



Resolución Directoral

R.D. N° 041-2023-CENFOTUR/DN

Barranco, 2 de febrero de 2023

VISTO:

El Memorándum N° 002026-2022-DEE/CENFOTUR y Memorándum N° D000675-2022-CENFOTUR-DEE, emitidos por la Dirección de Extensión Educativa, Informe N° D000186-2022-CENFOTUR-SDCE emitido por la Sub Dirección de Cursos de Extensión y Memorando N° 098-2022-CENFOTUR/DN/COPA emitido por el Comité de Perfeccionamiento Académico, sobre la modificación del Curso de Capacitación (Programa de Formación Continua) y su respectivo sílabo en modalidad presencial denominado: "Principios Sanitarios para Restaurantes y Servicios Afines" ;

CONSIDERANDO:

Que, el Centro de Formación en Turismo – CENFOTUR es un Organismo Público Ejecutor adscrito al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR, con autonomía académica, económica, financiera y administrativa, de conformidad con el Decreto Ley N° 22155 – Ley Orgánica del Centro de Formación en Turismo – CENFOTUR, precisado por el Decreto Legislativo N° 1451; destinado a la formación, capacitación, especialización y certificación de los recursos humanos en el campo de la actividad turística;

Que, mediante Resolución Directoral N° 082-2021-CENFOTUR/DN, se formaliza la aprobación del Reglamento General de los Programas de Formación Continua, Cursos de Extensión y Evaluación de Competencias Laborales del Centro de Formación en Turismo – CENFOTUR, señala que la oferta de modalidades de servicio se brinda de manera presencial, semipresencial, a distancia, y que los Programas de Formación Continua se dan en función a una carga lectiva basada en créditos¹ y se brinda a través de Programas de Perfeccionamiento y/o Especialización y Programas de Capacitación, pudiendo ser prestados en el CENFOTUR o en instituciones públicas y/o privadas, conforme a sus artículos 4 y 5;

Que, los Programas de Capacitación son programas puntuales que conducen al fortalecimiento de capacidades personales y profesionales en algunas de las áreas o calificaciones laborales del sector turístico y afines, desarrollándose bajo la modalidad de cursos de capacitación que tiene un valor mínimo a 01 crédito, conforme el artículo 5 del referido reglamento;

¹ El valor de un crédito equivale a 16 horas de clase teórica (teórico-practico) o 32 horas de clases prácticas.



Resolución Directoral

Que, se establece el procedimiento de la propuesta de creación y/o modificación, contenido del Sílabo; respecto a la parte académica cuenta con las opiniones favorables del Comité de Perfeccionamiento Académico (COPA) del CENFOTUR y la Dirección de Extensión Educativa (DEE), y respecto a la incorporación en el TUSNE, las opiniones favorables de la Oficina de Planificación, Presupuesto y Desarrollo y la Oficina de Administración y Finanzas cada una en el ámbito de sus competencias, a fin de que la referida propuesta pueda ser aprobados por la Dirección Nacional mediante una Resolución Directoral conforme a sus artículos 45,46 y 47;

Que, mediante Resolución Directoral N° 047-2022-CENFOTUR/DN, se aprobó entre otros, el Curso de Capacitación y su respectivo sílabo en modalidad a distancia denominado "Principios Sanitarios para Restaurantes y Servicios Afines";

Que, mediante Memorando N° 098-2022-CENFOTUR/DN COPA emitido por el Comité de Perfeccionamiento Académico remite a la Dirección de Extensión Educativa, el Acta de aprobación de la modificación del Curso de Capacitación (Programa de Formación Continua) y su respectivo sílabo en modalidad presencial denominado: "Principios Sanitarios para Restaurantes y Servicios Afines", siendo sustentando y teniendo opinión favorable de la Dirección de Extensión Educativa mediante Memorándum N° 002026-2022-DEE/CENFOTUR y Memorándum N° D000675-2022-CENFOTUR-DEE, sobre la base del Informe N° D000186-2022-CENFOTUR-SDCE emitido por la Sub Dirección de Cursos de Extensión;

Que, mediante Memorándum N° 000158-2022-OPPD/CENFOTUR emitido por la Oficina de Planificación, Presupuesto y Desarrollo indica que los referidos cursos no deben ser incluidos en el TUSNE, al ser una intervención gratuita y que sus costos son financiados con Recursos Ordinarios;

Que, conforme 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 el Reglamento de Organización y Funciones aprobado por Decreto Supremo N° 016-2011-MINCETUR;

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- APROBAR la modificación del Curso de Capacitación (Programa de Formación Continua) denominado "Principios Sanitarios para Restaurantes y Servicios Afines" y de su respectivo sílabo; bajo la modalidad



Resolución Directoral

presencial con dieciséis (16) horas académicas, 01 crédito, cuyo sílabo de seis (06) folios forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo Segundo.- ENCARGAR a la Dirección de Extensión Educativa, en coordinación con las demás áreas del CENFOTUR, cautele el cumplimiento de las obligaciones del servicio presencial de conformidad a la normativa vigente.

Artículo Tercero.- ENCARGAR, a la Dirección de Extensión Educativa, adecuar sus formatos, manuales, procedimientos y otros instrumentos a lo establecido en el Reglamento General de los Programas de Formación Continua, Cursos de Extensión y Evaluación de Competencias Laborales del Centro de Formación en Turismo – CENFOTUR aprobado por Resolución Directoral N° 082-2021-CENFOTUR/DN, normativa interna del CENFOTUR y demás normatividad del sector educación y trabajo.

Artículo Cuarto.- 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 Quinto.- ENCARGAR al responsable del Portal de Transparencia, la publicación de la presente Resolución en la página web del Centro de Formación en Turismo – CENFOTUR.

Regístrese y comuníquese

Documento firmado digitalmente
GRACIELA MARGARITA MARÍA SEMINARIO MARÓN
Directora Nacional
Centro de Formación en Turismo - CENFOTUR

**DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO**

**PRINCIPIOS SANITARIOS PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS
AFINES**

I. DATOS GENERALES

1.1	Nombre del (curso o módulo)	:	Principios sanitarios para restaurantes y servicios afines
1.2	Total de horas académicas	:	16 (teóricas)
1.3	N° de horas por sesión	:	04
1.4	Modalidad (presencial, semipresencial, a distancia)	:	Presencial
1.5	Créditos	:	01

II. JUSTIFICACIÓN

Justificación de propuesta de curso y/o actualización

El Curso de capacitación “Principios sanitarios para restaurantes y servicios afines” (Programa de formación continua), tiene una justificación teórica, porque busca promover los conocimientos, habilidades y destrezas de buenas prácticas de manipulación de alimentos y la aplicación de los programas de higiene y saneamiento, aplicados por los manipuladores de alimentos en restaurantes y servicios afines. Asimismo, tiene una justificación práctica ya que los manipuladores de alimentos deben internalizar la necesidad de aplicar habilidades y destrezas obligatorias en toda la cadena de procesamiento hasta la entrega al cliente final. En esa línea de ideas, también tiene una justificación metodológica ya que el conocimiento y utilidad tanto de las BPM y PHS, permiten diseñar nuevos cursos en nivel avanzado con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos tomando en cuenta normativas sanitarias vigentes. Finalmente, el sílabo tiene una justificación y relevancia social porque promueve el tratamiento de higiene e inocuidad en los restaurantes y servicios afines, elevando la calidad del servicio que brindan.

III. SUMILLA

Sumilla

El Curso de capacitación “Principios sanitarios para restaurantes y servicios afines” (Programa de formación continua), pertenece al área de formación especializada. Es de naturaleza teórico- práctico y se realizará en la modalidad presencial. El curso tiene el propósito de proporcionar a los participantes conocimientos, habilidades y destrezas básicas relacionadas a las buenas prácticas de manipulación de alimentos y al programa de higiene y saneamiento, acciones que garantizan la inocuidad de los alimentos en restaurantes y servicios afines, tomando en cuenta las normas sanitarias vigentes.

El curso está dividido en III Unidades:

- I. Contaminación de alimentos y ETAS
- II. Programa de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos
- III. Programa de Higiene y Saneamiento

IV. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo

N°	Competencia General del Curso ó Unidad Didáctica	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Aplica criterios sanitarios para la inocuidad de alimentos en restaurantes y servicios	1.1	Identifica las enfermedades de transmisión alimentaria con el propósito de proponer medidas sanitarias preventivas.

afines, tomando en cuenta medidas de buenas prácticas de manipulación de alimentos y principios del programa de higiene y saneamiento, con base en normativas sanitarias vigentes.	1.2	Aplica criterios sanitarios de buenas prácticas de manipulación de alimentos para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos que elaboran.
	1.3	Aplica criterios sanitarios de los programas de higiene y saneamiento, con el fin de asegurar la higiene de las superficies que tienen contacto con los alimentos en el área de cocina.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS:

UNIDAD DIDÁCTICA I
CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y ETAS

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1
PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):

- Identificar las características y consecuencias generadas a partir de la contaminación alimentaria y ETAS, tomando en cuenta las normativas sanitarias vigentes para restaurantes y servicios afines.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	2	Contaminación Alimentaria y ETAS <ul style="list-style-type: none"> Microorganismos: tipos y factores de crecimiento. La contaminación de alimentos. Vías de contaminación de los alimentos. Tipos y clases de contaminación de alimentos, vehículos, niveles y naturaleza. ETAS: Las enfermedades transmitidas por los alimentos. Causas y consecuencias de las ETAS en el cliente consumidor. Beneficios para las empresas, el aplicar las Buenas prácticas de manipulación de alimentos, relacionados a su contaminación y las ETAS. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación del sílabo, objetivos y desarrollo del curso. Presentación y exposición de temas, según Unidad I. Emisión de video motivador. <p>Trabajo Individual 01 (TI1)</p> <ol style="list-style-type: none"> (Debate): Analizan y exponen con posición crítica las características y consecuencias de los peligros de la contaminación alimenticia y las enfermedades de transmisión alimentaria, en restaurantes y servicios afines a través de un debate en aula. Proponen medidas preventivas al respecto y cierran Unidad. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Separata Video Pc Internet Check list de participación individual.

UNIDAD DIDÁCTICA II
PROGRAMA DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.2
PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):

- Identificar y aplicar de manera simulada medidas sanitarias de buenas prácticas de manipulación de alimentos tomando en cuenta las normativas sanitarias vigentes para restaurantes y servicios afines.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	2	Marco Normativo para la Manipulación de alimentos <ul style="list-style-type: none"> Aspectos principales de las Normas Sanitarias para la manipulación de alimentos en restaurantes y servicios afines. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación de temas a desarrollar en la Unidad II. Exposición de contenidos. Emisión de video: higiene del manipulador de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Separata Norma sanitaria

		<ul style="list-style-type: none"> La certificación PGH emitida por la municipalidad. <p>Higiene del manipulador de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> Salud del personal Higiene y hábitos del personal Práctica del lavado de manos Cuidado de las manos Uso de guantes Uso de uniforme de trabajo. Capacitación Sanitaria en Restaurantes. 	<p>Participación Grupal 01 (PG1) Se organizan en grupos de trabajo.</p> <ol style="list-style-type: none"> Analizan y exponen las consecuencias de no cumplir con la R.M N°822-2018-MINSA Normativa para Restaurantes y Servicios afines. Practican el correcto lavado de manos a través de un Protocolo preestablecido. <ul style="list-style-type: none"> Cierran sesión. 	vigente <ul style="list-style-type: none"> Guantes Jabón líquido Desinfectante Papel toalla Pc Internet Check list de participación (grupal) Video
2	2	<p>Recepción de la materia prima</p> <ul style="list-style-type: none"> Selección y control de los alimentos. Criterios de calidad para recibir y rechazar alimentos. <p>Almacenamiento de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> Características sanitarias del almacén de fríos y productos secos de acuerdo a norma existente. Almacenamiento de alimentos en proceso. Almacenamiento de alimentos en refrigeración. Almacenamiento de alimentos en congelación. Almacenamiento de productos secos. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación de temas a desarrollar según sesión. Exposición de contenidos. Emisión de video motivador: Recepción de la materia prima. Almacenamiento de alimentos. <p>Trabajo Individual 02 (TI2)</p> <ul style="list-style-type: none"> Debate: Participan opinando sobre la recepción de materia prima y almacenamiento de alimentos en los establecimientos de restaurantes y servicios afines en el que laboran <p>Participación Grupal 02 (PG2) Se organizan en grupos de trabajo.</p> <ol style="list-style-type: none"> Realizan el análisis organoléptico de materia prima y exponen la importancia de realizar dicho control. Resaltan conclusiones. <ul style="list-style-type: none"> Cierran desarrollo de temas. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Manual de curso Alimentos variados Pc Internet
	2	<p>Elaboración de Alimentos: I</p> <ul style="list-style-type: none"> Preparación previa. Descongelación de alimentos. Control de tiempo y temperatura. Preparación del menú. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de temas a desarrollar. Demostración de técnicas para los procedimientos de preparación de alimentos (facilitador). <p>Participación Grupal 03 (PG3)</p> <ul style="list-style-type: none"> Se organizan en grupos de trabajo. <ol style="list-style-type: none"> Cada grupo expone un caso, de los procedimientos que aplican para realizar el descongelamiento y control de tiempo y temperatura del alimento. Analizan las consecuencias de no cumplir con dicho procedimiento. <ul style="list-style-type: none"> Resaltan conclusiones Cierran sesión. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Separata Termómetro (alimentos) Pc Equipo multimedia Internet
3	2	<p>Elaboración de Alimentos: II</p> <ul style="list-style-type: none"> Cocción de los alimentos. Enfriamiento de comidas. Reglas generales para el mantenimiento de comidas calientes y frías. Recalentamiento de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación y exposición de temas a desarrollar según sesión. Demostración de técnicas para los procedimientos de preparación de alimentos (facilitador). 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo Diapositivas Separata Formato de Diagrama de Flujo

			Participación Grupal 04 (PG4) <ul style="list-style-type: none"> • Se organizan en grupos de trabajo. • Realizan un diagrama de flujo donde establecen los controles que se debe realizar desde la recepción de las materias primas hasta la entrega del alimento al consumidor. • Resaltan conclusiones • Cierran Unidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pc • Equipo multimedia • Internet
--	--	--	---	---

**UNIDAD DIDÁCTICA III
PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO**

COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.3

PRODUCTO (Indicadores de logro y/o resultado de aprendizaje):

- Identificar y aplicar de manera simulada medidas sanitarias relacionadas al Programa de higiene y saneamiento para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, tomando en cuenta las normativas sanitarias vigentes para restaurantes y servicios afines.

N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
3	2	Programa de Higiene y saneamiento: I Seguridad del Agua <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos básicos • Calidad de agua para consumo humano. Limpieza y Desinfección <ul style="list-style-type: none"> • Diferencia entre limpieza y desinfección. • Características del detergente y desinfectante. • Materiales de limpieza. • Pasos para la limpieza y desinfección. • Técnicas de desinfección. • Técnicas de limpieza. • Lavado y desinfección de frutas y verduras, equipos y accesorios e infraestructura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de temas a desarrollar según Unidad III. • Exposición de contenidos. Participación Grupal 05 (PG5) Se organizan en grupo y realizan las siguientes actividades: <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparación de las soluciones desinfectantes para su aplicación en restaurantes y servicios afines. 2. Realizan desinfección de frutas y verduras. 3. Realizan limpieza y desinfección de equipos de cocina. <ul style="list-style-type: none"> • Resaltan conclusiones. • Cierran sesión 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo • Diapositivas • Manual de curso • Kit para medir el CRL • Lejía • Jeringa o probeta • Fruta o verdura • Pc • internet
4	2	Programa de Higiene y saneamiento: II <ul style="list-style-type: none"> • El Programa de limpieza y desinfección. Equipos y Utensilios <ul style="list-style-type: none"> • Características de los equipos y utensilios. • Almacenamiento de equipos y utensilios. Mantelería. <ul style="list-style-type: none"> • Recomendaciones de uso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación y exposición de temas a desarrollar. Participación Grupal 06 (PG6) Se organizan en grupos de trabajo <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboran un Plan de Limpieza y desinfección para las áreas de un restaurante y/o servicio afín, en base a la normatividad vigente. <ul style="list-style-type: none"> • Cierre de temas 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo • Diapositivas • Separata • Pc • Equipo multimedia • Internet • Esquema (Plan de limpieza)
4	2	Programa de Higiene y saneamiento: III Estrategias de Control de Plagas <ul style="list-style-type: none"> • Que son las plagas. • Tipos de plagas. • Medidas de Protección del local contra el ingreso de plagas. • Estrategias para el control de plagas de: 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de temas a desarrollar. • Emisión de video: Control de plagas • Debate: exponen opinión crítica sobre video. Participación Grupal 07(PG7) <ul style="list-style-type: none"> • Se organizan en grupos de trabajo y 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo • diapositivas • Separata • Video • Papelotes • Pc • Internet • Envases

	moscas, roedores, cucarachas, aves. <ul style="list-style-type: none"> • Disposición de residuos. • Evaluación final: aplicación de casuística seleccionada. 	realizan las siguientes actividades: <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboran un Plan de control de plagas, resaltando puntos críticos y medidas preventivas de control. 2. Elaboran el cronograma de desinfección, desinsectación y desratización. 3. Analizan y opinan sobre la importancia de realizar correctamente la disposición de los residuos que se generan. <ul style="list-style-type: none"> • Resaltan conclusiones • Presentan Plan y Cronograma de control • Cierran sesión. <p>Evaluación Final (personal)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análisis de caso práctico 	plásticos <ul style="list-style-type: none"> • Plumones
--	--	---	--

VI. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS
El curso Principios sanitarios para restaurantes y servicios afines se desarrollará empleando el método participativo permanente de manera individual y grupal. Además, emplearán materiales audiovisuales para consolidar aprendizajes. Las estrategias a emplear para el logro de sus aprendizajes serán: <ul style="list-style-type: none"> • Participación individual • Participación grupal • Exposiciones • Debate • Feedback

VII. EQUIPOS Y MATERIALES

Sílabo, diapositivas, separata, videos, norma sanitaria vigente, equipo de higiene, insumos de desinfección, casuística seleccionada.

VIII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

N°	Esquema de Evaluación	Ponderación %	Total
1	Evaluación Unidad I (Trabajo individual)	10%	100%
2	Evaluación Unidad II (Trabajo Individual + Participaciones grupales)	30%	
3	Evaluación Unidad III (Participaciones grupales)	40%	
4	Evaluación Final (casuística seleccionada)	20%	

Normas específicas del Curso/ Módulo
1. La cantidad de horas mínima de asistencia de cada participante es del 70% 2. Se otorgará Certificados a los participantes que hayan aprobado con nota igual o mayor a 13.

IX. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Armendáriz, J. (2017) *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*. España. SA Ediciones Paraninfo.
- Armendáriz, J. (2019) *Gestión de la calidad y de la Seguridad e higiene alimentaria*. España. SA Ediciones Paraninfo.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- R.M. N° 822-2018/ MINSAs- 07.09.2018. *Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines*. Recuperado de <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/195873-822-2018-minsa>
- Organización de las Naciones Unidas, Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud (2016). *Manual para manipuladores de alimentos*. Recuperado (07 de julio de 2022) de: <http://www.fao.org/3/a-i7321s.pdf>
- Organización Panamericana de la Salud, Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud. *Manual de capacitación para manipulación de alimentos*. Recuperado (07 de julio de 2022) de: http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms_0.pdf