REPUBLICA DEL PERU

Resolución Directoral

Vº Bº

Firmado digitalmente por BIANCHI GAINZA DE URRUTIA Rosa Emilia FAU 20131372001 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.10.2021 09:31:03 -05:00

R.D. Nº 133-2021-CENFOTUR/DN

Barranco, 22 de octubre de 2021

Vº Bº

Firmado digitalmente por ENCINAS CACERES Liana FAU 20131372001 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 25.10.2021 10:42:19 -05:00

VISTO:

El Memorándum N° D000529-2021-CENFOTUR-DEE de fecha 19 de octubre de 2021, emitido por la Dirección de Extensión Educativa, el Informe N° D000219-2021-CENFOTUR-SDCE de fecha 19 de octubre de 2021, emitido por la Sub Dirección de Cursos de Extensión y Memorando N° 059-2021-CENFOTUR/DN/COPA de fecha 19 de agosto de 2021, emitido por el Comité de Perfeccionamiento Académico, sobre la aprobación del Taller Gastronómico Virtual "Festival de Dip and Wing";

Vº Bº

Firmado digitalmente por PONGO MENDOZA Luis Miguel FAU 20131372001 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 22.10.2021 18:45:11 -05:00

CONSIDERANDO:

Que, los artículos 6º y 7º del Reglamento de Carreras y Cursos Ocupacionales y de Extensión del Centro de Formación en Turismo - CENFOTUR, aprobado mediante Resolución Directoral N° 298-2008-CENFOTUR/DN, señala que la oferta de Extensión Educativa se brinda a través de las modalidades educativas de capacitación y perfeccionamiento, comprendiendo la primera, el desarrollo de competencias técnicas y genéricas orientadas a lograr desempeños de calidad que son demandados en el ámbito laboral y empresarial;

Que, los artículos 9º y 13º del referido Reglamento establecen que la oferta de capacitación y perfeccionamiento pueden darse a través de "Cursos de Extensión" y que dentro de los referidos cursos de extensión se encuentran los denominados "Talleres; por otro lado, se establece que los cursos de extensión deben ser aprobados por la Dirección Nacional mediante una Resolución Directoral, de conformidad al artículo 53º del referido Reglamento;

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2020-SA se declara en emergencia sanitaria a nivel nacional, por el plazo de noventa (90) días calendario, por la existencia del COVID-19, la cual es prorrogada mediante Decretos Supremos Nº 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, 009-2021-SA, 025-2021-SA, plazo que se prorroga a partir del 03 de setiembre de 2021, por un plazo de 180 días calendarios;

Que, mediante Decreto de Urgencia Nº 026-2020, se autoriza al Ministerio de Educación, en tanto se extienda la emergencia sanitaria por la existencia del COVID-19, a establecer las disposiciones normativas a fin de habiliten a las instituciones educativas públicas o privadas en todos los niveles, etapas y

modalidades a fin de que presten el servicio educativo utilizando mecanismos no presenciales o remotos, bajo cualquier modalidad, siendo que el mismo estableció mediante la Resolución Viceministerial N° 00095-2020-MINEDU, la suspensión del servicio presencial, habilitando a la modalidad no presencial o remota;

Que, mediante Decreto Legislativo N° 1495, se habilita de manera excepcional a las instituciones de otros sectores, para la prestación del servicio de educación superior, bajo la modalidad a distancia a través del uso de entornos virtuales de aprendizaje, hasta que se restablezca el servicio educativo de manera presencial, siendo que mediante la Resolución Viceministerial N° 0157-2020-MINEDU se prorrogo la suspensión del servicio presencial, habilitando a la modalidad no presencial o remota;

Que, mediante Memorando N° 059-2021-CENFOTUR/DN/COPA el Comité de Perfeccionamiento Académico, remite la opinión solicitada por la Dirección de Extensión Educativa, donde otorga la conformidad al Taller Gastronómico Virtual "Festival de Dip and Wing";

Que, mediante Memorándum N° D000529-2021-CENFOTUR-DEE, la Dirección de Extensión Educativa solicita a Dirección Nacional la aprobación del sílabo del Taller Gastronómico Virtual "Festival de Dip and Wing"; sustentado mediante Informe N° D000219-2021-CENFOTUR-SDCE emitido por la Sub Dirección de Cursos de Extensión;

Que, revisado el sustento del sílabo del Curso de Extensión - Taller Gastronómico Virtual denominado "Festival de Dip and Wing"; forma parte del área de Formación Básica, es de carácter práctico y se realizará en la modalidad virtual, el taller brindará a los participantes conocimientos y técnicas de preparación y presentación de piqueos a base de alitas y crudités, con la finalidad de fomentar la preparación y consumo de nuevas y variadas opciones de piqueos;

Que, de lo expuesto resulta necesario emitir la Resolución correspondiente;

Con la visación de la Dirección de Extensión Educativa, Oficina de Asesoría Jurídica y Gerencia General;

De conformidad con el Decreto Ley N° 22155 - Ley Orgánica del CENFOTUR, y su Reglamento de Organización y Funciones aprobado por Decreto Supremo N° 016-2011-MINCETUR;

SE RESUELVE:

REPUBLICA DEL PERU

Resolución Directoral

Artículo Primero. – **APROBAR** el Curso de Extensión Taller Gastronómico Virtual "Festival de Dip and Wing", en modalidad virtual y con cuatro (04) horas académicas, cuyo sílabo (02 folios) forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo Segundo. – **ENCARGAR** a la Gerencia General la comunicación de la presente Resolución a las áreas respectivas, a fin de que implementen las acciones que estén en el ámbito de su competencia.

Artículo Tercero. – **ENCARGAR** al responsable del Portal de Transparencia, la publicación de la presente Resolución en la página web del Centro de Formación en Turismo.

Regístrese y comuníquese,

CENFOTUR
SOY EL AUTOR DEL DOCUMENTO

Firmado digitalmente por SEMINARIO MARÓN Graciela Margarita María FAU 20131372001 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 25.10.2021 15:21:05 -05:00

Documento Firmado Digitalmente
GRACIELA MARGARITA MARÍA SEMINARIO MARÓN
Directora Nacional
Centro de Formación en Turismo – CENFOTUR

DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO
TALLER "FESTIVAL DE DIP AND WING"

I. DATOS GENERALES

1.1 Nombre del taller : FESTIVAL DE DIP AND WING

1.2 Horas de Clase Total : 04 horas

II. SUMILLA

Sumilla
El taller FESTIVAL DE DIP AND WING forma parte del área de Formación básica. Es de carácter práctico y se realizará en la modalidad virtual. El taller brindará a los participantes conocimientos y técnicas de preparación y presentación de piqueos a base de alitas y crudités, con la finalidad fomentar la preparación y consumo de nuevas y variadas opciones de piqueos. **El curso está dividido en 01 Unidad:** 1. Preparación de piqueos

III. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo			
N°	Competencia General del Curso	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Prepara piqueos a base de alitas y crudités, con la finalidad de promocionar alternativas variadas de piqueos.	1.1	Utiliza conocimientos y técnicas de la gastronomía peruana para la preparación, presentación y degustación de piqueos.

IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I PREPARACIÓN DE PIQUEOS				
COMPETENCIA ESPECÍFICA:1.1				
PRODUCTO: • PIQUEOS Y ALITAS				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	4	• Técnicas empleadas para preparación de piqueos y alitas. • Consejos de Buenas Prácticas en la manipulación de alimentos.	• Presentación del sílabo. • Establece las pautas de aprendizaje, para el desarrollo del taller en relación a la preparación de platillos. **Preparación de platillos** (Trabajo grupal).	• Sílabo. • Recetario. • Batería de cocina. • Utensilios. • Herramienta de cocina.

		• **Preparación de:** ✓ Alitas teriyaki ✓ Alitas acevichadas ✓ Alitas BBQ ✓ Crudités ✓ Salsas: - Tártara de huacatay - Crema de ají amarillo tipo pollería	1. Acondiciona el taller de cocina: materiales, herramientas de cocina, utensilios e insumos a emplear. 2. Indica los procedimientos paso a paso para la elaboración de los piqueos 3. Prepara los piqueos aplicando técnicas de nuestra gastronomía. 4. Realiza armado y porcionamiento. 5. Sirve y presenta, recogiendo sugerencias y recomendaciones de mejora. 6. Emplea técnica de feedback para consolidar aprendizaje. 7. Cierra taller.	

V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS
La metodología a utilizar en el Taller FESTIVAL DE DIP AND WING será a través de la participación interpersonal (facilitador-participante), empleando una sala virtual acondicionada de forma adecuada, para la preparación de las parrillas. Estas estrategias se realizarán mediante: • Participación personalizada (feedback)

VI. EQUIPOS Y MATERIALES

- Equipo computadora, recetario, batería de cocina, utensilios.

Normas específicas del Curso/ Módulo
1. No se realizará evaluación promedial de aprendizaje. 2. Se otorgará un Diploma de participación a los participantes que asistan al 100% del taller.

VII. BIBLIOGRAFÍA

- FENNIMORE, MAMIE (2018). Salsas and Dips: Over 101 Recipes for the Perfect Appetizers, Dippables,And Crudites. Editorial Sterling Publishing Co Inc.
- ALLEN, ALLIE (2020). Chicken Wing Recipes. Editorial Independently published