario.

### 3.3 Requisitos del Plato:

- **Uso de Ingredientes:** El plato debe incluir al menos uno o más ingredientes ricos en hierro, tales como espinacas, legumbres, carne roja, mariscos, etc.
- **Estado del Plato:** Debe estar en condiciones óptimas para la evaluación (frescor y presentación).

## 4. Criterios de Evaluación

### 4.1 Sabor:

- **Balance de Sabores:** Evaluación de la combinación de sabores, adecuación del sazonado y balance general.
- **Sabor General:** Apreciación del sabor global del plato, considerando la integración de los ingredientes ricos en hierro.

### 4.2 Presentación:

- **Estética:** Apariencia visual del plato, presentación y emplatado.
- **Creatividad:** Innovación en la presentación y en el uso de ingredientes.

### 4.3 Valor Nutricional:

- **Contenido de Hierro:** Evaluación del aporte de hierro del plato basado en la composición de los ingredientes.
- **Balance Nutricional:** Consideración del valor nutricional general del plato, como la presencia de otros nutrientes y el equilibrio en la dieta.

### 4.4 Originalidad:

- **Innovación en la Receta:** Creatividad en el uso de ingredientes y técnicas de preparación.
- **Adaptación del Tema:** Grado en que el plato destaca el hierro como un componente principal.

## 5. Jueces del Concurso

### 5.1 Selección de Jueces:

- Los jueces serán seleccionados por la organización y deberán ser expertos en gastronomía, nutrición y salud.
- Las decisiones de los jueces serán definitivas e inapelables.





## 5.2 Funciones de los Jueces:

- Evaluar cada plato de acuerdo con los criterios establecidos.
- Emitir juicios basados en la observación técnica y experiencia en la gastronomía y nutrición.

## 6. Procedimiento del Concurso

### 6.1 Inscripción y Registro:

- Los participantes deben llegar al lugar del concurso con al menos 2 horas de antelación para completar el registro y preparar los platos.
- Se realizará la verificación de la documentación y la asignación de números identificadores.

### 6.2 Juzgamiento:

- El juzgamiento se llevará a cabo según el horario establecido para cada categoría.
- Los platos serán evaluados de forma individual y, si aplica, en grupo.

### 6.3 Premiación:

- Se otorgarán premios a los primeros lugares en cada categoría.
- Se podrán entregar premios especiales a recetas destacadas por características excepcionales.

## 7. Normas de Conducta

### 7.1 Comportamiento:

- Los participantes deben mantener una conducta respetuosa hacia los jueces, otros participantes y el público.
- Está prohibido cualquier intento de manipulación o alteración de los platos.

### 7.2 Preparación del Plato:

- No se permitirá el uso de técnicas o sustancias que alteren la calidad y valor nutricional natural del plato.

### 7.3 Descalificación:

- La organización se reserva el derecho de descalificar a los participantes que no cumplan con las normas o bases del concurso.

## 8. Disposiciones Finales

### 8.1 Modificaciones:





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



- La organización del concurso se reserva el derecho de modificar las bases si es necesario. Cualquier cambio será comunicado a los participantes con antelación.

## 8.2 Aceptación de Bases:

- La participación en el concurso implica la aceptación y cumplimiento de todas las bases y regulaciones establecidas.

## 8.3 Publicación de Resultados:

- Los resultados del concurso serán publicados en el sitio web oficial del evento y se entregarán los premios en una ceremonia de clausura.

## Bases del Concurso de artesanía textil

### 1. Objetivo del Concurso

El objetivo del concurso es incentivar a las personas de la zona a continuar elaborando piezas cuya creación se distinga por su aportación cultural y estética, reconocer a los creadores de los saberes artesanales, el buen manejo de los materiales, acorde con el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales del entorno, en el que se proteja y conserve el patrimonio cultural.

### 2. Categorías del Concurso

El concurso se realizará de la siguiente manera.

- **Tejido:** Punto, crochet, palillos de metal
- **Bordado:** A mano
- **Indumentaria:** Ropa
- **Decoración:** elementos decorativos textiles (cojines, tapices, etc.)

### 3. Requisitos de Inscripción

#### 3.1 Documentación Necesaria:

- **Formulario de Inscripción:** Completar y firmar el formulario proporcionado por la organización.

#### 3.2 Inscripción:

- **Fecha Límite:** Las inscripciones deben realizarse antes de la fecha límite establecida por la organización.
- **Cuota de Inscripción:** El pago de una cuota de inscripción, que será especificada por la organización, debe realizarse al momento de completar el formulario.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



## 4. Criterios de Evaluación

Las obras serán evaluadas según los siguientes criterios.

- Originalidad e innovación.
- Calidad técnica y estética
- Valor cultural y tradición
- Uso de materiales sostenibles (se valorará positivamente).

## 5. Jueces del Concurso

### 5.1 Selección de Jueces:

- Los jueces serán seleccionados por la organización.
- Las decisiones de los jueces serán definitivas e inapelables.

### 5.2 Funciones de los Jueces:

- Evaluar cada obra de acuerdo con los criterios establecidos.

## 6. Procedimiento del Concurso

### 6.1 Inscripción y Registro:

- Los participantes deben llegar al lugar del concurso con al menos 2 horas de antelación para completar el registro.
- Se realizará la verificación de la documentación y la asignación de números identificadores.

### 6.2 Juzgamiento:

- El juzgamiento se llevará a cabo según el horario establecido para cada categoría.
- Los platos serán evaluados de forma individual y, si aplica, en grupo.

### 6.3 Premiación:

Se otorgarán los siguientes premios en toda la categoría por sumatoria de puntos.

- Primer lugar.
- Segundo lugar
- Tercer lugar

## 7. Derechos de autor

Los participantes mantienen los derechos sobre sus obras, pero autorizan al organizador a utilizar imágenes de las mismas para fines promocionales relacionados con el concurso.





# MUNICIPALIDAD DISTRITAL JOSÉ MARÍA ARGUEDAS

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



## 8. Normas de Conducta

### 8.1 Comportamiento:

- Los participantes deben mantener una conducta respetuosa hacia los jueces, otros participantes y el público.

### 8.2 Descalificación:

- La organización se reserva el derecho de descalificar a los participantes que no cumplan con las normas o bases del concurso.

## 9. Disposiciones Finales

### 9.1 Modificaciones:

- La organización del concurso se reserva el derecho de modificar las bases si es necesario. Cualquier cambio será comunicado a los participantes con antelación.

### 9.2 Aceptación de Bases:

- La participación en el concurso implica la aceptación y cumplimiento de todas las bases y regulaciones establecidas.

### 9.3 Publicación de Resultados:

- Los resultados del concurso serán publicados en el sitio web oficial del evento y se entregarán los premios en una ceremonia de clausura.



AV. Ica con Jr. 8 de mayo Nro.  
Huancabamba



Cell: 945096140, 993576545,  
945301089



e-Mail:

[municipalidaddistritaljma@gmail.com](mailto:municipalidaddistritaljma@gmail.com)