



# Resolución Directoral

R.D. N° 167 -2018-CENFOTUR/DN

Barranco, 26 OCT 2018

## VISTO:

El Memorándum N° 1774-2018-DEE, emitido por la Dirección de Extensión Educativa y el memorándum N° 072-2018-CENFOTUR-COPA, emitido por el Comité de Perfeccionamiento Académico, sobre la aprobación del Curso de Extensión de "Taller Festival de Turrón";

## 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 memorándum N° 072-2018-CENFOTUR-COPA el Comité de Perfeccionamiento Académico remite la Dirección de Extensión Educativa, la aprobación del silabo del Curso de Extensión de "Taller Festival de Turrón";

Que, mediante Memorándum N° 1774-2018-DEE de fecha 17 de octubre de 2018, la Dirección de Extensión Educativa, solicita a Dirección Nacional la formalización del Curso de Extensión de "Taller Festival de Turrón";

Que, revisado el sustento del Curso de Extensión de "Taller Festival de Turrón", es de naturaleza teórico - práctico, que pertenece al área de formación especializada, se realizará en la modalidad presencial y brindará a los participantes conocimientos, técnicas de preparación y presentación de turrónes,



# Resolución Directoral

utilizando insumos nacionales, para fomentar alternativas de degustación propios de la gastronomía peruana;

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** el sílabo del Curso de Extensión de "Taller Festival de Turrón", de 04 horas académicas, cuyo sílabo (02 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 Oficina de Administración y Finanzas la comunicación de la presente Resolución a la Dirección de Extensión Educativa, Dirección de Gestión Académica del Centro de Formación en Turismo - CENFOTUR, y otras áreas respectivas.

**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**
**TALLER "FESTIVAL DEL TURRÓN"**
**I. DATOS GENERALES**

- 1.1 Nombre del taller : FESTIVAL DEL TURRÓN
- 1.2 Horas de Clase Total : 04 horas

**II. SUMILLA**

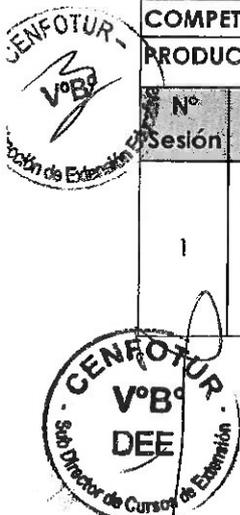
Sumilla
El taller Festival del Turrón, forma parte del área de Formación básica. Es de carácter práctico y se realizará en la modalidad presencial. El taller brindará a los participantes conocimientos, técnicas de preparación y presentación de turrónes, utilizando insumos nacionales, para fomentar alternativas de degustación propios de la gastronomía peruana. El curso está dividido en 01 Unidad: 1. Preparación de los turrónes

**III. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO**

Competencias del curso/módulo			
N°	Competencia General del Curso	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Conoce la preparación de diferentes turrónes con el fin de brindar alternativas de degustación, resaltando el valor de la cocina nacional.	1.1	Utiliza conocimientos y técnicas de la gastronomía peruana, para la preparación, presentación y degustación de turrónes.

**IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS**

UNIDAD I PREPARACIÓN DE TURRONES				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1				
PRODUCTO: Turrónes preparados				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnicas empleadas para preparación de la masa de turrónes.</li> <li>Consejos de Buenas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación del sílabo.</li> <li>Establece las pautas de aprendizaje, para el desarrollo del taller en relación a la preparación de los turrónes Doña Pepa, de Chocolate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sílabo.</li> <li>Recetario.</li> <li>Batería de cocina.</li> <li>Utensilios.</li> </ul>





	<p>Prácticas en la manipulación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparación de:             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Turrón de Doña Pepa.</li> <li>✓ Turrón de Chocolate.</li> <li>✓ Nougat (Turrón blanco).</li> </ul> </li> </ul>	<p>y Nougat.</p> <p><b>Preparación de turrónes</b> (Trabajo grupal).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acondiciona el taller de cocina: materiales, herramientas de cocina, utensilios e insumos a emplear.</li> <li>2. Indica los procedimientos paso a paso para la elaboración de los turrónes.</li> <li>3. Sirve, presenta y realiza degustación guiada, recogiendo sugerencias y recomendaciones de mejora.</li> <li>4. Emplea técnica de feedback para consolidar aprendizaje.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herramienta de cocina.</li> </ul>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------

**V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

<b>ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS</b>
<p>La metodología a utilizar en el Taller Festival del Turrón, será a través de la participación interpersonal (facilitador-participante), empleando el taller de cocina y su implementación debida, para la preparación de los platillos. Estas estrategias se realizarán mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participación personalizada (feedback)</li> <li>• Participación grupal.</li> </ul>

**VI. EQUIPOS Y MATERIALES**

- Equipo pizarra, plumones, separata, batería de cocina, utensilios.

<b>Normas específicas del Curso/ Módulo</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No se realizará evaluación promedial de aprendizaje.</li> <li>2. Se otorgará un Diploma de Participación a los participantes que asistan al 100% del taller.</li> </ol>

**VII. BIBLIOGRAFÍA**

- MUÑOZ-NÁJAR, M. (2010). *Postres del Perú*. Lima: Editorial Edelnor.
- PLEVISANI, S. (2011). *El Gran Libro del Postre Peruano*. Lima: Editorial Universidad San Martín de Porres.
- PLEVISANI, S. (2008). *Postres peruanos*. Lima: Editorial Planeta



