UNDC
UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CAÑETE

"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"
"AÑO DE LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN Y LA IMPUNIDAD"

RESOLUCIÓN PRESIDENCIAL N° 203-2019-UNDC

San Vicente de Cañete, 16 de julio del 2019

VISTOS: Informe N° 003-2019-UNDC/GRPO de fecha 08.07.19, y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con lo estipulado en el artículo 18 de la Constitución Política del Estado Peruano y artículo 8 de la Ley nº 30220- Ley Universitaria, la Universidad Nacional de Cañete es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico. Se rige por su estatuto, instrumento que ha sido elaborado bajo el respeto irrestricto de la Constitución, Ley Universitaria y demás normas concordantes;

Que, mediante Informe N° 003-2019-UNDC/GRPO de fecha 08.07.19, la Lic. Giovanna Rocio Pizarro Osorio, docente de la Universidad Nacional de Cañete, presenta el Plan de Trabajo y el Manual para la realización de la I Feria Gastronómica Turística UNDC: Cañete – mucho gusto";

Que, realización de la I Feria Gastronómica Turística UNDC: Cañete – mucho gusto, tiene como objetivo general promover el consumo de la gastronomía peruana;

Estando las consideraciones expuestas en la presente resolución; y en uso de las atribuciones conferidas por la Constitución, Ley Universitaria N° 30220, Resolución Viceministerial N° 088-2017- MINEDU, Resolución Viceministerial N° 140-2018-MINEDU, Estatuto de la UNDC y demás normas concordantes;

El Presidente de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Cañete;

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR el Plan de Trabajo y el Manual para la realización de la "**I FERIA GASTRONÓMICA TURISTICA UNDC: CAÑETE – MUCHO GUSTO",** que consta de 09 folios y forma parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO SEGUNDO: DESIGNAR a los Docentes Responsables que estarán a cargo de la realización de la "**I FERIA GASTRONÓMICA TURISTICA UNDC: CAÑETE – MUCHO GUSTO",** integrada por: Giovanna Rocio Pizarro Osorio, Marleni Mendoza Zuñiga, Delia López Cuadros, Héctor Román Lizarme, María Valiente Campos, Maritza A. Alquizar Huerta, Yuri Peñafiel García.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE UNDC PRESIDENCIA COMISION ORGANIZADORA

DR. CARLOS EDUARDO VILLANUEVA AGUILAR
Presidente de la Comisión Organizadora
Universidad Nacional de Cañete

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETE UNDC SECRETARIA GENERAL COMISION ORGANIZADORA

ABOG. RENAN PAVEL FLORES BUENDIA
Secretario General (e)
Universidad Nacional de Cañete

Distribución
Presidencia
Vicepresidencias (2)
Escuela Profesional de Administración de Turismo y Hotelería
Dirección General de Administración
Interesados (8)
Oficina de Comunicaciones
Unidad de Tecnologías de la Información (Portal de Transparencia)
Archivo
aov/Sec.Gral.

porcentaje de turistas gastronómicos ascendía a solo 155,521 (7% del total de turistas de ese año, según cifras del INEI). Sin embargo al cierre del 2013, el 40% de los turistas que visitaron el país lo hicieron con la finalidad de probar la gastronomía peruana según cifras del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

III.- FUNDAMENTACIÓN:-

La **"I FERIA GASTRONOMICA Y TURISTICA UNDC: CAÑETE - MUCHO GUSTO"** se justifica por las siguientes en dos razones:

En primer lugar la necesidad de promover la gastronomía a través de la degustación y la exposición de la gastronomía peruana.

En segundo lugar promover que los estudiantes de otros semestres de la escuela profesional de administración turismo y hotelería, puedan participar en la feria con actividades artísticas que permiten la integración entre los estudiantes, docentes y la comunidad.

Asimismo, desarrollar la gastronomía permite a los estudiantes conocer y profundizar sus conocimientos acerca de diferentes culturas. Al conocer nuevos ingredientes y formas de preparación de alimentos, hace que se sumerjan en distintas culturas aprenden más de ellas. "Un beneficio adicional de estudiar Gastronomía radica en la forma en que los profesionales crecen como personas. El estudiar Gastronomía no significa sólo aprender el arte de cocinar, sino un compromiso para mejorar lo ya conocido y aprender cada día más.

Por lo tanto este evento permitirá al estudiante de la carrera de Administración de Turismo y Hotelería adaptarse para trabajar profesionalmente en todo tipo de actividades gastronómicas con un emprendimiento propio en su entorno, su región y el mundo entero.

IV.- OBJETIVOS:-

- **GENERAL**

- Desarrollar la **"I FERIA GASTRONOMICA Y TURISTICA UNDC: CAÑETE - MUCHO GUSTO"** para promover el consumo de la gastronomía peruana.

- **ESPECÍFICOS**

- Elaboración de platos, postres, pasteles y cocteles elaborados en clase.
- Aplicar los conocimientos de manera práctica de los alumnos para la atención al Público.
- Ser Proactivos en la calidad de servicio a ejecutarse la actividad que desarrollaran.
- Conocer y desarrollar la elaboración de platos de la cocina peruana e internacional.
- Trabajar en equipo en el desarrollo de sus actividades.

V.- COMPETENCIAS:

- La competencia en el conocimiento y la interacción con el medio social. Este aspecto es muy importante para nuestros estudiantes con el fin que, mediante estas actividades, ellos puedan interaccionar en multitud de entornos diferentes del mercado turístico en los que puedan generalizar los aprendizajes, como por

ejemplo el entorno geográfico y su aporte al turismo.

- Competencia social y ciudadana en la que nuestros jóvenes aprenderán a ser más responsables y desarrollaran una adecuada atención al público de forma correcta en los diferentes entornos. Aprender a mantener conversaciones con los demás y hacer uso en definitiva de las habilidades sociales determinantes para un futuro profesional.

VI.- CAPACIDADES:

- Establecer relaciones profesionales y personales.
- Evaluar bondades de los diferentes sistemas.
- Adoptar compromisos para el cambio.
- Crecimiento personal debido a experiencias acumuladas.
- Identificar potencialidades y limitaciones.
- Tomar de decisiones.
- Recapacitar sobre experiencias vividas a partir de la ejecución de actividades.

VII. METODOLOGÍA DEL TRABAJO:-

- La articulación de la práctica con la teoría, privilegiando la primera. Esto parte con la descripción de las situaciones problemáticas que se generen en la actividad para desarrollar capacidades de toma de decisiones y resolución de problemas, relaciones y contradicciones de la realidad social en un entorno turístico altamente competitivo, con el objetivo de determinar y emprender acciones transformadoras en la protección del entorno a través de un turismo.

VIII.- EQUIPO PARA EL EVENTO:

Nº	MATERIALES	CANT.
1	EQUIPO DE SONIDO	01
2	TOLDO	12
3	MESAS	60
4	ADAPTADORES DE ELECTRICIDAD	04
5	SILLAS	60
6	MODERADOR	01
7	MICROFONO	02
8	ECRAM	01
9	PROYECTOR	01
10	MOVILIDAD	02

IX.- RECOMENDACIONES AL ESTUDIANTE

El estudiante participara y cumplirá con diligencia todas las normas y directrices dadas por el docente mostrando responsabilidad, puntualidad, buen comportamiento, y se aplicará el cumplimiento de las normas del evento.

- El estudiante se hará responsable de todos los enseres y equipos otorgados por la

UNDC para desarrollar el evento.

- El docente adoptará las medidas que estime conveniente con el objetivo de garantizar
el orden y control para el buen desarrollo del evento.

X. - PROGRAMA:-

09:00 am Instalación de participantes
10:30 am Acondicionamiento para el publico
11:00am Inauguración del Evento: Palabras del Presidente. Autoridades invitadas
11: 15 am Inicio del Evento
11:30 am Actividades Culturales
15:30 pm Fin del Evento.

XI.- DÍA Y HORA

- 24 DE JULIO DEL AÑO EN CURSO A LAS 11:00 AM HASTA 16:0M HORAS

XII. LUGAR O SEDE

- Patio del C.N.I
- Requerimiento:
- Patio: Suficiente espacio con áreas verdes para la cantidad de público objetivo y autoridades de la universidad invitadas cada una con su respectivo lugar a la mesa de honor y distribuido de acuerdo a sus cargos así mismo baños separados por género.
- Salón: Taller de Gastronomía
  02 aulas libres para vestuario de los artistas y otros que se requiera.
- Equipos: Solicitados en el punto Nº: VIII de este texto.

XIII.- AUSPICIADORES Y PATROCINADORES:-

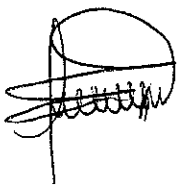
- Universidad Nacional de Cañete
- Estudiantes de la escuela de Turismo Hotelería y Gastronomía
- Docentes de la Escuela
- Municipalidad Provincial de Cañete

XIV.- PROMOCIÓN DEL EVENTO.

El evento se promocionará por medio de:

- Uso de redes sociales.
- Página web de la universidad.

XII.- FICHA DE INSCRIPCIÒN:-



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETECARRERA PROFESIONAL DE
ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA
VICEPRESIDENCIA ACADÉMICA

FICHA DE INSCRIPCIÒN

"I FERIA GASTRONOMICA Y TURISTICA: CAÑETE - MUCHO GUSTO"
SEMESTRE I-2019

Tipo: Bar (B), cocina (C), Pastelería (P)

Nº	ALUMNO: APELLIDOS Y NOMBRES	TIPO	PRODUCTO	CICLO	TELEFONO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CAÑETECARRERA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

VICEPRESIDENCIA ACADÉMICA

CARRERA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TURISMO Y HOTELERÍA

MANUAL DE LA "I FERIA GASTRONOMICA TURISTICA UNDC: CAÑETE - MUCHO GUSTO"

I.- DATOS GENERALES:

1	INSTITUCIÓN	: Universidad Nacional de Cañete
2	ACTIVIDAD	: Gastronomía
3	NOMBRE DEL PROYECTO	: **"I FERIA GASTRONOMICA Y TURISTICA - UNDC: CAÑETE - MUCHO GUSTO"**
4	ESCUELA	: Administración de Turismo y Hotelería.
5	SEMESTRE ACADÉMICO	: Primero
6	LUGAR	: C.N.I
7	HORARIO	: 11: 00 am – 04:00 pm
8	DIRECTOR(e)	: Néstor Cuba Carbajal
9	DOCENTES RESPONSABLES	: Giovanna Rocio Pizarro Osorio Marleni Mendoza Zuñiga Delia López Cuadros Héctor Román Lizarme María Valiente Campos Maritza A. Alquizar Huerta Yuri Peñafiel García
10	EJECUCIÒN DEL PROYECTO	: Miércoles 24 de Julio

II.- OBJETIVOS:-

- **GENERAL**

- Desarrollar la **"I FERIA GASTRONOMICA Y TURISTICA UNDC: CAÑETE - MUCHO GUSTO"** para promover el consumo de la gastronomía peruana.

- **ESPECÍFICOS**

- Elaboración de platos, postres, pasteles y cocteles elaborados en clase.
- Aplicar los conocimientos de manera práctica de los alumnos para la atención al Público.
- Ser Proactivos en la calidad de servicio a ejecutarse la actividad que desarrollaran.
- Conocer y desarrollar la elaboración de platos de la cocina peruana e internacional.
- Trabajar en equipo en el desarrollo de sus actividades.

III.- RECOMENDACIONES AL ESTUDIANTE

El estudiante participara y cumplirá con diligencia todas las normas y directrices dadas por el docente mostrando responsabilidad, puntualidad, buen comportamiento, y se aplicará el cumplimiento de las normas del evento.

- El estudiante se hará responsable de todos los enseres y equipos otorgados por la UNDC para desarrollar el evento.

- El docente adoptará las medidas que estime conveniente con el objetivo de garantizar.

IV.- CONFORMACIÓN DEL EQUIPO DE TRABAJO Y FUNCIONES A DESEMPEÑAR:

El equipo de Trabajo de este proyecto está conformado por docentes de la escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la UNDC, quien será el Coordinador General del Proyecto la docente Giovanna Rocio Pizarro Osorio.

Los docentes responsables de las comisiones formadas deberán formar sus equipos de trabajo de acuerdo a los salones que tengan bajo su responsabilidad y dictado de clases para el desarrollo de la **"I FERIA GASTRONOMICA TURISTICA UNDC: CAÑETE - MUCHO GUSTO"**l.

Los delegados de VII ciclo Mañana y Noche – IX ciclo Noche serán responsables de coordinar con la docente encargada del Proyecto.

V .- COMISIONES:-

Nº	COMISIONES	RESPONSABLES
01	**ETIQUETA Y PROTOCOLO**	Delia López Cuadros
02	**MARKTETING – PROMOCIÒN Y PUBLICIDAD**	Héctor Román Lizarme
03	**ACTIVIDADES ARTISTICA**	Marleni Mendoza Zuñiga

04	**MONTAJE Y DESMONTAJE DEL EVENTO**	María Valiente Campos
05	**EQUIPOS DE GASTRONOMIA Y STAND**	Maritza A. Alquizar Huerta
06	**PLATOS GASTRONOMICOS**	Giovanna Pizarro Osorio
07	**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**	Delegados IX N – VII M – N

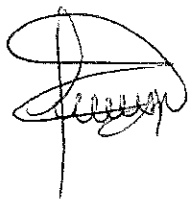
VI .- RESPECTO A LA FICHA DE INSCRIPCIÒN:-

- Respecto a la participación de los alumnos para su inscripción deberán formar equipos de la siguiente manera:
  - 03 participantes por equipo en el tema de Bar.
  - 02 participantes por equipo en el tema de Pastelería.
  - 04 participantes por equipo en el tema de Cocina.

- **APELLIDOS Y NOMBRES**:- Son los datos que deberá poner el alumno para inscribirse en el evento.
- **TIPO**:- Determinara su participación con la actividad a realizar es decir: Bar (B), Cocina (C), Pastelería (P)
- **PRODUCTO**:- El equipo pondrá el título del producto a elaborar: Ej: Bar: Mojito, Cocina: Arroz con pato, Pastelería: Torta Selva Negra, entre otros.
- **CICLO:-** El ciclo académico al cual pertenecen.
- **TELEFONO:-** El número celular para contactarlos.

VII.- PRESENTACIÒN DEL PARTICIPANTE:-

- El estudiante que participará en los stands deberá asistir correctamente uniformado: Chaqueta blanca, toca, guantes de goma, pantalón negro, zapatos negros. Deberá aplicar correctamente las Buenas Prácticas de Manufactura BPM (Cabello recogido, sin esmaltes, sin alhajas, hombres con cabello corto sin barba, manos limpias, uñas adecuadamente cortadas.)



VIII.- PÙBLICO OBJETIVO:-

- El público objetivo para el consumo de los productos serán los familiares y amigos de los alumnos de la UNDC de la carrera profesional de Administración turismo y Hotelería.
- Se considerará a los alumnos de otras especialidades de la UNDC que deseen adquirir los productos de los alumnos inscritos.
- Publico de la Provincia de Cañete que visite el evento.