Hospital Santo Tomás
Servicio de Nutrición y Dietética
X Seminario Científico de Nutrición y Dietética
VI Concurso de Desarrollo de Productos Nutricionales:
Maritza Juncos

El X Seminario Científico de Nutrición y Dietética se complace en invitarles a participar del VI concurso de desarrollo de productos nutricionales.

¿Quiénes pueden participar?

- Profesionales de nutrición y Estudiantes de nutrición de todas las Universidades del territorio nacional, desde el primer año hasta el último.
- Pueden participar individualmente o en equipos de 3 miembros como máximo.
- Pueden incluir en el equipo profesiones afines siempre y cuando haya al menos un miembro que sea nutricionista dietista.
- En caso de ser estudiantes, de igual forma al menos un integrante debe pertenecer a la carrera de nutrición y dietética.
- En caso de ser estudiantes, deben entregar una nota de anuencia por parte de la universidad a la que asiste.

Objetivos:

Estimular la creatividad, emprendimiento y exaltación de los sentidos en consonancia con los aspectos dietéticos y nutricionales expresados en la preparación del producto nutricional.

¿Qué productos pueden participar?:

- Alimentos o preparaciones fortificadas o suplementados en algún nutriente o nutracéutico que se haya comprobado algún beneficio para la salud según el Codex Alimentarius.
- Alimentos o preparaciones especialmente formulados con el fin de incluirse dentro del tratamiento nutricional de alguna patología. El mismo debe tener una clara relación con la patología o las patologías a las que están dirigidas.
- Aislados de nutrientes.
- Suplementos o fórmulas nutricionales **artesanales** estandarizadas.
- No participan aquellos productos ya que estén comercializados actualmente.

Parámetros para presentar su producto:

1 **Nombre de la receta:**
2. Ingredientes utilizados:
a. listar los ingredientes utilizados en la receta por orden de proporción de mayor a menor (colocar el peso de cada ingrediente en gramos y unidad de medidas caseras).

Ingredientes	Gramos	Medida casera
Agua	240 g	1 taza

3. **Preparación de la receta:** describir claramente el procedimiento y técnicas utilizados en orden y enumerados. Incluir el tiempo de preparación.

4. **Análisis Nutricional:** entregar un cuadro detallado del valor nutricional del producto que se tome en cuenta los ingredientes, peso en gramos, porción comestible, macronutrientes y micronutrientes (los más relevantes para el producto). Recuerde utilizar las dosis de referencia según las RDD del INCAP. Recuerde referir la tabla de composición de alimentos a utilizar,

5. Etiquetado nutricional: se recomienda cumplir las normas del CODEX ALIMENTARIUS (http://www.fao.org/3/contents/817067dc-e634-5a33-bcf7-7799ae29fcef/W8612S00.htm)

6. Videos promocional:

a. Tiempo máximo de 1 minuto.
b. No se aceptan plagios
c. Se prohíbe el uso de nombres comerciales
d. Debe reflejar creatividad y originalidad
e. Utilizar lenguaje sencillo y apropiado
f. En formato .wma o mp4

7. **Sustentación y presentación del producto:** Se realizará posterior a la presentación de su video ante el jurado calificador (tiempo de duración: 4 minutos).

8. **Producto finalizado**: se refiere al producto en su respectivo embalaje sellado, con su respectiva información nutricional, etiquetas, nombre del producto, fechas de vencimientos y de más mensajes que correspondan)

9. Degustación al jurado: Debe presentar 5 porciones de su producto las cuales serán degustadas por el jurado calificador.

Observaciones:

- Referente a los ingredientes: Puede utilizar ingredientes comerciales y de origen natural, se prohíbe el uso de ingredientes se hayan declarado como peligrosos para el consumo humano. No declarar algún ingrediente que haya sido utilizado en la etiqueta le descalifica del concurso.
- Recuerde traer consigo el día del concurso un dispositivo USB con el video como respaldo.
- **La premiación será ÚNICO PREMIO de B/. 150.00. Debe adjuntar una copia de cédula de cada participante para efectos de la premiación**.
- El expositor debe traer consigo un USB el día del concurso.
- Fecha de sustentación: 2 de septiembre de 2022.
- Horario de sustentación: 1:30 p.m. (dicho horario estará sujeto a modificaciones).
- Si durante el periodo de convocatoria el número de participantes supera los diez trabajos, se realizará una preselección por parte del jurado en base al resumen enviado. TODOS los trabajos se proyectarán en la sala de exposición, sin embargo, solamente 10 se sustentarán ante el público.
- El autor expositor debe estar 30 minutos antes de su exposición en el lugar y horario establecido, si no está a la hora de exponer, el trabajo continúa en concurso sin embargo su calificación será de 0 en el criterio de sustentación.

- El trabajo debe entregarse en las oficinas de Nutrición y Dietética del Hospital Santo Tomás, a más tardar el 26 de agosto de 2022 en horario de 7:00 a.m. a 3:00 p.m. o al correo: seminarionutricion@hst.gob.pa y nutrikenhia@hotmail.com.