



Resolución Directoral

R.D. N° 214 -2017-CENFOTUR/DN

Barranco, 29 DIC 2017

VISTO:

El memorándum N° 097-2017-CEE de fecha 01 de diciembre de 2017, emitidos por el Comité de Calidad Educativa, sobre la aprobación del sílabo de los cursos de extensión educativa de "Festival de Desayunos Criollos", "Festival de Causas", "Festival de Ceviches y Tiraditos", "Piqueos en Sabores Peruanos" y "Festival de Coctelería Peruana";

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 los documentos del visto, el Comité de Calidad Educativa remite a Dirección de Extensión Educativa, la aprobación del sílabo de los cursos de extensión educativa de "Festival de Desayunos Criollos", "Festival de Causas", "Festival de Ceviches y Tiraditos", "Piqueos en Sabores Peruanos" y "Festival de Coctelería Peruana";

Que, mediante Memorando N° 1869-2017-DEE de fecha 15 de diciembre de 2017, la Dirección de Extensión Educativa solicita a Dirección Nacional la Formalización de los sílabos de los cursos de extensión educativa de "Festival de Desayunos Criollos", "Festival de Causas", "Festival de Ceviches y Tiraditos", "Piqueos en Sabores Peruanos" y "Festival de Coctelería Peruana";

Que, revisado el sustento del curso de "Festival de Desayunos Criollos", forma parte del área de Formación especializada. Es de carácter teórico-práctico y se realizará en la modalidad presencial, el taller brindará a los participantes





Resolución Directoral

conocimientos y técnicas de preparación y presentación de los desayunos criollos más representativos, empleando insumos nacionales con la finalidad de fomentar la gastronomía peruana;

Que, revisado el sustento del curso de "Festival de Causas", forma parte del área de Formación especializada. Es de carácter teórico-práctico y se realizará en la modalidad presencial, el taller brindará a los participantes conocimientos, habilidades y técnicas para la preparación y presentación de platillos de Causas, propios de la gastronomía peruana, empleando las buenas prácticas de manipulación de alimentos, con el propósito de revalorar la cocina nacional;

Que, revisado el sustento del curso de "Festival de Ceviches y Tiraditos", forma parte del área de Formación especializada. Es de carácter teórico-práctico y se realizará en la modalidad presencial, el taller brindará a los participantes conocimientos y técnicas de preparación y presentación de platillos de Ceviches y tiradito, con la finalidad fomentar la preparación y consumo de nuestra gastronomía marina;

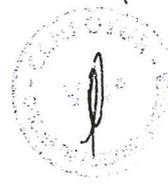
Que, revisado el sustento del curso de "Piqueos en Sabores Peruanos", forma parte del área de Formación especializada. Es de carácter teórico-práctico y se realizará en la modalidad presencial, el taller brindará a los participantes conocimientos, habilidades y técnicas de preparación y presentación de piqueos con insumos nacionales, con la finalidad fomentar alternativas de degustación propios de la gastronomía peruana;

Que, revisado el sustento del curso de "Festival de Coctelería Peruana", forma parte del área de Formación especializada. Es de carácter teórico-práctico y se realizará en la modalidad presencial, el taller brindará a los participantes conocimientos y habilidades sobre el Pisco para su utilización dentro de la coctelería con la finalidad fomentar su revalorización;

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 Secretaría 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;





Resolución Directoral

SE RESUELVE:

Artículo Primero. - **APROBAR** el curso de extensión: "Festival de Desayunos Criollos" de 04 horas académicas, cuyo sílabo (02 folios) forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo Segundo. - **APROBAR** el curso de extensión: "Festival de Causas" de 04 horas académicas, cuyo sílabo (02 folios) forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo Tercero. - **APROBAR** el curso de extensión: "Festival de Ceviches y Tiraditos" de 04 horas académicas, cuyo sílabo (02 folios) forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo Cuarto. - **APROBAR** el curso de extensión: "Piqueos en Sabores Peruanos" de 04 horas académicas, cuyo sílabo (02 folios) forma parte integrante de la presente resolución.

Artículo Quinto. - **APROBAR** el curso de extensión: "Festival de Coctelería Peruana" de 04 horas académicas, cuyo sílabo (02 folios) forma parte integrante de la presente resolución.

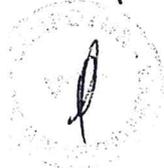
Artículo Sexto. - **ENCARGAR** a la Dirección de Extensión Educativa la supervisión y la ejecución del curso a que se refiere el primer artículo, y a la Dirección de Gestión Académica la expedición de la certificación correspondiente.

Artículo Séptimo. - **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 Octavo. - **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 VIDAURRAGAZA
Directora Nacional
CENTRO DE FORMACIÓN EN TURISMO



DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO
TALLER "FESTIVAL DE DESAYUNOS CRIOLLOS"

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Nombre del taller : FESTIVAL DE DESAYUNOS CRIOLLOS.
1.2 Horas de Clase Total : 04 horas

II. SUMILLA

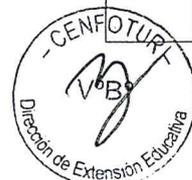
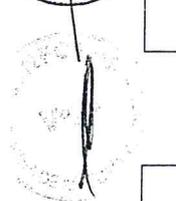
Sumilla
<p>El taller Festival de Desayunos Criollos, forma parte del área de Formación básica. Es de carácter práctico y se realizará en la modalidad presencial. El taller brindará a los participantes conocimientos y técnicas de preparación y presentación de los desayunos criollos más representativos, empleando insumos nacionales con la finalidad de fomentar la gastronomía peruana.</p> <p>El curso está dividido en 01 Unidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> Preparación de Desayunos Criollos.

III. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo			
N°	Competencia General del Curso	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Prepara Desayunos Criollos reconocidos de la gastronomía peruana, empleando insumos nacionales, con la finalidad de promocionar y revalorar la cocina Nacional.	1.1	Utiliza conocimientos y técnicas de la gastronomía peruana para la preparación, presentación y degustación de platillos propios de los Desayunos Criollos más representativos de la cocina Nacional.

IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I PREPARACIÓN DE DESAYUNOS CRIOLLOS				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1				
PRODUCTO:				
<ul style="list-style-type: none"> Desayunos Criollos de la gastronomía peruana preparados. 				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	4	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas empleadas para preparación de Desayunos Criollos de la gastronomía peruana. Consejos de Buenas Prácticas en la 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación del sílabo. Establece las pautas de aprendizaje, para el desarrollo del taller en relación a la preparación de platillos. <p style="text-align: center;">Preparación de platillos</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Recetario. Batería de cocina. Utensilios. Herramienta



	manipulación de alimentos. • Insumos nacionales empleados para preparación. • Preparación de: ✓ Tamales criollos. ✓ Jamón del país. ✓ Chicharrón de camote frito. ✓ Variedades de salsa.	(Trabajo grupal). 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 platillos. 3. Prepara platillos, aplicando técnicas de cocina gastronómica peruana. 4. Sirve, presenta y realiza degustación guiada, recogiendo sugerencias y recomendaciones de mejora. 5. Emplea técnica de feedback para consolidar aprendizaje. 6. Cierra taller.	de cocina.
--	--	---	------------

V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS
La metodología a utilizar en el Taller Festival de Desayunos criollos, 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: <ul style="list-style-type: none"> • Participación personalizada (feedback) • Participación grupal.

VI. EQUIPOS Y MATERIALES

- Equipo pizarra, plumones, separata, 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

- GRAÑA ARAMBURÚ, FRANCISCO (2015). Mis Recetas de Cocina Criolla Peruana. Editorial USMP. Perú
- ACURIO, GASTÓN (2006). La cocina criolla. Editorial Lima. Perú
- CUSTER, TONY (2003). El arte de la cocina peruana. Editorial Origo. Perú



DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO
TALLER "FESTIVAL DE COCTELERÍA PERUANA"

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Nombre del taller : FESTIVAL DE COCTELERÍA PERUANA.
 1.2 Horas de Clase Total : 04 horas

II. SUMILLA

Sumilla
El taller Festival de coctelería peruana, 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 y habilidades sobre el Pisco para su utilización dentro de la coctelería con la finalidad fomentar su revalorización. El curso está dividido en 01 Unidades: 1. Elaboración de cocteles peruanos a base de pisco

III. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo			
N°	Competencia General del Curso	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Prepara cocteles peruanos, empleando insumos nacionales, con la finalidad de fomentar la revalorización y conocimiento del Pisco.	1.1	Utiliza conocimientos y habilidades para promover la utilización del Pisco dentro de la gastronomía peruana, para su preparación, presentación y degustación.
		1.2	Reconocen olores y sabores de los piscos más representativos de nuestro país.

IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I				
ELABORACIÓN DE COCTELES PERUANOS A BASE DE PISCO				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1 1.2				
PRODUCTO: Cocteles peruanos preparados a base de pisco.				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	2	El Pisco: <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. Participación Individual Utilizando técnica "preguntas y	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Diapositivas. Manual de curso.

			respuestas", los participantes intervienen en la retroalimentación del aprendizaje de la historia del pisco, producción y variedades.	
2	Tasting de Piscos <ul style="list-style-type: none"> • Puros: Aromático y no aromáticos. • Elaboración de Acholados a nuestro estilo. 	Participación Grupal <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. • Separatas. • Equipo de bar. 	

V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS
La metodología a utilizar en el taller de Festival de coctelería peruana, se aplicará las siguientes estrategias: <ul style="list-style-type: none"> • Intervenciones personalizadas Se empleará para el refuerzo de los fundamentos teóricos desarrollados en clase, interactuando de manera permanente con el facilitador y demás compañeros. • Exposición Temática Se empleará el uso de material audiovisual (diapositivas y videos, entre otros), cuyo objetivo principal es motivar y reforzar los conocimientos, con los que cuenta y los que aprenderá.

VI. EQUIPOS Y MATERIALES

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

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

- VILLAGARCIA, L. (2014). "La Magia del Pisco". Editorial Universidad de San Martín de Porres. Perú.
- VINGERHOETS PLUCKER, M. (2015). "Los Secretos del Pisco". Universidad de San Martín de Porres. Perú.
- MONTORO, J. (2013) Atlas ilustrado de Licores y Cocteles. SUSAETA Ediciones.
- INDECOPI (2013). GUIA INFORMATIVA, PRODUCTOS BANDERA DEL PERU. Perú.



**DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO
TALLER "PIQUEOS CON SABORES PERUANOS"**

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Nombre del taller : PIQUEOS CON SABORES PERUANOS.
1.2 Horas de Clase Total : 04 horas

II. SUMILLA

Sumilla
<p>El taller Piqueos con Sabores Peruanos, 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, habilidades y técnicas de preparación y presentación de piqueos con insumos nacionales, con la finalidad fomentar alternativas de degustación propios de la gastronomía peruana.</p> <p>El curso está dividido en 01 Unidades:</p> <ol style="list-style-type: none"> Preparación de piqueos con sabor peruano.

III. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo			
N°	Competencia General del Curso	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Prepara Piqueos con Sabores Peruanos, empleando insumos nacionales, con la finalidad 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 Piqueos con sabor nacional.

IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I PREPARACIÓN DE PIQUEOS CON SABOR PERUANO				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1				
PRODUCTO:				
<ul style="list-style-type: none"> Piqueos Peruanos preparados 				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	4	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas empleadas para preparación de Piqueos reconocidos en la gastronomía peruana. Consejos de Buenas 	<ul style="list-style-type: none"> Presentación del sílabo. Establece las pautas de aprendizaje, para el desarrollo del taller en relación a la preparación de los piqueos peruanos. 	<ul style="list-style-type: none"> Sílabo. Recetario. Batería de cocina. Utensilios.



	Prácticas en la manipulación de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> • Preparación de: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Boli yucas rellenas de lomo saltado. ✓ Pollo broaster con aji pollero. ✓ Champiñones rellenos gratinados. ✓ Mini brochetas de pollo al estilo anticuchero. ✓ Pate con baño de manzanas y peras caramelizadas. 	Preparación de piqueos (Trabajo grupal). <ol style="list-style-type: none"> 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 Piqueos peruanos. 3. Prepara platillos, aplicando técnicas de cocina gastronómica peruana. 4. Sirve, presenta y realiza degustación guiada, recogiendo sugerencias y recomendaciones de mejora. 5. Emplea técnica de feedback para consolidar aprendizaje. 6. Cierra taller. 	<ul style="list-style-type: none"> • Herramienta de cocina.
--	---	--	--

V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

La metodología a utilizar en el Taller Piqueos con sabores peruanos, 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:

- Participación personalizada (feedback)
- Participación grupal.

VI. EQUIPOS Y MATERIALES

- Equipo pizarra, plumones, separata, 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

- GRAÑA ARAMBURÚ, FRANCISCO (2015). Mis Recetas de Cocina Criolla Peruana. Editorial USMP. Perú
- CARRANZA, GABRIELA (2014). "Bocaditos y piqueos". Editorial Lexus. España.
- CORNEJO, MARIA (2002). "Banquetes y cocteles". Editorial El Comercio. Perú.

DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO
TALLER "FESTIVAL DE CEVICHES Y TIRADITO"

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Nombre del taller : FESTIVAL DE CEVICHES Y TIRADITO.
- 1.2 Horas de Clase Total : 04 horas

II. SUMILLA

Sumilla
El taller Festival de Ceviches y tiradito, 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 y técnicas de preparación y presentación de platillos de Ceviches y tiradito, con la finalidad fomentar la preparación y consumo de nuestra gastronomía marina. El curso está dividido en 01 Unidades: 1. Preparación de Ceviches y tiradito.

III. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo			
N°	Competencia General del Curso	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Prepara platillos de Ceviches y tiradito reconocidos en nuestra gastronomía marina, con la finalidad de promocionar el consumo y la revaloración de la cocina Nacional.	1.1	Utiliza conocimientos y técnicas de la gastronomía peruana para la preparación, presentación y degustación de platillos de Ceviches y tiradito, propios de nuestra gastronomía marina.

IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I PREPARACIÓN DE CEVICHES Y TIRADITO				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1				
PRODUCTO:				
<ul style="list-style-type: none"> • Platillos de Ceviches y tiradito preparado. 				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	4	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas empleadas para preparación de Ceviches y tiradito de nuestra gastronomía marina. • Consejos de Buenas 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del sílabo. • Establece las pautas de aprendizaje, para el desarrollo del taller en relación a la preparación de platillos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo. • Recetario. • Batería de cocina. • Utensilios.

		<p>Prácticas en la manipulación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparación de: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ceviche clásico de pescado. ✓ Ceviche de mariscos. ✓ Tiradito de pescado a los dos ajíes. ✓ Leche de tigre. 	<p>Preparación de platillos (Trabajo grupal).</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 platillos. 3. Filetea pescados y limpia mariscos. 4. Prepara platillos, aplicando técnicas de nuestra gastronomía marina. 5. Realiza armado y porcionamiento. 6. Sirve, presenta y realiza degustación guiada, recogiendo sugerencias y recomendaciones de mejora. 7. Emplea técnica de feedback para consolidar aprendizaje. 8. Cierra taller. 	<ul style="list-style-type: none"> • Herramienta de cocina.
--	--	---	---	--

V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

La metodología a utilizar en el Taller Festival de Ceviches y tiradito, 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:

- Participación personalizada (feedback)
- Participación grupal.

VI. EQUIPOS Y MATERIALES

- Equipo pizarra, plumones, separata, 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

- GRAÑA ARAMBURÚ, FRANCISCO (2015). Mis Recetas de Cocina Criolla Peruana. Editorial USMP. Perú.
- VALDERRAMA, MARIANO (2007). Rutas y sabores del cebiche. Editorial USMP. Perú
- RINCÓN, MARÍA (2002). Pescados y mariscos. Editorial Voluntad. Perú

**DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN EDUCATIVA
SÍLABO
TALLER "FESTIVAL DE CAUSAS"**

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Nombre del taller : FESTIVAL DE CAUSAS
1.2 Horas de Clase Total : 04 horas

II. SUMILLA

Sumilla
<p>El taller Festival de Causas, 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, habilidades y técnicas para la preparación y presentación de platillos de Causas, propios de la gastronomía peruana, empleando las buenas prácticas de manipulación de alimentos, con el propósito de revalorar la cocina nacional.</p> <p>El curso está dividido en 01 Unidades:</p> <p>1. Preparación de causa peruana.</p>

III. COMPETENCIAS DEL CURSO/MÓDULO

Competencias del curso/módulo			
N°	Competencia General del Curso	N°	Competencias Específicas del Curso
1	Prepara platillos de Causas, propios de la gastronomía peruana, empleando insumos peruanos, con la finalidad de promocionar y revalorar la cocina nacional.	1.1	Utiliza conocimientos y técnicas de la gastronomía peruana para la preparación, presentación y degustación de platillos de Causas, con el fin de fomentar y revalorar la cocina Nacional.

IV. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I PREPARACIÓN DE CAUSA PERUANA				
COMPETENCIA ESPECÍFICA: 1.1				
PRODUCTO:				
<ul style="list-style-type: none"> • Platillos de Causa Peruanas preparadas. 				
N° Sesión	N° Horas	Contenido	Actividades de Aprendizaje	Recursos Didácticos
1	4	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas empleadas para preparación de diversos platillos de Causas, de la gastronomía peruana. • Consejos de Buenas Prácticas en la 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del sílabo. • Establece las pautas de aprendizaje, para el desarrollo del taller en relación a la preparación de platillos. <p style="text-align: center;">Preparación de platillos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sílabo. • Recetario. • Bateria de cocina. • Utensilios. • Herramienta



		manipulación de alimentos. • Preparación de: ✓ Causa de pulpo al olivo. ✓ Causa de coctel de langostinos. ✓ Causa de pollo. ✓ Causa rellena con pulpa de cangrejo.	(Trabajo grupal). 1. Acondiciona el taller de cocina: materiales, herramientas de cocina, utensilios e insumos a emplear. 2. Relata historia breve de la causa e Indica los procedimientos paso a paso para su elaboración. 3. Prepara platillos, aplicando técnicas de cocina gastronómica peruana. 4. Sirve, presenta y realiza degustación guiada, recogiendo sugerencias y recomendaciones de mejora. 5. Emplea técnica de feedback para consolidar aprendizaje. 6. Cierra taller.	de cocina.
--	--	---	--	------------

V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

La metodología a utilizar en el Festival de Causas, 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:

- Participación personalizada (feedback)
- Participación grupal.

VI. EQUIPOS Y MATERIALES

- Equipo pizarra, plumones, separata, 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 y participen del 100% del taller.

VII. BIBLIOGRAFÍA

- GRAÑA ARAMBURÚ, FRANCISCO (2015). Mis Recetas de Cocina Criolla Peruana. Editorial USMP. Perú
- ACURIO, GASTÓN (2006). La cocina criolla. Editorial Lima. Perú
- CUSTER, TONY (2003). El arte de la cocina peruana. Editorial Origo. Perú

