



**RESOLUCIÓN PREMIO CONCURSO:
Se Abre el Telón: Frutas, Hortalizas y ¡Acción!
Decora y/o cocina con frutas y hortalizas**

Objetivo: Promover la creatividad y fomentar el consumo de frutas y hortalizas entre los/las niños/as.

Participantes: Niños/as de edades comprendidas entre 6 y 12 años de cualquier lugar de España.

Jurado:

Encarna Aguayo-Universidad Politécnica de Cartagena.

Encarna Conesa-Universidad Politécnica de Cartagena.

Ana Cabeza Talavero- CIFP Hostelería y Turismo.

Juan Pablo Miras- CIFP Hostelería y Turismo.

Andrés Conesa-Empresa JimboFresh International.

Sofía Leal-Empresa G's España.

GANADORES

Primer puesto: Mario Meca García y Sergio Meca García.

Recetas: Pimientos rellenos de quinoa con verduras y hortalizas. Tacos de Verduras

Colegio: CEIP Hermanos San Isidoro y Santa Florentina

Asadas con Salsa de Mango y Aguacate

Segundo puesto: Martina Vicente Godínez.

Decoración: Pavo real con frutas.

Colegio: CEIP Hermanos San Isidoro y Santa Florentina

Tercer puesto: Naidelyn Naomi Guaigua Chaquinga

Decoración: El cisne de plátano y fresa.

Colegio: CEIP San José de Lorca.

ENTREGA DE PREMIOS

Jueves, **27 de junio, a las 17h**, en la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica. Universidad Politécnica de Cartagena.



PREMIOS

Primer premio

-El peso de tu familia en frutas y hortalizas. El ganador del primer premio recibirá una cantidad de frutas equivalente al peso corporal de todos los miembros de su familia.

-Certificado de Chef Junior.

-Visita guiada a la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica (UPCT).

-Kit de cocina con utensilios seguros y divertidos para cocinar.

-Libro de recetas saludables.

Segundo premio

-Tu peso en frutas y hortalizas. El ganador del segundo premio recibirá una cantidad de frutas equivalente a tu peso corporal.

-Certificado de Chef Junior.

-Visita guiada a la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica (UPCT).

-Kit de cocina con utensilios seguros y divertidos para cocinar.

-Libro de recetas saludables.

Tercer premio.

-Canasta de frutas y hortalizas. El ganador del primer premio recibirá una cantidad de frutas equivalente al peso corporal de todos los miembros de su familia.

-Certificado de Chef Junior.

-Visita guiada a la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica (UPCT).

-Kit de cocina con utensilios seguros y divertidos para cocinar.

-Libro de recetas saludables.

Más información del proyecto en: <https://academiadefrutas.upct.es/>

¡Nuestra más sincera enhorabuena!

Cartagena, 20 de junio de 2024