



PERÚ

Ministerio
de la Producción



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

Bases del V Concurso Gastronómico

¡Come pescado con todo!

I. Objetivo general

Contribuir al incremento del consumo de productos hidrobiológicos en todo el país, 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 016-2017-PRODUCE.

II. Objetivos específicos

- ✚ Difundir a nivel nacional diferentes alternativas culinarias regionales que incorporen productos hidrobiológicos como insumo principal, rescatando los patrones alimentarios e insumos propios de cada región.
- ✚ Involucrar a los actores de la gastronomía regional en el ámbito de alcance del Programa para generar y compartir propuestas gastronómicas que puedan servir de insumo para las intervenciones en educación alimentaria y fomento de emprendimientos de negocio teniendo como insumo principal los productos hidrobiológicos.
- ✚ 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.

III. Entidad Organizadora

Programa Nacional “A Comer Pescado” - Ministerio de la Producción

IV. Calendario o Cronograma del Concurso

Ver Anexo N° 5 *

(*) Cualquier modificación de los plazos de recepción, evaluación y publicación de finalistas, será publicado.

V. De los participantes

El Concurso admite la participación en tres categorías (*):



PERÚ

Ministerio
de la Producción



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

1. Categoría **“Comedores Populares”**: Participan las madres socias de los comedores populares (debidamente inscritos según la normativa vigente). Solo participan con una receta.
2. Categoría **“Emprendimientos Gastronómicos Populares - Huariques”**: Incluye a los espacios de expendio de comida que comprendan dentro de su oferta productos hidrobiológicos tales como: comerciantes de carretilla, puestos de expendio de comida de mercados y restaurantes, con un máximo de capacidad de 20 personas. Podrán participar con la inscripción de una receta.
3. Categoría **“Quioscos y Centros de Alimentación Escolar”**: Participan las Instituciones Educativas de Educación Básica Regular (autorizadas de acuerdo a la normativa vigente), a través del quiosco y/o centros de alimentación escolar. En ese sentido el expendedor del quiosco escolar o representantes del centro de alimentación escolar (incluye padres de familia organizados para preparar alimentos a escolares, entre otros), presentará solo una receta. De ser el caso, el reconocimiento será otorgado al expendedor del quiosco escolar y/o Centro de Alimentación Escolar.

(*) **Restricciones:** Están impedidos de postular las personas que hayan resultado ganadoras **(1er puesto)** en ediciones anteriores.

VI. De la inscripción y presentación de formularios

Para inscribirse en el Concurso, se debe llenar el formulario de inscripción disponible en el portal institucional del Programa Nacional A Comer Pescado (www.acomerpescado.gob.pe).

Complementariamente, la distribución de las bases así como el formulario de inscripción, y recepción del mismo se realizará, de forma gratuita, en los siguientes espacios:

-Categoría “Comedores populares”: La distribución de bases y recojo de formularios se realizará a través de visitas al comedor o en actividades de difusión, capacitación o campañas de promoción.

-Categoría “Emprendimientos Gastronómicos Populares - Huariques”, se visitarán a algunos emprendimientos para la entrega de los mismos o en actividades de difusión, capacitación o campañas de promoción.

-Categoría “Quioscos y Centros de Alimentación Escolar”: Se visitarán algunas instituciones educativas para la entrega de los mismos o en actividades de difusión, capacitación o campañas de promoción.

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



PERÚ

Ministerio
de la Producción



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

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 Programa ubicadas en las municipalidades provinciales y/o distritales y las oficinas regionales donde el Programa viene interviniendo, o al correo electrónico: **concurso@acomerpescado.gob.pe**

*La relación de la ubicación de las ánforas se dará a conocer en el portal de la página del programa.

VII. De la presentación de recetas

Para la presentación de recetas deberá observarse las siguientes reglas:

1. Se admitirá una sola receta por participante (tanto para Comedores Populares, Emprendimientos Gastronómicos Populares, y Quiosco y Centro de Alimentación Escolar)
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° 01, 02 o 03, en función de los siguientes criterios en cada una de las categorías de participantes:

1. **COMEDORES POPULARES:**

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 receta para efectos de la calificación.

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



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

- La elaboración de un slogan/consigna asociada al beneficio de su receta a base de producto hidrobiológico.
- Pertinencia de la receta con el entorno desde el 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, una descripción de la preparación y el valor nutricional aproximado, es decir los nutrientes más importantes que contenga la receta (en ese orden).

Los datos de la receta deberán ser registrados en su totalidad de acuerdo al Anexo N° 01.

2. EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS POPULARES - HUARIQUE:

Aporte nutritivo: Se evaluará las propiedades nutricionales de la receta que contribuya 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 receta para efectos de la calificación.

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.
- Pertinencia de la receta con el entorno desde el 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: Lenguaje sencillo y claro para la descripción de la receta. La descripción debe incluir el título del plato, el lugar de origen de la preparación, los ingredientes, el uso



PERÚ

Ministerio
de la Producción



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

tradicional de los ingredientes, una descripción de la preparación y el valor nutricional aproximado, es decir los nutrientes más importantes que contenga la receta (en ese orden).

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.

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

En preparaciones se incluye sándwiches.

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.
- Pertinencia de la receta con el entorno desde el 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: Lenguaje sencillo y claro para la descripción de la receta. La descripción debe incluir el título del plato, el lugar de origen de la preparación, los ingredientes, el uso tradicional de los ingredientes, una descripción de la preparación y el valor nutricional aproximado, es decir, los nutrientes más importantes que contenga la receta (en ese orden).



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

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 tres (03) recetas que hayan alcanzado el mayor puntaje en cada categoría serán semi finalistas y pasarán a la final del Concurso Gastronómico a realizarse en Lima. 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 el portal institucional del Programa Nacional “A Comer Pescado” (www.acomerpescado.gob.pe) de acuerdo al calendario. Además, a través de los Equipos Territoriales, al tomar conocimiento de la relación de finalistas, se establecerá el contacto telefónico respectivo y visitas a domicilio, de ser el caso.

X. Final y premiación

La relación de finalistas y el lugar donde se realizará la final del Concurso Gastronómico se publicará en portal institucional del Programa Nacional “A Comer Pescado” (www.acomerpescado.gob.pe).

Un día previo, los finalistas recibirán una capacitación por parte de un chef reconocido para fortalecer su presentación (conocimientos, técnicas y competencias) 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, sea en la categoría Comedores Populares, Emprendimientos Gastronómicos Populares – Huarique, y Quiosco y Centro de Alimentación Escolar 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.

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

- 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 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
Comedores Populares	Diploma de reconocimiento, publicación de la receta y premio sorpresa. (Anexo N° 4)
Emprendimiento Gastronómico Popular - Huarique	Diploma de reconocimiento, publicación de la receta y premio sorpresa. (Anexo N° 4)
Quiosco y Centros de Alimentación Escolar	Diploma de reconocimiento, publicación de la receta y premio sorpresa. (Anexo N° 4)



PERÚ




Ministerio
de la Producción



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

XII. Jurado calificador

El jurado calificador estará compuesto por las siguientes personas:

-  Un nutricionista profesional.
-  Un líder de opinión
-  Un chef reconocido.

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.

XIII. 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.
- El traslado de los premios a las regiones corre por cuenta de cada uno de los ganadores.
- Al postular, la persona que postula otorga al Programa Nacional “A Comer Pescado”, la autorización expresa para difundir y hacer uso, total o parcial, del contenido de su postulación e imágenes producto de su participación en el concurso, así como cualquier otra información.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

Anexo 01
Formulario de Inscripción (Comedores Populares)
Concurso Gastronómico: ¡Come Pescado con Todo!

DATOS	
Nombre del Participante:	
Organización a la que pertenece:	
Dirección:	
Provincia/Distrito	
Teléfonos:	
Correo electrónico:	
RECETA	
Nombre del Plato:	
Slogan o consigna:	
Origen del plato:	
Ingredientes (para 4 raciones):	
Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, frito, 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.

**PERÚ**Ministerio
de la Producción

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

Ejemplo de llenado de formulario (sólo referencial) Comedores Populares

DATOS	
Nombre del Participante:	<i>Sra. Ana María Paredes Julca</i>
Organización a la que pertenece:	<i>Comedor Popular “Santa Rosa”</i>
Dirección:	<i>Calle Diego Quispe Tito Mz A, Lote 18.</i>
Provincia/Distrito	<i>Huamanga/Ayacucho</i>
Teléfonos:	<i>998957485</i>
Correo electrónico:	<i>aparedes@hotmail.com</i>
RECETA	
Nombre del Plato:	<i>Seco de trigo con pescado</i>
Slogan o consigna:	<i>Pescado, culantro y trigo: para quitar el hambre y el frío, el mejor los mejores amigos</i>
Origen del plato:	<i>Sierra Sur, Distrito de Pausa, Provincia de Paucar del Sara Sara.</i>
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, frito, 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 cumpliremos con las bases del concurso, y aceptamos la publicación y difusión de la receta.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

Anexo 02

**Formulario de Inscripción (Emprendimientos Gastronómicos Populares - Huarique)
 Concurso Gastronómico: ¡Come Pescado con Todo!**

DATOS	
Nombre del responsable o dueño del puesto de expendio:	
Nombre del puesto de expendio:	
Dirección:	
Teléfonos:	
Correo electrónico:	
RECETA	
Nombre del Plato:	
Slogan o consigna:	
Origen del plato:	
Ingredientes (para 4 raciones):	
Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, frito, 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.

**PERÚ**Ministerio
de la Producción

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

Ejemplo de llenado de formulario (sólo referencial) Emprendimientos Gastronómicos Populares-Huarique

DATOS	
Nombre del responsable o dueño del puesto de expendio:	<i>María Asunción Castilla Sánchez</i>
Nombre del puesto de expendio:	<i>Puesto N° 02 – Mercado Corazón de Jesús</i>
Dirección:	<i>Jr. Las Camelias 547- San Juan de Miraflores</i>
Teléfonos:	<i>999547896</i>
Correo electrónico:	<i>fganimedes23@hotmail.com</i>
RECETA	
Nombre del 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 pimiento 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, frito, pelado, picado, técnicas tradicionales, entre otros)	
<ul style="list-style-type: none"> - Sancochar la pota hasta que esté suave. Reservar. - Sazonar con sal y pimienta, insertarlo en los palitos para anticucho intercalando con trozos de piña y pimiento morrón. - Llevar a la parrilla para su cocimiento. - 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. - Servir la pota acompañado con el choclo salteado. 	
Uso tradicional de los ingredientes: La pota se utiliza en preparaciones como por ejemplo cau cau, chicharrón y en guisos.	
Tiempo estimado de preparación: 40 minutos.	
Costo aproximado de la receta (para 4 raciones): 20 nuevos soles.	
DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO (Marcar con una x)	
<input checked="" type="checkbox"/>	Declaro que cumpliremos con las bases del concurso, y aceptamos la publicación y difusión de la receta.



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
 “Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

Anexo 03
Formulario de Inscripción (Quioscos y Centros de Alimentación Escolar)
Concurso Gastronómico: ¡Come Pescado con Todo!

DATOS	
Nombre del responsable o Expendedor del Quiosco o Centro de Alimentación Escolar:	
Nombre de la Institución Educativa:	
Dirección:	
Teléfonos:	
Correo electrónico:	
RECETA	
Nombre del Plato:	
Slogan o consigna:	
Origen del plato:	
Ingredientes (para 4 raciones):	
Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, frito, 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.

**PERÚ**Ministerio
de la Producción

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

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

DATOS	
Nombre del responsable o Expendedor del Quiosco o Centro de Alimentación Escolar:	Oscar Villafuerte Pardo
Nombre de la Institución Educativa:	I.E. María Parado de Bellido
Dirección:	Calle Diego Quispe Tito Mz A, Lote 18. Distrito de San Martín de Porres
Teléfonos:	998957485
Correo electrónico:	aparedes@hotmail.com
RECETA	
Nombre del Plato:	Sándwich poderoso
Slogan o consigna:	Pescado, rico y nutritivo para el niño muy activo.
Origen de la receta	Sierra centro - Junín
Ingredientes (para 4 raciones):	
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	
Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, frito, 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: El queso fresco se utiliza para acompañar el choclo sancochado.	
Tiempo estimado de preparación: 10 minutos	
Costo aproximado de la receta (para 4 raciones): 2 nuevos soles.	
DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO (Marcar con una x)	
<input checked="" type="checkbox"/>	Declaro que cumpliremos con las bases del concurso, y aceptamos la publicación y difusión de la receta.

**PERÚ**Ministerio
de la Producción

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

Anexo N° 04 **Cuadro de premios**

Categoría: Comedor Popular (*)

N°	Equipos y/o Utensilios	Cantidad
1	Olla arrocera	01
2	Licuada	01
3	Set de utensilios	01
4	Set de cubiertos	01
5	Cena para dos en Restaurante	01

(*) Esta lista es referencial.

Categoría: Emprendimientos Gastronómicos Popular - Huarique (*)

N°	Equipos y/o Utensilios	Cantidad
1	Olla Arrocera	01
2	Licuada	01
3	Set de utensilios	01
4	Set cubiertos	01
5	Pasantía por un día en Restaurante	01

(*) Esta lista es referencial.

Categoría: Quioscos o Centros de Alimentación Escolares (*)

N°	Equipos y/o Utensilios	Cantidad
1	Olla arrocera	01
2	Licuada	01
3	Set de utensilios	01
4	Set cubiertos	01
5	Pasantía por un día en Restaurante	01

(*) Esta lista es referencial.

**PERÚ**Ministerio
de la Producción

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional”

Anexo N° 05
Cronograma de los concursos a nivel regional

**CRONOGRAMA DEL V CONCURSO GASTRONÓMICO ¡COME PESCADO CON TODO! 2018 -
ETAPA 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 20/08 al 14/09	Del 15/09 al 28/09	04/10 y 05/10	16-oct	19-oct	20-oct
AREQUIPA	Del 04/09 al 23/09	Del 24/09 al 07/10	11/10 y 12/10	15-oct	19-oct	20-oct
AYACUCHO	Del 04/09 al 23/09	Del 24/09 al 07/10	11/10 y 12/10	15-oct	19-oct	20-oct
JUNÍN	Del 11/09 al 30/09	Del 01/10 al 15/10	18/10 y 19/10	22-oct	26-oct	27-oct
LA LIBERTAD	Del 11/09 al 30/09	Del 01/10 al 15/10	18/10 y 19/10	22-oct	26-oct	27-oct
HUANCAVELICA	Del 19/09 al 10/10	Del 11/10 al 23/10	26/10 y 27/10	30-oct	02-nov	03-nov
APURÍMAC	Del 19/09 al 10/10	Del 11/10 al 23/10	26/10 y 27/10	30-oct	02-nov	03-nov
HUÁNUCO	Del 24/09 al 12/10	Del 13/10 al 28/10	30/10 y 31/10	05-nov	09-nov	10-nov
CUSCO	Del 24/09 al 12/10	Del 13/10 al 28/10	30/10 y 31/10	05-nov	09-nov	10-nov
FINAL DEL CONCURSO EN LIMA						24 de noviembre