

## FORMATO DE HOJA DE VIDA



### I. DATOS PERSONALES

|                                                                                |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| APELLIDOS Y NOMBRES                                                            | ESCALANTE BRIONES PIERO RAUL                 |
| DNI                                                                            | 46885004                                     |
| FECHA DE NACIMIENTO (día/mes/año)                                              | 14/12/1990                                   |
| LUGAR DE NACIMIENTO                                                            | Cocachacra, Arequipa                         |
| ESTADO CIVIL                                                                   | Casado                                       |
| DIRECCION ACTUAL                                                               | Calle Juana Espinoza 224, cercado - Arequipa |
| NRO. RUC ACTIVO                                                                | 10468850040                                  |
| TELEFONO CELULAR                                                               | 981093022                                    |
| TELEFONO FIJO                                                                  |                                              |
| CORREO ELECTRONICO                                                             | pieroescalante@esdit.edu.pe                  |
| Nº COLEGIATURA VIGENTE (Sólo si el puesto lo requiere e indicar Nro. de folio) |                                              |

### II. FORMACIÓN ACADEMICA

| FORMACION                   | NOMBRE DE LA INSTITUCION | GRADO ACADEMICO     | PROFESIÓN O ESPECIALIDAD | MES/AÑO |         | FECHA DE EXTENCION DEL TITULO (Mes/Año) | Nº Folio de sustento |
|-----------------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|---------|---------|-----------------------------------------|----------------------|
|                             |                          |                     |                          | DESDE   | HASTA   |                                         |                      |
| DOCTORADO                   |                          |                     |                          | /       | /       |                                         |                      |
| MAESTRÍA                    |                          |                     |                          | /       | /       |                                         |                      |
| DIPLOMADO O ESPECIALIZACION | LATINO GOURMET           | Técnico             |                          | 06/2011 | 09/2011 |                                         |                      |
| TÍTULO UNIVERSITARIO        |                          |                     |                          | /       | /       |                                         |                      |
| BACHILLER                   |                          |                     |                          | /       | /       |                                         |                      |
| TÍTULO PROFESIONAL TÉCNICO  |                          |                     |                          | /       | /       |                                         |                      |
| TÍTULO TÉCNICO              | ESDIT                    | Técnico profesional | cocina                   | 02/2008 | 05/2011 |                                         |                      |
| FORMACION TECNICA           |                          |                     |                          | /       | /       |                                         |                      |
| OTROS ESTUDIOS              |                          |                     |                          | /       | /       |                                         |                      |

(Agregue más filas si fuera necesario)

(Cabe indicar que cada curso de especialización debe tener no menos de 24 horas y los diplomados no menos de 90 horas).

### III. ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS:

Cursos, seminarios, talleres, etc.

| N° | INSTITUCIÓN | TEMA                                              | DURACION   |     | DURACION<br>N<br>(Horas) | N° Folio<br>sustento |
|----|-------------|---------------------------------------------------|------------|-----|--------------------------|----------------------|
|    |             |                                                   | INICIO     | FIN |                          |                      |
|    | ESDIT       | Perfil del buen docente                           | 17/02/2023 | -   | 4                        |                      |
|    | ESDIT       | Planificación curricular                          | 18/02/2023 | -   | 8                        |                      |
|    | ESDIT       | Manejo de estrategias                             | 25/02/2023 | -   | 8                        |                      |
|    | ESDIT       | Instrumentos de<br>evaluación por<br>competencias | 11/03/2023 | -   | 8                        |                      |
|    |             |                                                   |            |     |                          |                      |

(Agregue más filas si fuera necesario)

### IV. CONOCIMIENTOS DE OFIMÁTICA

Marcar con una X el nivel alcanzado

| OFIMÁTICA         | NIVEL DE DOMINIO          |            |          | N° Folio de<br>sustento |
|-------------------|---------------------------|------------|----------|-------------------------|
|                   | BÁSICO                    | INTERMEDIO | AVANZADO |                         |
| Word              | Actualmente<br>estudiando |            |          |                         |
| Excel             | Actualmente<br>estudiando |            |          |                         |
| PowerPoint        | Actualmente<br>estudiando |            |          |                         |
| Otros - detallar: |                           |            |          |                         |

### V. EXPERIENCIA GENERAL

(Coloque la cantidad de años y meses acumulados de experiencia laboral general)

|                                         |             |              |
|-----------------------------------------|-------------|--------------|
| Tiempo total de la experiencia general: | <b>AÑOS</b> | <b>MESES</b> |
|                                         | <u>24</u>   | <u>00</u>    |

| EMPRESA O INSTITUCION           | CARGO         | FUNCIONES (*)   | DURACIÓN |             | TIEMPO<br>EN EL<br>CARGO<br>(Años y<br>Meses) | N° Folio<br>sustento |
|---------------------------------|---------------|-----------------|----------|-------------|-----------------------------------------------|----------------------|
|                                 |               |                 | INICIO   | FIN         |                                               |                      |
| ESDIT                           | Docente       | Chef instructor | 2020     | actualmente | 4 años                                        |                      |
| Restaurante El Señorío de Sulco | Chef de línea | Jefe de área    | 2010     | 2011        | 1 años                                        |                      |
| Hotel San Agustín               | Chef          | administrativo  | 2012     | 2014        | 2 años                                        |                      |

(Agregue más filas si fuera necesario)

(\*) Describa brevemente las principales actividades o funciones realizadas

**VI. EXPERIENCIA ESPECIFICA (COMO DOCENTE)**

(Coloque la cantidad de años y meses acumulados de experiencia laboral específica)

|                                            |             |              |
|--------------------------------------------|-------------|--------------|
| Tiempo total de la experiencia específica: | <b>AÑOS</b> | <b>MESES</b> |
|                                            | <u>14</u>   | <u>00</u>    |

| EMPRESA O INSTITUCION | CARGO           | FUNCIONES (*) | DURACIÓN |             | TIEMPO EN EL CARGO (Años y Meses) | N° Folio sustento |
|-----------------------|-----------------|---------------|----------|-------------|-----------------------------------|-------------------|
|                       |                 |               | INICIO   | FIN         |                                   |                   |
| ESDIT                 | Chef instructor | Docente       | 2020     | Actualmente | 5 años                            |                   |
|                       |                 |               |          |             |                                   |                   |
|                       |                 |               |          |             |                                   |                   |
|                       |                 |               |          |             |                                   |                   |
|                       |                 |               |          |             |                                   |                   |

(Agregue más filas si fuera necesario)

(\*) Describa brevemente las principales actividades o funciones realizadas que acredite el cumplimiento de los requisitos

**VII. REFERENCIAS LABORALES**

| Nº | NOMBRE DE LA ENTIDAD O EMPRESA | CARGO DE LA REFERENCIA  | NOMBRE DEL CONTACTO                      | TELÉFONOS |
|----|--------------------------------|-------------------------|------------------------------------------|-----------|
|    | HOTELES SAN AGUSTIN            | Administradora          | Liz Lizárraga                            | 984892018 |
|    | ESDIT                          | Coordinadora de escuela | Irma Zúñiga de Valencia, Chef Instructor | 959743336 |

Lugar y fecha \_\_\_\_\_



Piero Raul Escalante Briones



Huella Digital

Nombre y Apellidos del postulante  
DNI N° 46885004

La información contenida, tiene carácter declaración jurada según la Ley N° 27444. Ley de Procedimientos administrativos.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN



# Diploma de Egresado

El Instituto Superior Tecnológico Privado "ESDIT" otorga el Diploma de Egresado al Alumno: **Piero Escalante Briones**

Por Haber concluido satisfactoriamente los estudios correspondientes a la Carrera de: **Gastronomía y Bartender**

Arequipa, mayo del 2010



Lic. Elba María Mujica Oviedo  
Directora

*[Signature]*  
Agustín P. de Salazar

*[Signature]*

**IV**  
**CONGRESO**  
**INTERNACIONAL**  
**DE TURISMO**  
**Economías Creativas** **Turismo en**  
**Latinoamérica**



**UNSA**  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA

# Certificado

Otorgado a:

*Piero Escalante Briones*

Por su participación en calidad de **PONENTE** del **IV Congreso Internacional de Turismo “Economías Creativas: Turismo en Latinoamérica”**; organizado por la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa; llevado a cabo los días 27, 28 y 29 de noviembre del 2024; Autorizado por Resolución de Consejo de Facultad N°044-2024-FCHS-UNSA, con una duración de 32 horas equivalentes a 02 créditos académicos.

Arequipa, diciembre del 2024.



Firmado digitalmente por:  
PAREDES RONDON Jorge  
Rolando FAU 20183646499 hard  
Motivo: Soy el autor del  
documento

Fecha: 24/01/2025 11:18:32-0500

Dr. Jorge Rolando Paredes Rondon  
Decano de la Facultad de  
Ciencias Histórico Sociales - UNSA



Firmado digitalmente por:  
FRANCO FRANCO Carmen  
Vanessa FAU 20183646499 soft  
Motivo: Soy el autor del  
documento  
Fecha: 08/02/2025 13:17:40-0500

Dra. Carmen Vanessa Franco Franco  
Directora de la Escuela Profesional  
de Turismo y Hotelería - UNSA

INSTITUTO SUPERIOR



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

# CERTIFICADO

Ortorgado a:

**Escalante Briones Piero Raul**

Por su participación como:

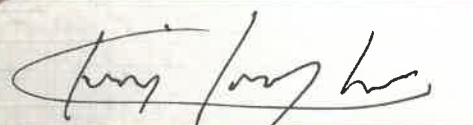
**Colaborador**

Al IV Congreso Internacional de Gastronomía “PERÚ SABORES DE VANGUARDIA”, realizado el 2, 3 y 4 de Setiembre del presente en el Centro de Convenciones de Cerro July.

Setiembre del 2009



  
Cis. Elba María Muñica Oviedo  
DIRECCIÓN  
AREQUIPA  
DIRECTORA

  
Christophe Kriwonis  
PONENTE

  
Borja Blazques  
PONENTE

  
Donato de Santis  
PONENTE



#### PONENTES

Borja Blazques  
Freddy Valbuena  
Toshiro Konishi  
Rodolfo Tafur  
Nicolai Stakeeff  
Rafael Piqueras  
Andrea Bruno

## CERTIFICADO

Otorgado a:

Escalante Briones Piero Paul

Por su participación como Participante

en el III Congreso Internacional de Gastronomía "PERÚ SABORES DE VANGUARDIA" realizado los días 4 y 5 de Setiembre, en el Centro de Convenciones de Cerro Juli.

Setiembre del 2008

Lic. Elba María Mujica Orfado  
DIRECTORA I.S. ESDIT



Chef Borja Blazques  
PONENTE

Chef Toshiro Konishi  
PONENTE



MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE LA VILLA HERMOSA DE  
YANAHUARA

# CERTIFICADO

Otorgado a:

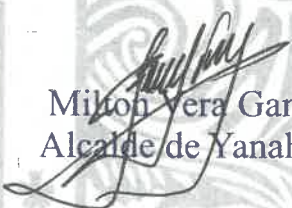
*Don PIERO ESCALANTE BRIONES*

Por su participación en calidad de A s i s t e n t e en el “II SEMINARIO DE HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA AREQUIPEÑA 2009”

Realizado el día 27 de noviembre del 2009 en el auditorio de la Iglesia San Juna Bautista de Yanahuara.

El Alcalde y Cuerpo de Regidores de la Municipalidad de Yanahuara reconocen y agradecen su participación en este evento.

Villa Hermosa de Yanahuara, Diciembre del 2009

  
Milton Vera Gamero  
Alcalde de Yanahuara



  
Pilar Valencia Sobenes  
Gerente de Promoción Social y Desarrollo  
Económico Local

**ARMAP**



# **II CONCURSO NACIONAL & MASTER CLASS PICARONES**

## **DIPLOMA**

La Asociación de Restauradores Marinos y Afines del Perú otorga a:

**Piero Raúl Escalante Brlenes**

Por su destacada participación en la ceremonia oficial y & Master Class de Picarones evento realizado como marco de la celebración oficial del "Día de la Cocina Peruana".

Lima, 12 de Setiembre del 2022

Javier Vargas Guimaray  
Presidente ARMAP

Lina Montedoro Padilla  
Directora de comunicaciones

**ARMAP**



# GRAN ENCUENTRO DE **PICARONES** & SUS SABORES

## **DIPLOMA**

La Asociación de Restauradores Marinos y Afines del Perú otorga a:

**Chef Piero Escalante Briones**

Por su participación a la ceremonia de picarones en honor a la celebración del día  
oficial a la cocina Peruana Arequipa 6 de octubre 2022

Javier Vargas Guimaray  
Presidente ARMAP

Josue Balta Portella  
Vice Presidente

Lina Montedoro Padilla  
Directora de comunicaciones

Tierra con tradición, gastronomía, turismo y cultura



Andenes  Floridos

*Municipalidad Distrital de Paucarpata*

Otorgado al chef:

**Piero Raúl Escalante Briones**

Por su valiosa colaboración como jurado calificador en el  
"CONCURSO DE PLATO TÍPICO DE COMIDA DE AREQUIPA"  
del Primer Festival Gastronómico

**El Sabor Loncco**  
**Paucarpata 2023**

Organizado por el 198° Aniversario de Creación Política  
del Distrito de Paucarpata.

Agosto de 2023





Abg. MARCO ANTONIO ANCO HUARACHI  
Alcalde



**Paucarpata**  
Tierra de las andinas floridas



Presenta:



# Certificado de Reconocimiento

Otorgado a:

**ESCALANTE BRIONES PIERO RAUL**

*En merito a su participación y apoyo incondicional en el  
XIII Congreso Internacional de Gastronomía "Perú Sabores de Vanguardia"  
realizado en la ciudad de Arequipa - Perú en el Aula Magna Simón Bolívar (UNSA).*

*Arequipa, octubre del 2024.*

Chef Heinz Wunt  
Ponente

Chef Denis Schwebet  
Ponente

Chef Palmiro Ocampo  
Ponente

Chef Agustín Jordán  
Ponente

Chef Alberto Miro  
Ponente

Mg. Elba María Mujica Oviedo  
Promotora - Directora I.E.S.T.P. "ESDIT"



Presenta:

Koldo Miranda G.  
Amma Restaurante

Flavio Solorzano A.  
El Señorío de Sulco

Malena Martínez V.  
Mater Iniciativa  
Central - Mil - Kjolle

Cristian Barreto C.  
Sommelier  
Central - Mil - Kjolle

## XII CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA

PERÚ Sabores  
de Vanguardia

Elena Santos I.  
El Rincón que no conoces

Rodolfo Tafur Z.  
Historiador Gastronómico

Roger Arakaki J.  
Restaurante SUSHI-ITO

Héctor Solís C.  
Restaurante FIESTA

Myrian Rodríguez Y.  
Docente CENFOTUR

Yuder Carrasco C.  
Coco Ice Cream Roll

# Certificado

Otorgado a:

**ESCALATE BRIONES PIERO RAUL**

En calidad de: **STAFF**

Por su participación en el XII Congreso Internacional de Gastronomía "Perú Sabores de Vanguardia" realizado en la ciudad de Arequipa - Perú en el Aula Magna Simón Bolívar (UNSA) con una duración de 36 horas académicas.

Arequipa, octubre del 2023

Chef Roger Arakaki J.  
Ponente

Chef Koldo Miranda G.  
Ponente

Chef Flavio Solorzano A.  
Ponente

Chef Yrma Zuñiga de Valencia  
Presidenta XII congreso Internacional

Mg. Elba María Mujica Oviedo  
Promotora - Directora I.E.S.T.P. "ESDIT"



Escuela de  
Turismo  
y Hotelería

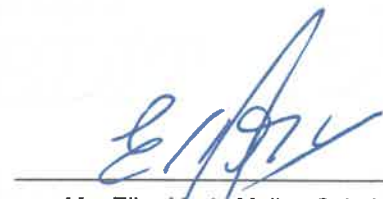
# Reconocimiento

Otorgado a: **Chef PIERO RAUL ESCALANTE BRIONES**

*en calidad de Ponente por haber participado del*  
**Seminario Taller Demostrativo TURISMO GASTRONÓMICO**  
*organizado por el Instituto ESDIT.*

Arequipa 30 de septiembre del 2022

  
Lic. Edersón Parisuaña Coaguila  
Coordinación Turismo

  
Mg. Elba María Mujica Oviedo  
Directora

Paris • Londres • Madrid • Ottawa • Japon • EE.UU. • Australia • Perú • Korea • México • Tailandia • Amsterdam • Líbano

LE CORDON BLEU  
ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1895



# Diploma en COOK N EAT

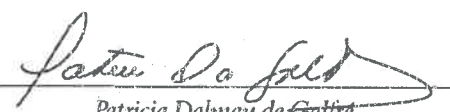
LE CORDON BLEU PERU, otorga el presente Diploma a: **PIERO RAUL ESCALANTE BRIONES**

por haber concluido satisfactoriamente los Módulos de: **ENTRADAS, PASTA Y RISOTTO**

**POLLO Y CERDO Y CORDERO (24 horas)**

Lima, **18** de **SEPTIEMBRE** de **2020**

  
Jorge Penny Pestana  
Director Académico

  
Patricia Dalman de Gálvez  
Directora General

CÓDIGO: **LCBP/DCNE/2020-0136**



Código de firma: 47060-00000-28796-8D7A4-16166-67916

Fecha: 24/03/2021 12:45

Para la verificación de la integridad de este documento electrónico diríjase a la dirección:  
<http://www.etitulo.com.pe/firma/p3/validar.php?jcdi=47060-00000-28796-8D7A4-16166-67916>

47060-00000-28796-8D7A4-16166-67916



**ARAL**

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES  
Y AFINES DE LAREDO  
LA LIBERTAD - PERÚ

OTORGA EL PRESENTE

# Certificado

A: **PIERO ESCALANTE BRIONES**

*Por su destacada participación como expositor en el 1er Congreso Gastronómico Nacional denominado "Dando Vida a mis Raíces Ancestrales"; por dar a conocer sus recetas tradicionales de su pueblo y mantener viva la cocina de nuestros antepasados ; siendo estas recetas la base de la gastronomía que conocemos hoy en día.*

TRUJILLO, 25 DE ABRIL, 2023

**CARLOS ENRIQUE ALVA ROJAS**  
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA



**JHON BENITES RUIZ**  
PRESIDENTE - ARAL

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ISLAY

# CERTIFICADO

OTORGADO AL:

CHEF PIERO RAUL ESCALANTE BRIONES

POR SU PARTICIPACION COMO JURADO EN EL CONCURSO DE ELECCION  
DEL PLATO BANDERA DEL DISTRITO DE ISLAY, NOVIEMBRE DEL 2021.



Municipalidad Distrital de Islay

Fernando Ruiz Zubizarreta

ALCALDE



1857



Municipalidad Distrital de Islay

Ing. Henry R. Zenteno Molina

GERENTE MUNICIPAL

GERENTE



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MEJÍA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE MEJÍA

*Otorga el presente:*

*Certificado*

*A: Piero Raúl Escalante Briones*

Por su destacada participación como CHEF INSTRUCTOR en el 1er Curso Gastronómico,  
realizado en el distrito de Mejía, del 16 de setiembre al 14 de octubre del 2023.

Mejía, 22 de octubre del 2023



*Ing. Diana Sosireé Aspilcueta Cáceres*  
Alcaldesa Distrital de Mejía

Siempre Contigo

MEJÍA



Municipalidad Distrital de  
**Cocachacra**

## **MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE COCACHACRA**

### **Otorga RECONOCIMIENTO**

**A: Piero Escalante Briones**

**Por la destacada participación del  
VIII Festival de la Cosecha del Arroz  
Cocachacra 2023.**

**Cocachacra, 28 de Mayo del 2023**



Municipalidad Distrital de Cocachacra  
  
Abel Gregorio Suarez Ramos  
ALCALDE



GERENCIA REGIONAL DE LA PRODUCCIÓN  
AREQUIPA



# CERTIFICADO

EL GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA – GERENCIA REGIONAL DE LA PRODUCCIÓN Y LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ISLAY, CERTIFICA A:

**PIERO RAUL  
ESCALANTE BRIONES**

Por su destacada participación como **JURADO** en el **II FESTIVAL REGIONAL DEL SEVICHE Y II FESTIVAL DEL MAR EN HOMENAJE A SAN PEDRO Y SAN PABLO**, llevado a cabo en el muelle turístico de Mollendo.

Islay, 29 de junio de 2022



  
**Ing. Wilson Omar Paz Valcárcel**  
Sub Gerente de Pesquería



  
**CPC Daniel Zenobio Quispe Condori**  
Gerente Regional de la Producción



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ISLAY

  
**Edgar Augusto Rivera Cervera**  
ALCALDE

**Edgar Augusto Rivera Cervera**  
Alcalde Provincial de Islay



Municipalidad Distrital  
de Mollebaya



Diploma de  
Reconocimiento  
Otorgado al:

*Chef: Piero Raúl Escalante Briones*

Por ser jurado en el "Festival del Cuy  
y Platos Tradicionales" en el Distrito  
de Mollebaya

29 de mayo de 2022

Una firma manuscrita en tinta azul, que parece ser la del alcalde, sobre una línea horizontal.

C.P.C. JAIME ALEXANDER  
TUEROS RAMOS  
ALCALDE

El Instituto Superior Esdit otorga el presente  
*Certificado*

a: **PIERO RAUL ESCALANTE BRIONES**

Por haber participado en calidad de **PARTICIPANTE**  
en el "V Congreso Internacional de Gastronomía",

Realizado en el centro de convenciones de Cerro Juli, los días 1, 2, y 3 de Septiembre  
del 2010, con una duración de 120 horas académicas.



*Elba María Mujica Oviedo*  
Elba María Mujica Oviedo  
DIRECTORA

*Nicolai Stakeeff*  
Nicolai Stakeeff  
PONENTE

*Iwao Komiyama*  
Iwao Komiyama  
PONENTE

**Ponentes**

-  Koldo Miranda
-  Carlos del Pozo
-  Freddy Valbuena
-  Christian Bravo
-  Christophe Krywonis
-  Elena Santos Izquierdo
-  Miguel X. Ponce
-  Juan Martínez
-  Iwao Komiyama
-  Rafael Piqueras



"DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES"  
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**CARTA N.º 002-2023-SUNAT/7F0000**

Arequipa, 11 de agosto de 2023

SEÑOR

PIERO ESCALANTE BRIONES

PRESENTE.-

Asunto : **Agradecimiento**

Tengo el agrado de dirigirme a usted, a nombre de la Intendencia Regional Arequipa de la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria-SUNAT, a fin de hacerle llegar un cordial saludo y expresarle nuestro especial agradecimiento por su destacada participación como **JURADO** en el Concurso Gastronómico "**Sabores al Pie del Misti 2023**", organizado por esta Intendencia Regional con motivo de la celebración del 483º Aniversario de fundación de la Ciudad Blanca de Arequipa, llevado a cabo el 11 de agosto del presente.

Reciba nuestra felicitación por su alto nivel de profesionalismo en el desarrollo de este concurso.

Es propicia la ocasión para renovarle el testimonio de nuestra especial consideración.

Atentamente,



EMIL ILICH ARAUCO SÁNCHEZ  
Intendente Regional  
INTENDENCIA REGIONAL AREQUIPA



*Escuela de Gastronomía*

**Certificado**

Otorgado a: Escalante Briones Piero Raul

en calidad de: Asistente

por haber participado: en las Clases Magistrales por Inauguración del Año Académico 2009

realizado en: la Escuela de Gastronomía y Bartender

Arequipa, Mayo del 2009



Lic. Elba Maria Mujica Oviedo  
Directora



Erika Ampuero Romero  
Administradora



Irma Zúñiga de Valencia  
Coordinadora



## DIPLOMA DE RECONOCIMIENTO

Otorgado a:

**ESCALANTE BRIONES PIERO RAUL**

*Por su participación y apoyo en el XI Congreso Internacional de Gastronomía  
"Perú Sabores de Vanguardia"*

*realizado en la ciudad de Arequipa - Perú en el Centro de Convenciones María Monserrat.*

*Arequipa, octubre del 2022*



MITSU HARU TSUMURA



TAKEHIRO OHNO



VITOR KREISCHER



JOSÉ DEL CASTILLO



BORIS STAKEEFF



AGUSTIN JORDAN



PAUL PEREA

  
\_\_\_\_\_  
Chef Boris Stakeeff  
Ponente

  
\_\_\_\_\_  
Chef José del Castillo  
Ponente

  
\_\_\_\_\_  
Chef Takehiro Ohno  
Ponente

  
\_\_\_\_\_  
Chef Yrma Zuñiga de Valencia  
Presidenta XI congreso Internacional

  
\_\_\_\_\_  
Mg. Elba María Mujica Oviedo  
Promotora - Directora I.E.S.T.P. "ESDIT"



# CERTIFICADO

Otorgado a:

**ESCALANTE BRIONES PIERO RAUL**

*Por haber participado de la:*

## **CAPACITACIÓN DOCENTE** **Formulación de silabus**

*Con una duración de 40 horas académicas*

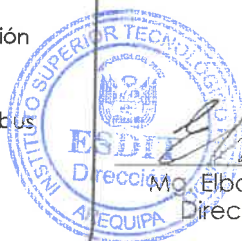
*Realizado del 18/02/2023 al 24/02/2023*

*Auditorio del Instituto ESDIT.*

*Arequipa, marzo de 2023*

### TEMARIO

- Formulación de unidades de competencia, módulos formativos, capacidades, indicadores de logro y elementos de capacidad
- Lineamientos académicos para la planificación curricular
- Taxonomía de verbos Benjamín Bloom y Robert Gagné
- Requisitos para la planificación curricular
- Formulación de silabus
- Taller de elaboración de silabus
- Ficha de Evaluación
- Presentación de silabus elaborados por carrera



*[Signature]*  
Mg. Elba María Mujica Oviedo  
Directora I.E.S.T.P. "ESDIT"



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE  
PAUCARPATA

## DIPLOMA DE HONOR

Otorgado al chef:

PIERO RAÚL ESCALANTE BRIONES

Por su valiosa colaboración como **jurado calificador** en el  
"CONCURSO DE PLATO TÍPICO DE COMIDA DE AREQUIPA"  
del Primer Festival Gastronómico

**El Sabor Loncco**  
**Paucarpata 2023**

Organizado por el 198º Aniversario de Creación Política  
del Distrito de Paucarpata.

Agosto de 2023



Abg. MARCO ANTONIO ANCO HUARACHI  
Alcalde

**Paucarpata**  
Tierra de los andenes floridos

