



PERÚ

Ministerio
de EducaciónViceministerio de
Gestión InstitucionalDirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

5997 0

Año del Buen Servicio al Ciudadano"

MEMORANDO MÚLTIPLE N° 313 - 2017-MINEDU-VMGI-DRELM-DIR.

PARA : Directores de las Unidades de Gestión Educativo Local N° 01,02, 03, 04, 05, 06 y 07 de Lima Metropolitana.

Asunto : Convocatoria a los CETPRO público y convenio al "II Concurso Metropolitano de Innovación Panificadora de Instituciones de Educación Técnico Productiva- Pan Artesanal y Nutricional 2017".

REF. : Plan de Actividades 2017 de OGPEBTP / ACT. 7.13.
Memorando N° 806-2017-MINEDU/VMGI/DRELM/DIR.
Memorando N° 812-2017-MINEDU/VMGI/DRELM/DIR.

FECHA : Lima, 04 SET. 2017

Es grato dirigirme a usted para expresarle mi cordial saludo; asimismo, comunicarle que de acuerdo a los documentos de la referencia, la Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana, ha programado en el marco del Plan de Actividades 2017 de la Oficina de Gestión Pedagógica de Educación Básica y Técnico Productiva, y que se precisa en el numeral 7.13 la organización del **II CONCURSO METROPOLITANO DE INNOVACIÓN PANIFICADORA DE INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA "PAN ARTESANAL Y NUTRICIONAL 2017"**.

La actividad tiene como objetivo fortalecer las competencias técnicas pedagógicas de las y los docentes y los desempeños de los y las estudiantes en la formulación y ejecución de proyecto de innovación tecnológica en el rubro de la industria panificadora en los Centros de Educación Técnico Productiva públicos y de convenio.

En ese sentido, se adjunta las Bases que orientan la organización, ejecución y evaluación; asimismo, manifestarle que su UGEL, deberá formar su equipo organizador y comité de evaluación correspondiente a su instancia jurisdiccional.

Las Bases del Concurso deben ser publicadas por su página web. El evento final se realizará en las instalaciones de la Institución NOVA, ubicado en Av. Salaverry N° 946 en el distrito de Jesús María, el día 28 de Octubre de 2017 en el horario de 7:00 am a 3:00 pm.

Es propicia la oportunidad para expresar las muestras de mi consideración y estima.

Atentamente,



KILLA SUMAC SUSANA MIRANDA TRONCOS
Directora Regional de Educación
de Lima Metropolitana



DIR/DRELM
NLPP/D (e) GP /OGPEBTP.
EMNV/C.ESPEBA-TP
SARP/E.ETP



PERÚ

DIRECCIÓN REGIONAL
EDUCACIÓN
LIMA METROPOLITANA

2017

**ORIENTACIONES PARA EL II CONCURSO
METROPOLITANO DE INNOVACIÓN PANIFICADORA DE
INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN TÉCNICO
PRODUCTIVA "PAN ARTESANAL Y NUTRICIONAL 2017"**





PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Oficina de Gestión
Pedagógica de Educación
Básica y Técnico Productiva



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

PRESENTACIÓN

La Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana-DRELM, a través de la Oficina de Gestión Pedagógica de Educación Básica y Técnico Productiva, está organizando el **II CONCURSO METROPOLITANO DE INNOVACIÓN PANIFICADORA DE INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA**- "PAN ARTESANAL Y NUTRICIONAL 2017".

Desde su creación los CETPRO, han venido ofertando en la familia profesional de Hostelería y Turismo, módulos ocupacionales y/o especialidades de Panificación, con la finalidad de atender las demandas del mercado en la producción de un alimento muy requerido por la población por su consumo diario, por su significado cultural, identidad y por su aporte nutricional.

En el actual contexto es evidente el crecimiento y la generación de empleo en este rubro empresarial de la Industria Panificadora, como son el incremento de los negocios familiares, las microempresas y los supermercados etc. Asimismo la demanda actual en los CETPRO públicos y de convenio evidencia que el 95% de ellos ofertan el Módulo de Panadería en los Ciclo Básico y/o Medio.

Son muchos los espacios que se han impulsado para exponer los diversos proyectos en esta familia profesional y otros. En este año 2017, la Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana, a través del Equipo de Soporte Pedagógico de Educación Básica Alternativa y Técnico Productiva, promoverá el fortalecimiento de la presentación de proyectos en este rubro hacia la atención a la necesidad, el aprovechamiento de la oportunidad de manera práctica, artesanal, novedosa y original en términos de nuevos y mejorados productos de panificación, que aporten al desarrollo estratégico local.

En este concurso participarán los y las estudiantes de CETPRO públicos y de convenio, quienes desarrollarán sus productos de panificación asesorados por sus docentes y con el respaldo de la comunidad educativa.

En el marco de la actual política de la DRELM, de promover la articulación intersectorial e interinstitucional el **II CONCURSO METROPOLITANO DE INNOVACIÓN PANIFICADORA DE INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA- "PAN ARTESANAL Y NUTRICIONAL 2017"**, tiene como coorganizador a la Institución NOVA-ESCUELA con su representante el señor MARÍN, ASTOCONDOR MOLINA, reconocido profesional nominado como Embajador del Pan en el Perú por la Asociación de Embajadores del Pan de Francia.



**PERÚ****Ministerio
de Educación****Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana****Oficina de Gestión
Pedagógica de Educación
Básica y Técnico Productiva***"Año del Buen Servicio al Ciudadano"***I. FINALIDAD**

Contribuir con la implementación de procesos y mecanismos orientados a promover una cultura de la innovación, emprendimiento y transferencia de tecnología en la Familia Profesional de Hostelería y Turismo en los Centros de Educación Técnica Productiva -CETPRO, para la mejora de la productividad y competitividad de los diferentes sectores económicos, productivos, sociales y culturales.

II. OBJETIVOS**2.1. Objetivo General:**

Fortalecer las competencias técnicas pedagógicas de los y las docentes y los desempeños de los y las estudiantes de los CETPROS, en la formulación y ejecución de proyectos de innovación tecnológica en el rubro de la industria panificadora.

2.2. Objetivos Específicos:

- a) Promover espacios que permitan el intercambio de experiencias sobre la aplicación de técnicas de elaboración del Pan Artesanal y Pan Nutricional.
- b) Generar una corriente de opinión favorable que impulse la importancia de la actualización técnica en el Módulo de Panadería de los Ciclos Básico y Medio de los CETPRO.
- c) Difundir y resaltar la importancia del Pan Artesanal y Nutricional de las diferentes regiones de nuestro país.
- d) Revalorar en los estudiantes el fortalecimiento de nuestras costumbres e identidad nacional.

III. PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDO.

El concurso está dirigido a los docentes y estudiantes de CETPRO público y de convenio que hayan formulado y ejecutado proyectos de innovación tecnológica relacionados con el módulo de panificación.

IV. ALCANCES.

- Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana
- Unidades de Gestión Educativa Local N° 01, 02, 03, 04, 05, 06 y 07.
- Centros de Educación Técnico Productiva Públicos y de convenios que ofertan el Ciclo Básico y Medio en el ámbito jurisdiccional de Lima Metropolitana.

V. ETAPAS DEL CONCURSO.

El concurso se desarrollará en las siguientes etapas:

- A).- Etapa Institucional
- B).- Etapa UGEL
- C).- Etapa DRELM



6.1. ETAPA INSTITUCIONAL

PLAZOS

ACTIVIDAD	FECHA
INSCRIPCIONES:	
CETPRO identifica el proyecto que lo representara en la etapa UGEL del Concurso	Del 01 al 10 de setiembre
Inscripción del proyecto de innovación en panificación que representará al CETPRO en cada UGEL.	Del 11 al 15 de setiembre

PROYECTO A PRESENTAR:

Proyecto de innovación tecnológica -concepto:

La innovación tecnológica es el procedimiento sistemático para la creación o mejora significativa de un proceso, producto o servicio que responde a una necesidad u oportunidad y que ha sido presentado y aceptado por el mercado; es decir, que el proceso, producto o servicio desarrollado tiene una aplicación práctica para el incremento de la productividad y competitividad de una actividad productiva.

A) Requisitos para la formulación, ejecución y desarrollo del Proyecto:

- a.1 Los proyectos deben ser nuevos y/o pueden haber sido presentados en otros concursos solo en el presente año, pero no deben haber alcanzado ningún premio.
- a.2 Los proyectos deben ser exclusivamente en la rama de la panificación y deben plantearse siguiendo una ruta metodológica.
- a.3 Los proyectos deben ser formulados y ejecutados solo por 02 estudiantes representantes del CETPRO, debidamente asesorados por un docente de la familia profesional de la familia profesional de hostelería y turismo de su institución.
- a.4 Los proyectos deben corresponder a la familia profesional de Hostelería y Turismo estudiado en el CETPRO.
- a.5 Todos los proyectos deben considerar en su desarrollo el cuidado del medio ambiente y uso eficiente, racional y ético de recursos.
- a.6 Todos los proyectos en su desarrollo deben incorporar los enfoques de género, interculturalidad y derechos humanos.

B) Proceso de elaboración del Pan:

- b.1 En la etapa institucional CETPRO los estudiantes participantes elaborarán dos tipos de panes (pan típico artesanal y el pan típico regional nutricional) con semillas y/o harinas, cereales, legumbres, tubérculos, por ningún motivo tendrá como insumo de preparación el mejorador, los ingredientes corren por cuenta del CETPRO.





PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Oficina de Gestión
Pedagógica de Educación
Básica y Técnico Productiva



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

- b.2. En la etapa UGEL, todos los ingredientes, insumos y uso de equipos correrán por cuenta del CETPRO.
- b.3. En la etapa DRELM, el coorganizador Institución NOVA asumirá la entrega de los siguientes ingredientes: harina, levadura, sal y manteca. Y los participantes del CETPRO que representará a la UGEL en la etapa final asumirán los ingredientes de su receta que falten para la elaboración del pan.
- b.4. En la formulación del proyecto debe estar la receta con todos sus ingredientes, sellada por la UGEL. Esta receta en la etapa final será entregada al Comité Evaluador y será visada por NOVA-ESCUELA. En la elaboración del pan no debe incluirse ningún otro ingrediente que no figure en la receta aprobada.
- b.5. Pan Artesanal.
- Producción de 3 kg. de masa (total)
 - Los estudiantes deberán elaborar un pan de alguna región de nuestro país, haciendo mención de la reseña, de su costumbre o tradición y de los insumos.
 - El peso y la forma unitaria del pan es a libre elección por el participante.
- b.6. Pan Nutricional:
- Producción a partir de vegetales: **cereales, semillas o algún insumo que aporte un suplemento** en proteínas, vitaminas minerales y otros micros nutrientes).
 - Producción 3 kilos de masa (total). (porcentaje)
 - La dosis máxima de sal será 10 gr. por kilo de Masa: tope máximo.
 - El pan debe ser en dos formas diferentes, a elección de los estudiantes
 - Los estudiantes deben presentar el cuadro de valor nutricional del pan.
- b.7. Equipamiento en el Taller de Panadería.
- Horno rotativo Max 500 y/o 1000
 - Amasadora –Sobadora (2 en uno)
 - Divisora de masa (Mecánica).
 - Balanza
 - Mesas de Acero y/o fórmica
 - Coche con sus Bandejas.
- b.8. Causales de Descalificación
- Proyectos identificados como copias de otras iniciativas.
 - La receta original será validada por la UGEL y no podrá ser cambiada.



- Proyectos con documentos incompletos a la revisión en su inscripción en la UGEL.
- Proyectos de CETPRO de Instituciones privadas.
- El tiempo de tolerancia del ingreso a la etapa final del concurso será de 10 minutos, siendo causa de descalificación total, sin lugar a reclamo posterior.
- Tienen que asistir los dos participantes.

b.9. Criterios e indicadores de evaluación de la etapa institucional: Ver

- ANEXO N° 01: DEL PROYECTO
- ANEXO N° 02: INSTRUMENTO DE EVALUACION DEL PAN

c) Procedimiento del concurso en la etapa institucional:

- c.1.- El proceso del concurso se inicia con la etapa de inscripción del proyecto en cada UGEL con el especialista de CETPRO, de manera impresa y digital en un CD, debiendo registrar el docente asesor de cada proyecto los datos requeridos en la ficha de inscripción del proyecto y adjuntar los documentos requeridos, tal como se describe a continuación.
- c.2.- Para participar en el concurso Pan ARTESANAL y NUTRICIONAL 2017, el director del CETPRO con el docente asesor debe inscribir el proyecto a través de la UGEL, entregando de manera impresa y digital el proyecto al especialista de CETPRO y adjuntando los siguientes documentos:
- La versión digital grabado en un CD (PDF) del proyecto participante en correspondencia con el esquema del anexo 05.
 - La ficha técnica del proyecto en versión digital (Word) según anexo 06
 - La declaración jurada de autoría del proyecto y autorización para la publicación de la ficha técnica, según anexo 04 impresos.
- c.3.- Los CETPRO si tienen varias aulas con estudiantes de panadería o pastelería, mediante una evaluación interna en los plazos establecidos, deciden que estudiantes y docente asesor de la especialidad los representará.
- c.4.- El proceso de inscripción culmina con la firma del especialista de CETPRO de cada UGEL en el documento de cargo de la versión impresa presentada del proyecto. Por ningún motivo se aceptará ningún cambio de estudiante participante; si el estudiante no se presenta por razones de salud o imprevisto grave comprobado, representará al CETPRO el 3er. Estudiante, lo que se informará hasta 24 horas antes de la final de UGEL.
- c.5.- El acta de presentación del proyecto que los representara deberá ser entregada a la UGEL en la fecha correspondiente en el cronograma.



- c.6.- El oficio del Director del CETPRO, debe estar dirigido al Director(a) de cada UGEL, comunicando su intención de inscribir el proyecto que participara en la etapa de UGEL.

6.2.- DE LOS PLAZOS:

ACTIVIDAD		FECHA
1ª ETAPA A NIVEL DE UGEL		
Obtención del reporte de proyectos inscritos por cada UGEL enviados a la DRELM.	UGEL 01,02,03,04,05,06 y 07	18 al 22 de setiembre
Revisión de proyectos inscritos, elaboración del Cronograma de evaluación de los proyectos en cada CETPRO. Publicación en la página web de la UGEL	UGEL 01,02, 03,04,05,06, y 07	25 al 29 de setiembre
Evaluación de los proyectos por de UGEL	UGEL 01, 02,03,04,05,06 y 07	02, 03, 04 de Octubre
Evaluación de los 03 proyectos semifinalistas por UGEL aptos para el concurso, por el Comité Evaluador con NOVA.	UGEL 01, 02,03,04,05,06 y 07	Del 05 y 06 de octubre
Envío del resultado y ranking de proyectos a la DRELM	UGEL 01,02,03,04,05,06,07	12 de octubre

a) Procedimiento del concurso en etapa UGEL.

- a.1.- El o la especialista de CETPRO de UGEL verifica las inscripciones de los proyectos que han sido inscritos por los directores de CETPRO con todos los requisitos previstos.
- a.2.- El jefe de AGEBATP y el especialista de CETPRO de cada UGEL revisarán los documentos de los proyectos presentados y evalúan los que han cumplido con los requisitos, luego elaborarán la lista de CETPRO seleccionados y se les comunicará mediante un cronograma el lugar y hora en que el jurado los evaluará.
- a.3.- Para la evaluación del proyecto en el CETPRO, el jurado asistirá para la exposición del proyecto.
- a.4.- El Director de UGEL designará un Comité de Evaluación de la UGEL del concurso que debe integrar a los siguientes representantes:
- El Jefe de AGEBATP: Presidente del Jurado.
 - Un nutricionista del Centro de Salud de la localidad. Miembro del jurado.
 - Un Maestro Panadero reconocido de la localidad. Miembro del jurado.

El jurado de UGEL califica a los 03 CETPRO semifinalistas que pasaran a la etapa final de UGEL

- a.5.- El oficio con la lista de los proyectos seleccionados por la UGEL que son 03, los que participarán en el concurso y el cronograma de evaluación debe ser enviado por correo



electrónico al Lic. Sergio Alonso Romero Pinto: sromero@drelm.gob.pe; Hetwer Gumer Vega Villaorduña, hvega@drelm.gob.pe

a.6.- La UGEL organiza el concurso y presentará los 03 CETPRO que participarán en la evaluación entre el 05 y 06 de octubre junto con el Comité de Evaluación con NOVA, que califica el mejor proyecto.

a.7.- La UGEL registra los resultados y ranking de los proyectos evaluados y envía con oficio a la DRELM, dirigido a la Directora de Gestión Pedagógica de la Oficina de Gestión Pedagógica de educación Básica y Técnico Productiva. El proyecto que haya ocupado el PRIMER PUESTO del ranking a nivel UGEL, será el que represente a la UGEL en la Etapa DRELM. Los resultados finales de la Etapa UGEL, serán remitidos al correo electrónico al Lic. Sergio Alonso Romero Pinto: sromero@drelm.gob.pe; y al especialista Hetwer Gumer Vega Villaorduña, hvega@drelm.gob.pe

a.8.- La UGEL es responsable de difundir en todos los CETPRO público y de convenio el presente concurso.

b) Criterios e indicadores de evaluación:

El comité evaluador de la presente etapa cumple las siguientes funciones:

- Evaluar los productos elaborados por los participantes utilizando los criterios establecidos en los Instrumento de evaluación que se encuentran en el Anexo N° 01 y N° 02.
- El Comité evaluador tendrá en cuenta los requisitos requeridos.
- Evaluar y firmar el Instrumento de evaluación.

c) Premiación:

Primer puesto: Una medalla, un trofeo y Oficio de felicitación en mérito al emprendimiento, la creatividad y la participación destacada de los estudiantes y docente asesor del proyecto. Diploma a la Institución Educativa.

6.3.- ETAPA DRELM

DE LOS PLAZOS

ACTIVIDAD	FECHA
Obtención del reporte de proyectos ganadores por cada UGEL.	12 de octubre
Concurso y evaluación de proyectos finalistas y selección de los dos primeros puestos etapa final Artesanal.	28 de octubre
PREMIACIÓN	
Feria de exhibición de los productos ganadores.	Fecha de Congreso Pedagógico
Ceremonia de premiación	Fecha de Congreso Pedagógico



a) Procedimiento del concurso en etapa DRELM**De la Organización y desarrollo del concurso:**

- a.1 La Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana planifica, organiza, desarrolla y evalúa la etapa Regional "PAN ARTESANAL Y NUTRICIONAL 2017", a través de la evaluación documental y presencial de cada uno de los proyectos ganadores por UGEL.
- a.2 La Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana nombra un Comité de Evaluación que realizará la evaluación de los proyectos en esta instancia final Artesanal.
- a.3 El Comité de evaluación estará integrado por:
 - Directora de la Oficina de Gestión Pedagógica de la Educación Básica y Técnico Productivo: Presidente del jurado.
 - Un Representante de Empresa de insumos de Panificación: Miembro del Jurado.
 - Un nutricionista: Miembro del jurado
 - Un Maestro Panadero de la Institución NOVA de Prestigio Nacional e Internacional: Miembro del jurado.
- a.4 Se convocará a los ganadores de UGEL, a una reunión para dar las orientaciones generales de participación en el Concurso final.
- a.5 Los equipos deben presentarse el día que les toque con todos sus implementos, insumos y vestimenta apropiada para la gran final y se les asignara el aula donde les toca prepararse.
- a.6 El horario de la inicio de la participación será: de 7.30 am a 8.00 am. para acoplarse y prepararse, de 8:00 am a 12:00 m: para producción del pan, de 12:00 a 3:00 p.m. degustación y entrevista por el Comité Evaluador..
- a.7 El 28 de octubre los equipos por CETPRO deben llegar 7.00 a.m. a la Institución NOVA, con todo su equipamiento, vestimenta, insumos y accesorios, se les dará media hora para prepararse y vestirse adecuadamente.
- a.8 La competencia se iniciara a las 8 de la mañana en punto.
- a.9 Cada equipo debe tener su cuadernillo con la receta exacta de los dos panes que prepararan, no se admitirá usar ningún insumo que no se encuentre en el cuadernillo de la receta.
- a.10 A las 12:00 m. acaba exactamente la etapa de producción de los panes y suena la campana final.
- a.11. Luego todos los participantes salen del aula de producción.



- a.12 El jurado ubicado cada uno en su mesa empieza a degustar el pan de cada equipo e inicia las preguntas de evaluación.
- a.13 Los equipos se retirarán solo cuando se les de la indicación de que acabo el Concurso. El retiro antes de esa hora es motivo de descalificación.
- a.14 El día del Congreso Pedagógico, los ganadores de cada UGEL y el ganador final de DRELM del primer y segundo puesto asistirán acompañados del Director (a) del CETPRO y una delegación de sus compañeros de 10 estudiantes, uniformados.
- b) La Premiación:
- b.1 Los resultados se darán el día 30 de octubre en la página web de la DRELM.
- b.2 En ceremonia especial, el día del Congreso Pedagógico, cada CETPRO ganador por UGEL asistirá acompañado por el Director (a) y una delegación de sus compañeros de 10 estudiantes del CETPRO, para la premiación y entrega de premios.
- b.3 En la ceremonia se dará a conocer el primer y segundo puesto.
- Primer puesto:** Una medalla, trofeo y Resolución de reconocimiento y felicitación en mérito al emprendimiento, la creatividad y la participación destacada de los estudiantes y docente asesor del proyecto. Diploma a la Institución educativa. Becas otorgadas por la Institución Nova de un curso de verano en su institución, a los dos estudiantes ganadores y el docente asesor.
- Segundo puesto:** Una medalla, trofeo y Resolución de reconocimiento y felicitación en mérito al emprendimiento, la creatividad y la participación destacada de los estudiantes y docente asesor del proyecto. Diploma a la Institución educativa. Un curso taller de fin de semana para los dos estudiantes y docente.
- c) De los contactos en la DRELM.
- SERGIO ALONSO ROMERO PINTO al correo electrónico sromero@drelm.gob.pe
- HETWER GUMER VEGA VILLAORDUÑA al correo electrónico hvega@drelm.gob.pe

VII. DISPOSICIONES FINALES:

- 7.1 Los aspectos no contemplados en las bases del concurso serán resueltos por la Comisión Organizadora del "II Concurso Metropolitano de Innovación Panificadora de Instituciones de Educación Técnico Productiva"- Pan Artesanal y Nutricional 2017.
- 7.2 La participación a este Concurso supone la aceptación de las bases de la presente convocatoria.
- 7.3 Los resultados obtenidos en la evaluación emitidos por el Jurado Calificador en sus diferentes Etapas son inapelables.



VIII. EQUIPO ORGANIZADOR DE LA DRELM:

ETAPA	
RESPONSABLE	CARGO COMITÉ ORGANIZADOR
KILLA SUMAC SUSANA MIRANDA TRONCOS Directora Regional de Educación de Lima Metropolitana	Presidenta
NELLY LUZ PALOMINO PACCHIONI Directora (e) de la Oficina de Educación Básica y Técnico Productiva.	Vice Presidente
ELENA MARÍA NÚÑEZ VALDIVIA Coordinadora (e) del Equipo de Soporte Pedagógico de Educación Básica Alternativa y Técnico Productiva.	Coordinadora
SERGIO ALONSO ROMERO PINTO	Equipo Técnico Pedagógico DRELM Especialistas de Educación Técnico Productiva
HETWER GUMER VEGA VILLAORDUÑA	
EMMA GIRAO SAYRITUPAC	
ALINA SAN ROMÁN GUERRA Gerente Institución Escuela Nova	Asesoría Técnica
MARIN ASTOCONDOR MOLINA Institución Escuela Nova	Asesoría Técnica

ANEXOS:

- ANEXO N° 01: CRITERIOS E INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO.
ANEXO N° 02: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO
ANEXO N° 03: FICHA DE INSCRIPCIÓN DEL PROYECTO PARA CONCURSAR.
ANEXO N° 04: FICHA DE INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN
ANEXO N° 05: ACTA DE EVALUACIÓN Y RANKING DE LOS PROYECTOS PRESENTADOS EN EL CONCURSO.
ANEXO N° 06: ESQUEMA DE PRESENTACIÓN DEL PROYECTO.
ANEXO N° 07: FICHA TÉCNICA DEL PROYECTO.
ANEXO N° 08: DECLARACIÓN JURADA DE AUTORÍA DEL PROYECTO Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICAR LA FICHA



Nelly Luz Palomino Pacchioni
NELLY LUZ PALOMINO PACCHIONI
Directora (e) de Gestión Pedagógica
Oficina de Gestión Pedagógica de
Educación Básica y Técnico Productiva



NLPP/D (e) GP-OGPEBATP
EMNV/C. ESPEBA-TP

ANEXO 01
CRITERIOS E INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO

N°	CRITERIO	INDICADOR	PUNTAJE	
			PARCIAL	TOTAL
1	COHERENCIA INTERNA	RELACIÓN ENTRE EL PROBLEMA, NECESIDAD U OPORTUNIDAD CON LOS OBJETIVOS Y LA SOLUCIÓN (SUSTENTACIÓN DURANTE LA FERIA)	10	20
		EL MARCO TEÓRICO DEL PROYECTO ES VISIBILIZADO DURANTE LA EXPOSICIÓN. (A TRAVÉS DE TRÍPTICOS, FOLLETOS, AFICHES, BANNERS, PRESENTACIÓN, MAPAS MENTALES U OTROS RECURSOS).	10	
2	ARTICULACIÓN CON USUARIOS	RESPONDE A LAS NECESIDADES DE LOS USUARIOS (EVIDENCIAR CON VIDEOS, FOTOGRAFÍAS U OTROS)	15	15
3	PERTINENCIA	CONTRIBUYE A LA NECESIDAD LOCAL O REGIONAL.	10	20
		RESPONDE AL ÁREA TEMÁTICA	5	
		TEMÁTICA DEL PROYECTO VINCULADA A LA OPCIÓN OCUPACIONAL Y/O ESPECIALIDAD (SE RELACIONA LA OFERTA EDUCATIVA CON EL PROYECTO)	5	
4	RECURSOS E INSUMOS	UTILIZA LOS INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO. (SUSTENTAR LOS PRODUCTOS, LOS COSTOS MEDIANTE GRÁFICOS,)	10	10
5	CREATIVIDAD	PROPUESTA ORIGINAL, NOVEDOSA, FORMA	15	25
		PRESENTA EL PROCESO DE ELABORACIÓN EN SUS DISTINTAS ETAPAS	10	
6	PRESENTACIÓN	SUSTENTACIÓN CLARA Y CONSISTENTE POR LOS ESTUDIANTES.	10	10
TOTAL			100	100



**PERÚ****Ministerio
de Educación**Dirección Regional
de Educación
de Lima MetropolitanaOficina de Gestión
Pedagógica de Educación
Básica y Técnico Productiva

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

ANEXO N° 02**INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO**

PAN ARTESANAL	Valor total máximo EN PAN ARTESANAL 40 puntos	
	Puntaje	
Apariencia del Pan (aroma, textura y forma)	0-20	
Expresa la tradición del Pan (aroma, textura y sabor y forma)	0-20	

PAN NUTRICIÓN	Valor total máximo EN PAN NUTRICIÓN 40 puntos	
Apariencia del Pan (aroma, textura y forma)	0-20	
Valor Nutricional del Pan	0-20	

TRABAJO : PROCESO DEL PAN	Valor total máximo EN TRABAJO 50 puntos	
Puntualidad	0-10	
Presentación de la formulación del Pan Típico y Pan Nutricional.	0-10	
Organización	0-10	
Técnicas y rigor durante el trabajo	0-10	
Higiene	0-10	
TOTAL	130	



**PERÚ****Ministerio
de Educación****Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana****Oficina de Gestión
Pedagógica de Educación
Básica y Técnico Productiva**

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

ANEXO: 03: FICHA DE INSCRIPCIÓN

DATOS DEL CETPRO QUE PRESENTA EL PROYECTO						
Código Modular						
Nombre de la institución						
Tipo de institución (marque con x)						
UGEL del ámbito de la institución						
Región		Provincia	Publico () Convenio ()			
Distrito		Centro poblado				
Dirección						
Teléfono institucional		Correo electrónico institucional				
Página Web (opcional)						
Datos de director (a):						
Apellidos y nombres						
Teléfono		Correo electrónico institucional				
Sexo (marque con X)	☐ Masculino	()	☐ Femenino	()		
Datos de asesor (a):						
Apellidos y nombres						
Profesión o especialidad						
Estudios de posgrado						
Especialidad o carrera que enseña		Condición laboral				
Módulo profesional que enseña						
N° DNI						
Teléfono		Correo electrónico				
Sexo	☐ M	()	☐ F	()		
Datos de los estudiantes autores (as) / Expositores (as):						
Apellidos y nombres	Sexo		N° DNI	Especialidad o carrera que estudia	Correo electrónico	Teléfono
	M	F				
MAXIMO 5 REGIONES Datos del proyecto:						
Título del proyecto						
Sumilla del proyecto (describir el proyecto. Señalar en qué consiste)		Objetivo del Proyecto				
Presupuesto						
Beneficio de la elaboración del PAN ARTESANAL Y NUTRICIONAL						



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Oficina de Gestión
Pedagógica de Educación
Básica y Técnico Productiva



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

Anexo N° 04
INGREDIENTES, UNIDAD DE MEDIDA Y CANTIDAD

PAN ARTESANAL			
N°	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			





PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Oficina de Gestión
Pedagógica de Educación
Básica y Técnico Productiva



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

ANEXO N° 05:
ACTA DE EVALUACIÓN Y RANKING DE LOS PROYECTOS PRESENTADOS EN
LA ETAPA ARTESANAL

Los abajo firmantes, miembros del JURADO CALIFICADOR del concurso del PAN ARTESANAL y NUTRICIONAL organizado por la Dirección Artesanal de Educación de Lima Metropolitana:

-
-
-

Los días....., presentamos el ranking de acuerdo al puntaje obtenido por cada uno de ellos.

CETPRO	PROYECTO	PUNTAJE

CETPRO	PROYECTO	PUNTAJE

Lugar y fecha, ____ de _____ de 2017.



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Oficina de Gestión
Pedagógica de Educación
Básica y Técnico Productiva



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

ANEXO N° 06:
ESQUEMA DE PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Carátula:

1. Título del proyecto.
2. Resumen del proyecto.
3. Identificación del proceso, producto o servicio.
4. Justificación.
5. Objetivos del Proyecto.
6. Beneficiarios del proyecto.
7. Metodología y desarrollo del proceso del proyecto.
8. Costo del Proyecto.
9. Estrategia de inserción al mercado.
10. Conclusiones y recomendaciones.
11. Bibliografía y webgrafía.
12. Anexo:
 - a. Dossier fotográfico (Máximo 03 fotos).

**PERÚ****Ministerio
de Educación**Dirección Regional
de Educación
de Lima MetropolitanaOficina de Gestión
Pedagógica de Educación
Básica y Técnico Productiva

"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

ANEXO N°07:**FICHA TÉCNICA DEL PROYECTO**

Datos de la Institución que presenta el proyecto			
Nombre			
Tipo de institución	CETPRO PÚBLICO() CETPRO CONVENIO ()		
UGEL del ámbito			
Región.			
Provincia			
Distrito		Centro poblado	
Dirección			
Teléfono Institucional		Correo electrónico.	
Página web			
Nombre del director			
Oferta educativa de la II EE			
Datos del Asesor(a)			
Apellidos y Nombres			
Carrera, especialidad modulo que enseña.			
Correo electrónico			
Datos de los estudiantes autores(as)/expositores(as)			
Apellidos y Nombres	Modulo que estudia		
Resumen del proyecto			
Título del proyecto:			
Descripción(Explique de manera sintética)			
El problema u oportunidad que dio origen al proyecto			
Los objetivos que se propusieron alcanzar con el proyecto			
Procedimientos y/o métodos que siguieron en la ejecución del proyecto (esquema y describir)			
Resultados obtenidos de la investigación o inserción de la investigación en el mercado			
¿A quiénes beneficia y cómo?			
Recomendaciones:			



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Oficina de Gestión
Pedagógica de Educación
Básica y Técnico Productiva



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

ANEXON°08:

DECLARACIÓN JURADA DE AUTORÍA DEL PROYECTO Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICAR LA
FICHA TÉCNICA

Los que firmamos el presente documento, participantes al concurso del PAN declaramos que
somos autores del proyecto denominado:

Al mismo tiempo, autorizamos a La DRELM, la publicación de la ficha técnica del proyecto de
investigación /innovación tecnológica (ANEXO 06) que es de nuestra autoría.

APELLIDOS YNOMBRES	DNI	FIRMA
Asesor(a)		

Lugar y Fecha:

