



PERÚ

Ministerio
de EducaciónDirección Regional de Educación
de Lima MetropolitanaUnidad de Gestión
Educativa Local N° 04Área de Gestión de la Educación Básica
Alternativa y Técnico Productivo

"Año de la Consolidación del mar de Grau"
"Decenio de las Personas con Discapacidad en el Perú 2007-2016"

Comas, 19 SET. 2016

OFICIO MÚLTIPLE N° 428 2016-UGEL04/DIR.AGEBATP - CA

Señor (a):

Director (a) del Centro de Educación Técnico Productiva

Presente.-

Asunto : II CONCURSO REGIONAL METROPOLITANO DE INNOVACIÓN
PANIFICADORA DE INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN TÉCNICO
PRODUCTIVA – "PASTEL DELICIOSO Y SALUDABLE 2016"

Ref. : OFICIO MÚLTIPLE N° 363 – 2016 – UGEL.04/DIR – AGEBATP - CA

Es grato dirigirme a usted para expresarle mi cordial saludo, asimismo comunicarle el cronograma de la ejecución del Concurso Regional Metropolitano de Innovación Panificadora de Instituciones de Educación Técnico Productiva – "Pastel Delicioso y Saludable 2016", en la Etapa UGEL

CETPRO	LUGAR DE PRESENTACIÓN	FECHA /HORA
1) Juana Iris Cuadros Rivera 2) Nuestra señora de la Misericordia 3) San Luis Gonzaga	CETPRO JUANA IRIS CUADROS RIVERA PUENTE PIEDRA	21- 09-2016 9:00 a.m. - 1:00 p.m.
1) Artesanal Santa Luzmila 2) Carabayllo. 3) Nuestra Señora de Lourdes 4) Carmen Alto	CETPRO PRESENTACIÓN DE MARÍA COMAS	22 -09-2016 9:00 a.m. - 1:00 p.m.

La presente actividad tiene como objetivo fortalecer las competencias técnicas pedagógicas de los docentes y el desempeño de los estudiantes en la formulación y ejecución de Proyecto de Innovación Tecnológica en el rubro de la Industria Panificadora en los CETPROs.

Asimismo se les recuerda que las características de la evaluación de los productos son: Pastel de frutas; Pastel de chocolate y Escultura de chocolate. La evaluación del proyecto está en el marco de los Anexos N° 01 y N° 02.

Agradeciendo su atención, sea propicia la oportunidad para expresar las muestras de mi consideración y estima.

Atentamente,



MEDALITH GRACIELA GARCÍA PARDO
Directora de Programa Sectorial II.
Unidad de Gestión Educativa Local N° 04.





PERÚ

Ministerio
de Educación

Viceministerio de
Gestión Institucional

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana

Oficina de Gestión
Pedagógica de Educación
Básica y Técnico Productiva

ANEXO 01: CRITERIOS E INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO

Nº	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



**PERÚ****Ministerio
de Educación****Viceministerio de
Gestión Institucional****Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana****Oficina de Gestión
Pedagógica de Educación
Básica y Técnico Productiv.****ANEXO 2: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO**

PASTEL CON FRUTAS	Valor total máximo 40 puntos	
	Puntaje	
Apariencia del Postre(aroma, textura y sabor)	0-20	
Valor Nutricional del Postre	0-20	
PASTEL CON CHOCOLATE	Valor total máximo 40 puntos	
	Puntaje	
Apariencia del Postre(aroma, textura y sabor)	0-20	
Valor Nutricional del Postre	0-20	
ESCULTURA DE CHOCOLATE	Valor total máximo 40 puntos	
	Puntaje	
Diseño y grado de complejidad	0-20	
Características culturales	0-20	
TRABAJO Y PROCESO DEL PASTEL	Valor total máximo ENTRABAJO 40 puntos	
	Puntaje	
Presentación de la formulación del Postre con frutas, con chocolate y escultura de chocolate.	0-10	
Organización	0-10	
Higiene	0-10	
Técnicas y rigor durante el trabajo	0-10	
TOTAL		160

