



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional de
Educación Lima Metropolitana

Oficina de Gestión Pedagógica de Educación
Básica y Técnico Productiva

"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación "
"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú 2007-2016"



Marcando la diferencia

BASES DEL I CONCURSO METROPOLITANO DE INNOVACIÓN PANIFICADORA DE INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA "PAN REGIONAL Y PAN NUTRICIONAL 2015"

I. 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 **I CONCURSO METROPOLITANO DE INNOVACIÓN PANIFICADORA DE INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA**- "PAN REGIONAL Y PAN NUTRICIONAL 2015"

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 y de 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 Ciclos Básico y Medio.

Son muchos los espacios que se han impulsado para exponer los diversos proyectos en esta familia profesional y otros. En este año 2015, la Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana, 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 y regional.

En este concurso participarán los 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 **CONCURSO METROPOLITANO DE INNOVACIÓN PANIFICADORA DE INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN TÉCNICO PRODUCTIVA- "PAN REGIONAL Y PAN NUTRICIONAL 2015"**, tiene como coorganizador a la Institución NOVA, con su representante el señor MARÍN, ASTOCONDOR MOLINA, reconocido profesional nominado como Embajador del Pan por la Asociación de Embajadores del Pan de Francia.

II. 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.



III. OBJETIVOS

3.1. 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 proyecto de innovación tecnológica en el rubro de la industria panificadora.

3.2. Objetivos Específicos:

- a) Promover espacios que permitan el intercambio de experiencias sobre la aplicación de técnicas de elaboración del pan regional 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.
- c) Difundir y resaltar la importancia del Pan Regional y Pan Nutricional de las diferentes regiones de nuestro país.
- d) Revalorar en los estudiantes el fortalecimiento de nuestras costumbres e identidad nacional.

IV. PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDO

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

V. 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 de los Ciclos Básico y Medio del ámbito jurisdiccional de Lima Metropolitana.

VI. 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 22 de Octubre al 03 de Noviembre
Inscripción del proyecto de innovación en panificación que representará al CETPRO en cada UGEL.	Del 02 al 05 de Noviembre



PROYECTO A PRESENTAR:

a) Proyecto de innovación tecnológica

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.

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

- b.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.
- b.2 Los proyectos deben ser exclusivamente en la rama de la panificación y deben plantearse siguiendo una ruta metodológica.
- b.3 Los proyectos deben ser formulados y ejecutados solo por los estudiantes con el asesoramiento de un docente de la familia profesional de hostelería y turismo de su CETPRO.
- b.4 Los proyectos deben corresponder a la especialidad de hostelería y turismo estudiada en el CETPRO.
- b.5 Todos los proyectos deben considerar en su desarrollo el cuidado del medio ambiente y uso eficiente, racional y ético de recursos.
- b.6 Todos los proyectos en su desarrollo deben incorporar los enfoques de género, interculturalidad y derechos humanos.

c) Elaboración del Pan:

- c.1. En la Etapa institucional los estudiantes participantes elaboraran dos tipos de panes (pan típico y el pan nutricional) y por ningún motivo tendrá como insumo de preparación el mejorador, los ingredientes corren por cuenta del CETPRO.
- c.2. En la Etapa UGEL, todos los ingredientes correrán por cuenta del CETPRO.
- c.3. En la Etapa DRELM, el coorganizador Instituto 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 faltan para la elaboración del pan.
- c.4. En la formulación del proyecto debe estar la receta con todos sus ingredientes. Esta receta en la Etapa final será entregada al Comité Evaluador y será visada por ello. En la elaboración del pan no debe incluirse ningún otro ingrediente que no figure en la receta.
- c.5. **Pan Regional**
 - 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 libre elección por el participante.

c.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).
- La dosis máxima de sal será 10 gr. por kilo de Masa.
- El pan debe ser en dos formas diferentes a elección de los estudiantes.
- Los estudiantes deben presentar el cuadro de valor nutricional del pan.

c.7. Equipamiento de Panadería que se dará uso en el Concurso en la Etapa DRELM.

- 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.

c.8. Causales de descalificación

- Proyectos identificados como copias de otras iniciativas.
- Proyectos con documentos incompletos a la revisión en su inscripción en la UGEL.
- Proyectos de CETPRO de Instituciones privadas.

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

ANEXO N°01: DEL PROYECTO

ANEXO N°02: INSTRUMENTO DE EVALUACION DEL PAN

d) Procedimiento del concurso en la etapa institucional:

- d.1.- El proceso del concurso se inicia con la etapa de inscripción 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.
- d.2.- Para participar en el concurso PAN REGIONAL y PAN NUTRICIONAL 2015, 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 documentos siguientes:



- 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 07 impresos.

d.3.-Los CETPRO mediante una evaluación interna en los plazos establecidos, deciden que estudiantes y docente asesor de la especialidad los representará.

d.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 del proyecto.

d.5.-El acta de presentación del proyecto que los representara deberá ser entregada a la UGEL en la fecha correspondiente en el cronograma.

d.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.

e) **De la Premiación:**

Primer puesto: Resolución de felicitación y reconocimiento en merito a la participación destacada de los estudiantes y docente asesor del proyecto.

6.2.- ETAPA UGEL

PLAZOS:

ACTIVIDAD		FECHA
1ª ETAPA A NIVEL DE UGEL		
Obtención del reporte de proyectos inscritos por cada UGEL enviados a la DRELM.	UGEL 01,02,03,04,05,06,07	06 de Noviembre
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	9 y 10 de Noviembre
Evaluación de los proyectos aptos para el concurso, por el Comité de Evaluación.	UGEL 01, 02,03,04,05,06 y 07	Del 11 al 17 de noviembre
Envío del resultado y ranking de proyectos a la DRELM	UGEL 01,02,03,04,05,06,07	18 de noviembre



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 AGEBAT 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 asistirá al CETPRO.

- a.3.- Para la evaluación del proyecto en el CETPRO el Comité de Evaluación asistirá para la exposición del proyecto.
- a.4.- El jefe de AGEBRE de la UGEL nombrará un Comité de Evaluación del concurso que debe integrar a los siguientes representantes:

COMITÉ DE EVALUACIÓN ETAPA UGEL	
INTEGRANTES	CARGO
El Coordinador de AGEBATP	Presidente (a) del Comité de Evaluación
Un nutricionista del Centro de Salud de la localidad	Miembro del Comité de Evaluación
Un Maestro Panadero de la institución NOVA, de prestigio Nacional e Internacional.	Miembro del Comité de Evaluación

- a.5.- El oficio con la lista de los proyectos seleccionados por la UGEL que participarán en el concurso y el cronograma de evaluación debe ser enviado por correo electrónico al Lic. Sergio Alonso Romero Pinto: especialistacetprodreim@gmail.com
Rosa María Ronceros Ríos: rosaronceros_12@hotmail.com
- a.6.- La UGEL organiza el concurso en su jurisdicción en la fecha indicada en el cuadro N° 01 y junto con el Comité de Evaluación 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 al Jefe de la Oficina de Gestión Pedagógica de la Educación Básica Regular 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: especialistacetprodreim@gmail.com.
- 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 de Evaluación 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:

- c.1 **Primer puesto:** Una medalla, un 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.

- c.2 **Segundo puesto:** Una medalla 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.

6.3.- ETAPA DRELM

DE LOS PLAZOS

ACTIVIDAD	FECHA
Obtención del reporte de proyectos ganadores por cada UGEL.	19 de noviembre
Concurso y evaluación de proyectos finalistas y selección de los dos primeros puestos.	21 de noviembre
PREMIACIÓN	
Feria de exhibición de los productos ganadores	28 de noviembre
Ceremonia de premiación	28 de noviembre

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 REGIONAL Y PAN NUTRICIONAL 2015", 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 regional.
- a.3 El Comité de evaluación en la Etapa DRELM, estará integrado por:

COMITÉ DE EVALUACIÓN	
INTEGRANTES	CARGO
Jefe de la oficina de Gestión Pedagógica de la Educación Básica y Técnico Productiva	Presidente (a) del Comité Evaluación
Un Representante de Empresa de insumos de de Panificación	Miembro del Comité Evaluación
Un Nutricionista	Miembro del Comité de Evaluación
Un Empresario del rubro de la Industria panificadora	Miembro del Comité de Evaluación
Un Maestro Panadero de la institución NOVA, de prestigio Nacional e Internacional.	Miembro del Comité de Evaluación



- a.4 Se convocara a los ganadores de UGEL en la DRELM, 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 m a 3:00 p.m. degustación y entrevista por el Comité de Evaluación.
- a.7 El 21 de Noviembre los equipos 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 8:00 am. 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 retiraran 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 27 de Noviembre cada CETPRO ganador de UGEL hará la producción de sus panes (100 de cada uno), para la exhibición y degustación.
- a.15 El día 28 de Noviembre 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 25 de noviembre en la página web de la DRELM.
- b.2 En ceremonia especial, el día 28 de noviembre cada CETPRO ganador por UGEL asistirá el Director (a) acompañado por un docente asesor y una delegación de 10 estudiantes del CETPRO(se incluye a los dos estudiantes expositores) 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 y Resolución de reconocimiento y felicitación en mérito al emprendimiento, la creatividad y la participación destacada de los estudiantes y

docentes 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 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 microondas para el taller de panadería del CETPRO

c) De los contactos en la DRELM.

SERGIO ALONSO ROMERO PINTO al correo electrónico especialistacetprodreilm@gmail.com

ROSA MARIA RONCEROS RIOS, al correo electrónico, rosaronceros_12@hotmail.com.

VIII. DISPOSICIONES FINALES:

- 8.1 Los aspectos no contemplados en las bases del concurso serán resueltos por la Comisión Organizadora del "I Concurso Metropolitano de Innovación Panificadora de Instituciones de Educación Técnico Productiva"- Pan Regional y Pan Nutricional 2015.
- 8.2 La participación a este Concurso supone la aceptación de las bases de la presente convocatoria.
- 8.3 Los resultados obtenidos en la evaluación emitidos por el Comité de Evaluación en sus diferentes Etapas son inapelables.

IX. COMISION ORGANIZADORA DE LA DRELM



ETAPA DRELM	
RESPONSABLE	CARGO COMITÉ ORGANIZADOR
FLOR AIDEE PABLO MEDINA Directora Regional de Educación de Lima Metropolitana	Presidenta
SANTIAGO GAMBOA VASQUEZ Jefe de la Oficina de Educación Básica y Técnico productiva.	Vice Presidente
ELENA MARÍA NÚÑEZ VALDIVIA Coordinadora del Equipo de Soporte Pedagógico de Educación Básica Alternativa y Técnico Productiva.	Coordinadora
ROSA MARÍA RONCEROS RÍOS MARÍA PICOY CABELLO. SERGIO ALONSO ROMERO PINTO Equipo de Soporte Pedagógico de educación Básica Alternativa y Técnico Productiva.	Equipo Técnico Pedagógico DRELM
ALINA SAN ROMÁN GUERRA Gerente Institución Escuela Nova	Asesoría Técnica
MARIN ASTOCONDOR MOLINA Coorganizador del Concurso 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 DEL CETPRO
- ANEXO N° 04: FICHA DE INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN
- ANEXO N° 05: ACTA DE EVALUACIÓN Y RANKING DE LOS PROYECTOS EVALUADOS EN ETAPA DRELM.
- 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 TECNICA.



SANTIAGO GAMBOA VASQUEZ
Jefe (e) de la Oficina de Gestión Pedagógica de
Educación Básica y Técnico Productiva.



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)	5	10
		EL MARCO TEÓRICO DEL PROYECTO ES VISIBILIZADO DURANTE LA EXPOSICIÓN. (A TRAVÉS DE TRÍPTICOS, FOLLETOS, AFICHES, BANNERS, PRESENTACIÓN, MAPAS MENTALES U OTROS RECURSOS).	5	
2	ARTICULACIÓN CON USUARIOS	RESPONDE A LAS NECESIDADES DE LOS USUARIOS (EVIDENCIAR CON VIDEOS, FOTOGRAFÍAS U OTROS)	15	25
		CUENTA CON ALIANZAS U CONVENIOS PARA REALIZAR EL PROYECTO	10	
3	PERTINENCIA	CONTRIBUYE ATENDER LA NECESIDAD DE ALIMENTACION Y ECONOMICA A NIVEL LOCAL Y REGIONAL.	10	20
		RESPONDE AL ÁREA TEMÁTICA	5	
		TEMÁTICA DEL PROYECTO VINCULADA A LA CARRERA TECNOLÓGICA (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	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



ANEXOS

ANEXO N° 02

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO

PAN REGIONAL	Valor total máximo EN PAN REGIONAL 40 puntos	
	Puntaje	
Apariencia del Pan (aroma, textura y sabor)	0-20	
Expresa la tradición del Pan (aroma, textura y sabor)	0-20	
PAN NUTRICIONAL	Valor total máximo EN PAN NUTRICIÓN 40 puntos	
Apariencia del Pan (aroma, textura y sabor)	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 Regional y Pan Nutricional.	0-10	
Organización	0-10	
Técnicas y rigor durante el trabajo	0-10	
Higiene	0-10	
	TOTAL	130



ANEXO: 03: FICHA DE INSCRIPCIÓN DEL PROYECTO DEL CETPRO

DATOS DEL CETPRO QUE PRESENTA EL PROYECTO						
Código Modular						
Nombre de la institución						
Tipo de institución (marque con x)	Publico ()	Convenio ()				
UGEL del ámbito de la institución						
Región			Provincia			
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				
Datos del proyecto:						
Título del proyecto						
Sumilla del proyecto (describir el proyecto. Señalar en qué consiste) MAXIMO 5 REGLONES						
Objetivo del proyecto						
Presupuesto						
Beneficio de la implementación del PAN REGIONAL Y PAN NUTRICIONAL						



ANEXO N° 05: ACTA DE EVALUACIÓN Y RANKING DE LOS PROYECTOS EVALUADOS EN

ETAPA DRELM

Los abajo firmantes, miembros del Comité de Evaluación del concurso del PAN REGIONAL y PAN NUTRICIONAL organizado por la Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitano:

-
-
-
-
-

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

CETPRO	PROYECTO	PUNTAJE	PUESTO



CETPRO	PROYECTO	PUNTAJE	PUESTO

Lugar y fecha _____

Nombre y firma del Jurado

Nombre y firma del Jurado

Nombre y firma del Jurado

Nombre y firma del Jurado

Nombre y firma del Jurado

ANEXON°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 innovación o inserción de la innovación en el mercado			
¿A quiénes beneficia y cómo?			
Recomendaciones:			



ANEXON°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 (Máximo03 fotos).



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 Y NOMBRES	N° DE DNI	FIRMA
Asesor(a)		

Lugar y fecha:



