

Estimado Docente, el presente instructivo lo orientará para remitir de manera correcta su expediente para el proceso de Selección Docente del CENFOTUR:

PASO I

Revisar El Perfil Docente que se requiere por asignatura.

PASO II

Revisar la relación de Asignaturas a convocar.

PASO III

Seleccione la o las asignaturas relacionadas a su perfil e interés.

PASO IV

Prepare su CV Documentado de acuerdo al perfil docente, junto a los anexos necesarios.

En relación a la presentación de la Hoja de Vida, la información consignada tiene carácter de Declaración Jurada, por lo que el postulante será responsable de la información consignada en dicho documento y se somete al proceso de fiscalización posterior que lleva a cabo la entidad. Los postulantes deberán remitir en el expediente el CV Documentado, así como los Anexos N° 02, 03, 04 y 05.

PASO V

La documentación deberá ser foliados por hojas y rubricados por el postulante. El Comité de Selección podrá solicitar documentos originales para realizar la verificación.

El expediente con los documentos indicados en el PASO IV, deberá remitirse vía email consignando la siguiente información:

Señores
Centro de Formación en Turismo (CENFOTUR)
Proceso de Selección Docentes 2020-III
Apellidos
Nombres
Número de DNI
Asignatura (s) que postula

Nota: Los postulantes serán calificados como APTOS, de acuerdo al puntaje obtenido dentro del proceso de Selección Docente. En caso que el postulante obtenga puntaje superior al puntaje mínimo y no cubra la plaza vacante como APTO, será considerado como ACCESITARIO.

1 PLAZA PARA LA ASIGNATURA DE TALLER DE PRIMEROS AUXILIOS Y SUPERVIVENCIA (DOCENTE REGULAR)

CURSO	PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL NIVEL PROFESIONAL TÉCNICO	Ciclo	Sección	Horas Semanal	Total de Horas
TALLER DE PRIMEROS AUXILIOS Y SUPERVIVENCIA	ADMINISTRACIÓN HOTELERA	I	1	4	32
TALLER DE PRIMEROS AUXILIOS Y SUPERVIVENCIA	ADMINISTRACIÓN HOTELERA	I	2	4	32
TALLER DE PRIMEROS AUXILIOS Y SUPERVIVENCIA	ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA	I	1	4	32

Requisitos

- Título Profesional Técnico, grado de Bachiller o Título Profesional de enfermería.
- Mínimo dos (2) años de experiencia laboral en su especialidad o en la temática a desempeñarse, distinta a la docente, desarrollada en los últimos cinco (5) años o mínimo un (1) año de experiencia como formador-instructor en la especialidad a la que postula.

1 PLAZA PARA LA ASIGNATURA DE TALLER DE PRIMEROS AUXILIOS Y SUPERVIVENCIA (DOCENTE REGULAR)

CURSO	PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL NIVEL PROFESIONAL TÉCNICO	Ciclo	Sección	Horas Semanal	Total de Horas
TALLER DE PRIMEROS AUXILIOS Y SUPERVIVENCIA	ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA	I	2	4	32
TALLER DE PRIMEROS AUXILIOS Y SUPERVIVENCIA	GASTRONOMÍA PERUANA E INTERNACIONAL	I	1	4	32
TALLER DE PRIMEROS AUXILIOS Y SUPERVIVENCIA	GASTRONOMÍA PERUANA E INTERNACIONAL	I	2	4	32

Requisitos

- Título Profesional Técnico, grado de Bachiller o Título Profesional de enfermería.
- Mínimo dos (2) años de experiencia laboral en su especialidad o en la temática a desempeñarse, distinta a la docente, desarrollada en los últimos cinco (5) años o mínimo un (1) año de experiencia como formador-instructor en la especialidad a la que postula.

1 PLAZA PARA LA ASIGNATURA DE TALLER DE PRIMEROS AUXILIOS Y SUPERVIVENCIA (DOCENTE REGULAR)

CURSO	PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL NIVEL PROFESIONAL TÉCNICO	Ciclo	Sección	Horas Semanal	Total de Horas
SEMINARIO DE PRIMEROS AUXILIOS	GASTRONOMÍA PERUANA E INTERNACIONAL	IV	1	4	04 horas
TALLER DE PRIMEROS AUXILIOS Y SUPERVIVENCIA	GUÍA OFICIAL DE TURISMO	I	1	4	04 horas
TALLER DE PRIMEROS AUXILIOS Y SUPERVIVENCIA	GUÍA OFICIAL DE TURISMO	I	2	4	04 horas

Requisitos

- Título Profesional Técnico, grado de Bachiller o Título Profesional de enfermería.
- Mínimo dos (2) años de experiencia laboral en su especialidad o en la temática a desempeñarse, distinta a la docente, desarrollada en los últimos cinco (5) años o mínimo un (1) año de experiencia como formador-instructor en la especialidad a la que postula.

1 PLAZA PARA LA ASIGNATURA DE NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS (DOCENTE ALTAMENTE ESPECIALIZADO)

Curso	PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL NIVEL PROFESIONAL TÉCNICO	Ciclo	Sección	Horas Semanal	Total de Horas Semanales
NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS	GASTRONOMIA PERUANA E INTERNACIONAL	V	1	6	06 horas

Requisitos

- Título Profesional Técnico, grado de Bachiller o Título Profesional en Gastronomía, Hotelería o Turismo.
- Ocho (8) años de trayectoria laboral en su especialidad o en la temática a desempeñarse, distinta a la docente, desarrollada en los últimos quince (15) años o mínimo cinco (5) años como formador instructor en su especialidad dentro de una empresa del sector productivo o de servicios.

1 PLAZA PARA LA ASIGNATURA DE COCINA CRIOLLA PERUANA (DOCENTE ALTAMENTE ESPECIALIZADO)

Curso	PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL NIVEL PROFESIONAL TÉCNICO	Ciclo	Sección	Horas Semanal	Total de Horas Semanales
COCINA CRIOLLA PERUANA	GASTRONOMIA PERUANA E INTERNACIONAL	II	2	12	12 horas

Requisitos

- Título Profesional Técnico, grado de Bachiller o Título Profesional en Gastronomía, Hotelería o Turismo.
- Ocho (8) años de trayectoria laboral en su especialidad o en la temática a desempeñarse, distinta a la docente, desarrollada en los últimos quince (15) años o mínimo cinco (5) años como formador instructor en su especialidad dentro de una empresa del sector productivo o de servicios.

1 PLAZA PARA LA ASIGNATURA DE DOCENTE PANADERÍA Y PASTELERÍA PERUANA E INTERNACIONAL Y PASTELERÍA AVANZADA (ALTAMENTE ESPECIALIZADO)

Curso	PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL NIVEL PROFESIONAL TÉCNICO	Ciclo	Sección	Horas Semanal	Total de Horas Semanales
PANADERÍA Y PASTELERÍA PERUANA E INTERNACIONAL	GASTRONOMIA PERUANA E INTERNACIONAL	IV	1	8	8 horas
PASTELERÍA AVANZADA	GASTRONOMIA PERUANA E INTERNACIONAL	V	1	8	8 horas

Requisitos

- Título Profesional Técnico, grado de Bachiller o Título Profesional en Gastronomía, Hotelería o Turismo.
- Ocho (8) años de trayectoria laboral en su especialidad o en la temática a desempeñarse, distinta a la docente, desarrollada en los últimos quince (15) años o mínimo cinco (5) años como formador instructor en su especialidad dentro de una empresa del sector productivo o de servicios.

**1 PLAZA PARA LA ASIGNATURA DE DOCENTE Panadería y Pastelería
Peruana e Internacional y Pastelería Avanzada
(ALTAMENTE ESPECIALIZADO)**

<i>Curso</i>	<i>PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL NIVEL PROFESIONAL TÉCNICO</i>	<i>Ciclo</i>	<i>Sección</i>	<i>Horas Semanal</i>	<i>Total de Horas Semanales</i>
PASTELERÍA	ADMINISTRACIÓN HOTELERA	IV	1	8	8 horas

Requisitos

- Título Profesional Técnico, grado de Bachiller o Título Profesional en Gastronomía, Hotelería o Turismo.
- Ocho (8) años de trayectoria laboral en su especialidad o en la temática a desempeñarse, distinta a la docente, desarrollada en los últimos quince (15) años o mínimo cinco (5) años como formador instructor en su especialidad dentro de una empresa del sector productivo o de servicios.

POLÍTICA REMUNERATIVA DEL CENFOTUR

PERFIL	REMUNERACIÓN POR HORA ACADÉMICA
REGULAR / ALTAMENTE ESPECIALIZADO	25

CONVOCATORIA DE SELECCIÓN DOCENTE PARA EL PERIODO ACADÉMICO 2020-III (SEDE CUSCO)

Programación y ejecución de Selección Docente:

- Convocatoria del proceso de “Selección Docente”: Publicación en el portal web del CENFOTUR y otros medios para registro y otros medios
Fecha: Del 04 al 08 de enero
- Ingreso de Expedientes Documentados en formato PDF a cusco@cenfotur.edu.pe
Fecha: Del 04 al 08 de enero, hasta las 12:00 del día
- Evaluación curricular de docentes postulantes a cursos requeridos
Fecha: Del 08 al 09 de enero
- Publicación de Resultados de Evaluación Curricular
Fecha: 11 de enero
- Evaluación psicológica
Fecha: 12 de enero
- Evaluación de clase modelo
Fecha: 12 de enero (Aula Zoom)
- Publicación de Resultado Final de la Evaluación Psicológica y Clase Modelo
Fecha: 13 de enero
- Entrevista Personal
Fecha: 13 de enero (vía Zoom)
- Publicación del resultado final del proceso de Selección Docente
Fecha: 14 de enero
- Suscripción de contrato de docentes
Previa coordinación con la Unidad de Recursos Humanos.

Perfil solicitado y asignaturas a las que puede postular (Link PDF)

Forma parte de la educación del CENFOTUR