"UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRIÓN"
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE GESTION EN TURISMO Y HOTELERIA

SÍLABO POR COMPETENCIAS

BAR (E)

DENNYS PAUL SANCHEZ CASTILLO

2026-II

"UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRIÓN"
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE GESTION EN TURISMO Y HOTELERIA

SÍLABO DE BAR (E)

I. DATOS GENERALES

LÍNEA DE CARRERA	COMPLEMENTARIO ESPECIALIZADO.
CURSO	BAR-E
CÓDIGO	456
HORAS	Horas Totales: **04** Teóricas: **02** Practicas: **02**
CREDITO	03
SEMESTRE ACADÉMICO	2026-II
CICLO DE ESTUDIO	VIII-A
DOCENTE	Mo. SANCHEZ CASTILLO DENNYS PAUL

II. SUMILLA

El curso es de naturaleza teórico-práctico, y tiene como objetivo enseñar técnicas y conocimientos teóricos y prácticos, además de enriquecer el bagaje cultural referente al mundo del Bar y la Coctelería Nacional e Internacional. Los principales temas son: El bar y el bartender. Coctelería Nacional e Internacional Las cartas y fermentados.

COMPETENCIA:

- Conoce el manejo correcto de todos los utensilios, cristalería, equipos y maquinarias utilizadas en un bar

III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA	SEMANAS
UNIDAD I	Examina la historia de los bares a través del tiempo, definición, tipos de bares, el bartender y sus funciones. Identifica cristalería y herramientas de bar. Emplea bibliografía especializada.	EL BAR: HISTORIA, NORMATIVIDAD, TIPOS DE BARES, CRISTALERÍA Y EL BARTENDER, BEBIDAS NO ALCOHOLICAS.	**1-4**
UNIDAD II	Explica los tipos de bebidas alcohólicas: destilados, fermentados, fortificadas o generosas, macerados, licores y cremas. Asimismo, explica los tipos de bebidas no alcohólicas: zumos, jugos, extractos, granizados y frozen. El hielo: calidad y tipos según su forma y pureza.	BEBIDAS ALCOHÓLICAS, Y EL HIELO.	**5-8**
UNIDAD III	Elaboración de cócteles: métodos de elaboración y tipos de cócteles. Enología y cata de vino. Control y gestión del Bar como unidad de negocio dentro de la Hotelería. Emplea bibliografía especializada.	CÓCTELES, ENOLOGÍA Y CONTROL DEL BAR.	**9-12**
UNIDAD IV	Sustenta las nuevas tendencias vanguardistas de bar: Coctelería de autor y La mixología molecular como nueva tendencia en hoteles y rubro turístico.	NUEVAS TENDENCIAS VANGUARDISTAS: MIXIOLOGIA MOLECULAR.	**13-16**

IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

N°	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	**Conoce** la historia y la etimología de la palabra BAR.
2	**Identifica** los tipos de cristalería y herramientas utilizados en la elaboración de cocteles en un Bar profesional.
3	**Practica** las formas de elaboración de costos en bebidas alcohólicas.
4	**Describe** una carta internacional de Bar.
5	**Identifica** los diferentes métodos de elaboración de cocteles.
6	**Conoce** el perfil y las funciones del Bartender profesional.
7	**Conoce** el origen etimológico de la palabra Pisco, sus diferentes tipos y su proceso de elaboración en Alambique.
8	**Conoce** los diferentes tipos de hielo según su calidad y pureza.
9	**Conoce** sobre Enología: el servicio de vinos y cata.
10	**Realiza** un minucioso análisis de costos de un cóctel reconociendo unidades de medida apropiadas.
11	**Identifica** los diferentes tipos de bebidas alcohólicas: destilados, fermentados, licores y cremas.
12	**Realiza** la elaboración de cocteles a base de pisco.
13	**Conoce** diferentes tipos de garnish o decoraciones para los diferentes cocteles a elaborar.
14	**Elabora** bebidas no alcohólicas: granizados, frappes, zumos y frozen.
15	**Elabora** las bebidas alcohólicas típicas del Perú.
16	**Aprende** la técnica para la elaboración del Pisco Sour empleando la coctelera.

V.- DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDACTICAS:

<table>
<tr><td rowspan="8">Unidad I
EL BAR: HISTORIA, NORMATIVIDAD, TIPOS DE BARES, CRISTALERÍA Y EL BARTENDER, BEBIDAS NO ALCOHOLICAS.</td><td colspan="5">CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: Examina la historia de los bares a través del tiempo, definición, tipos de bares, el bartender y sus funciones. Identifica cristalería y herramientas de bar. Emplea bibliografía especializada.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Semana</td><td colspan="3">Contenidos</td><td rowspan="2">Estrategias de la Didáctica</td><td rowspan="2">Indicadores de logro de la capacidad</td></tr>
<tr><td>Conceptual</td><td>Procedimental</td><td>Actitudinal</td></tr>
<tr><td>1</td><td>La historia del bar y tipos de bares, practica de reconocimiento de utilería del bar.</td><td>Organiza la información referida a los diferentes tipos de bares y su historia, identifica la importancia de la Coctelería dentro del sector turístico.</td><td>Justifica la importancia del Bar dentro del sector turístico.</td><td rowspan="4">Expositiva
-Docente; exposición académica motivacional.
-Estudiante; expone lo aprendido.
Debate dirigido
-Discusiones en clase.
Lecturas
- Uso de repositorios Digitales
Lluvia de ideas
-Saberes previos</td><td>Interpreta el concepto de Bar.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Equipamiento del Bar, utensilios, cristalería, mobiliario, maquinaria y equipos, mise en place del Bar.</td><td>Conoce los tipos de cristalería empleado en la Coctelería, identifica el mobiliario del Bar y elabora mise en place para la elaboración de bebidas.</td><td>Debate sobre diferentes tipos de cristalería y su utilización en los cocteles.</td><td>Describe las características de la cristalería empleada en el Bar.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>El bartender profesional y su deontología de la profesión, organigrama de bares y funciones.</td><td>Identifica las competencias y actitudes profesionales del Bartender.</td><td>Discute sobre las cualidades y competencias del bartender.</td><td>Reconoce las competencias requeridas para ser un Bartender profesional.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Bebidas no alcohólicas y sus componentes, clasificación según tipos.</td><td>Distingue y diferencia los diferentes tipos de bebidas no alcohólicas, elabora bebidas sin alcohol.</td><td>Clasifica los tipos de bebidas no alcohólicas.</td><td>Elabora bebidas y cocteles sin alcohol.</td></tr>
<tr><td colspan="5">EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</td></tr>
<tr><td colspan="2">EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</td><td colspan="2">EVIDENCIA DE PRODUCTO</td><td>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Estudio de casos relacionados
• Cuestionarios sobre los temas del módulo 1.</td><td colspan="2">• Presentación de tareas semanales grupales
• Entrega de casos resueltos.</td><td>• Asistencia puntual y participación oportuna en el desarrollo de los contenidos.
• Participación en la clase.</td></tr>
</table>

Unidad II BEBIDAS ALCOHOLICAS Y EL HIELO.	**CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II:** Explica los tipos de bebidas alcohólicas: destilados, fermentados, fortificadas o generosas, macerados, licores y cremas. Asimismo, explica los tipos de bebidas no alcohólicas: zumos, jugos, extractos, granizados y frozen. El hielo: calidad y tipos según su forma y pureza.					
	Semana	**Contenidos**			**Estrategias de la Didáctica**	**Indicadores de logro de la capacidad**
		Conceptual	**Procedimental**	**Actitudinal**		
	5	Clasificación de bebidas alcohólicas según sus propiedades, aperitivos, digestivos, refrescantes, etc., Reconoce la técnica del batido en coctelera.	Elabora el coctel de algarrobina.	Identifica la importancia de las bebidas alcohólicas y sus propiedades.	**Expositiva** **-Docente;** exposición académica motivacional. -E**studiante**; expone lo aprendido. **Debate dirigido** **-**Discusiones en clase. **Lecturas** - Uso de repositorios Digitales **Lluvia de ideas** **-**Saberes previos	Participación oral, pensamiento crítico, capacidad analítica.
	6	Clasificación de bebidas alcohólicas según su método de elaboración.	Elabora la bebida de bandera nacional, pisco sour y sus variaciones, de maracuyá y aguaymanto.	Explica la diferencia entre los diversos métodos de elaboración de bebidas alcohólicas.		Discute sobre los métodos de elaboración de bebidas alcohólicas.
	7	Clasificación de bebidas alcohólicas según sus propiedades, digestivas, aperitivos y refrescantes.	Elabora el coctel May Thai en coctelera.	Participa activamente durante la presentación haciendo ´preguntas oportunas.		Aplica la técnica del batido en coctelera.
	8	Conoce las propiedades del hielo y tipos según su forma y su pureza.	Reconoce y elabora Whisky on the rocks.	Discute sobre la importancia del hielo en la Coctelería.		Identifica la calidad del hielo.
		EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA				
		EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	**EVIDENCIA DE PRODUCTO**	**EVIDENCIA DE DESEMPEÑO**		
		• Estudio de casos relacionados • Cuestionarios sobre los temas del módulo 1.	• Presentación de tareas semanales grupales • Entrega de casos resueltos.	• Asistencia puntual y participación oportuna en el desarrollo de los contenidos. • Participación en la clase.		

Unidad III
CÓCTELES, ENOLOGÍA Y CONTROL DEL BAR.

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: Elaboración de cócteles: métodos de elaboración y tipos de cócteles. Enología y cata de vino. Control y gestión del Bar como unidad de negocio dentro de la Hotelería. Emplea bibliografía especializada.

Semana	Contenidos			Estrategias de la Didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
	Conceptual	**Procedimental**	**Actitudinal**		
9	Identifica los diferentes tipos de vino, tinto, blanco, rose, espumantes y generosos.	Identifica los diferentes tipos de vino y su correcto maridaje con carnes u otros alimentos.	Interés por identificar la importancia de los diferentes tipos de vinos y su correcto maridaje.	**Expositiva** **-Docente;** exposición académica motivacional. -E**studiante**; expone lo aprendido. **Debate dirigido** **-**Discusiones en clase. **Lecturas** - Uso de repositorios Digitales **Lluvia de ideas** **-**Saberes previos	Maneja la información necesaria para elaborar maridaje y recomendación de vinos en un restaurant u hotel.
10	Identifica los diferentes tipos de pisco, acholado, mosto verde, quebrante, otros.	Elabora cocteles en base a pisco; Perú libre, Machu picchu.	Interés por reconocer los diferentes tipos de pisco y sus características diferenciales.		Recoge información de los productores de pisco y el proceso de destilación
11	Control de Bar: inventario, análisis de costo de un coctel, tabla de costos según receta, fijación de precios y administración del Bar.	Elabora cocteles en base a pisco; Pisco Sour, Piña Colada.	Entiende que el control de costos y administración del Bar es importante.		Explica cómo elaborar el costeo correcto de bebidas.
12	Bebidas alcohólicas típicas del Perú.	- Reconoce las principales bebidas alcohólicas de la costa, sierra y selva.	Interés por reconocer las principales bebidas de nuestro país.		Elabora cocteles nacionales como el pisco sour y el de algarrobina.

EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA		
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	**EVIDENCIA DE PRODUCTO**	**EVIDENCIA DE DESEMPEÑO**
• Estudio de casos relacionados • Cuestionarios sobre los temas del módulo 1.	• Presentación de tareas semanales grupales • Entrega de casos resueltos.	• Asistencia puntual y participación oportuna en el desarrollo de los contenidos. • Participación en la clase.

Unidad IV NUEVAS TENDENCIAS VANGUARDISTAS: MIXIOLOGIA MOLECULAR.	***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV:*** Sustenta las nuevas tendencias vanguardistas de bar: Coctelería de autor y La mixología molecular como nueva tendencia en hoteles y rubro turístico.					
	Semana	**Contenidos**			**Estrategias de la Didáctica**	**Indicadores de logro de la capacidad**
		Conceptual	**Procedimental**	**Actitudinal**		
	13	Bebidas alcohólicas y cocteles típicos de Europa.	Elabora cocteles de vanguardia como el Cosmopolitan y el Martini.	Discute sobre lineamientos del manual de buenas prácticas para establecimientos de bar.	**Expositiva** **-Docente;** exposición académica motivacional. -E**studiante**; expone lo aprendido. **Debate dirigido** **-**Discusiones en clase. **Lecturas** - Uso de repositorios Digitales **Lluvia de ideas** **-**Saberes previos	Participación oral, pensamiento crítico y aplicación de técnicas correctas.
	14	Coctelería de autor.	Identifica la Coctelería de autor, aprende a crear cocteles utilizando técnicas profesionales.	Justifica la importancia de la Coctelería de autor como valor agregado para el turista y la carta del bar.		Señala y reconoce los mejores hoteles y bares de la ciudad.
	15	Mixología molecular y creación de experiencias basadas en cocteles.	Define las bases de la mixología molecular como nueva tendencia internacional.	Aprecia los fundamentos básicos de la mixología molecular empleando técnicas de vanguardia.		Expone sobre los fundamentos de la fisiología molecular.
	16	Examen final: presentación del coctel de autor por grupo.	Elabora su coctel de autor empleando la técnica del bartender profesional.	Participación activa en sus elaboración y presentación.		Participación oral, pensamiento crítico y aplicación de técnicas correctas del bartender.
		EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA				
		EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO	**EVIDENCIA DE PRODUCTO**	**EVIDENCIA DE DESEMPEÑO**		
		• Estudio de casos relacionados • Cuestionarios sobre los temas del módulo 1.	• Presentación de tareas semanales grupales • Entrega de casos resueltos.	• Asistencia puntual y participación oportuna en el desarrollo de los contenidos. • Participación en la clase.		

VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

Se utilizarán materiales y recursos necesarios y requeridos de acuerdo a la naturaleza de los temas programados, básicamente serán:

1. **MEDIOS ESCRITOS**
   - Guías resumen por unidades.
   - Separatas con contenidos temáticos.
   - Fotocopia de textos selectos.
   - Libros seleccionados según bibliografía.
   - Revistas - periódicos.
2. **MEDIOS VISUALES Y ELECTRÓNICOS**
   - Computadoras.
   - Proyectos multimedia.
   - Pizarra.
3. **MEDIOS INFORMATICOS**
   - Internet.
   - Plataforma virtual de la facultad.
   - Programas de enseñanza.
   - TIC's

VII. EVALUACIÓN

La Evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de conocimiento, de desempeño y de producto.

1. Evidencias de Conocimiento.

La Evaluación será a través de pruebas escritas y orales para el análisis y autoevaluación. En cuanto al primer caso, medir la competencia a nivel interpretativo, argumentativo y propositivo, para ello debemos ver como identifica (describe, ejemplifica, relaciona, reconoce, explica, etc.); y la forma en que argumenta (plantea una afirmación, describe las refutaciones en contra de dicha afirmación, expone sus argumentos contra las refutaciones y llega a conclusiones) y la forma en que propone a través de establecer estrategias, valoraciones, generalizaciones, formulación de hipótesis, respuesta a situaciones, etc.

En cuanto a la autoevaluación permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para corregir o mejorar.

Las evaluaciones de este nivel serán de respuestas simples y otras con preguntas abiertas para su argumentación.

2. Evidencia de Desempeño.

Esta evidencia pone en acción recursos cognitivos, recursos procedimentales y recursos afectivos; todo ello en una integración que evidencia un saber hacer reflexivo; en tanto, se puede verbalizar lo que se hace, fundamentar teóricamente la práctica y evidenciar un pensamiento estratégico, dado en la observación en torno a cómo se actúa en situaciones impredecibles.

La evaluación de desempeño se evalúa ponderando como el estudiante se hace investigador aplicando los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación asertiva.

3. Evidencia de Producto.

Están implicadas en las finalidades de la competencia, por tanto, no es simplemente la entrega del producto, sino que tiene que ver con el campo de acción y los requerimientos del contexto de aplicación.

La evaluación de producto de evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final. Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.

VARIABLES	PONDERACIONES	UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS
Evaluación de Conocimiento	**20 %**	El ciclo académico comprende 4
Evaluación de Producto	**40%**	
Evaluación de Desempeño	**40 %**	

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4).

$$PF = \frac{PM1 + PM2 + PM3 + PM4}{4}$$

VIII. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIA WEB

UNIDAD DIDACTICA I:

- ✓ Enciclopedia; Bebidas Famosa del Mundo; Editorial Everest; España, Edición quinta.
- ✓ CERRA, Javier, Servicios Hoteleros, Edición Segunda, Editorial Paraninfo.
- ✓ Enciclopedia LEXUX; KANASHIRO, Jorge Arturo, Cócteles; Editorial Lexus, Barcelona-España.
- ✓ Castellón, Fernando (2004) Larousse Cocteles
- ✓ Thomson Editores, Marketing y planificación para restaurantes, Madrid-España.
- ✓ ABC GOURMET. COCTELERÍA: EL VODKA
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=7HUco9qD3To
- ✓ ABC GOURMET. COCTELERÍA. INTRODUCCIÓN A LA COCTELERÍA
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=5_3cEPh3qJs
- ✓ ¿QUÉ ES LA MIXIOLOGIA MOLECULAR? CURSO DE BARTENDER PROFESIONAL
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=1VKk0zlaARk
- ✓ CLASES DE PISCO: EL PISCO ES PERUANO
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=Ls7YQZUGg_w

UNIDAD DIDACTICA II:

- ✓ Enciclopedia; Bebidas Famosa del Mundo; Editorial Everest; España, Edición quinta.
- ✓ CERRA, Javier, Servicios Hoteleros, Edición Segunda, Editorial Paraninfo.
- ✓ Enciclopedia LEXUX; KANASHIRO, Jorge Arturo, Cócteles; Editorial Lexus, Barcelona-España.
- ✓ Castellón, Fernando (2004) Larousse Cocteles
- ✓ Thomson Editores, Marketing y planificación para restaurantes, Madrid-España.
- ✓ ABC GOURMET. COCTELERÍA: EL VODKA
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=7HUco9qD3To
- ✓ ABC GOURMET. COCTELERÍA. INTRODUCCIÓN A LA COCTELERÍA
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=5_3cEPh3qJs
- ✓ ¿QUÉ ES LA MIXIOLOGIA MOLECULAR? CURSO DE BARTENDER PROFESIONAL
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=1VKk0zlaARk
- ✓ CLASES DE PISCO: EL PISCO ES PERUANO
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=Ls7YQZUGg_w

UNIDAD DIDACTICA III:

- ✓ Enciclopedia; Bebidas Famosa del Mundo; Editorial Everest; España, Edición quinta.
- ✓ CERRA, Javier, Servicios Hoteleros, Edición Segunda, Editorial Paraninfo.
- ✓ Enciclopedia LEXUX; KANASHIRO, Jorge Arturo, Cócteles; Editorial Lexus, Barcelona-España.
- ✓ Castellón, Fernando (2004) Larousse Cocteles
- ✓ Thomson Editores, Marketing y planificación para restaurantes, Madrid-España.
- ✓ ABC GOURMET. COCTELERÍA: EL VODKA
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=7HUco9qD3To
- ✓ ABC GOURMET. COCTELERÍA. INTRODUCCIÓN A LA COCTELERÍA
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=5_3cEPh3qJs
- ✓ ¿QUÉ ES LA MIXIOLOGIA MOLECULAR? CURSO DE BARTENDER PROFESIONAL
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=1VKk0zlaARk
- ✓ CLASES DE PISCO: EL PISCO ES PERUANO
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=Ls7YQZUGg_w

UNIDAD DIDACTICA IV:

- ✓ Enciclopedia; Bebidas Famosa del Mundo; Editorial Everest; España, Edición quinta.
- ✓ CERRA, Javier, Servicios Hoteleros, Edición Segunda, Editorial Paraninfo.
- ✓ Enciclopedia LEXUX; KANASHIRO, Jorge Arturo, Cócteles; Editorial Lexus, Barcelona-España.
- ✓ Castellón, Fernando (2004) Larousse Cocteles
- ✓ Thomson Editores, Marketing y planificación para restaurantes, Madrid-España.
- ✓ ABC GOURMET. COCTELERÍA: EL VODKA
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=7HUco9qD3To
- ✓ ABC GOURMET. COCTELERÍA. INTRODUCCIÓN A LA COCTELERÍA
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=5_3cEPh3qJs
- ✓ ¿QUÉ ES LA MIXIOLOGIA MOLECULAR? CURSO DE BARTENDER PROFESIONAL
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=1VKk0zlaARk
- ✓ CLASES DE PISCO: EL PISCO ES PERUANO
- ✓ https://www.youtube.com/watch?v=Ls7YQZUGg_w

IX.- PROBLEMAS QUE EL ESTUDIANTE RESOLVERÁ AL FINALIZAR EL CURSO:

Magnitud causal objeto del problema	Acción métrica de vinculación	Consecuencia métrica vinculante de la acción
Poca comunicación entre los miembros del equipo de trabajo.	Implementar un sistema de comunicación claro, establecer reuniones regulares, definir roles y responsabilidades.	Trabajo en equipo. Mejora en la colaboración, reducción de errores, mayor eficiencia en el trabajo.
Mediana planificación y organización en el quehacer práctico.	Desarrollar el plan de trabajo detallado, asignar recursos de forma eficiente.	Incremento de la productividad, trabajo por resultados.
Poco interés en estrategias de motivación en el equipo de trabajo, no se valora los reconocimientos a la eficiencia y eficacia del trabajo cumplido.	Ofrecer oportunidades de aprendizaje y desarrollo, implementar sistemas de reconocimiento en un 95%	Identificación institucional. Compromiso laboral, compromiso social, mayor productividad.
Falta de herramientas y recursos, se tiene un presupuesto limitado, falta de acceso a materiales adecuados para el taller.	Buscar financiamiento adicional, invertir en herramientas y tecnología, brindar, capacitación a los miembros del equipo en un 100%.	Calidad total y satisfacción laboral.

UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION

Mo. DENNYS PAUL SANCHEZ CASTILLO
DOCENTE UNIVERSITARIO

Huacho, agosto 2026