



XI CONCURSO INTERESCOLAR DE GASTRONOMÍA UPC

OBJETIVO

El XI Concurso Interescolar de Gastronomía es promovido a nivel nacional por la UPC (en adelante, UPC o LA ORGANIZADORA), a través de la Carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria, con el objetivo de revalorar y difundir nuestra gastronomía peruana, mediante el uso de insumos nacionales e internacionales logrando una fusión culinaria exquisita y variada. En ese sentido, buscamos incentivar la investigación y creatividad de jóvenes talentosos y apasionados por la riqueza gastronómica peruana.

¿DE QUÉ TRATA EL CONCURSO?

Los participantes al concurso elaboran una receta propia innovadora utilizando de manera obligatoria 3 ingredientes establecidos por la UPC. Un jurado especialista de la Facultad de Administración en Hotelería y Turismo elegirá a los semifinalistas, quienes recibirán un reto por parte del cocinero e influencer gastronómico, Luciano Mazzetti para enfrentarse en la gran final.

¿QUIÉNES CONCURSAN?

El concurso está dirigido a jóvenes estudiantes que cursen 4to y 5to año de educación secundaria, de instituciones educativas públicas y privadas a nivel nacional que cumplan y acaten los requisitos previstos en el presente documento.

BASES DEL CONCURSO

1. REQUISITOS GENERALES

- Los participantes deberán encontrarse cursando 4to o 5to año de secundaria.
- La participación al concurso es únicamente de manera individual.
- Cada participante podrá competir solo en una de las 2 categorías.
Categorías:
 - **Salados:** En esta categoría los concursantes tendrán que elaborar un plato de fondo caliente donde se utilicen los ingredientes indicados en la canasta básica (Ver punto 2 Descripción General).
 - **Dulces:** En esta categoría los concursantes tendrán que elaborar un postre al plato¹, donde se utilicen los ingredientes indicados en la canasta básica (Ver punto 2 Descripción General).

¹ Definición de postre al plato: El postre al plato debe estar compuesto por cuatro componentes: insumo central, guarniciones, salsas y decoración.

- Cada participante podrá participar solo con una receta original en base a los ingredientes de la canasta básica e ingredientes seleccionados por el participante de acuerdo con la categoría que eligió.

2. DESCRIPCIÓN GENERAL

- La participación al concurso inicia de manera virtual y la final será presencial en sede UPC Monterrico.
- El primer paso del concurso es la inscripción, que deberá iniciar completando su solicitud de registro a través en la página web upc.pe/concurso-gastronomia, desde el 2 de junio al 4 de julio de 2025.
- Completado el paso previo, el participante recibirá en su correo un formulario que deberá completar para formalizar su inscripción, hasta el 12 de julio de 2025. En este formulario presentará su receta, el enlace de su video de TikTok de la preparación y los anexos que autorizan su participación al concurso.
- Cada participante deberá presentarse al concurso con recetas propias que incluyan los siguientes ingredientes de manera obligatoria:
 - **Para la categoría Salados:** la receta debe incluir: ají amarillo, quinua y pollo.
 - **Para la categoría Dulces:** la receta debe incluir: arándano, piña y chocolate blanco.
- El 28 de julio de 2025 se darán a conocer los nombres de los semifinalistas a través del correo electrónico concursogastronomia@upc.pe. El 31 de julio se publicará a través de la cuenta de redes sociales de Generación UPC a los 18 semifinalistas individuales, quienes tendrán que enfrentar el desafío puesto por Luciano Mazzetti, influencer gastronómico y jurado del Concurso Interescolar de Gastronomía de la UPC.
- Los semifinalistas tendrán del **28 de julio al 3 de agosto de 2025** hasta las 6:00 p.m. para enviar los documentos (Desafío Luciano), foto y enlace del nuevo video de Tik Tok **indicados en el punto 3** (Ver etapas - Semifinal) donde se muestre la superación del reto.
- El **8 de agosto de 2025** se anuncia, vía correo electrónico, a los 6 finalistas individuales (3 primeros puestos por categoría).
- La final será de manera presencial, el sábado 16 de agosto de 2025. Los 6 finalistas competirán en las instalaciones de la Facultad de Administración en Hotelería y Turismo, ubicada en el campus de UPC Monterrico (Prolongación Primavera 2390, Santiago de Surco 15023), para competir por el 1er, 2do y 3er lugar de cada categoría.
- Los participantes podrán absolver consultas generales y relacionadas a su participación en el concurso, vía correo electrónico, escribiendo a la dirección: concursogastronomia@upc.pe

3. ETAPAS

El concurso se llevará a cabo en 5 etapas:

A. INSCRIPCIÓN

Los jóvenes que deseen participar en el concurso podrán registrarse a través de la página web upc.pe/concurso-gastronomia del 2 de junio al 4 de julio de 2025. Una vez registrado, el participante recibirá un correo donde se le enviará un formulario que debe llenar como máximo hasta el **12 de julio de 2025**, para formalizar su inscripción. En el formulario se solicitará lo siguiente:

- 1) Nombre y descripción de la receta.
- 2) Enlace de video de Tik Tok donde el participante prepara la receta cumpliendo los siguientes requerimientos, teniendo en cuenta que el video tiene como fin dar a conocer la receta del participante y visualizar la elaboración del plato:
 - Mostrar la elaboración desde el inicio hasta el final de la preparación.
 - Mencionar nombre de la receta elaborada.
 - Explicar ingredientes que se usaron para elaborar el plato.
 - Explicar antecedentes y proceso de creación del plato.
 - ¿Cómo surgió la idea? ¿Qué quisiste lograr? ¿Cómo fue el proceso?
 - ¿Qué te inspiró? ¿Hay algún mensaje o historia detrás del plato?
 - El video debe tener una duración máxima de 01:50 minutos.
 - El video deberá ser publicado en la cuenta de Tik Tok del participante en modo público para que cualquier persona lo vea y en la descripción se mencione el nombre de la receta con el hashtag "#ConcursoUPC y #GastronomíaUPC" y se etiquete la cuenta de generacion_upc.
 - El participante puede editar su video a fin de presentar el material como mejor crea conveniente.
- 3) Foto del resultado final del plato dulce o salado, según la categoría elegida, que cumpla con los siguientes requerimientos:
 - El plato debe ser servido en vajilla de color blanco.
 - La foto debe ser sólo del plato (no incluir decoración fuera del plato).
 - El fondo de la imagen debe ser de color entero.
 - La foto debe mostrar el plato completo y debe ser tomada desde arriba (estará prohibido el uso de inteligencia artificial para el desarrollo de las fotografías)
 - Formato JPG

4) Anexo de autorización para participación

- **Anexo 1:** Autorización para participación + DNI del menor y apoderado y tratamiento de datos personales + autorización parental.
- **Anexo 2:** Formato de declaración jurada del participante.

Los anexos 1 y 2 se encuentran al final de este mismo documento. Se deberán llenar los documentos de manera manual o digital para luego adjuntarlos en el formulario enviado desde el correo concursogastronomia@upc.pe.

Importante: No se aceptará ningún envío fuera de plazo por ningún motivo. Su presentación es obligatoria de lo contrario no podrán participar en el concurso.

Los documentos se recibirán únicamente mediante el formulario indicado en el plazo establecido.

B. PUBLICACIÓN DE SEMIFINALISTAS

Hasta el 27 de julio de 2025, el jurado evaluará los platos enviados según el criterio de evaluación definidos en el punto 5.1.

El 28 de julio de 2025 se comunicará a través del correo oficial del concurso la lista de participantes que llegarán a la etapa semifinal.

C. DESAFÍO LUCIANO

El 28 de julio de 2025 se develará el desafío a cargo del influencer gastronómico Luciano Mazzetti para que los semifinalistas puedan abordarlo. El desafío será el mismo para todos los participantes, según la categoría en la que estén participando.

Una vez develado el reto, los semifinalistas tendrán desde el 28 de julio al 3 de agosto de 2025 para subir su nuevo video de TikTok con la receta y el desafío de Luciano, demostrando que han logrado superar el reto.

D. MASTERCLASS CON CHEF DE LA CARRERA

El 26 de julio de 2025 todos los semifinalistas recibirán una Masterclass por parte de chefs docentes de la UPC a fin de asesorar y ayudar a los participantes a abordar los desafíos de la gastronomía. Los masterclass se dividirán en 2 grupos, según la categoría en la que participan los concursantes.

La Masterclass se realizará de manera virtual únicamente en la fecha indicada para todos los participantes. El horario y plataforma se

indicará por correo electrónico. Si el participante no asiste a la Masterclass, tendrá una penalización de -2 puntos sobre su puntaje final total obtenido.

E. SEMIFINAL

Del 28 de julio al 3 de agosto de 2025 hasta las 6:00 p.m. los 18 semifinalistas deberán llenar el formulario con su foto del plato y enlace de video de TikTok donde se demuestra cómo superaron el Desafío Luciano y presentar el resultado final de su plato salado o dulce.

Para ello, deberán elaborar y presentar lo siguiente:

- 1 foto del resultado final del plato dulce o salado, según la categoría que corresponda, cumpliendo con los siguientes requerimientos:
 - El plato debe ser servido en vajilla de color blanco.
 - La foto debe ser sólo del plato (no incluir decoración fuera del plato).
 - El fondo de la imagen debe ser de color entero.
 - La foto debe mostrar el plato completo y debe ser tomada desde arriba.
 - Formato JPG.
 - Enlace del video de TikTok donde el participante presenta la creación del plato.
 - El video tiene como fin dar a conocer cómo el participante supera el reto mostrando el nuevo resultado de su receta.
 - Durante el video se debe visualizar al participante elaborando su nueva receta desde el inicio hasta el final de la preparación.
 - Asimismo, el participante deberá explicar en el video:
 - Proceso de superación del reto.
 - ¿Cómo surgió la idea? ¿Qué quisiste lograr? ¿Cómo fue el proceso? ¿Fue difícil superar el reto?
 - Modificaciones o cambios que ha tenido su receta inicial.
 - El video debe tener una duración máxima de 01:50 minutos.
 - El video deberá ser publicado en la cuenta de TikTok del participante en modo público indicando en la descripción el nombre de la receta y el hashtag "#ConcursoUPC, #GastronomíaUPC" y se etiquete la cuenta de generacion_upc.

- El participante puede editar su video a fin de presentar el material como mejor crea conveniente.

Revisión del Trabajo Semifinal: Desde el 4 de agosto de 2025, docentes de la Facultad evaluarán los platos enviados, según el criterio de evaluación definidos en el punto 5.2.

El 8 de agosto de 2025 se dará a conocer los seis (6) platos de los finalistas (3 primeros puestos de la categoría salados y 3 primeros puestos de la categoría dulce), vía correo electrónico.

4. PREMIOS

A. 1er puesto: Un participante por cada categoría ganará:

- **Experiencia Mazzetti que incluye:** Una experiencia de cocina profesional junto a Luciano Mazetti en las instalaciones del Restaurante K'ata ubicado en la sede de UPC Monterrico (Prolongación Primavera 2390, Santiago de Surco 15023), donde prepararán un plato, elegido por Luciano, en un masterclass privado con el cocinero e influencer gastronómico.
- **Set profesional de cuchillos:** Kit de cuchillos profesionales de cocina de la marca Victorinox aptos para chefs y estudiantes de la carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria.
- **Tarjeta de regalo:** El ganador será premiado con una tarjeta de regalo de S/ 300.00.

B. 2do puesto: Un participante por cada categoría ganará:

- **Experiencia Mazzetti que incluye:** Una experiencia de cocina profesional junto a Luciano Mazetti en las instalaciones del Restaurante K'ata ubicado en la sede de UPC Monterrico (Prolongación Primavera 2390, Santiago de Surco 15023), en donde prepararán un plato, elegido por Luciano, en un masterclass con el cocinero e influencer gastronómico.
- **Set profesional de cuchillos:** Kit de cuchillos profesionales de cocina de la marca Victorinox aptos para chefs y estudiantes de la carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria.
- **Tarjeta de regalo:** El ganador será premiado con una tarjeta de regalo de S/ 200.00.

C. 3er puesto: Un participante por cada categoría ganará:

- **Experiencia Mazzetti que incluye:** Una experiencia de cocina profesional junto a Luciano Mazetti en las instalaciones del Restaurante K'ata ubicado en la sede de UPC Monterrico (Prolongación Primavera 2390, Santiago de Surco 15023), en donde prepararán un plato, decidido únicamente por Luciano, en un masterclass con el cocinero e influencer gastronómico.
- **Set profesional de cuchillos:** Kit de cuchillos profesionales de cocina de la marca Victorinox aptos para chefs y estudiantes de la carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria.
- **Tarjeta de regalo:** El ganador será premiado con una tarjeta de regalo de S/ 100.00.

CONSIDERACIONES PARA PARTICIPANTES DE PROVINCIA

ACERCA DE LA EXPERIENCIA MAZZETTI Y LA FINAL EN UPC CAMPUS MONTERRICO

En caso los ganadores sean del interior del país, la universidad no asumirá los gastos de traslados y alojamiento del finalista y acompañantes a la "Experiencia Mazzetti" y a la final presencial del 16 de agosto, en la sede de UPC Monterrico ubicado en distrito de Santiago de Surco.

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

5.1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA LA SELECCIÓN DE SEMIFINALISTAS

	CRITERIOS	PUNTAJE
A	Insumos: Dentro de los insumos de las recetas deben estar incluidos obligatoriamente los ingredientes mencionados en el punto 2, dependiendo de la categoría. Además, deben considerar como máximo 2 guarniciones o acompañamientos.	30
B	Información en torno a la receta: Se evalúa la información enviada en el Anexo 2, respecto a la información del plato como los ingredientes, insumos utilizados, así como la historia, idea e inspiración contada por el participante en su video.	20
C	Creatividad Se evalúa la creatividad y originalidad de la receta, rescatando la esencia del plato. Las recetas de platos poco comunes tendrán mayor puntaje.	20
D	Presentación del plato Se evalúa la innovación y creatividad en el diseño y decoración de la presentación del plato.	20
E	Presentación del participante Se evalúa el desenvolvimiento y creatividad del participante durante su exposición en el video para la presentación de su receta y elaboración de plato.	10

5.2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA LA SELECCIÓN DE FINALISTAS

	CRITERIOS	PUNTAJE
A	Superación del reto Se evalúa si el participante logra superar el reto dado por Luciano Mazzetti, incorporando los cambios en su receta.	20
B	Creatividad Se evalúa el grado de creatividad del participante para superar el reto dado por el cocinero e influencer gastronómico Luciano Mazzetti. Se considera el uso de diferentes colores, sabores y texturas en el emplatado.	25
C	Presentación del plato Se evalúa la innovación y creatividad en el diseño y decoración de la presentación del plato.	20
D	Presentación del participante Se evalúa el desenvolvimiento y creatividad del participante durante su exposición en el video para la presentación de su receta y elaboración de plato.	25
E	Votación virtual (número de visualizaciones en TikTok) El puntaje mayor para los videos de los participantes con mayor número de visualizaciones y de manera sucesiva para quienes cuentan con menos visualizaciones.	10

6. CRONOGRAMA

ACTIVIDADES	FECHA
Inscripciones al concurso	2 de junio al 4 de julio de 2025
Fecha final de envío de formulario y video de inscripción	12 de julio de 2025
Revisión de recetas enviadas	14 de julio al 27 de julio
Comunicación de semifinalistas	28 de julio de 2025
Comunicación del Desafío Luciano (virtual)	28 de julio de 2025
Desarrollo de Masterclass categoría Salados y Dulces (virtual)	26 de julio de 2025
Fecha final de envío de recetas del Desafío Luciano	3 de agosto de 2025
Revisión de recetas enviadas por semifinalistas	4 al 7 de agosto 2025
Comunicación de finalistas	8 de agosto 2025
Experiencia Mazzetti	15 de agosto 2025
Gran Final Presencial + Premiación En Vivo	16 de agosto 2025

Nota: En paralelo, del 8 de agosto al 15 de agosto de 2025, los finalistas pueden sumar puntos a través de sus videos de TikTok publicados en su cuenta propia según el criterio de evaluación definido en el punto 5.2.

7. LIMITACIONES DE RESPONSABILIDAD DE LA ORGANIZADORA

- El acceso al sitio web, registro de participantes y visualizaciones del video de TikTok, será bajo cuenta y responsabilidad de los Participantes, por lo que cualquier error en tal proceso de uso o captura no será responsabilidad de LA ORGANIZADORA.
- Para el desarrollo de esta mecánica el participante debe obtener acceso a Internet por su propia cuenta. LA ORGANIZADORA no asume responsabilidad alguna por la falla, retraso, eliminación o entrega equivocada de información atribuible a los servicios de Internet contratados por el participante por su propia cuenta.
- LA ORGANIZADORA tampoco será responsable de ningún problema o mal funcionamiento técnico de las líneas o redes telefónicas,

sistema de computación, servidores, proveedores, equipo de cómputo, programas, software, problemas técnicos, error humano, congestión o tráfico en el internet o en cualquier sitio de internet, o cualquier combinación de lo anterior, incluyendo cualquier daño o perjuicio causado a la computadora, modem o cualquier aparato eléctrico de los participantes o de cualquier persona derivado de la participación del concurso o por la descarga o "download" de cualquiera de los materiales del mismo.

- Si por alguna razón no fuese posible desarrollar el concurso en los términos estipulados en las presentes bases, con motivo de fallas técnicas en el sistema, mala conexión de internet, mal uso o intervención del sistema, fraude, virus o cualquier otra causa fuera del control en la etapa virtual y presencial, LA ORGANIZADORA, se reserva el derecho de modificar o posponer a su discreción el concurso, en cuyo caso, se notificará de dicha circunstancia a los participantes mediante aviso en la página de Internet.
- LA ORGANIZADORA podrá en cualquier momento suspender el concurso sin responsabilidad alguna, si dicha suspensión es en acato de cualquier orden administrativa o judicial y/o si se dieran circunstancias de caso fortuito o fuerza mayor.
- La responsabilidad de LA ORGANIZADORA concluye al momento de la asignación de los premios correspondientes a los participantes.
- LA ORGANIZADORA, no será responsable por situaciones que puedan ocurrir en el marco del concurso, ni por procesos judiciales, extrajudiciales o de cualquier otra índole que puedan ser interpuestos con relación a un reclamo de cualquier tipo de responsabilidad, por hechos acontecidos durante o como consecuencia de la ejecución de este.
- LA ORGANIZADORA se reserva el derecho a realizar modificaciones o añadir anexos sucesivos sobre su mecánica e incentivos, siempre que las mismas estén justificadas y no perjudiquen a los participantes, y se comuniquen a estos debidamente.
- LA ORGANIZADORA no será responsable si los participantes y el tutor de provincia no pueden realizar el viaje a Lima para el Experiencia Mazzetti y final en la sede UPC Monterrico, o por cualquier causa ajena a LA ORGANIZADORA.
- Los premios NO pueden ser cambiados por dinero en efectivo.

8. JURISDICCIÓN APLICABLE

Cualquier controversia suscitada por La Promoción y sus complementarias, se regirán por las presentes Bases y como complemento para lo establecido en estas aplicará la jurisdicción de la República del Perú, sujetándose todas las partes interesadas a las mismas y renunciando al que por beneficio de su domicilio presente o futuro pudiese corresponderles.

ANEXOS

1. Anexo 1: Autorización para Participación y Tratamiento de Datos Personales

NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DNI

(Adjuntar copias de DNI del menor y del apoderado)

Por el presente documento otorgo mi consentimiento para la participación de mi menor hijo en el "XI Concurso Interescolar de Gastronomía UPC", en los términos expresamente previstos en las Bases del Concurso y en los documentos anexos que forman parte de éstas, que acepto y declaro haber leído en su integridad.

Asimismo, por el presente documento otorgo mi consentimiento para que los datos personales de mi menor hijo sean tratados por la UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS S.A.C. (en adelante, UPC) con domicilio en Av. Alonso de Malina Nro.1611, distrito de Santiago de Surco, los cuales serán incorporados en el banco de datos de "Prospección" (Reg. N° 01457), y serán materia de tratamiento para las finalidades descritas más adelante, por el plazo indefinido o hasta que revoque la presente autorización.

Las finalidades por las cuales los datos personales de mi menor hijo son recopilados son: i) Organizar, implementar y ejecutar el "Concurso Interescolar de Gastronomía UPC"; ii) Difundir su imagen y datos de identificación en las redes sociales y/o página web de UPC y/o página web del Concurso, en el marco de las actividades asociadas única y exclusivamente al Concurso; iii) De brindar mi consentimiento, contactarme y brindarme información sobre los servicios educativos que ofrece, así como para invitarme a talleres, charla y eventos informativos; iv) absolver mis dudas, reclamos y sugerencias; v) generar estadísticas o información histórica, de manera anonimizada o disociada; y, vi) De brindar mi consentimiento, generar encuestas en general.

Entiendo que UPC podrá tratar mis datos personales directamente o podrá contratar a terceros para la realización de las finalidades antes indicadas, los cuales pueden encontrarse dentro o fuera del Perú, asimismo, UPC y estos terceros han adoptado las medidas de seguridad, técnicas, legales y organizativas necesarias para resguardar los datos personales.

La UPC podrá compartir tu información con: i) Microsoft Corporation, USA, domiciliada en One Microsoft Way, Redmond, Vashington 98052, encargada de brindar servicios de almacenamiento web; e, ii) Interandina TBWA S.A.C, con R.U.C. N° 20460207585, domiciliada en Av. Grau Nro. 273, Miraflores, Lima, Perú, agencia de publicidad.

Cualquier variación de los terceros que pudieran dar tratamiento a tu información será actualizada en el siguiente enlace <https://upc.edu.pe/proteccion-de-datos/> y, de ser el caso, requeriremos su consentimiento. La UPC y estos terceros han adoptado las medidas de seguridad, técnicas, legales y organizativas necesarias para resguardar los datos personales.

He sido informado que: (i) UPC garantiza la confidencialidad y buen uso de los datos personales de mi menor hijo; (ii) Esta autorización es necesaria para participar en el "XI Concurso Interescolar de Gastronomía UPC", si no la otorgo, ninguna de las finalidades arriba indicadas podrá realizarse, y (iii) Podré ejercer los derechos previstos en la Ley de Protección de Datos Personales, Ley 29733, y su Reglamento, Decreto Supremo 016-2024-JUS.

Para ejercer mis derechos, podré completar gratuitamente el siguiente formulario web: <https://encuestasupc.typeform.com/to/RmJwxz14> especificando sus datos y acreditando su identidad; o acercarse la Av. Prolongación Primavera 2390, Santiago de Surco, en el horario establecido para la atención al público.

Firmas:

Nombre del Padre/Madre:

Firma:

Nro de DNI:

Nombre del participante (menor)

Nro de DNI:

2. Anexo 2: Declaración Jurada del Participante

YO.....
.....identificado con DNI
Nro.....
..... declaro formalmente que:

- 1) Conozco las Bases del concurso y acepto las decisiones del Jurado.
- 2) Aseguro que toda la información consignada en el marco de mi participación en el presente concurso: i) es veraz, completa y exacta; ii) no comprende un uso no autorizado de información de propiedad de terceros; y, iii) no vulnera derechos de autor u otros derechos de exclusiva de terceros. Cualquier incumplimiento a las Bases y a los compromisos asumidos para participar del concurso no compromete la responsabilidad de los organizadores del Concurso; siendo que ello podría conllevar a mi descalificación.
- 3) Autorizo expresamente a los organizadores a la difusión de los resultados y a todo el contenido creado para mi participación en el presente concurso, así como cualquier información / material adicional que presente; con propósitos o fines relacionados al concurso de gastronomía y a su promoción.

Este documento tiene carácter de declaración jurada y es prueba del compromiso asumido por el postulante de compartir y difundirlas. Fechado a los días del mes de 2025.

Nombre del participante:

Firma:

DNI:

Nombre del padre o madre:

Firma:

DNI: