



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Unidad de Gestión
Educativa Local N.º 02

Área de Gestión de la
Educación Básica Alternativa
y Técnico-Productiva

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

**BASES DEL CONCURSO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS
(INNOVACIÓN, PLATOS TÍPICOS, PLATO PARA CONTRARRESTAR
LA DIABETIS Y LONCHERAS NUTRITIVAS) PARA PARTICIPAR EN
LA “XI FERIA GASTRONÓMICA 2025”**

I. PRESENTACION

La unidad de Gestión Educativa Local 02, a través del Área de Gestión de la Educación Básica Alternativa y Técnico Productiva, está organizando para el día 30 de mayo del 2025, la “XI FERIA GASTRONÓMICA 2025”, que tiene por finalidad revalorar la importancia de la Papa Peruana, productos oriundos del Perú y el Pescado Azul cuya riqueza genética y nutritiva contribuye a la seguridad alimentaria nacional y mundial, promoviendo en los estudiantes y docentes de las Instituciones Públicas de Educación Básica Regular (EBR) del Área de Educación para el Trabajo, Educación Básica Alternativa (EBA) del Área de Educación para el Trabajo y Centros de Educación Técnico Productiva (CETPRO) públicos del ámbito de la jurisdicción de la UGEL 02, las iniciativas de emprendimiento innovador de los aspectos educativos y productivo empresarial, que permitan mostrar en esta feria los mejores proyectos de los estudiantes emprendedores a la comunidad educativa y ciudadanía en general.

En ese sentido, el equipo de AGEBATP de la UGEL 02, preocupados por desarrollar competencias innovadoras, de emprendimiento y consolidación de las competencias técnicas y empleabilidad en los estudiantes de Educación Básica y Educación Técnico Productiva contextualizadas al mercado laboral a través de proyectos de innovación gastronómica nutritivos en productos de base de papa, productos oriundos del Perú, pescado azul u otros productos nutritivos, consolidando los aprendizajes de Educación Básica y Educación Técnico productiva de acuerdo a la política 1: Instituciones Educativas que aseguran aprendizajes que corresponde a una de las 7 políticas educativas regionales para la Educación que merecemos de la Dirección Regional de Lima Metropolitana se ha programado la actividad: “XI FERIA GASTRONÓMICA 2025” dirigido a



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Unidad de Gestión
Educativa Local N.º 02

Área de Gestión de la
Educación Básica Alternativa
y Técnico-Productiva

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

directivos, coordinadores académicos, docentes y estudiantes de la familia productiva de Industria alimentaria, bebidas y tabaco, y Hoteles y restaurantes de los 12 CETPRO públicos y de convenio y Centro de Educación Básica del Área de Educación para el trabajo de la jurisdicción de la UGEL02..

II. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar competencias innovadoras y de emprendimiento en los estudiantes de CETPRO contextualizadas al mercado laboral a través de proyectos de innovación gastronómica nutritivos en productos de base de papa, productos oriundos del Perú, pescado azul u otros productos nutritivos.

2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- 2.2.1. Fortalecer en los estudiantes Capacidades emprendedoras y laborales para la formulación y ejecución de proyectos de innovación tecnológica que responda a resolver necesidades y demandas a través de proyectos de innovación gastronómica nutritivos en productos de base de papa, productos oriundos del Perú y pescado azul u otros productos nutritivos que se constituyan una oportunidad de desarrollo en el contexto local.
- 2.2.2. Incentivar el emprendimiento a través de la creación de pequeños negocios, desarrollando innovación tecnológica y participando en la ejecución de proyectos productivos.
- 2.2.3. Fomentar en los estudiantes el intercambio de conocimientos y aprendizajes en el desarrollo de productos y servicios innovadores a través de proyectos de innovación gastronómica nutritivos en productos de base de papa, productos oriundos del Perú y pescado azul u otros productos nutritivos de las Instituciones en los Centros de Educación Técnico Productiva y Centros de Educación Básica del área de Educación para el trabajo.
- 2.2.4. Consolidar las competencias técnicas y de empleabilidad de los estudiantes de educación Básica y Educación Técnico productiva.

III. REQUISITOS

3.1 De los Participantes

Podrán participar Estudiantes de las familias productivas de Industria alimentaria, bebidas y tabaco y/o Hoteles y restaurantes de las



Instituciones Educativas de Secundaria de Formación Técnica de las Áreas de Educación para el Trabajo (4to y 5to grado del nivel de educación Secundaria), Educación Básica Alternativa (EBA) de las Áreas de Educación para el Trabajo y Centros de Educación Técnico Productiva (CETPRO) Públicos, contando con un Docente Asesor en su proyecto.

3.2 De la Inscripción

3.2.1 Las Instituciones Educativas que se inscriban al concurso en sus respectivas categorías deberán participar necesariamente en la exposición- venta

3.2.2 La inscripción a nivel UGEL se realizará, según formato de inscripción (anexo1), se debe realizar la inscripción virtual a través del LINK: <https://forms.gle/vTP6xbr7cZHbBpVA8>, el cronograma de inscripción es el siguiente:

INSCRIPCIONES	FECHAS	LUGAR DE INSCRIPCIÓN	RESPONSABLES
ETAPA INSTITUCIONAL	Hasta el 16 de Mayo	IIEE	Directores de las IIEE
ETAPA UGEL 02	Hasta el 23 de Mayo	Link: https://forms.gle/vTP6xbr7cZHbBpVA8	ESPECIALISTA ✓ Vidal Urtecho Chávez

IV. CATEGORIAS Y NOMINACIONES DEL CONCURSO

1. Categoría de EBR (Secundaria de Formación Técnica):

a. Loncheras nutritivas para contrarrestar la diabetes

Podrán participar estudiantes de EBR de 4to y 5to grado del nivel de Educación Secundaria de las Áreas de Educación para el Trabajo (no más de 03 estudiantes por proyecto) con el asesoramiento de un/a docente Asesor.

2. Categoría CETPRO Publico y Convenio

a. Producto gastronómico innovador y de emprendimiento (CETPRO PUBLICO Y CONVENIO)

b. Mejor plato típico a base de la papa (CETPRO PUBLICO Y CONVENIO)



Podrán participar estudiantes de las Instituciones Educativas de Educación Técnico Productiva Público del Ciclo Auxiliar Técnico y Técnico (no más de 03 estudiantes por proyecto) con el asesoramiento de un/a Docente Asesor.

3. Categoría de EBA

a. Loncheras nutritivas para contrarrestar la diabetes

Podrán participar estudiantes de EBA de 3ero y 4to grado de las Áreas de Educación para el Trabajo (no más de 03 estudiantes por proyecto) con el asesoramiento de un/a docente Asesor.

V. EJECUCION

Para la exposición - venta las II.EE. contarán con un área de 2.00 x 1.00 metros donde podrán realizar la venta de productos a base de papa, productos oriundos del Perú, contando con sus utensilios y herramientas de cocina, además contando con la indumentaria adecuada (uniforme completo, redecilla, guantes y tapa boca).

Para la presentación del proyecto en concurso, tendrán un área de 0.60 x 1.00 metro por nominación. Así mismo cada II.EE. deberá ser apoyada por al menos de una persona de su institución para la limpieza.

El concurso presenta dos etapas:

INSCRIPCIONES	FECHAS	LUGAR DE INSCRIPCIÓN	RESPONSABLES
ETAPA INSTITUCIONAL	Hasta el 16 de Mayo	IIEE	Directores de las IIEE
ETAPA UGEL 02	Hasta el 23 de Mayo	Link: https://forms.gle/vTP6xbr7cZHbBpVA8	ESPECIALISTA ✓ Vidal Urtecho Chávez

VI. CALIFICACIONES Y PREMIOS

- El jurado calificará la presentación de los productos por stand desde las 9.00 am. Debiendo estar todos los participantes en sus respectivas ubicaciones. Una vez que pase el jurado calificador no volverá a pasar sin dar a lugar ningún reclamo sobre ello



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Unidad de Gestión
Educativa Local N.º 02

Área de Gestión de la
Educación Básica Alternativa
y Técnico-Productiva

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

- La calificación de los proyectos será a través de las fichas de evaluación.

1. De la premiación

Los premios a los ganadores del concurso serán según se precisen en el siguiente cuadro.

CATEGORÍA	NOMINACIÓN	ORDEN DE MERITO	PREMIO
EBR (SFT)	Loncheras nutritivas para contrarrestar la diabetes	Primer puesto	Diploma
		Segundo puesto	Diploma
CETPRO	Producto gastronómico innovador y de emprendimiento (CETPRO PUBLICO Y CONVENIO)	Primer puesto	Diploma
		Segundo puesto	Diploma
	Mejor plato típico a base de la papa (CETPRO PUBLICO Y CONVENIO)	Primer puesto	Diploma
		Segundo puesto	Diploma
EBA	Loncheras nutritivas para contrarrestar la diabetes	Primer puesto	Diploma
		Segundo puesto	Diploma

Firmado digitalmente

VIDAL GENARO URTECHO CHÁVEZ

Especialista

Educación Técnico Productiva

El Jefe del Área de Gestión de la Educación Básica Alternativa y Técnico Productiva de la UGEL N° 02, en señal de conformidad suscribe el presente informe.

Firmado digitalmente

CIRILO DANIEL MINAYA CAÑARI

Jefe

Área de Educación Básica y Técnico Productiva
Unidad de Gestión Educativa Local N° 02-Rimac



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Unidad de Gestión
Educativa Local N.º 02

Área de Gestión de la
Educación Básica Alternativa
y Técnico-Productiva

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

ANEXO 01

XI FERIA GASTRONÓMICA 2025

ESQUEMA PROPUESTO DE PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

AL CONCURSO

CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA PÚBLICO Y

CONVENIO

1. Carátula del Proyecto
2. Nombre del proyecto: Plato para contrarrestar la anemia/Productos Gastronómico innovador y/o Mejor plato típico a base de la papa
3. Resumen ejecutivo del proyecto con la identificación del producto
4. Justificación o fundamentación del proyecto
5. Objetivos del proyecto
6. Beneficiarios del proyecto
7. Metodología del marco lógico: árbol del problema, árbol de objetivos y matriz de marco lógico
8. Costo y financiamiento del proyecto
9. Estrategia de inserción al mercado
10. Conclusiones y recomendaciones
11. Bibliografía y webgrafía



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Unidad de Gestión
Educativa Local N.º 02

Área de Gestión de la
Educación Básica Alternativa
y Técnico-Productiva

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

ANEXO 02

XI FERIA GASTRONÓMICA 2025

ESQUEMA PROPUESTO DE PRESENTACIÓN DEL PROYECTO AL

CONCURSO

CENTRO DE EDUCACIÓN BÁSICA REGULAR Y CENTRO DE EDUCACIÓN

BÁSICA ALTERNATIVA

I. Carátula: nombre del Proyecto de emprendimiento, nombre de la empresa, el líder del equipo y miembros del equipo.

II. Resumen ejecutivo:

Síntesis de los 05 componentes de la propuesta del Proyecto de emprendimiento: clientes, producto ofrecido, producción, finanzas y equipo emprendedor.

III. Plan estratégico

3.1 Misión

El enunciado de la misión no debe ser mayor a 50 palabras, y en su conjunto debe responder las preguntas: ¿Quiénes somos? ¿Qué hacemos? ¿Para quién lo hacemos? ¿Cómo lo hacemos? ¿Dónde lo hacemos? ¿Por qué lo hacemos? ¿Es que creemos?

3.2 Visión

La visión es una imagen futura, un ideal con el que se sueña alcanzar. Es lo que esperamos que sea nuestro negocio en el futuro, el enunciado de la visión no debe exceder de 50 palabras y en su conjunto debe responder a las siguientes cuestiones: ¿A qué aspira mi negocio en un futuro cercano? ¿En cuánto tiempo lo lograré? ¿Hacia qué nuevos mercados me dirigiré?

3.3 Valores

Establecer y describir como mínimo seis (6) valores empresariales que regirán las características de cómo gestionar el negocio, de manera ética en la sociedad.

IV. Clientes

4.1 Descripción de la oportunidad de negocio



Describir claramente el problema y/o necesidad insatisfecha del cliente que se plantea dar solución a través de la creación del negocio.

4.2 Perfil del cliente

Definir con cifras y descripción, quién es el cliente a los que se dirige la propuesta del proyecto de negocio, así como cuántos son y dónde están.

V. Producto ofrecido

Describir el producto (bien o servicio) que se propone comercializar para satisfacer las necesidades de los clientes, resaltando sobre todo las características o atributos diferenciadores del producto. Explicar por qué la considera innovador, sostenible, escalable y de alto impacto. Asimismo establecer las estrategias de promoción y distribución del producto a ofrecer.

VI. Producción

6.1 Recursos Productivos

Describir los recursos humanos, materiales, tecnológicos y de información que se considere fundamentales para cumplir con la elaboración del producto (sea bien o servicio).

6.2 Actividades Productivas

Describir los procesos y actividades fundamentales para la elaboración del producto (sea bien o servicio), tales como: mapas de proceso, flujo-gramas de procesos y actividades, instructivos, entre otros.

VII. Finanzas

7.1 Ingresos o Ventas

Estimar las ventas (unidades físicas y monetarias) que se lograrán alcanzar con la venta de los productos (sea bien o servicio), a partir de una correcta fijación de precios y demanda real del producto en un periodo de tiempo determinado.

7.2 Egresos o Gastos

Precisar los costos de elaboración del producto (bien o servicio) así como aquellos gastos operativos del negocio, distinguiéndose entre costos fijos y variables, capital de trabajo, gasto de inversión y activos.



PERÚ

Ministerio de Educación

Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana

Unidad de Gestión Educativa Local N.º 02

Área de Gestión de la Educación Básica Alternativa y Técnico-Productiva

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

7.3 Flujo de Caja

Realizar cálculos para determinar si los ingresos menos los egresos generan flujo de dinero para el normal funcionamiento del negocio.

VIII. Impacto social y ambiental

Describir cómo el proyecto de emprendimiento genera impactos sociales positivos en su entorno, considerando siempre el bienestar y el respeto al medioambiente.

IX. Equipo emprendedor

Considerar el organigrama de la empresa. Asimismo, detallar las fortalezas y habilidades intrapersonales e interpersonales de cada miembro del equipo y el rol que ejerce cada uno dentro del proyecto.

FICHA DE EVALUACIÓN: CATEGORÍA EBR(SFT)

NOMINACIÓN: LONCHERAS NUTRITIVAS PARA CONTRARRESTAR LA DIABETIS

INSTITUCIÓN EDUCATIVA							
NOMBRE DEL PROYECTO							
INDICADOR	Innovación (0-3)	Características físicas (sabor, olor, textura, color, temperatura) (0-3)	Uso del ingrediente principal: productos oriundos del Perú (0-4)	Conocimiento del proceso de elaboración (0-3)	Presentación (envase, envoltura, etiqueta, etc.) (0-2)	Comercialización (0-2)	Presentó proyecto según esquema - anexo 2 (0-3)
PUNTAJE							
TOTAL							

NOMBRE DEL JURADO Y FIRMA:

**PERÚ****Ministerio
de Educación****Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana****Unidad de Gestión
Educativa Local N.º 02****Área de Gestión de la
Educación Básica Alternativa
y Técnico-Productiva**

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

**FICHA DE EVALUACIÓN: CATEGORÍA CETPRO PÚBLICO Y CONVENIO
NOMINACIÓN: PRODUCTO GASTRONÓMICO INNOVADOR Y DE
EMPREDIMIENTO**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA							
NOMBRE DEL PROYECTO							
INDICADOR	Innovación (0-3)	Características físicas (sabor, olor, textura, color, temperatura) (0-3)	Uso del ingrediente principal: productos oriundos del Perú (0-4)	Conocimiento del proceso de elaboración (0-3)	Presentación (envase, envoltura, etiqueta, etc.) (0-2)	Comercialización (0-2)	Presentó proyecto según esquema - anexo 1 (0-3)
PUNTAJE							
TOTAL							

NOMBRE DEL JURADO Y FIRMA:

**FICHA DE EVALUACIÓN: CATEGORÍA CETPRO PÚBLICO Y CONVENIO
NOMINACIÓN: MEJOR PLATO TÍPICO A BASE DE LA PAPA**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA							
NOMBRE DEL PROYECTO							
INDICADOR	Plato autóctono (0-3)	Características físicas (sabor, olor, textura, color, temperatura) (0-3)	Uso del ingrediente principal de la papa (0-4)	Conocimiento del proceso de elaboración (0-3)	Presentación (envase, envoltura, etiqueta, etc.) (0-2)	Comercialización (0-2)	Presentó proyecto según esquema - anexo 1 (0-3)
PUNTAJE							
TOTAL							

NOMBRE DEL JURADO Y FIRMA:



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Unidad de Gestión
Educativa Local N.º 02

Área de Gestión de la
Educación Básica Alternativa
y Técnico-Productiva

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

FICHA DE EVALUACIÓN: CATEGORÍA EBA

NOMINACIÓN: LONCHERAS NUTRITIVAS PARA CONTRARRESTAR LA DIABETIS

INSTITUCIÓN EDUCATIVA							
NOMBRE DEL PROYECTO							
INDICADOR	Innovación (0-3)	Características físicas (sabor, olor, textura, color, temperatura) (0-3)	Uso del ingrediente principal: productos oriundos del Perú (0-2)	Conocimiento del proceso de elaboración (0-3)	Presentación y comercialización (0-2)	Valor nutricional (0-4)	Presentó proyecto según esquema - anexo 2 (0-3)
PUNTAJE							
TOTAL							

NOMBRE DEL JURADO Y FIRMA: