

**CONCURS  
ESCOLAR**

**GANDIA  
JÚNIOR  
XEF**



**a partir d'ABRIL!**

[www.gandiaciutatsaludable.com](http://www.gandiaciutatsaludable.com)



## CONCURSO "GANDIA JÚNIOR XEF"

La concejalía de Sanidad Pública y Políticas Saludables del Ayuntamiento de Gandia ha impulsado el programa 'Escoles Saludables' dentro del presente curso escolar 2017-2018 con un proyecto que trata de inculcar a los alumnos y sus familias hábitos saludables.



La concejal responsable del área, Liduvina Gil, pretende que con esta iniciativa los escolares sean responsables y mejoren su calidad de vida cambiando sus hábitos alimenticios y deportivos y enseñen a sus padres (con lo aprendido en la escuela) a llevar una vida saludable en casa.

A través de charlas y talleres en los ocho centros educativos de Gandia participantes en la iniciativa (Botànic Cavanilles, Carmelitas, Abecé, Borja Jesuitas, Escolapias, Escolapios, Los Naranjos, Abad Solà) se están abordando asuntos como el deporte, la alimentación saludable, las adicciones, las nuevas tecnologías o la educación sexual. También se ha realizado un estudio sobre la "obesidad infantil".

Una de las iniciativas a desarrollar dentro de este extenso programa de salud en el ámbito educativo es un concurso de cocina entre los alumnos participantes. Se trata de **GANDIA JÚNIOR XEF**.

El concurso comenzará de forma inminente. Los 8 centros educativos participantes en el programa del departamento de Sanidad Pública y Políticas Saludables realizarán una selección de dos alumnos (por centro) que resultarán ganadores por presentar la receta más sabrosa al tiempo que saludable. La receta la traerán hecha de casa pero deberán explicar la elaboración del plato al jurado que dará su veredicto.



El jurado en este caso será la concejal de Educación, Liduvina Gil, junto al equipo de nutricionista (Marianela Fernández), psicóloga (Katya Bañuls) y entrenador (Jesús Naveiro) del programa Escuelas Saludables, así como el director del centro educativo que elija a sus dos alumnos.

Los 16 finalistas participarán en el concurso final previsto para el mes de junio. Entonces realizarán las recetas en el momento del concurso, en las cocinas del colegio Botànic Cavanilles. Un jurado formado por cocineros de reconocido prestigio (Begoña Rodrigo –Top Chef España-, Manuel Alonso –estrella Michelin-, Juan Llorca –consultor nutricional y chef Kids Inspired Food-, junto a la concejal Liduvina Gil, elegirá al mejor Gandia Junior Xef.



El concurso final será grabado para editar un vídeo que posteriormente se subirá a la web y redes sociales.

En todo el proceso se dará cobertura al concurso como también a los patrocinadores y colaboradores.

Estudio tipográfico

Gandia Júnior Xef

**GANDIA JÚNIOR XEF**

*Gandia Júnior Xef*

*Gandia Júnioꝝ Xef*

*Gandia Júnior Xef*

**GANDIA JÚNIOR XEF**

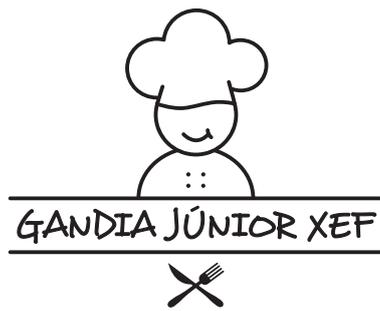
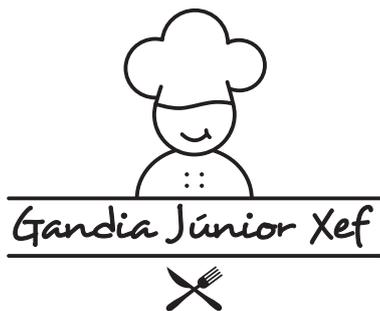
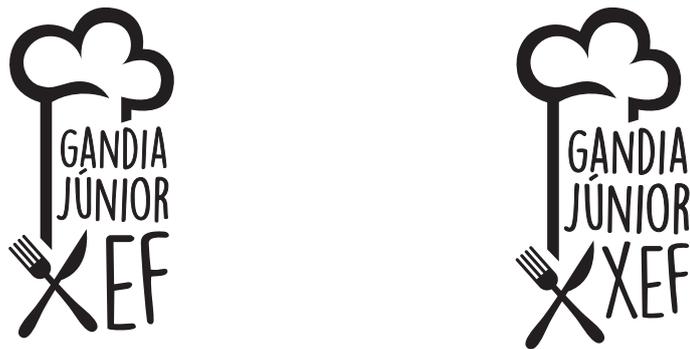
**GANDIA JÚNIOR XEF**

Tipografías OK

Tipografía utilizada  
"DK Lemon Yellow Sun"

ABCÇDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ  
ABCÇDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ  
0123456789

Propuestas de marca



Propuestas de color



Marca OK



Pantones corporatius





**¡Conoce a todos los aspirantes!**



**GRAN FINAL**  
**#GandiaJuniorXef**  
**Divendres 8 de juny**  
**15:30h**



# GRAN FINAL

#GandiaJuniorXef  
Divendres 8  
de juny  
15:30h





Merchandising



## Bases concurso Gandia Júnior Xef

### BASES

#### OBJECTIU

Educar els xiquets i xiquetes de primer a quart de Primària dels centres escolars de Gandia els beneficis per a la salut d'una alimentació adequada i generar hàbits saludables en companyia dels seus familiars i professorat.

#### PARTICIPANTS

Podrà participar l'alumnat de 1r a 4t de Primària dels centres escolars de Gandia adherits al PROGRAMA L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE I ACTIVITAT FÍSICA EN L'ESCOLA 2017-2018: CEIP Botànic Cavanilles, CC Carmelites, CC Abecé, CC Escola Pia, CC Escolàpies, CC Abat Sola, CC Borja Jesuïtes i CP Los Naranjos.

#### REQUISITS

1. Per a l'alumnat de 1r i 2n de Primària es realitzarà 2 receptes saludables d'una amanida i un postre.
2. Per a l'alumnat de 3r i 4t de primària: es realitzaran dues receptes saludables un plat de lliure elecció i un postre.

No es podrà utilitzar aliments insans (vegeu el contingut del MÓDUL 4)

Aquestes receptes podran ser elaborades per l'alumnat a casa, amb ajuda de la seua família. Les receptes hauran de ser d'elaboració pròpia, estar explicada de forma detallada, incloent-hi els següents apartats: nom de les receptes, nom de l'alumne, centre escolar i curs, ingredients de les receptes, manera de preparació, grau de dificultat (baix, mitjà o alt) i una foto de les receptes on es veja el nivell d'implicació de l'alumnat.

Es tracta d'un procés participatiu en el qual intervé l'alumnat, el professorat i les famílies i el resultat final del qual serà, a més de la gran final de centres, elaborar entre tots els centres un "RECEPTARI ALIMENTACIÓ SALUDABLE", amb totes les receptes seleccionades en la Fase I.

#### SELECCIÓ

**Fase I:** la primera selecció la realitzarà el mateix centre i representants dels pares i mares de família i seleccionaran 10 receptes que passaran a la Fase II. Cada centre posarà la data que considere oportuna abans del dia 23 d'abril. Tots els xiquets i xiquetes participants rebran un regal.

**Fase II:** un jurat valorarà, entre les 10 receptes seleccionades en la Fase I, les dos millors receptes saludables de cada centre i de cada categoria. Tots els centres participants rebran un regal.

#### FASE FINAL DEL CONCURS

Els 16 alumnes seleccionats passaran a la final, que tindrà lloc el 8 de juny en les cuines del Botànic Cavanilles.

Aquest dia, l'alumnat elaborarà les receptes allí mateix, amb l'ajuda d'un professor del centre. El temps màxim per a la preparació de la recepta serà de 2 hores.

#### PREMIS

Els premiats en les categories A i B guanyaran un cap de setmana per a 4 persones (2 adults i 2 xiquets menors de 12 anys) a Port Aventura (Tarragona).

Simulación escenario



## Tarifas plató concurso Gandia Júnior Xef

El Concurs Gandia Júnior Xef, del programa "Alimentació saludable i activitat física en l'escola - Escoles Saludables-", desenrotllat pel departament de Sanitat Pública i Polítiques Saludables de l'Ajuntament de Gandia, arribarà a la seua fase final el 8 de juny.

Eixe dia, els 16 alumnes seleccionats pel jurat per haver realitzat en la primera i segona fase la recepta més saludable, participaran en la final.

La final del Concurs tindrà lloc en un escenari que es muntarà en el pati del col·legi **Botànic Cavanilles** amb 8 cuines, espai per al jurat i grades per als xiquets i pares de tots els col·legis participants.

El concurs serà gravat per càmeres de televisió i s'emetrà en **Telesafor**. L'acte es difondrà en xarxes socials i a través dels mitjans de comunicació i actualment s'està negociant la seua emissió en Àpunt.

A més, la final del concurs comptarà amb la presència dels cuiners **Manuel Alonso** (estrela Michelin), **Begoña Rodrigo** (Top Xef Espanya) i **Juan Llorca** (consultor nutricional i xef Kids Inspired Food).

El patrocini es podrà realitzar de diverses formes:



**COL·LABORACIÓ BRONZE**



**COL·LABORACIÓ PLATA**



**COL·LABORACIÓ OR**

