



Resolución Directoral

R.D. N° 093-2019-CENFOTUR/DN

Barranco, 21 MAY 2019

VISTO:

El Memorándum N° 472-2019-DEE, emitido por la Dirección de Extensión Educativa, Informe N° 132-2019-CENFOTUR-DEE-SDCE emitido por la Sub Dirección de Cursos de Extensión y el memorándum N° 051-2019-CENFOTUR-COPA, emitido por el Comité de Perfeccionamiento Académico, sobre la actualización del Curso de Extensión de "Bar Training";

CONSIDERANDO:

Que, los artículos 6 y 7 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, asimismo, el capítulo XIV del Título III del citado Reglamento señala los requisitos para la aprobación de cursos de extensión, estableciendo en su artículo 53 que los mismos deben ser aprobados por la Dirección Nacional mediante una Resolución Directoral;

Que, mediante Resolución Directoral N° 200-2017-CENFOTUR/DN de fecha 11 de diciembre de 2017, se aprobó el sílabo del curso "Bar Training";

Que, mediante memorándum N° 051-2019-CENFOTUR-COPA el Comité de Perfeccionamiento Académico remite la Dirección de Extensión Educativa, la aprobación de la actualización del sílabo del Curso de Extensión de "Bar Training";

Que, mediante Memorándum N° 472-2019-DEE de fecha 08 de mayo de 2019, la Dirección de Extensión Educativa, solicita a Dirección Nacional la formalización de la actualización del Curso de Extensión de "Bar Training", sustentado mediante Informe N° 132-2019-CENFOTUR-DEE-SDCE emitido por la Sub Dirección de Cursos de Extensión;



Resolución Directoral

Que, revisado el sustento del Curso de Extensión de "Bar Training", es de naturaleza teórico - práctico, que pertenece al área de formación especializada, se realizará en la modalidad presencial, está dirigido al personal ayudante de barra de los establecimientos del sector Bares. Tiene como propósito de que el participante aprenda de manera correcta, la preparación básica de diversos cocteles nacionales e internacionales, empleando técnicas, creatividad y considerando las normas vigentes para el sector bares, complementando con fundamentos de Seguridad Turística, con el fin de revalorar y potenciar la coctelería peruana en el sector turismo;

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

Con la visación de la Dirección de Extensión Educativa, la Oficina de Asesoría Jurídica y la 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:

Artículo Primero. - **APROBAR** la actualización del sílabo del Curso de Extensión de "Bar Training", de 60 horas académicas, cuyo sílabo (08 folios) forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo Segundo. - **ENCARGAR** a la Dirección de Extensión Educativa la supervisión y la ejecución del curso a que se refiere el primer artículo, y a la Dirección de Gestión Académica la expedición de la certificación correspondiente.

Artículo Tercero. - **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.



Resolución Directoral

Artículo Cuarto. - 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,

MADELEINE BURNS VIDAURRAZAGA
Directora Nacional
CENTRO DE FORMACIÓN EN TURISMO



DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO
BAR TRAINING

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Nombre del curso : **BAR TRAINING**
 1.2 Horas de Clase Total : **60 Horas académicas**

II. SUMILLA

Sumilla
El curso Bar Training, pertenece al área de formación especializada. Es de naturaleza teórico – práctico, se desarrollará en la modalidad presencial. Está dirigido al personal ayudante de barra de los establecimientos del sector Bares. Tiene como propósito de que el participante aprenda de manera correcta, la preparación básica de diversos cocteles nacionales e internacionales, empleando técnicas, creatividad y considerando las normas vigentes para el sector bares, complementando con fundamentos de Seguridad Turística, con el fin de revalorar y potenciar la coctelería peruana en el sector turismo. Su desarrollo plantea (06) unidades temáticas: <ol style="list-style-type: none"> I. Origen, implementación de la barra y BPM. II. Mise en place, coctelería sin alcohol y con alcohol. III. Pisco y cócteles del Perú. IV. Desfilados y licores del mundo. V. Seguridad Turística. VI. Proyecto coctelero

III. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo			
N°	Competencias General del Curso	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Prepara diversos cocteles nacional y mundial, tomando en cuenta una implementación de barra adecuada, buenas prácticas de manipulación, insumos regionales y normatividad vigente para bares, con el fin de valorar y potenciar de manera responsable la coctelería peruana, en el turismo del país.	1.1	Asume una postura crítica ante los fundamentos históricos, de implementación y buenas prácticas de manipulación de alimentos, para el funcionamiento de establecimientos del sector coctelero.
		1.2	Practica la Mise en place y la preparación de cocteles sin alcohol y con alcohol, considerando normatividad existente para su venta responsable.
		1.3	Prepara cócteles a base de Pisco y macerados, empleando insumos regionales de su localidad.
		1.4	Prepara diversos cócteles a base de principales aguardientes y licores de reconocimiento mundial.
		1.5	Elabora coctel empleando técnicas, insumos regionales y creatividad, con la finalidad de revalorar la coctelería local y nacional.
2	Aplica acciones de Seguridad Turística a través de simulaciones vivenciales, con la finalidad de salvaguardar la integridad humana.	2.1	Ejecuta acciones y recomendaciones de Seguridad ante siniestros, desastres naturales, primeros auxilios y ante robos y asaltos; con la finalidad de salvaguardar la vida e integridad humana en los establecimientos de empresas de servicios turísticos.



IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I				
ORÍGEN, IMPLEMENTACION DE LA BARRA Y BPM				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1, 1.2				
PRODUCTO:				
<ul style="list-style-type: none"> Fundamentos básicos de funcionamiento de establecimientos del sector coctelero realizados empleando técnica de feedback. 				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	3	INTRODUCCIÓN Historia del bar en el Perú y el mundo. <ul style="list-style-type: none"> Fundamentos de sus orígenes y desarrollo. Características e importancia de la coctelería en el sector turismo. La ley seca Americana (1920-1933). Prohibición de producción, venta y consumo de alcohol (cerveza, vino, destilados de alta graduación). 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación del sílabo. Presentación de temas, según sesión. Emisión de vídeo motivador: funciones del asistente en la barra. Recojo de conocimientos y experiencias previas. Desarrollo de sesión: interacción facilitador-participante. <p>Participación Individual Utilizando técnica feedback, los participantes refuerzan su aprendizaje sobre los orígenes y desarrollo del bar en el Perú y el mundo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Diapositivas. Vídeo. Manual de curso.
	3	Implementación de la Barra I: <ul style="list-style-type: none"> Puntos de agua y desagüe. Puntos de corriente eléctrica. Equipos de frío y conservación. Estructuras de acero quirúrgico. Exhibidores y maquinaria en un bar. Máquina de café. BPM en Barra I: <ul style="list-style-type: none"> Uso de uniforme adecuado del asistente en la barra. BPM aplicadas en la barra, para preparación de Mise en place. Factores de contaminación según su origen por la no práctica de BPM en la barra. Higiene y sanitización de cristalería, utensilios e implementos en la barra. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación de temas según sesión. Recojo de conocimientos y experiencias previas. Desarrollo de sesión. <p>Participación Individual Mediante Feedback: Facilitador - participante, reconocen e indican elementos que se utilizan en la implementación de la barra.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Vídeo ¿Cómo se organiza una barra? ✓ Diapositivas tratamiento de BPM. <ul style="list-style-type: none"> Resaltan conclusiones y cierran sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Diapositivas. Manual de curso. Equipo de bar. vídeo

UNIDAD II				
MISÉ EN PLACE, COCTELERÍA SIN ALCOHOL Y CON ALCOHOL				



COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.3				
PRODUCTO:				
<ul style="list-style-type: none"> Mise en place y la preparación de cocteles sin alcohol y con alcohol, realizados mediante participaciones grupales. 				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
2	2	Preparación de Mise en place <ul style="list-style-type: none"> Selección y uso de insumos en la mise en place: Frutas, hierbas, raíces y otros. Higiene en la manipulación de insumos. Aplicación y conservación de insumos. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación de temas según sesión. Recojo de saberes previos. Desarrollo de temas según sesión. Participación Grupal <ul style="list-style-type: none"> Se organizan en grupos por afinidad. Reconocen insumos y realizan preparaciones Aplican BPM en la manipulación de insumos. Describen el proceso de conservación y aplicación. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Diapositivas Manual. Equipo de bar.
	3	1. Coctelería sin Alcohol: <ul style="list-style-type: none"> Historia. Origen y motivos de los cocteles sin alcohol. Métodos de la Coctelería. Aplicaciones y funciones. Cocteles tradicionales <ul style="list-style-type: none"> Preparaciones clásicas. Mezclas modernas. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación de temas según sesión. Recojo de conocimientos y experiencias previas. Desarrollo de sesión. Participación Grupal <ul style="list-style-type: none"> Se organizan en grupos por afinidad. Realizan preparación y presentación de cocteles sin alcohol-tradicionales. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Diapositivas. Manual de curso. Equipo de bar.
	1	Productos Bandera del Perú: <ul style="list-style-type: none"> Normativa vigente. Lista de los productos. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación de temas según sesión. Recojo de conocimientos y experiencias previas. Desarrollo de sesión. Participación Individual <ul style="list-style-type: none"> Mediante participación a mano alzada, los participantes realizan retroalimentación, en cuanto a normativa, reconocimiento de insumos y otros relacionados a temática de Productos bandera. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Diapositivas. Manual de curso. Equipo de bar.
	4	2. Coctelería con alcohol: Cervezas y Chichas <ul style="list-style-type: none"> Definición. Origen. Clases. Proceso de elaboración. Preparación de cocteles. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación de temas según sesión. Recojo de conocimientos y experiencias previas. Desarrollo de sesión. Participación Grupal <ul style="list-style-type: none"> Se organizan en grupos por afinidad. Realizan preparación de cocteles a base de chicha y cerveza. Presentan y exponen su preparación. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Diapositivas. Manual de curso. Equipo de bar.
3	2	Venta responsable del alcohol	<ul style="list-style-type: none"> Presentación de temas según sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo.



	<ul style="list-style-type: none"> • Vender o no vender. • Normafividad existente. • Recomendaciones y sugerencias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recojo de conocimientos y experiencias previas. • Desarrollo de sesión. • video: venta responsable. (alguien que maneja y choca) <p>Feedback</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizan Feedback, de temas relacionados a la venta responsable de bebidas en la barra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diapositivas. • Manual de curso. • Equipo de bar. • video
--	--	---	--

**UNIDAD III
PISCO Y COCTELES DEL PERÚ**

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.3

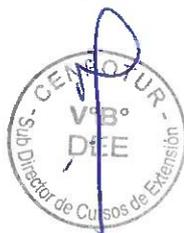
PRODUCTO:

- Diversos cócteles preparados a base de Pisco y macerados.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
4	3	<p>El Pisco:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historia del Pisco. • Proceso de producción. • Tipos y variedades de uva. • Zonas productoras de Pisco. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de temas según sesión. • Recojo de conocimientos y experiencias previas. • Desarrollo de sesión. <p>Participación Individual</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizando técnica "preguntas y respuestas", los participantes intervienen en la retroalimentación del aprendizaje de la historia del pisco, producción y variedades. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo. • Diapositivas. • Manual de curso.
	3	<p>Tasting de Piscos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puros. • Acholados. • Mosto Verde. 	<p>Participación Individual</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aprenden a reconocer a través de la cata, los diferentes tipos de Pisco y sus variedades. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo. • Diapositivas. • Manual de curso. • Equipo de bar.
5	3	<p>Macerados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición. • Clases. • Proceso de elaboración. • Elaboración de cocteles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación y explicación de la preparación de macerados. <p>Participación Grupal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se organizan en grupos por afinidad. • Preparan diferentes macerados tomando en cuenta insumos regionales de la localidad, del curso en ejecución. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo. • Diapositivas. • Manual de curso. • Equipo de bar.
	3	<p>Coctelería con Pisco Preparación de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pisco Sour. • Pisco con Algarrobina. • Chilcano. • Capitán. • Pisco Tonic. • Pisco Punch. 	<p>Participación Grupal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se organizan en grupos de 04 participantes. • A base de Pisco, preparan diferentes tipos de cocteles, degustan y resaltan presentación y diferenciación con otros licores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo. • Diapositivas. • Manual de curso. • Equipo de bar.



UNIDAD IV DESTILADOS Y LICORES DEL MUNDO				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.4				
PRODUCTO:				
<ul style="list-style-type: none"> Diversos cócteles preparados a base aguardientes y licores de reconocimiento mundial. 				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
6	3	EL VODKA / EL GIN <ul style="list-style-type: none"> Origen Definición y procesos Clases de Vodka / Gin Elaboración de cocteles 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y explicación de la preparación de cocteles. <p>Participación Grupal</p> <ul style="list-style-type: none"> Se organizan en grupos según afinidad. Preparan vodka, degustan y resaltan sabor y presentación. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Diapositivas. Manual de curso. Equipo de bar.
	3	EL RON / EL TEQUILA <ul style="list-style-type: none"> Origen Definición y procesos Clases Ron / Tequila Elaboración de cocteles 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y explicación de la preparación de cocteles. <p>Participación Grupal</p> <ul style="list-style-type: none"> Se organizan en grupos según afinidad. Realizan preparación, degustación y presentación de cocteles a base de ron-tequila. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Diapositivas. Manual de curso. Equipo de bar.
7	3	WHISKY ESCOCES WHISKEY AMERICANO <ul style="list-style-type: none"> Origen Definición y procesos Clases de Whisky / Whiskey Elaboración de cocteles 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y explicación de la preparación de cocteles. <p>Participación Grupal</p> <ul style="list-style-type: none"> Se organizan en grupos según afinidad. Realizan preparación, degustación y presentación de cocteles a base de whisky: escoses/ americano. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Diapositivas. Manual de curso. Equipo de bar.
	3	EL BRANDY / EL COÑAC <ul style="list-style-type: none"> Origen Definición y procesos Clases de Brandy / Coñac Elaboración de cocteles. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y explicación de la preparación de cocteles. <p>Participación Grupal</p> <ul style="list-style-type: none"> Se organizan en grupos según afinidad. Realizan preparación, degustación y presentación de cocteles a base de brandy y coñac. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Diapositivas. Manual de curso. Equipo de bar.



8	6	<p>LICORES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origen • Definición y procesos • Clases de Licores • Elaboración de cócteles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación y explicación de los licores y la preparación de cocteles a base de estos. <p>Participación Grupal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se organizan en grupos según afinidad. • Realizan preparación, degustación y presentación de diferentes tipos de licores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo. • Diapositivas. • Manual de curso. • Equipo de bar.
---	---	--	---	--

**UNIDAD VII
ACCIONES DE SEGURIDAD TURÍSTICA**

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 3.1

PRODUCTO:

- Acciones y recomendaciones de Seguridad Turística desarrolladas empleando métodos vivenciales.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
9	1	<p>SEGURIDAD TURÍSTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición y características. <p>INTRODUCCIÓN A LEY N° 29783 (SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características y contexto. <p>SEGURIDAD EN EL ESTABLECIMIENTO TURÍSTICO.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El aporte de la tecnología, y el ser humano. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de los temas a desarrollar según sesión. • Exposición del facilitador. • Resaltan conclusiones. <p>Actividad Personalizada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicando feedback consolidan sus aprendizajes sobre, la Seguridad Turística, ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y el aporte de la Tecnología a la Seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo. • Diapositivas.
	2	<p>INCENDIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acciones antes, durante y después de un incendio. <p>SISMOS Y TSUNAMIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acciones básicas de prevención y reducción de desastres generadas por un sismo y/o Tsunami. <p>HUAICOS E INUNDACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acciones básicas para reaccionar ante estos desastres naturales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de contenidos a desarrollar: Incendios, sismos y tsunamis, huacos e inundaciones. • Exposición del facilitador. <p>Participación grupal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizan casos vivenciales de: acciones ante un incendio en un establecimiento turístico. • Acciones ante sismos, tsunamis y huaycos e inundaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo. • Diapositivas. • Video.
	2.5	<p>PRIMEROS AUXILIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acciones a tomar en cuenta ante situaciones de emergencia: <ul style="list-style-type: none"> - Maniobra de RCP. - Magulladuras y tropiezos. - Quemaduras. - Picadura de insectos. - Fracturas - Atragantamiento. - Enfermedades súbitas: ataque de ansiedad, epilepsia. - Descargas eléctricas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de contenidos a desarrollar: Los Primeros auxilios. • Emisión de video motivador. • Exposición del facilitador. <p>Participación grupal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizan prácticas vivenciales de Primeros auxilios. • Resaltan conclusiones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo. • Diapositivas. • Video.



	0.5	<p>RECOMENDACIONES PARA REACCIONAR ANTE ROBOS Y ASALTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Acciones a tomar en cuenta ante situaciones generadas por actos delictivos. 	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo de contenidos. <p>Participación Grupal</p> <ul style="list-style-type: none"> Participación total de participantes: Simulan un asalto en un establecimiento y aplican respuestas asertivas de control emocional. Aplicación de Prueba Escrita Final. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Diapositivas. Formato de evaluación.
--	-----	--	--	--

UNIDAD VI PROYECTO COCTELERO				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.5				
PRODUCTO: Proyecto coctelero preparado con creatividad y utilización de insumos regionales.				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
10	6	<p>EVALUACIÓN FINAL</p> <p>Elaboración de Proyecto coctelero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Aplicación de evaluación final: Tomando en cuenta la elección de (01) insumo regional, técnicas aprendidas y creatividad personal, preparan sus propios cocteles. Cada uno, describe lo preparado, resaltando la mezcla de olores y sabores. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Diapositivas. Manual de curso. Equipo de bar.

V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS
<p>Para el desarrollo de los contenidos del curso, se utilizará material audiovisual (diapositivas y video), que permitan la consolidación de aprendizajes cognitivos, desarrollados en sesión. Asimismo, se aplicará de manera permanente prácticas personalizadas y grupales para la preparación de cócteles, presentación y degustación de los mismos. Finalmente, las estrategias empleadas serán:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Participación individual. ✓ Participación Grupal. ✓ Feedback.

VI. EQUIPOS Y MATERIALES

Equipo multimedia, pizarra, plumones, implementos de bar, de acuerdo a las necesidades requeridas.

VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

N°	Esquema de Evaluación	Ponderación %	Total
1	Evaluación de Entrada	Nota Referencial	100%
2	Evaluación de Desempeño	70%	
3	Evaluación Final	30%	



Normas específicas del Curso/ Módulo

1. La cantidad de horas mínima de asistencia, para la obtención del certificado respectivo, es de 48 horas académicas lo cual representa el 80% de las horas programadas.
2. Se otorgará certificado a los alumnos que hayan aprobado con nota igual o mayor a 11.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

- BARDI, C. (2014). *Cócteles*. México. Editorial TIKAL.
- KANELOS, J. (2017). *Cócteles de frutas y otras bebidas refrescantes*. España. Editorial Lunweg.
- MONTORO, J. (2013) *Atlas Ilustrado de Licores y Cocteles*. SUSAETA Ediciones.
- VILLAGARCIA, L. (2014). *La Magia del Pisco*. Perú. Editorial Universidad de San Martín de Porres.
- VINGERHOETS PLUCKER, M. (2015). *Los Secretos del Pisco*. Perú. Universidad de San Martín de Porres.

Bibliografía Digital

- MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN. (2017) SUPERFOODS Recuperado de:
<https://peru.info/es-pe/superfoods>
- Pisco-Libro de recetas, recuperado de
<https://libroderecetas.com/pisco>

