

> BASES DESAFÍO

TP INACAP RM



BASES DESAFÍO TP SEDE APOQUINDO

Creación de un Cóctel inspirado en té y otro Cóctel inspirado en alguna fruta e ingrediente(s) que identifiquen la región, deben ser preparaciones analcohólicas, teniendo presente que el producto final sea beneficioso para la salud, relevando los compuestos saludables de los ingredientes utilizados respecto de sus aportes nutricionales.

I. ANTECEDENTES DE LA CONVOCATORIA.

El Ministerio de Educación celebra cada 26 de agosto el Día de la Formación Técnico-Profesional, con el objetivo de reconocer la importancia de la educación técnica en el desarrollo productivo del país al dar vida a esta nueva modalidad educativa, que busca la formación integral de estudiantes para el mundo laboral. Desde 2018, la celebración se extendió a una semana completa para considerar a todos los niveles de la formación Técnico-Profesional y resaltar de mejor manera su aporte al desarrollo de Chile.

INACAP es una institución que forma parte de la Educación Técnico Profesional en Chile. Fortaleciendo el lazo que lo une con la EMTP, INACAP busca ampliar las posibilidades de trayectorias educativas exitosas en los alumnos de Enseñanza Media, contribuyendo en sus procesos formativos a través de acciones orientadas a potenciar su desarrollo socioemocional y académico. Por tanto, este es un día en que la institución promueve en todo el país actividades con foco en el reconocimiento de habilidades y competencias técnicas entregadas por lo establecimientos TP.

De esta manera INACAP Sede Apoquindo crea un desafío interdisciplinario que potencie los conocimientos y habilidades de los estudiantes de la Educación Media Técnico Profesional con el apadrinamiento de las Sedes de INACAP RM.



Mayor información de los ODS <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>

II. OBJETIVOS

Objetivo general:

Desarrollar e implementar un Cóctel inspirado en Té y un Cóctel inspirado en alguna(s) Fruta(s) e ingredientes que identifique la región. Las preparaciones deben ser analcohólicas, saludables, con una argumentación comercial que permita dar a conocer los aportes nutricionales, teniendo como propósito fomentar otros tipos de bebidas originales, saludables, reduciendo el consumo de bebidas gasificadas altas en sodio y azúcares como también colaborar con buenas prácticas de consumo, fomentando el uso de ingredientes positivos para el ser humano potenciando así el uso de ingredientes de la región en restaurantes, hoteles, cafeterías y otros establecimientos del sector.

Objetivos específicos:

- Identificar aportes nutricionales de los cócteles reconociendo y detallando sus propiedades beneficiosas para el consumo.
- Desarrollar un montaje y presentación atractivos junto con argumentación comercial que explique los productos e ingredientes utilizados.
- Calcular costos estimados de producción de cada preparación.

Presentación y documentación:

- Preparar un ELEVATOR PITCH que destaque el proceso de diseño, producción y montaje de los Cócteles.
- Documentar visualmente el progreso del proyecto, desde los bocetos y modelos hasta el desarrollo final.
- Proporcionar una ficha técnica de cada Cóctel identificando claramente proceso de elaboración por etapas e insumos asociados.

II. Requerimientos del Proyecto:

1. Equipo:

- El equipo deberá estar conformado por 4 integrantes, estudiantes de 4to medio de las diferentes disciplinas presentes en el colegio participante. Además, deberán contar con un Docente a cargo del equipo, quien será el nexo con la Sede RM apadrinadora.
- Sólo se permitirá un equipo por colegio participante.

2. Producto:

Se solicitará un total de 2 Cócteles analcohólicos, uno en base a Té y otro en base a Fruta(s) e ingredientes de la región.

3. Dimensiones:

Cada Cóctel debe ser presentado como se entrega en la mesa del comensal en un

Restaurant.

4. Materiales e Insumos:

- Cada Cóctel deberá estar compuesto de al menos 03 ingredientes, uno debe tener como uno de los ingredientes Té y el otro Fruta(s).
- Las preparaciones podrán ser realizadas en Coctelera y/o Vaso Mezclador.
- Cada grupo deberá traer su formato de presentación.

Monitoreo:

- La Sede Madrina realizará una clase online previa a la presentación donde se podrá orientar y revisar avances.
Existirá una coordinación de fecha y hora para esa actividad entre el Docente a cargo y el contacto que la Sede INACAP RM defina para estos fines.

5. Armado y presentación:

a. Los dos Cócteles deberán ser elaborados finalmente en una jornada de trabajo en la sede Apoquindo, para lo cual deberán coordinar taller y horarios disponibles, deberá estar listo en el establecimiento el día de la exposición (pueden traer avances o adelantos dependiendo de la naturaleza de los Cócteles, lo cual será revisado por el profesor guía que INACAP Apoquindo asignará. Para esto el día de la presentación contarán con 1 (una) hora cronológica como máximo. Se solicitará una breve presentación (ELEVATOR PITCH), donde se exponga todo el proceso en defensa de lo entregado como resultado final.

b. Se solicitará un informe técnico del proyecto, el cual deberá contener:

- Nombre del proyecto.
- Nombre de los integrantes.
- Colegio a quien representan.
- Ficha técnica con proceso y materiales utilizados.

c. Se realizará una ronda de preguntas al finalizar la exposición.

Calendario

HITO	FECHAS
Día del Desafío en Sede Apoquindo	Miércoles 14 de agosto
Premiación equipo ganador	Lunes 26 de agosto

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

	Cumple	Cumple Medianamente	Cumple con dificultades	No Cumple
1. Cócteles cumplen con su condición de saludables y con propiedades beneficiosas para el consumo.				
2. Cócteles se presentan de acuerdo a ficha propuesta.				
3. Cócteles se presentan de acuerdo a normas de higiene, presentación y estándar de la industria.				
4. Los Cócteles presentan los ingredientes mínimos definidos en las bases.				
5. Desarrolla proceso productivo en talleres y día asignado para esta labor, una hora en lugar definido.				
6. Desarrolla Elevator Pitch solicitados en tiempo y forma. Respondiendo preguntas adecuadamente.				
7. Presenta ficha técnica de elaboración y costeo.				