



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

Bases del IV Concurso Gastronómico "Come pescado con Todo" 2017

I. Objetivo general

Contribuir al incremento del consumo de productos hidrobiológicos en Perú, fortaleciendo e incentivando la identidad culinaria regional con la participación de actores asociados a la gastronomía local y público en general, promoviendo una alimentación sana, en el marco del Decreto Supremo 007-2012-PRODUCE.

II. Objetivos específicos

- Difundir, a nivel nacional, recetas regionales cuyo insumo principal son los productos hidrobiológicos, rescatando sus patrones alimentarios e insumos locales.
- Involucrar a los actores de la gastronomía regional en el ámbito de intervención del Programa Nacional "A Comer Pescado" (PNACP) generando propuestas gastronómicas para las intervenciones en educación alimentaria y el fomento a emprendimientos.
- Fortalecer las competencias de los (las) finalistas del Concurso Gastronómico sobre el uso, manipulación de productos hidrobiológicos y técnicas culinarias, de acuerdo a la gramática culinaria de cada región.
- Promover la generación de propuestas gastronómicas a nivel regional como una alternativa culinaria para incentivar el consumo de productos hidrobiológicos en las zonas de intervención del PNACP.

III. Entidad organizadora

Programa Nacional "A Comer Pescado" del Ministerio de la Producción.

IV. Calendario o cronograma del concurso

Ver Anexo N° 4*

(* El PNACP se reserva el derecho de modificar los plazos y/o fechas establecidos en el cronograma.

V. De los participantes

El concurso admite la participación en tres categorías:

1. Categoría "**La Caserita**": Personas que compran productos hidrobiológicos en los mercados de abasto. Participa el público en general, con la excepción de aquellas que tienen un negocio gastronómico y/o estudios técnicos o universitarios de cocina o relacionados a ella. Participan con una sola receta.



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

2. Categoría "**Emprendimientos Gastronómicos Populares (Huariques)**": Comerciantes de carretillas, puestos de mercado de expendio de comida y restaurantes con un máximo de capacidad de 20 personas. Participan con una sola receta.
3. Categoría "**Quioscos y Centros de Alimentación Escolar**": Participan las Instituciones Educativas de Educación Básica Regular (autorizados de acuerdo a la normativa vigente), a través del quiosco y/o centros de alimentación escolar. El expendedor del quiosco escolar o representantes del centro de alimentación escolar (incluye padres de familia organizados para preparar alimentos a escolares, entre otros), con el apoyo de los docentes, participa con una sola receta.
De ser el caso, el reconocimiento será otorgado a la Institución Educativa y el Expendedor del Quiosco Escolar y/o Centro de Alimentación Escolar.

VI. De la inscripción y presentación de formularios

Para inscribirse en el concurso, se debe llenar el formulario de inscripción disponible en la página web del Programa Nacional "A Comer Pescado" (www.acomerpescado.gob.pe).

Complementariamente, las bases, el formulario de inscripción y recepción de las mismas se realizarán en los siguientes espacios:

- **Categoría La Caserita:** en los puestos de venta de productos hidrobiológicos de los mercados distritales de cada región. (La relación de mercados se dará a conocer en la página web página del PNACP).
- **Categoría Emprendimientos Gastronómicos Populares (Huariques):** En actividades públicas de difusión y promoción, en talleres de capacitación, y se visitará directamente algunos emprendimientos.
- **Categoría Quioscos y Centros de Alimentación Escolar:** En actividades públicas de difusión y promoción, en talleres de capacitación, y se visitará directamente algunos colegios.

Los formularios de inscripción serán recibidos en las fechas indicadas en el calendario del concurso. Después de la última fecha, no se aceptarán formularios de inscripción. La receta que se presente al Concurso deberá consignar una propuesta gastronómica a base de productos hidrobiológicos (pescado, pota, entre otros). En cada Anexo de este documento se muestra un ejemplo para el correcto llenado de la receta.

El formulario de inscripción se podrá presentar de forma física en las ánforas del PNACP ubicadas en las municipalidades provinciales y/o distritales donde "A Comer Pescado" interviene, o al correo electrónico: concurso@acomerpescado.gob.pe

*La relación de la ubicación de las ánforas se dará a conocer en la página web del Programa Nacional "A Comer Pescado".



VII. De la presentación de recetas

Para la presentación de recetas deberá observarse las siguientes reglas:

1. Se admitirá una sola receta por participante.
2. No se devolverá la documentación recibida en el marco del presente Concurso.
3. Los participantes aceptan la publicación y difusión de sus recetas.

VIII. Evaluación

En esta etapa, el jurado calificador evaluará las recetas presentadas de acuerdo a los Anexos N° 1, 2 o 3, en función de los siguientes criterios en cada una de las categorías de participantes:

1. LA CASERITA:

Aporte nutritivo: Se evaluará las propiedades nutricionales de la receta que contribuyan a una dieta balanceada y mejor nutrición de los peruanos.

Para la calificación de este criterio se tomará en consideración haber escogido entre las siguientes mezclas nutritivas:

- Cereal y/o derivado + menestra + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + tubérculo + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + pescado (producto hidrobiológico).
- Lácteo y/o derivados + cereal y/o derivados + pescado (producto hidrobiológico).

Todas estas mezclas pueden contener, además, frutas y/o verduras.

En el caso de cocimientos como avena, quinoa, cebada, emoliente, soya, entre otros, serán considerados como parte de la calificación de la combinación de la receta.

Creatividad y pertinencia con el entorno: Se calificará la creatividad para lograr la originalidad de su receta, teniendo en cuenta lo siguiente:

- La elaboración de un slogan/consigna asociada al beneficio de su receta a base de producto hidrobiológico.
- Uso de los productos emblemáticos, técnicas y combinaciones de su región y la mezcla de estos en la preparación del plato.
- Creación de una receta original propia.
- Modificación de un plato tradicional con ingredientes locales y/o la preparación innovadora de uno o más de los ingredientes clásicos.

Claridad: Describir la receta en un lenguaje sencillo y claro. Debe incluir el título del plato, el lugar de origen de la preparación, los ingredientes, el uso tradicional de los ingredientes y una descripción de la preparación.

Los datos de la receta deberán ser registrados en su totalidad de acuerdo al Anexo N° 1.



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

2. EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO POPULAR:

Aporte nutritivo: Se evaluará las propiedades nutricionales de la receta que contribuyan a una dieta balanceada y mejor nutrición de los peruanos.

Para la calificación de este criterio se tomará en consideración haber escogido entre las siguientes mezclas nutritivas:

- Cereal y/o derivado + menestra + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + tubérculo + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + pescado (producto hidrobiológico).
- Lácteo y/o derivados + cereal y/o derivados + pescado (producto hidrobiológico).

Todas estas mezclas pueden contener, además, frutas y/o verduras.

En el caso de cocimientos como avena, quinua, cebada, emoliente, soya, entre otros, serán considerados como parte de la calificación de la combinación de la receta.

Creatividad y pertinencia con el entorno: Se calificará la creatividad para lograr la originalidad de su receta, teniendo en cuenta lo siguiente:

- La elaboración de un slogan/consigna asociada al beneficio de su receta a base de producto hidrobiológico.
- Uso de los productos emblemáticos, técnicas y combinaciones de su región y la mezcla de estos en la preparación del plato.
- Creación de una receta original propia.
- Modificación de un plato tradicional con ingredientes locales y/o la preparación innovadora de uno o más de los ingredientes clásicos.

Claridad: Describir la receta en un lenguaje sencillo y claro. Debe incluir el título del plato, el lugar de origen de la preparación, los ingredientes, el uso tradicional de los ingredientes y una descripción de la preparación.

Los datos de la receta deberán ser registrados en su totalidad de acuerdo al Anexo N° 2.

3. QUIOSCOS Y CENTROS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR:

Aporte nutritivo: Se evaluará las propiedades nutricionales de la receta que contribuyan a una dieta balanceada y mejor nutrición de los peruanos.

Para la calificación de este criterio se tomará en consideración haber escogido entre las siguientes mezclas nutritivas:

- Cereal y/o derivado + menestra + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + tubérculo + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + pescado (producto hidrobiológico).
- Lácteo y/o derivados + cereal y/o derivados + pescado (producto hidrobiológico).

Todas estas mezclas pueden contener, además, frutas y/o verduras.



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

En el caso de cocimientos como avena, quinua, cebada, emoliente, soya, entre otros, serán considerados como parte de la calificación de la combinación de la receta.

En preparaciones se incluye sánguches.

Creatividad y pertinencia con el entorno: Se calificará la creatividad para lograr la originalidad de su receta, teniendo en cuenta lo siguiente:

- La elaboración de un slogan/consigna asociada al beneficio de su receta a base de producto hidrobiológico.
- Uso de los productos emblemáticos, técnicas y combinaciones de su región y la mezcla de estos en la preparación del plato.
- Presentación atractiva para los escolares, considerando temática infantil.
- Creación de una receta original propia.
- Modificación de un plato tradicional con ingredientes locales y/o la preparación innovadora de uno o más de los ingredientes clásicos.

Claridad: Describir la receta en un lenguaje sencillo y claro. Debe incluir el título del plato, el lugar de origen de la preparación, los ingredientes, el uso tradicional de los ingredientes y una descripción de la preparación.

Los datos de la receta deberán ser registrados en su totalidad de acuerdo al Anexo N° 3.

Sobre la calificación de los platos o preparaciones:

Los puntajes que asigna cada criterio de evaluación son los siguientes:

Criterio de Evaluación	Puntaje máximo
Aporte nutritivo	4 puntos
Creatividad y pertinencia con el entorno	4 puntos
Claridad	2 puntos

El puntaje que se asigne a cada receta presentada será el resultado de promediar los puntajes propuestos por cada uno de los miembros del Jurado Calificador. El resultado es inapelable.

IX. Publicación de finalistas

Las cinco (5) recetas que hayan alcanzado el mayor puntaje en cada categoría serán semi finalistas y pasarán a la final. En caso de empate, se atenderá al mayor puntaje obtenido por las recetas en el criterio de aporte nutritivo.

La relación de los finalistas será publicada en la página web del Programa Nacional "A Comer Pescado" (www.acomerpescado.gob.pe), de acuerdo al calendario, y en las municipalidades provinciales y/o distritales donde se ubicaron las ánforas para la convocatoria al concurso.



X. Final y premiación

Los finalistas deberán presentarse al lugar donde se realizará el concurso Final Regional. La dirección donde se realizará el concurso se publicará conjuntamente con la relación de finalistas.

En los días previos, los finalistas recibirán una capacitación por un chef reconocido para fortalecer su presentación en el evento final.

En la Final, los seleccionados deberán preparar sus respectivas recetas, luego de lo cual los platos serán evaluados según los siguientes criterios de calificación:

- **Presentación oral de la receta:** Los concursantes deberán describir la preparación de la receta. Asimismo, deberán explicar con lenguaje sencillo y claro los orígenes del plato (cocina regional de la que procede), describir brevemente los ingredientes que lo componen y señalar el beneficio nutricional más significativo identificado. Así también se calificará la presentación final y decoración del plato.
- **Pertinencia con el entorno regional:** La receta debe basarse en la cocina regional que representa expresada en insumos representativos, técnicas tradicionales o platos emblemáticos.
- **Sabor del plato preparado:** Se calificará el equilibrio logrado en el gusto del plato, producto de la combinación de los sabores locales y la combinación con el pescado de acuerdo al público objetivo.

Los puntajes de cada criterio de evaluación son los siguientes:

Criterio de Evaluación	Puntaje máximo
Presentación oral de la receta	3 puntos
Pertinencia con el entorno regional	3 puntos
Sabor del plato preparado	4 puntos

El puntaje final que se asigne a cada plato será el resultado de promediar los puntajes propuestos por cada uno de los miembros del Jurado Calificador. El resultado es inapelable.

Serán premiados los primeros puestos de cada categoría con las recetas que alcancen la mayor puntuación. El orden de prelación final de los ganadores se elaborará en estricta observación al puntaje final obtenido por cada uno de ellos.



XI. Premios

Las recetas que resulten ganadoras, obtendrán los siguientes premios:

Categoría	Descripción
La Caserita	Diploma de reconocimiento, publicación de la receta y equipamiento de su cocina. (Electrodomésticos y utensilios de cocina).
Emprendimiento Gastronómico Popular	Diploma de reconocimiento, publicación de la receta y premio sorpresa. (Electrodomésticos y utensilios de cocina).
Quiosco y Centros de Alimentación Escolar	Diploma de reconocimiento a la participantes y a la institución educativa, publicación de la receta y premio sorpresa. (Electrodomésticos y utensilios de cocina).

XII. Jurado calificador

El jurado calificador estará compuesto por las siguientes personas:

- Un nutricionista de trayectoria profesional
- Un líder de opinión
- Dos chefs reconocidos

El Jurado calificará las recetas en base a los criterios de evaluación y calificación consignadas en las presentes Bases, actuando con imparcialidad, objetividad y plena igualdad en el trato a todos los participantes.

XII. Otras Disposiciones

- El Programa Nacional "A Comer Pescado", organizador del concurso, se reserva el derecho de verificar el cumplimiento estricto de las bases y de todo el proceso posterior a la premiación.
- Cualquier caso no considerado dentro de las Bases, será resuelto a criterio de los organizadores del Concurso.

ANEXOS



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

Anexo 1
Formulario de Inscripción (La Caserita)
Concurso Gastronómico: ¡Come Pescado con Todo!

DATOS	
Nombre del Participante:	
Ocupación y/o organización a la que pertenece:	
Dirección:	
Provincia/Distrito	
Teléfonos:	
Correo electrónico:	
Nombre del Mercado:	
RECETA	
Nombre del Plato:	
Slogan o consigna:	
Origen del plato:	
Ingredientes (para 4 raciones):	
Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, pelado, picado, técnicas tradicionales, entre otros).	
Uso tradicional de los ingredientes:	
Tiempo estimado de preparación:	
Costo aproximado de la receta (por 4 raciones):	
DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO	
<i>(Marcar con una x)</i>	
<input type="checkbox"/>	Declaro que cumpliré con las bases del concurso, y acepto la publicación y difusión de la receta.
<input type="checkbox"/>	Declaro no tener estudios de cocina y/o un negocio en el rubro de alimentación.



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

**Ejemplo de llenado de formulario (solo referencial)
La Caserita**

DATOS	
Nombre del Participante:	Sra. Ana María Paredes Julca
Ocupación y/o organización a la que pertenece:	Comedor Popular "Santa Rosa"
Dirección:	Calle Diego Quispe Tito Mz A, Lote 18.
Provincia/Distrito	Huamanga/Ayacucho
Teléfonos:	998957485
Correo electrónico:	aparedes@hotmail.com
Nombre del Mercado:	Nery García
RECETA	
Nombre del Plato:	Seco de trigo con pescado
Slogan o consigna:	Pescado, culantro y trigo: para quitar el hambre y el frío, el mejor los mejores amigos
Origen del plato:	Sierra Sur, Distrito de Pausa, Provincia de Paucar del Sara Sara.
Ingredientes (para 4 raciones):	
<ul style="list-style-type: none"> - 1 kg de trigo - 200 gramos de anchoveta en aceite - 1 tz., de ají amarillo en pasta - 1 cebolla y 1 cabeza de ajo - 1 tz., de culantro en pasta 	
Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, pelado, picado, técnicas tradicionales, entre otros).	
<ul style="list-style-type: none"> - Sancochar el trigo en agua. Reservar. - Hacer un aderezo con la cebolla y los ajos picados finamente. Freír en el aceite de la conserva hasta que estén doradas. Retirla y reservar. - Sobre este aderezo agregar la pasta de ají y culantro, cocer sin dejar de mover por 10 minutos. Sazonar. Reservar ½ taza de esta preparación (seco). - Agregar el trigo a la preparación lograda, mezclar y cocer por 5 minutos. - Servir el trigo. Colocar el pescado encima y rociar la salsa de seco que habíamos reservado al pescado. 	
Uso tradicional de los ingredientes: El trigo se utiliza en las sopas y en algunos guisos.	
Tiempo estimado de preparación: 40 minutos.	
Costo aproximado de la receta (por 4 raciones): 25 nuevos soles.	
DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO	
(Marcar con una x)	
<input checked="" type="checkbox"/>	Declaro que cumpliré con las bases del concurso, y aceptamos la publicación y difusión de la receta.
<input checked="" type="checkbox"/>	Declaro no tener estudios de cocina y/o un negocio en el rubro de alimentación.



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

Anexo 2
Formulario de Inscripción (Emprendimientos Gastronómicos Populares)
Concurso Gastronómico: ¡Come Pescado con Todo!

DATOS	
Nombre del puesto de expendio:	
Nombre del responsable o dueño del puesto de expendio:	
Dirección:	
Persona de contacto:	
Teléfonos:	
Correo electrónico:	
RECETA	
Plato:	
Slogan o consigna:	
Origen del plato:	
Ingredientes (para 4 raciones):	
Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, pelado, picado, técnicas tradicionales, entre otros).	
Uso tradicional de los ingredientes:	
Tiempo estimado de preparación:	
Costo aproximado de la receta (por 4 raciones):	
DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO (Marcar con una x)	
<input type="checkbox"/>	Declaro que cumpliré con las bases del concurso, y aceptó la publicación y difusión de la receta.



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

**Ejemplo de llenado de formulario (sólo referencial)
Emprendimientos Gastronómicos Populares**

DATOS	
Nombre del puesto de expendio:	<i>Puesto N° 02 – Mercado Corazón de Jesús</i>
Nombre del responsable o dueño del puesto de expendio:	<i>María Asunción Castilla Sánchez</i>
Dirección:	<i>Jr. Las Camelias 547- San Juan de Miraflores</i>
Persona o dirigente de contacto:	<i>Sr. Francisco Ganimedes</i>
Teléfonos:	<i>999547896</i>
Correo electrónico:	<i>fganimedes23@hotmail.com</i>
RECETA	
Plato:	<i>Anticucho tropical de pota con choclito salteado</i>
Slogan o consigna:	<i>"La pota sí importa"</i>
Origen del plato:	<i>Costa, Lima</i>
Ingredientes (para 4 raciones):	
<ul style="list-style-type: none"> - ¼ kg de pota - 200 gramos de choclo sancochado - 200 gramos de pimienta morrón - 1 rodaja de piña - 1 cucharadita de sillao - 1 cucharada de pasta de ají amarillo - sal y pimienta al gusto 	
Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, pelado, picado, técnicas tradicionales, entre otros).	
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Sancochar la pota hasta que esté suave. Reservar.</i> - <i>Sazonar con sal y pimienta, insertarlo en los palitos para anticucho intercalando con trozos de piña y pimienta morrón.</i> - <i>Llevar a la parrilla para su cocimiento.</i> - <i>En una sartén hacer un aderezo con la pasta de ají amarillo sazonar con sal y pimienta y agregar el choclo sancochado, dejar hervir por 5 minutos.</i> - <i>Servir la pota acompañado con el choclo salteado.</i> 	
Uso tradicional de los ingredientes:	
<i>La pota se utiliza en preparaciones como el cau cau, chicharrón y en guisos.</i>	
Tiempo estimado de preparación:	
<i>40 minutos.</i>	
Costo aproximado de la receta (para 4 raciones):	
<i>20 nuevos soles.</i>	
DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO	
<i>(Marcar con una x)</i>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Declaro que cumpliré con las bases del concurso, y acepto la publicación y difusión de la receta.



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

Anexo 3
Formulario de Inscripción (Quioscos y Centros de Alimentación Escolar)
Concurso Gastronómico: ¡Come Pescado con Todo!

DATOS	
Nombre de la Institución Educativa:	
Nombre del responsable o Expendedor del Quiosco o Centro de Alimentación Escolar:	
Dirección:	
Persona de contacto:	
Teléfonos:	
Correo electrónico:	
RECETA	
Plato:	
Slogan o consigna:	
Origen del plato:	
Ingredientes (para 4 raciones):	
Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, pelado, picado, técnicas tradicionales, entre otros).	
Uso tradicional de los ingredientes:	
Tiempo estimado de preparación:	
Costo aproximado de la receta (por 4 raciones):	
DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO	
<i>(Marcar con una x)</i>	
<input type="checkbox"/>	Declaro que cumpliremos con las bases del concurso, y aceptamos la publicación y difusión de la receta.



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

**Ejemplo de llenado de formulario (sólo referencial)
Quioscos y Centros de Alimentación Escolar**

DATOS	
Nombre de la Institución Educativa:	<i>I.E. María Parado de Bellido</i>
Nombre del responsable o Expendedor del Quiosco o Centro de Alimentación Escolar:	<i>Oscar Villafuerte Pardo</i>
Dirección:	<i>Calle Diego Quispe Tito Mz A, Lote 18. Distrito de San Martín de Porres</i>
Persona o dirigente de contacto:	<i>Sra. Ana María Paredes Julca</i>
Teléfonos:	<i>998957485</i>
Correo electrónico:	<i>aparedes@hotmail.com</i>
RECETA	
Plato:	<i>Sándwich poderoso</i>
Slogan o consigna:	<i>Pescado, rico y nutritivo para el niño muy activo.</i>
Origen de la receta	<i>Sierra centro - Junín</i>
Ingredientes (para 4 raciones):	
<i>40 gramos de merluza 2 hojas de espinaca 1 cucharada de huevo batido 1 cucharada de aceite 1 cucharada de harina 1 rodaja de tomate 10 gramos de queso fresco 1 pan francés Sal y Pimienta al gusto</i>	
Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, pelado, picado, técnicas tradicionales, entre otros).	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar al vapor el filete de merluza, desmenuzar. 2. Cortar en tiras la espinaca y zanahoria. 3. Mezclar la merluza, la espinaca, la zanahoria, el tomate, el huevo, la harina y agregar sal y pimienta. 4. Freír por pequeñas raciones en poco aceite. 	
Uso tradicional de los ingredientes:	
<i>El queso fresco se utiliza para acompañar el choclo sancochado.</i>	
Tiempo estimado de preparación:	
<i>10 minutos</i>	
Costo aproximado de la receta (para 4 raciones):	
<i>2 nuevos soles.</i>	
DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO	
<i>(Marcar con una x)</i>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Declaro que cumpliremos con las bases del concurso, y aceptamos la publicación y difusión de la receta.



"Año del Buen Servicio al Ciudadano"

Anexo 4

CRONOGRAMA DE LOS CONCURSOS A NIVEL REGIONAL

REGIÓN	DISTRIBUCIÓN / DIFUSIÓN DE BASES	RECEPCIÓN DE PROPUESTAS GASTRONÓMICAS	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS GASTRONÓMICAS	PUBLICACIÓN DE FINALISTAS	FINAL DE LA COMPETENCIA REGIONAL	
					TALLER A FINALISTAS	CONCURSO REGIONAL
LIMA	Del 22/05 al 06/07	Del 07/07 al 21/07	26/07 y 27/07	31-jul	04-ago	05-ago
HUANCAVELICA	Del 22/05 al 06/07	Del 07/07 al 21/07	26/07 y 27/07	31-jul	04-ago	05-ago
JUNÍN	Del 08/07 al 23/07	Del 24/07 al 08/08	10/08 y 11/08	14-ago	18-ago	19-ago
AYACUCHO	Del 14/07 al 30/07	Del 31/07 al 14/08	17/08 y 18/08	21-ago	25-ago	26-ago
HUÁNUCO	Del 01/07 al 15/07	Del 17/07 al 14/08	17/08 y 18/08	21-ago	25-ago	26-ago
LA LIBERTAD	Del 20/07 al 06/08	Del 07/08 al 21/08	24/08 y 25/08	28-ago	01-sep	02-sep
CUSCO	Del 01/07 al 15/07	Del 17/07 al 28/08	31/08 y 01/09	04-sep	08-sep	09-sep
AREQUIPA	Del 10/08 al 27/08	Del 28/08 al 11/09	14/09 y 15/09	18-sep	22-sep	23-sep
APURÍMAC	Del 17/08 al 03/09	Del 04/09 al 18/09	21/09 y 22/09	05-sep	29-sep	30-sep

Lima, julio de 2017