



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
"SAN SALVADOR" - CAPACHICA

PROSPECTO DE ADMISIÓN

2023





PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección de Educación Superior
Tecnológica y Técnico
Productiva

Instituto de Educación Superior
Tecnológico Público
"San Salvador" - Capachica



PRESENTACIÓN

La Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes N° 30512 y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 010-2017-MINEDU introdujo las bases para la reforma de la Educación Superior Tecnológica, al implementar cambios sustanciales para el desarrollo y funcionamiento de este nivel de la educación; uno de los principales cambios que propone es la OPTIMIZACIÓN de la oferta formativa, proceso de mejora que busca incrementar la eficiencia y eficacia de la provisión del servicio de Educación Superior Tecnológica a través de la reorganización y planificación de la oferta formativa, este proceso se realiza a nivel nacional sobre los criterios de sostenibilidad y pertinencia, posterior a ello los Institutos podremos solicitar nuestro Licenciamiento.

El Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "San Salvador"- Capachica Puno, en la presente coyuntura se encuentra trabajando la optimización de su oferta formativa actual en cumplimiento a lo establecido en la Resolución Viceministerial N° 064-2019-MINEDU que aprueba las disposiciones que definen, estructuran y organizan el proceso de optimización de la oferta educativa de la Educación Superior Tecnológica Pública.

Como parte de la implementación de la "Fase 1. Regiones Priorizadas para la implementación del proceso de Optimización de la Oferta Educativa Superior Tecnológica Pública (2019-2020)", el MINEDU ha priorizado iniciar el proceso de optimización en la región Puno durante el 2019.

El Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "San Salvador" - Capachica fue creado con la Resolución Ministerial N° 005-2007- MINEDU, con fecha del 17 de febrero del 2017, con la mencionada resolución y fecha se crea la Carrera Profesional de GUÍA OFICIAL DE TURISMO, con una meta de atención de 25 estudiantes. Después de 7 años de funcionamiento del Instituto, estando en la Dirección General el MVZ, Sr. Eduardo CARRION CUSIHUAMAN, se hace la gestión correspondiente para la creación de una segunda carrera profesional y con la opinión del personal Directivo, docentes, estudiantes, personal administrativo y de servicio, con la opinión favorable de los Ex – autoridades y Alcalde de la Gestión 2011-2014, se crea la Carrera Profesional de INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, con el OFICIO N°- 090-2015-MINEDU/VMGP-DIGESUTPA, el mismo que tiene carácter de Resolución para la atención de 40 estudiantes.

Es una entidad del nivel superior tecnológico que se ha convertido dentro de la Provincia de Puno y a nivel Regional en una de las instituciones educativas más importantes, responsable de la formación de Profesionales Técnicos en Guía Oficial de Turismo e e Industrias Alimentarias que se enlazan con el difícil mundo del mercado laboral acorde a las exigencias y demandas de los mismos. Como tal para su adecuado funcionamiento es necesario contar con el presente instrumento que establece las funciones de los entes que hacen posible el éxito educativo de la institución, lo cual significa un gran reto para nuestra institución superior de formación tecnológica y, al mismo tiempo el compromiso permanente del personal directivo, jerárquico, docente, administrativo y estudiantes para el logro del ansiado LICENCIAMIENTO y EXCELENCIA en la calidad del servicio educativo de formación tecnológica que ofertamos en los dos Programas de Estudios.

Por las razones expuestas, invitamos a los padres de familia y a los jóvenes egresados y egresadas de la EBR a inscribirse para ser parte de esta familia tecnológica San Salvador, comprometiéndonos a satisfacer sus expectativas de ser en un futuro cercano PROFESIONALES TÉCNICOS COMPETENTES y exitosos egresados de alguno de los dos Programas de Estudios que oferta nuestro ALMA MATER DE LA EDUCACIÓN TÉCNICA DE LA REGIÓN PUNO.

DR. JOSÉ MARÍA PILCO BOLÍVAR
DIRECTOR GENERAL



EL PERÚ PRIMERO

IESTP "San Salvador"

Fundo Canjata Km. 34 Carretera Illpa Capachica
Cel. DIR, GEN. 951728907 - JUA 951533801
E-mail: iestp_sansalvador@drepu.edu.pe



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección de Educación Superior
Tecnológica y Técnico
Productiva

Instituto de Educación Superior
Tecnológico Público
"San Salvador" - Capachica



VISIÓN INSTITUCIONAL

Al 2030 el Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "San Salvador" cuenta con reconocimiento a la calidad de su oferta formativa, con múltiples alianzas con el sector productivo, en condiciones necesarias para la formación de personas en el campo de la tecnología para promover el emprendimiento, la inserción laboral, innovación y conservación del medio ambiente en convivencia democrática, equitativa e inclusiva con

MISIÓN INSTITUCIONAL

Somos una Institución de Educación Superior que forma personas en el campo de la tecnología, a través de una oferta formativa de calidad con enfoque en la demanda del mercado laboral, con docentes con experiencia y competencias pedagógicas y especializadas, infraestructura y equipos en condiciones necesarias que responde al requerimiento del sector productivo para contribuir al desarrollo del país y a la sostenibilidad de su crecimiento con emprendimientos en convivencia democrática, equitativa e inclusiva.

Fuente: P.E.I. DE IESTP SAN SALVADOR DE CAPACHICA



EL PERÚ PRIMERO

IESTP "San Salvador"

Fundo Canjata Km. 34 Carretera Illpa Capachica
Cel. DIR, GEN. 951728907 - JUA 951533801
E-mail: iestp_sansalvador@drepu.edu.pe



NUESTROS VALORES

Nuestro Instituto de Educación Superior Público es una organización en la que todos los estudiantes, personal administrativo, docente y directivo practicamos los siguientes valores:

- 👉 **Responsabilidad.** Conscientes de efectuar nuestras obligaciones con profesionalismo y calidad.
- 👉 **Respeto.** Es un valor que permite reconocer, aceptar, apreciar y valorar las cualidades del prójimo y sus derechos. Es decir, el respeto es el reconocimiento del valor propio y de los derechos de los individuos y de la sociedad.

VALORES

ACTITUDES

Responsabilidad

- 👉 Cumple con la hora indicada demostrando puntualidad.
- 👉 Mantiene el orden en sus actividades y sin afectar a los demás.
- 👉 Persevera en las actividades a fin de lograr el resultado esperado.
- 👉 Cumple con los compromisos asumidos.

Respeto

- 👉 Respeto las normas institucionales y de convivencia.
- 👉 Emplea vocabulario adecuado.
- 👉 Respeto la diversidad cultural.
- 👉 Escucha sugerencias y opiniones de los demás miembros de comunidad educativa respecto a las actividades académicas e institucionales.



PROGRAMA DE ESTUDIOS GUÍA OFICIAL DE TURISMO

El Profesional Técnico en Guía Oficial de Turismo es competente en el traslado y guiado al visitante, control de la operación y desarrollo del servicio turístico, diseño de productos turísticos e implementación de protocolos de seguridad, considerando la programación del servicio contratado, las políticas de la empresa y la normativa vigente. Además se comunica de manera efectiva en castellano y en Inglés, utiliza herramientas informáticas, mantiene un comportamiento ético, soluciona problemas, emprende actividades en su sector económico de forma innovadora considerando el cuidado del ambiente, cuidado corporal ante riesgos de salud en el ámbito laboral, y se integra al trabajo en equipo con sentido de equidad de género.

TÍTULO A NOMBRE DE LA NACIÓN DE: PROFESIONAL TÉCNICO EN GUÍA OFICIAL DE TURISMO

Duración: 3 años (6 semestres)

Desempeño Profesional:

El Profesional Técnico en Guía Oficial de Turismo se desempeña con eficacia y eficiencia en las siguientes áreas:

- Área de Información turística.
- Área de Orientación Turística.
- Área de Reservas y contratos.
- Área de Guiado en turismo convencional y no convencional.
- Área de Operaciones turísticas.
- Área de Diseño de productos y proyectos turísticos.
- Área de Costos y presupuestos.
- Área de Desarrollo de servicios turísticos.
- Turismo vivencial.
- Gastronomía
- Bar tendería





PERÚ

Ministerio de Educación

Dirección de Educación Superior Tecnológica y Técnico Productiva

Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "San Salvador" - Capachica



CERTIFICACIÓN MODULAR P.E. GUIA OFICIAL DE TURISMO

ORGANIZACIÓN MODULAR

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "San Salvador"		CÓDIGO MODULAR	1341759
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Guía oficial de turismo	CÓDIGO *	M2979-3-002	NIVEL FORMATIVO Profesional Técnico
FORMACIÓN**	0	MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Presencial	

MÓDULO	DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA	CAPACIDADES	UNIDAD DIDÁCTICA	PERIODO ACADÉMICO	
Módulo N° 1. Traslado turístico, control de operaciones y protocolos de seguridad	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	UC1.C1 Verificar las condiciones técnicas del servicio de traslado turístico, considerando la responsabilidad del guía, eventos sociales, normativa vigente y políticas de la empresa.	Servicio de traslado turístico	I	
		UC1.C2 Brindar Información turística del recorrido, considerando las técnicas de información	Información turística	I	
		UC1.C3 Verificar la disposición del soporte logístico, para conducir al visitante, teniendo en cuenta servicio requerido.	Soporte logístico	I	
		UC1.C4 Comunicar información básica del traslado, en Inglés con fluidez de acuerdo al Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.	Tourist transfer in english	I	
		UC1.C5 Aplicar técnicas de información, entretenimiento y asistencia, considerando el servicio turístico y manejo de contingencias, con amabilidad y empatía.	Técnicas de información, entretenimiento y asistencia	I	
		UC6.C1 Ejecutar acciones de primeros auxilios y evacuación, aplicando técnicas y procedimientos de emergencia en el marco de sus competencias, según las circunstancias y contexto del servicio.	Primeros auxilios	II	
		UC6.C2 Aplicar procedimientos de emergencia y protocolos establecidos, utilizando equipamiento de acuerdo con la normativa vigente.	Protocolos y emergencias	II	
		UC6.C3 Comunicar la aplicación de procedimientos de emergencia y protocolos establecidos, en Inglés con fluidez de acuerdo al Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.	Protocolo and emergencias in english	II	
		UC2.C1 Registrar información de las operaciones turísticas, utilizando programas informáticos y sistemas específicos.	Registro de operaciones turísticas	II	
		UC2.C2 Controlar la disposición de los servicios turísticos contratados antes y durante la operación, considerando la programación, las políticas de la empresa y la normativa vigente para verificar la calidad servicio.	Control de servicios turísticos	II	
Competencias para la empleabilidad	CE1 Comunicación efectiva Expresar de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en forma oral y escrita para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos. CE2 Inglés Comprender y comunicar ideas, cotidianamente, a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales.	CE1.C1 Comunicar conceptos, ideas, opiniones, sentimientos y hechos de forma coherente, precisa y clara, en medios presenciales y virtuales, en situaciones relacionadas a su entorno personal y profesional, valorando y utilizando la comunicación oral, sin estereotipos de género u otro, verificando la comprensión del interlocutor.	Comunicación oral	I	
		CE1.C2 Interpretar la información, proveniente de medios físicos y virtuales, relacionados al programa de estudios, proveniente de medios físicos o virtuales en contextos sociales y laborales diversos. CE1.C3 Redactar documentos académicos y técnicos relacionados a su programa de estudios haciendo uso de un lenguaje coherente, respetando la propiedad académica y respetando la propiedad intelectual	Interpretación y Producción Textos	II	
		CE2.C1 Interpretar la información de documentación escrita en el idioma inglés, analizando las ideas principales para usarlos en su desempeño en el ámbito social y laboral vinculado al programa de estudios.	Inglés para la comunicación oral	I	
		CE2.C2 Interpretar la información de documentación escrita en el idioma inglés, analizando las ideas principales para usarlos en su desempeño en el ámbito social y laboral vinculado al programa de estudios. CE2.C3 Redactar documentos vinculados al programa de estudios en idioma inglés, relacionando de forma lógica ideas y conceptos, utilizando los recursos pertinentes.	Comprensión y redacción en inglés	II	
		Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)			



EL PERÚ PRIMERO

IESTP "San Salvador"

Fundo Canjata Km. 34 Carretera Illpa Capachica
Cel. DIR, GEN. 951728907 - JUA 951533801
E-mail: iestp_sansalvador@drepu.edu.pe

Módulo N° 2. Guiado y recorridos turísticos

Competencias técnicas (Unidad de competencia)

Unidad de competencia N° 3
Guiar al visitante en el recorrido turístico, de acuerdo con el programa establecido, teniendo en cuenta el contexto del lugar visitado, las características del visitante, la seguridad y la normativa vigente.

Competencias para la empleabilidad

CE3 Tecnologías de la Información
Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar información, comunicarse y realizar procedimientos o tareas vinculados al área profesional, de acuerdo con los requerimientos de su entorno laboral.

CE4 Ética
Establecer relaciones con respecto y justicia en los ámbitos personal, colectivo e institucional, contribuyendo a una convivencia democrática, orientada al bien común que considere la diversidad y dignidad de las personas, teniendo en cuenta las consideraciones aplicadas en su contexto laboral.

UC3.C1 Ejecutar el itinerario del servicio turístico, considerando su modificación de ser necesario, según el circuito turístico, el perfil del visitante, situaciones adversas imprevistas y las variantes del destino turístico (temporalidad, estacionalidad, accesibilidad, seguridad y otros).	Itinerario del servicio turístico	III
UC3.C2 Investigar atractivos y elementos turísticos, tomando en cuenta el contexto geográfico, histórico y social.	Investigación de atractivos turísticos y etnografía	III
UC3.C3 Promover la puesta en valor de recursos turísticos, tomando en cuenta su localización, condiciones de acceso y políticas existentes.	Recursos turísticos geográficos e históricos	III
UC3.C4 Elaborar el contenido interpretativo (guión turístico), de acuerdo con la particularidad de los atractivos turísticos, características del visitante y servicio contratado.	Guión turístico	III
UC3.C5 Interpretar el patrimonio cultural y natural, tomando en cuenta el guión turístico elaborado y respetando políticas del lugar.	Patrimonio cultural y natural	III
UC3.C6 Manejar equipos y materiales, según el tipo de ruta o circuito, especificaciones técnicas y normativa vigente.	Manejo de equipos y materiales turísticos	III
UC3.C7 Comunicar la información turística durante el guiado, en Inglés con fluidez de acuerdo al Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.	Guided in english	III
UC3.C8 Guiar en el recorrido de los atractivos turísticos convencionales, de acuerdo a las políticas de la empresa, idioma del visitante y norma vigente.	Turismo convencional	IV
UC3.C9 Guiar en el recorrido de los atractivos turísticos alternativos y de sostenibilidad, de acuerdo a las políticas de la empresa, idioma del visitante y norma vigente.	Turismo alternativo y de sostenibilidad	IV
UC3.C10 Desarrollar los métodos especializados y técnicas de guiado, tomando en cuenta el perfil del visitante, las políticas empresariales y normativa vigente.	Métodos y técnicas de guiado	IV
UC3.C11 Guiar en las diversas muestras de folclore y expresiones culturales, considerando la temporada, lugar, inventario turístico y patrimonio nacional.	Folclore y culturas vivas	IV
UC3.C12 Orientar sobre los servicios conexos, de acuerdo al perfil del visitante, servicios relacionados a la actividad turística tomando en cuenta el itinerario del servicio.	Servicios turísticos conexos	IV
UC3.C13 Comunicar las diversas muestras de folclore y expresiones culturales, en Inglés con fluidez de acuerdo al Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.	Live folklore and living cultures	IV
CE7.C1 Realizar acciones ecoeficientes que promuevan el cuidado del medioambiente en su entorno social y laboral, considerando las normas (ISO y otros) medioambientales.	Cultura ambiental	III
CE7.C2 Realizar acciones que promuevan una cultura ambiental en su entorno social y cultural utilizando técnicas de prevención, promoción y remediación para el equilibrio y desarrollo sostenible y sustentable y aplicando las normas, tratados, convenios y acuerdos nacionales e internacionales.		
CE3.C1 Utilizar aplicaciones y herramientas informáticas para la búsqueda, comunicación y análisis de información de manera responsable y considerando los principios éticos.	Aplicaciones en Internet	III
CE3.C2 Utilizar software de ofimática de acuerdo al programa de estudios, considerando las necesidades de sistematización de la información	Ofimática	IV
CE4.C1 Aplicar principios y valores éticos - deontológicos en su contexto social y laboral, respetando las normas del bien común y códigos de ética profesional. CE4.C2 Practicar las relaciones interpersonales democráticas respetando la diversidad y dignidad de las personas en el marco de los derechos humanos y en la convivencia social y gestionando de forma efectiva los conflictos.	Comportamiento ético	IV
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)		

Módulo N° 3. Diseño y control de productos turísticos

Competencias técnicas (Unidad de competencia)

Unidad de competencia N° 4
Controlar el desarrollo del servicio contratado, acompañando al visitante y teniendo en cuenta sus requerimientos, la política de la empresa y la normativa vigente.

Unidad de competencia N° 5
Diseñar el producto turístico de acuerdo con las características del público objetivo, la demanda y oferta del mercado, así como la identidad del negocio.

UC4.C1 Verificar el perfil del visitante, teniendo en cuenta su lugar de procedencia.	Perfiles de visitantes	V
UC4.C2 Prevenir situaciones de conflicto durante el servicio contratado, tomando en cuenta la conducta de los visitantes y procedimientos de la empresa.	Prevención de conflictos durante el servicio	V
UC4.C3 Orientar al visitante durante el servicio, en base al producto turístico contratado, sus requerimientos, seguridad y políticas de la empresa.	Orientación al visitante durante el servicio	V
UC4.C4 Elaborar los informes de desarrollo de los servicios brindados, considerando incidencias ocurridas y oportunidades de mejora, de acuerdo con los procedimientos de la empresa.	Desarrollo de servicios brindados	V
UC4.C5 Comunicar el desarrollo del servicio turístico, en Inglés con fluidez de acuerdo al Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.	Service development in english	V
UC5.C1 Organizar los componentes del producto turístico, considerando sus características, el público objetivo, la oferta y la demanda del mercado, estacionalidad y la identidad del negocio.	Organización de productos turísticos	VI
UC5.C2 Articular las necesidades del producto turístico con los servicios turísticos, tomando en cuenta la administración de recursos disponibles, características del público objetivo y normativa vigente.	Servicios turísticos	VI
UC5.C3 Seleccionar los diversos prestadores de servicio, conforme con sus estándares de calidad, seguridad, costos y políticas de pago.	Prestadores de servicios turísticos	VI
UC5.C4 Determinar los costos del producto turístico, según el número de visitantes, servicios incluidos, política de utilidades de la empresa y normativa vigente.	Costos de productos turísticos	VI
UC5.C5 Establecer programas turísticos, de acuerdo con criterios definidos por el cliente, promoviendo la diferenciación y/o valor agregado del servicio y otras políticas.	Programas turísticos	VI
UC5.C6 Comunicar el desarrollo del servicio turístico, en Inglés con fluidez de acuerdo al Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas.	Tourist product desing in english	VI

Competencias para la empleabilidad

CE5 Solución de Problemas
Identificar situaciones complejas para evaluar posibles soluciones, aplicando un conjunto de herramientas flexibles que conlleven a la atención de una necesidad.

CE8 Innovación
Desarrollar procedimientos sistemáticos enfocados en la mejora significativa u original de un proceso, producto o servicio respondiendo a un problema, una necesidad o una oportunidad del sector productivo y educativo, el IES y la sociedad.

CE6 Emprendimiento
Identificar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor y sean sostenibles, gestionando recursos para su funcionamiento con creatividad y ética, articulando acciones que permitan desarrollar

CE5.C1 Identificar situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios, considerando los objetivos del área de desempeño. CE5.C2 Plantear alternativas de soluciones a situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios, considerando los objetivos del área de desempeño	Solución de problemas	VI
CE8.C1 Proponer alternativas innovadoras de solución a necesidades o problemas del entorno, aprovechando los recursos de la zona y las aplicaciones tecnológicas del programa de estudio. CE8.C2 Diseñar un proyecto de innovación tecnológica aplicada que contribuya a la solución de un problema concreto de su área laboral, realizando la transferencia tecnológica a la sociedad y teniendo en cuenta los criterios de pertinencia y ética.	Innovación tecnológica	V
CE6.C1 Focalizar oportunidades de negocio, vinculadas a su programa de estudios que sean rentables y sostenibles en el tiempo, utilizando métodos e instrumentos de estudio de mercado. CE6.C2 Formular planes de negocio identificando procesos y metodología, considerando normas administrativas y contables, así como de protección al autor de instancias gubernamentales.	Plan de negocios	VI
CE 9.C1 Identificar los factores de riesgo, para adoptar acciones de prevención en las poblaciones, considerando la mayor vulnerabilidad desde las perspectivas de derechos humanos, interculturalidad y género. CE 9.C2 Proponer el desarrollo de acciones sostenibles, considerando su entorno en salud y seguridad laboral, desde las perspectivas de derechos humanos, interculturalidad y género.	Gestión de riesgos, salud y seguridad laboral	V

Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)







PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección de Educación Superior
Tecnológica y Técnico
Productiva

Instituto de Educación Superior
Tecnológico Público
"San Salvador" - Capachica



EL PERÚ PRIMERO

IESTP "San Salvador"

Fundo Canjata Km. 34 Carretera Illpa Capachica
Cel. DIR, GEN. 951728907 - JUA 951533801
E-mail: iestp_sansalvador@drepu.edu.pe

PLAN DE ESTUDIOS DE PROGRAMA DE ESTUDIOS GUÍA OFICIAL DE TURISMO HORAS Y CRÉDITOS

MÓDU LO	COMPETEN CIA	UNIDAD DIDÁCTICA	Periodos Académicos (créditos y horas)												Créditos Académicos								
			I(c)	I(h)	II(c)	II(h)	III(c)	III(h)	IV(c)	IV(h)	V(c)	V(h)	VI(c)	VI(h)	Teór icos	Prác ticos	Total	De teor	Prác ticas	Total			
			I	I	II	II	III	III	IV	IV	V	V	VI	VI									
Módulo N° 1. Traslado turístico, control de operaciones y protocolos de seguridad	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Servicio de traslado turístico	2	48												1	1	2	16	32	48		
		Información turística	3	80												1	2	3	16	64	80		
		Soporte logístico	3	80												1	2	3	16	64	80		
		Tourist transfer in english	4	96												2	2	4	32	64	96		
		Técnicas de información,	3	80												1	2	3	16	64	80		
		Primeros auxilios			3	80										1	2	3	16	64	80		
		Protocolos y emergencias			3	80										1	2	3	16	64	80		
		Protocolo and emergencias in			4	96										2	2	4	32	64	96		
		Registro de operaciones turísticas			2	48										1	1	2	16	32	48		
		Control de servicios turísticos			3	80										1	2	3	16	64	80		
	Competencias para la empleabilidad	Comunicación oral	2	48												1	1	2	16	32	48		
		Interpretación y Producción Textos			2	48										1	1	2	16	32	48		
		Inglés para la comunicación oral	2	48												1	1	2	16	32	48		
		Comprensión y redacción en inglés			2	48										1	1	2	16	32	48		
		Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)													0	4	4	0	128	128			
Módulo N° 2. Guiado y recorridos turísticos	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Itinerario del servicio turístico					2	48								1	1	2	16	32	48		
		Investigación de atractivos turísticos					2	48								1	1	2	16	32	48		
		Recursos turísticos geográficos e hist					3	80								1	2	3	16	64	80		
		Guion turístico					2	48								1	1	2	16	32	48		
		Patrimonio cultural y natural					2	48								1	1	2	16	32	48		
		Manejo de equipos y materiales tur					2	48								1	1	2	16	32	48		
		Guided in english					4	96								2	2	4	32	64	96		
		Turismo convencional								2	48					1	1	2	16	32	48		
		Turismo alternativo y de sostenibilic								2	48					1	1	2	16	32	48		
		Métodos y técnicas de guiado								3	80					1	2	3	16	64	80		
		Folclore y culturas vivas								3	80					1	2	3	16	64	80		
		Servicios turísticos conexos								2	48					1	1	2	16	32	48		
		Live folklore and living cultures								4	96					2	2	4	32	64	96		
		Competencias para la empleabilidad	Cultura ambiental					1	32								0	1	1	0	32	32	
	Aplicaciones en Internet						1	32								0	1	1	0	32	32		
	Ofimática								1	32						0	1	1	0	32	32		
	Comportamiento ético								2	48						1	1	2	16	32	48		
			Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)													0	4	4	0	128	128		
Módulo N° 3. Diseño y control de productos turísticos	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Perfiles de visitantes									3	80				1	2	3	16	64	80		
		Prevención de conflictos durante el servicio									2	48				1	1	2	16	32	48		
		Orientación al visitante durante el servicio										3	80				1	2	3	16	64	80	
		Desarrollo de servicios brindados										3	80				1	2	3	16	64	80	
		Service development in english										4	96				2	2	4	32	64	96	
		Organización de productos turísticos												2	48		1	1	2	16	32	48	
		Servicios turísticos												2	48		1	1	2	16	32	48	
		Prestadores de servicios turísticos													2	48		1	1	2	16	32	48
		Costos de productos turísticos													2	48		1	1	2	16	32	48
		Programas turísticos													4	96		2	2	4	32	64	96
		Tourist product desing in english													4	96		2	2	4	32	64	96
		Competencias para la empleabilidad	Solución de problemas												2	48		1	1	2	16	32	48
	Innovación tecnológica											2	48				1	1	2	16	32	48	
	Plan de negocios													2	48		1	1	2	16	32	48	
	Gestión de riesgos, salud y seguridad laboral												2	48			1	1	2	16	32	48	
			Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)													0	4	4	0	128	128		

Página 1



PROGRAMA DE ESTUDIOS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

El Profesional Técnico en Industrias alimentarias es competente en la recepción, clasificación, acondicionamiento, pretratamiento, transformación, envasado, empaque y control de calidad de materia prima, productos y derivados de acuerdo con estándares de calidad de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa vigente. Además se comunica de manera efectiva, comprende y comunica manuales e instrucciones en inglés, utiliza herramientas informáticas, mantiene un comportamiento ético, soluciona problemas, emprende actividades en su sector económico de forma innovadora, considerando el cuidado del ambiente, cuidado corporal y riesgos de salud en el ámbito laboral y se integra al trabajo en equipo con sentido de equidad de género..

TITULO A NOMBRE DE LA NACIÓN DE: PROFESIONAL TÉCNICO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Duración: 3 años (6 semestres)



Desempeño Profesional:

- ❑ Los técnicos alimentarios garantizan la seguridad y la calidad de los alimentos. Para ello evalúan los productos en diferentes fases del proceso de producción y también cuando el producto está terminado.
- ❑ Estas pruebas pueden usarse para detectar contaminantes químicos o la presencia de microorganismos que causan enfermedades por intoxicación alimentaria como la Salmonella y el E.coli.
- ❑ Los técnicos alimentarios usan un procedimiento muy estricto que les permite identificar problemas en cada etapa de la producción y tomar medidas para garantizar la seguridad de los alimentos.
- ❑ Pueden usar máquinas de pruebas automatizadas para llevar a cabo miles de pruebas con rapidez, y ordenadores para registrar y analizar sus resultados. Otras pruebas pueden exigir mucho más tiempo como, por ejemplo, realizar observaciones minuciosas con microscopios electrónicos.
- ❑ Los técnicos alimentarios prueban el sabor, el color y el contenido nutricional (incluidas las grasas, proteínas, azúcares y vitaminas). Evalúan procesos como la mezcla, el calentamiento, la refrigeración y la congelación con el fin de garantizar que los alimentos se procesan y se almacenan a la temperatura adecuada.
- ❑ También evalúan los materiales usados para el empaquetamiento de los alimentos, para asegurar que cumplen con los estándares nacionales y europeos de seguridad y calidad.
- ❑ En lo que respecta al trabajo de investigación y desarrollo, evalúan materias primas y técnicas de procesado para ayudar a los bromatólogos a crear nuevos productos alimenticios o encontrar formas de mejorar los existentes.
- ❑ Además de nuevos productos como sustitutos vegetarianos de la carne, pueden trabajar en nuevos conservantes, colorantes y saborizantes.
- ❑ Los técnicos alimentarios pasan gran parte de su tiempo en el laboratorio. Sin embargo, también pueden dedicar mucho tiempo visitando la fábrica, por ejemplo, para tomar muestras o supervisar y evaluar los procesos de producción.
- ❑ Los técnicos deben garantizar la higiene de los alimentos y también protegerse a ellos mismos de los productos químicos potencialmente peligrosos usados en la producción o durante las pruebas. Por ello llevan ropas protectoras como cascos, guantes, cofias y chaquetas blancas..





PERÚ

Ministerio de Educación

Dirección de Educación Superior Tecnológica y Técnico Productiva

Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "San Salvador" - Capachica



CERTIFICACIÓN MODULAR P.E. INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ORGANIZACIÓN MODULAR

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN

Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "San Salvador"

DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)

Industrias alimentarias

CÓDIGO *

C0610-3-001

FORMACIÓN**

0

MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO

MÓDULO	DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA	CAPACIDADES
Módulo N° 1. Recepción y clasificación de materia prima	<p>Competencias técnicas (Unidad de competencia)</p> <p>Unidad de competencia N° 1 Recepcionar la materia prima, en base a orden de producción, procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.</p> <p>Unidad de competencia N° 2 Seleccionar y clasificar la materia prima de acuerdo con el estándares de calidad de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.</p>	<p>UC1.C1 Determinar la indumentaria, materiales, equipos, herramientas e instrumentos, de acuerdo a los procedimientos establecidos por la empresa, plan de producción y normativa vigente.</p> <p>UC1.C2 Examinar las condiciones del transporte de las materias primas, estado del vehículo, contenedores temperatura e higiene, según procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM), procedimientos operacionales estandar de saneamiento (POES) y teniendo en cuenta la normativa vigente.</p> <p>UC1.C3 Recepcionar la materia prima, tomando en cuenta, el registro de ingreso y salida a la línea de producción, guía de remisión, orden de compra, el plan de producción, ficha técnicas, buenas prácticas de manufactura (BPM) y los procedimientos establecidos por la empresa.</p> <p>UC1.C4 Analizar física, química, microbiológica y organoléptica, del estado de las materias primas, verificando el cumplimiento de los parámetros de calidad y cantidad, según procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM), plan de producción, métodos de evaluación y la normativa vigente.</p> <p>UC1.C5 Preparar las condiciones de almacenamiento de materias primas, según, el plan de producción, las BPAL y normativa vigente.</p> <p>UC2.C1 Operar maquinarias, equipos, materiales e instrumentos, previa disposición, de acuerdo con el producto a procesar (lácteos, cárnicos, frutas, hortalizas, legumbres, cereales y recursos hidrobiológicos), según los manuales de operaciones, el plan de producción, las buenas prácticas de manufactura (BPM), procedimientos operacionales estandar de saneamiento (POES) y la normativa vigente.</p> <p>UC2.C2 Clasificar frutas y cultivos andinos (materia prima), para el procesamiento de productos, conforme al plan de producción, estándares de calidad, las buenas prácticas de manufactura BPM, codex alimentarius y normativas vigente.</p>
	<p>Competencias para la empleabilidad</p> <p>CE1 Comunicación efectiva Expresar de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en forma oral y escrita para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos.</p> <p>CE3 Tecnologías de la Información Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar información, comunicarse y realizar procedimientos o tareas vinculados al área profesional, de acuerdo con los requerimientos de su entorno laboral.</p>	<p>CE1.C1 Comunicar conceptos, ideas, opiniones, sentimientos y hechos de forma coherente, precisa y clara, en medios presenciales y virtuales, en situaciones relacionadas a su entorno personal y profesional, valorando y utilizando la comunicación oral, sin estereotipos de género u otro, verificando la comprensión del interlocutor.</p> <p>CE3.C1 Utilizar aplicaciones y herramientas informáticas para la búsqueda, comunicación y análisis de información de manera responsable y considerando los principios éticos.</p>
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)		



EL PERÚ PRIMERO

IESTP "San Salvador"

Fundo Canjata Km. 34 Carretera Ilpa Capachica
Cel. DIR, GEN. 951728907 - JUA 951533801
E-mail: iestp_sansalvador@drepu.edu.pe

Módulo N° 2. Acondicionamiento y pretratamiento de materia prima

Competencias técnicas (Unidad de competencia)

Unidad de competencia N° 3
Acondicionar la materia prima de acuerdo con el plan de producción, procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

Unidad de competencia N° 4
Realizar pre tratamiento de la materia prima de acuerdo con sus características y según el plan de producción, procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

UC3.C1 Realizar la limpieza, lavado y/o desinfección de la materia prima, de acuerdo con sus características según lo indicado en el plan de producción y manual de buenas prácticas de manufactura (BPM), teniendo en cuenta la normativa vigente.

UC3.C2 Acondicionar la materia prima de origen vegetal, insumos y aditivos alimentarios, según la ficha técnica.

UC3.C3 Acondicionar la materia prima de origen animal, hidrobiológico, insumos y aditivos, según especificaciones técnicas.

UC3.C4 Acondicionar la materia prima para bebidas industriales, aditivos e insumos, según especificaciones técnicas.

UC3.C5 Despachar la materia prima acondicionada a la línea de producción asignada, previa selección y clasificación, teniendo en cuenta el tipo de producto, la disposición de mermas y/o subproductos, las BPM y la normatividad vigente.

UC4.C1 Operar materiales y equipos para el pretratamiento de la materia prima previo acondicionamiento, según el tipo de producto a elaborar (lácteos, cárnicos, frutas, hortalizas, legumbres, cereales y recursos hidrobiológicos) de acuerdo a las BPM.

UC4.C2 Realizar el pre-tratamiento y procesamiento de productos (salsas, encurtidos, chocolates, caramelos diversos), a partir de, hortalizas, confitería y cacao, dosificando los insumos, conforme al plan de producción, estándares de calidad, buenas prácticas de manufactura (BPM), las codex alimentarius y normativa vigente.

Competencias para la empleabilidad

CE1 Comunicación efectiva
Expresar de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en forma oral y escrita para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos.

CE3 Tecnologías de la Información
Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar información, comunicarse y realizar procedimientos o tareas vinculados al área profesional, de acuerdo con los requerimientos de su entorno laboral.

CE2 Inglés
Comprender y comunicar ideas, cotidianamente, a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales.

CE1.C2 Interpretar la información, proveniente de medios físicos y virtuales, relacionados al programa de estudios, proveniente de medios físicos o virtuales en contextos sociales y laborales diversos.
CE1.C3 Redactar documentos académicos y técnicos relacionados a su programa de estudios haciendo uso de un lenguaje coherente, respetando la probidad académica y respetando la propiedad intelectual

CE3.C2 Utilizar software de ofimática de acuerdo al programa de estudios, considerando las necesidades de sistematización de la información

CE2.C2 Interpretar la información de documentación escrita en el idioma inglés, analizando las ideas principales para usarlos en su desempeño en el ámbito social y laboral vinculado al programa de estudios.

Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)

Módulo N° 3 Transformación de materia prima y envasado de productos

Competencias técnicas (Unidad de competencia)

Unidad de competencia N° 5
Efectuar el proceso de transformación de la materia prima, de acuerdo con el flujo de producción y controles de calidad, procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

Unidad de competencia N° 6
Realizar el envasado de los productos elaborados de acuerdo con orden de pedido asegurando condiciones de inocuidad aplicando las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

UC5.C1 Planificar los procesos de producción en la industria alimentaria, realizando el aprovisionamiento y movimiento de materiales, materia prima, insumos, productos en proceso y terminados, de acuerdo a los requerimientos de la empresa.

UC5.C2 Supervisar actividades de producción en la industria alimentaria, diferenciando los procesos de producción de acuerdo a los estándares y requerimientos de la empresa.

UC5.C3 Operar las máquinas y equipos de procesamiento, de acuerdo con el producto a elaborar según el plan de producción y manual de buenas prácticas de manufactura (BPM).

UC5.C4 Dosificar insumos y aditivos para la elaboración de productos alimenticios, según los requerimientos de producción y teniendo en cuenta la normativa vigente.

UC5.C5 Diferenciar los componentes orgánicos e inorgánicos y los procesos bioquímicos, durante toda la cadena alimentaria.

UC5.C6 Realizar el procesamiento de la leche y derivados, según el plan de producción, estándares de calidad, las buenas prácticas de manufactura (BPM), codex alimentarius y normativa vigente.

UC5.C7 Realizar el procesamiento de productos derivados de granos, cereales (panadería y pastelería), según el plan de producción y estándares de calidad, las las buenas prácticas de manufactura BPM, codex alimentarius y normativa vigente.

UC6.C1 Emplear envases y embalajes de productos elaborados, según plan de producción y estándares de calidad, buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

UC6.C2 Realizar la desinfección de los materiales, equipos, según plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

UC6.C3 Calibrar y operar los equipos de envasado, según los manuales de operación de equipos, plan de producción, estándares de calidad buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

UC6.C4 Envasar los productos alimenticios (cárnicos y marinos, productos lácteos, jugos, compotas, jaleas, mermeladas, almibares de frutas, hortalizas deshidratadas, refrigeradas, congeladas y harinas de cereales), realizando controles de temperatura, humedad, tiempo, vacío y hermeticidad según el plan de producción y los estándares de calidad de la empresa basados en la normativa vigente.

UC6.C5 Despachar los productos envasados y etiquetados al área asignada, de acuerdo con el plan de producción y rocedimientos establecidos por la empresa.

Competencias para la empleabilidad

CE2 Inglés
Comprender y comunicar ideas, cotidianamente, a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales.

CE4 Ética
Establecer relaciones con respecto y justicia en los ámbitos personal, colectivo e institucional, contribuyendo a una convivencia democrática, orientada al bien común que considere la diversidad y dignidad de las personas, teniendo en cuenta las consideraciones aplicadas en su contexto laboral.

CE7 Cultura Ambiental
Convivir de manera ética, autónoma, responsable y sostenible, previniendo, reduciendo y controlando permanente y progresivamente los impactos ambientales.

CE2.C2 Interpretar la información de documentación escrita en el idioma inglés, analizando las ideas principales para usarlos en su desempeño en el ámbito social y laboral vinculado al programa de estudios. CE2.C3 Redactar documentos vinculados al programa de estudios en idioma inglés, relacionando de forma lógica ideas y conceptos, utilizando los recursos pertinentes.

CE4.C1 Aplicar principios y valores éticos - deontológicos en su contexto social y laboral, respetando las normas del bien común y códigos de ética profesional. CE4.C2 Practicar las relaciones interpersonales democráticas respetando la diversidad y dignidad de las personas en el marco de los derechos humanos y en la convivencia social y gestionando de forma efectiva los conflictos

CE7.C1 Realizar acciones ecoeficientes que promuevan el cuidado del medioambiente en su entorno social y laboral, considerando las normas (ISO y otros) medioambientales. CE7.C2 Realizar acciones que promuevan una cultura ambiental en su entorno social y cultural utilizando técnicas de prevención, promoción y remediación para el equilibrio y desarrollo sostenible y sustentable y aplicando las normas, tratados, convenios y acuerdos nacionales e internacionales.

Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)



Módulo N° 4. Empaque, embalaje y control de calidad de productos

Competencias técnicas (Unidad de competencia)

Unidad de competencia N° 7 Realizar el empaque y embalaje de los productos terminados, de acuerdo con la orden de pedido, aplicando las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

Unidad de competencia N° 8 Efectuar Realizar el control de calidad de la producción, de acuerdo con los procedimientos de la empresa, plan HACCP y teniendo en cuenta la normativa vigente.

- UC7.C1 Operar los equipos para el empaque y embalaje de los productos alimenticios terminados... UC7.C2 Aplicar los procedimientos para el etiquetado de productos... UC7.C3 Realizar el empacado y embalaje de los productos alimenticios terminados... UC7.C4 Controlar el empaque y embalado de los productos terminados... UC7.C5 Realizar el empaque de productos hidrobiológicos y cárnicos... UC7.C6 Aplicar los diversos procedimientos de aseguramiento de la calidad... UC8.C1 Analizar los parámetros fisicoquímicos durante el proceso de producción... UC8.C2 Analizar los parámetros microbiológicos durante el proceso de producción... UC8.C3 Analizar los parámetros sensoriales durante el proceso de producción... UC8.C4 Identificar los puntos de control y puntos críticos de control de calidad... UC8.C5 Controlar los residuos (mermas y/o subproductos) para subutilizarla o desecharla... UC8.C6 Controlar la calidad de productos elaborados...

Competencias para la empleabilidad

- CE5 Solución de Problemas Identificar situaciones complejas para evaluar posibles soluciones... CE8 Innovación Desarrollar procedimientos sistemáticos enfocados en la mejora significativa u original... CE6 Emprendimiento Identificar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor... CE09 Gestión de riesgos, salud y seguridad laboral Participar en las actividades de la gestión de riesgos salud y seguridad laboral...

- CE5.C1 Identificar situaciones o problemas del proceso productivo... CE8.C1 Proponer alternativas innovadoras de solución a necesidades... CE8.C2 Diseñar un proyecto de innovación tecnológica aplicada... CE6.C1 Focalizar oportunidades de negocio, vinculadas a su programa de estudios... CE6.C2 Formular planes de negocio identificando procesos y metodología... CE9.C1 Identificar los factores de riesgo, para adoptar acciones de prevención...

Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)





PERÚ

Ministerio de Educación

Dirección de Educación Superior Tecnológica y Técnico Productiva

Instituto de Educación Superior Tecnológico Público "San Salvador" - Capachica



PLAN DE ESTUDIOS DE PROGRAMA DE ESTUDIOS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS HORAS Y CRÉDITOS

Table with columns: MÓDULO, DESCRIPCION DE LA COMPETENCIA, Periodos Académicos (créditos y horas), Créditos Académicos, Horas. Rows include modules 1 through 4 with various technical and employability competencies.

Página 1



EL PERÚ PRIMERO

IESTP "San Salvador"

Fundo Canjata Km. 34 Carretera Ilpa Capachica Cel. DIR, GEN. 951728907 - JUA 951533801 E-mail: iestp_sansalvador@drepuno.edu.pe



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección de Educación Superior
Tecnológica y Técnico
Productiva

Instituto de Educación Superior
Tecnológico Público
"San Salvador"- Capachica



REGLAMENTO DEL PROCESO DE EXAMEN DE ADMISIÓN VIRTUAL 2023 INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO "SAN SALVADOR"- CAPACHICA

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1º. BASES LEGALES,

- Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior N° 30512.
- D.S. N° 010-2017-MINEDU, Reglamento de la Ley N° 30512.
- R.S.G. N° 349-2017-MINEDU.
- R.V.M. N° 277-2019-MINEDU.
- R.V.M. N° 080-2020-MINEDU, R.V.M. N° 084-2020-MINEDU.
- R.V.M. N° 087-2020-MINEDU, R.V.M. N° 0095-2020-MINEDU.
- D.S. 028-2007-ED Reglamento de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales de Institutos de Educación Superior Tecnológica.
- Directiva N° 004-2020-GRP/GRDS-DREP-OAD.
- Ley General de la Persona con Discapacidad, la Ley N° 28592.
- Ley que crea el Plan Integral de Reparaciones-PIR.
- Ley N° 29600, Ley que fomenta la reinserción escolar por embarazo.
- Ley N° 30490, Ley de la Persona Adulta Mayor.
- Ley N° 29643, Ley que otorga protección al personal con discapacidad de las Fuerzas Armadas y Policía Nacional del Perú, Ley N°29248 (Ley del Servicio Militar).
- PEI, RI y PAT del IESTP "San Salvador"- Capachica .

Art. 2º. El IESTP "San Salvador"- Capachica tiene autorización para convocar 1 veces por año a Proceso de Admisión, a través de la Comisión Institucional de Admisión.

CAPÍTULO II DE LA ORGANIZACIÓN DEL PROCESO DE ADMISIÓN VIRTUAL

Art. 3º. El Proceso de Admisión es conducido por la Comisión Institucional de Admisión; desde su convocatoria hasta su culminación, en el marco del presente Reglamento de Admisión.

Art. 4º. La Comisión Institucional de Admisión es el órgano responsable de la planificación, organización, ejecución, evaluación y control del Proceso de Admisión. Para el cumplimiento de sus funciones contará oportunamente con el apoyo de todas las instancias pertinentes del Instituto.

Art. 5º. El Proceso de Admisión Virtual, en la modalidad ordinaria tiene como finalidad seleccionar a los postulantes que reúnan los requisitos básicos en comprensión lectora, razonamiento lógico matemático, conocimientos y cultura general.

CAPÍTULO III ALCANCES

Art. 6º. Las disposiciones del presente reglamento serán cumplidas por el IESTP "San Salvador"- Capachica a través de todas sus instancias y estamentos; asimismo tiene alcance para los postulantes inscritos formalmente en el proceso de admisión en sus distintas modalidades.



EL PERÚ PRIMERO

IESTP "San Salvador"

Fundo Canjata Km. 34 Carretera Illpa Capachica
Cel. DIR, GEN. 951728907 - JUA 951533801
E-mail: iestp_sansalvador@drepu.edu.pe

CAPÍTULO IV DE LOS PROGRAMAS DE ESTUDIOS Y METAS DE INGRESANTES

Art. 7º. Los programas de estudios y vacantes, que ofrece el IESTP "San Salvador"- Capachica para el Proceso de Admisión Virtual 2021, son los siguientes:

PROGRAMAS ACADÉMICOS	TURNO	VACANTES POR EXONERACIÓN								TOTAL VACANTES POR PRUEBA DE ADMISIÓN	TOTAL VACANTES
		PRIMEROS PUESTO	Ley N° 29973 PERS. DISCAPAC.	Ley 30832 PROM. Y DES. DEPORTE	Ley N° 30490 PERS. ADULTO MAYOR	Ley N° 29248 SERVICIO MILITAR	Ley N° 28592 PIR	Ley N° 29600, Ley que fomenta la reinserción escolar por embarazo			
GUÍA OFICIAL DE TURISMO	Mañana	2	1	1	0	1	0	0		40	40
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	Mañana	2	1	1	0	1	0	0		40	40
TOTAL		4	2	2	0	2	0	0		80	80

Art. 8º. El Proceso de Admisión del IESTP "San Salvador"- Capachica comprende las siguientes modalidades de Ingreso:

- Ordinario**, por Examen de Admisión, para todos los egresados de Educación Básica.
- Exoneración**, Contempla la admisión a deportistas calificados, a estudiantes talentosos y a aquellos que están cumpliendo servicio militar voluntario de conformidad con la normativa vigente.
- Extraordinario**, Este proceso de admisión se autoriza por el MINEDU y se implementa para becas y programas. conforme a la normativa de la materia.

Durante el proceso de admisión el IESTP garantiza lo dispuesto en la Ley N° 29973, Ley General de la Persona con Discapacidad, la Ley N° 28592, Ley que crea el Plan Integral de Reparaciones-PIR, la Ley N° 29600, Ley que fomenta la reinserción escolar por embarazo, la Ley N° 30490, Ley de la Persona Adulta Mayor, la Ley N° 29643, Ley que otorga protección al personal con discapacidad de las Fuerzas Armadas y PNP, en cuanto sea aplicable, y otras normas según corresponda

Art. 9º. En caso que el número de postulantes con derecho a exoneración en el proceso de admisión a los programas de estudio sea mayor al de las vacantes ofrecidas, la comisión institucional de admisión procederá a establecer el cuadro de méritos basándose en los puntajes que figuran en los Certificados de Estudios.

CAPÍTULO VI DE LA INSCRIPCIÓN

Art. 10º. Los requisitos para postular al Examen de Admisión, modalidad ordinaria virtual, son los siguientes:

- Pago por derecho de inscripción.
- Llenar los formularios de inscripción vía virtual.
- Adjuntar certificados de estudios de 1° a 5° de secundaria EBR o hasta el 4° de secundaria EBA
- Copia de partida de nacimiento y DNI.
- 02 Fotografías tamaño pasaporte fondo blanco con terno
- Contar con cuenta de correo electrónico y garantizar servicio de internet.



g) Contar con medios informáticos (PC, laptop, Tablet y otros para dar examen virtual).

Art. 11º. Los postulantes exonerados del examen de admisión, por ocupar de educación básica en cualquiera de sus modalidades, deberán presentar los requisitos siguientes:

- Realizar el Pago por derecho de inscripción en la Cta. Cte. Del CAJA LOS ANDES
- Llenar los formularios de inscripción vía virtual.
- Adjuntar certificados de estudios del 1° al 5° de secundaria EBR o hasta el 4° de secundaria EBA.
- Acta que acredite el Orden de Mérito refrendado por quien corresponda y que detalle haber ocupado del 1° al 2° puesto en educación secundaria y documentos que acredite como tal de otras instituciones.
- Copia de partida de nacimiento y DNI.

Los postulantes que no obtuvieron vacante por esta modalidad, podrán presentarse al examen de admisión virtual por la modalidad ordinaria, sin pago adicional.

Art. 12º. El postulante exonerado del Examen de Admisión por ser persona con discapacidad, deberá presentar además el documento original expedido por la autoridad competente (CONADIS) que acredite tener discapacidad Ley N° 27050.

Art. 13º. Los postulantes, para exoneración del proceso de admisión por ser beneficiarios del Programa de Reparaciones en Educación del Plan Integral de Reparación, creado por la Ley N° 28592 o ser beneficiarios del Programa Nacional de Becas y Crédito Educativo PRONABEC deberán adjuntar el documento original que los acredite como tales.

Art. 14º. Los postulantes que cumplan con lo establecido en el Art. 54° de la Ley N° 29248 (Ley del Servicio Militar) tienen el descuento del 50% en el pago de los derechos de inscripción, examen de ingreso, matrícula, pensiones, siempre que se encuentren cumpliendo el servicio militar acuartelado.

Art. 15º. En caso de no cumplir con los requisitos o se verifique la falsedad de la Declaración Jurada y/o documentos correspondientes, el postulante perderá todos los derechos relacionados al proceso de admisión y se someterán a las acciones administrativas y legales vigentes.

Art. 16º. La inscripción al examen de admisión virtual es por programa de estudios (carrera profesional). El postulante deberá indicar en la ficha de inscripción virtual al programa de estudios a la cual postula.

Art. 17º. El proceso de inscripción del postulante se hará efectivo mediante entornos virtuales necesariamente; por razones de que nos encontramos en emergencia sanitaria e inmovilidad social.

Art. 18º. La comisión institucional de admisión, proporcionará un "usuario y contraseña" para el postulante; lo que permitirá el ingreso a la plataforma virtual de la institución y desarrollar el examen.

CAPÍTULO VII DEL EXAMEN DE ADMISIÓN

Art. 19º. El Cronograma del Proceso de Admisión 2021 es el siguiente:

N°	ACTIVIDADES	FECHA	HORA
1.	Inscripción por modalidad de Exonerados y Extraordinarios virtual	Hasta el 08 de abril	08:00 am – 24:00 hrs
2.	Inscripción por modalidad ordinaria virtual	Hasta el 08 de abril	08:00 am - 11:00 pm
3.	Calificación de expedientes de los postulantes por modalidad de exonerados y extraordinarios	06 de marzo	02:00 pm
4.	Publicación de resultados por modalidad de exonerados. Redes sociales y grupo de WhatsApp	07 de marzo	05:00 pm
5.	Examen de admisión virtual (modalidad ordinaria)	09 de abril	12:00 m - 14:00 hrs
6.	Publicación de resultados.	09 de abril	5:00 p.m.



7.	Inscripción por modalidad extraordinaria virtual	Hasta 15 de abril	Hasta 11:00 pm
8.	Examen de admisión virtual (modalidad extraordinaria)	16 de Abril	12:00 p.m.
9.	Publicación de resultados. (modalidad extraordinaria)	16 de Abril	05:00 pm

Art. 20º. El Examen de Admisión Virtual se formulará con cuarenta preguntas (40) y comprenderá los aspectos siguientes:

ASPECTOS A EVALUAR	Nº de Preguntas	PESO
Comprensión lectora: Comprensión de textos: Análisis de textos, identificación, Integración y organización de información. Propósito y contenido. Niveles de comprensión literal, inferencial y crítico	6	15%
Razonamiento lógico matemático: Comprensión, interpretación y resolución de problemas. Conceptos y procedimientos para cálculos básicos y Estadística descriptiva.	6	15%
Conocimientos: De las áreas de aprendizaje contempladas en el nivel de Educación Secundaria y Ciclo avanzado de Educación Básica Alternativa.	14	35%
Cultura general: Temas de actualidad nacional y regional	8	20%
Aptitud vocacional: Temas propios de aptitud vocacional como requisito para la carrera elegida	6	15%
Total:	40	100%

Art. 21º. Las vacantes serán adjudicadas en estricto orden de mérito, teniendo derecho a ingresar los postulantes que hayan obtenido la nota mínima de once (11) o más puntos.

Art. 22º. En caso de empate en el último puesto, se tendrá en cuenta los resultados obtenidos, en el promedio ponderado de aptitud académica y el tiempo de conclusión de examen.

Art. 23º. Los postulantes deben acceder al examen de admisión virtual por el medio que le sea más cómodo (PC, laptop, Tablet, Smartphone con servicio de internet)

CAPÍTULO VIII DEL CUADRO DE MÉRITOS

Art. 24º. La plataforma virtual determinará el orden de méritos de los postulantes en cada programa de estudios, en base al puntaje alcanzado en el examen de admisión virtual.

Art. 25º. La comisión institucional de admisión, directivos y veedores acreditados serán responsables de controlar el proceso desde la aplicación de la prueba hasta la publicación del cuadro de méritos final de manera ininterrumpida.

Art. 26º. En caso de que el número de vacantes establecido no sea cubierto en algún programa de estudios por no haberse matriculado el estudiante ingresante; las vacantes se cubrirán respetando estrictamente el orden de méritos.

Art. 27º. El resultado del examen de admisión virtual es inapelable e inmodificable. En ningún caso procede la revisión del examen de admisión virtual o de los resultados.

CAPÍTULO IX DE LA MATRÍCULA



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección de Educación Superior
Tecnológica y Técnico
Productiva

Instituto de Educación Superior
Tecnológico Público
"San Salvador"- Capachica



- Art. 28º.** La condición de estudiante regular del IESTP "San Salvador"- Capachica se adquiere al haber ingresado cumpliendo con todos los requisitos del proceso de admisión y se confirma o renueva con la ratificación de matrícula.
- Art. 29º.** Los ingresantes en las modalidades del proceso de admisión, inician sus estudios superiores en los programas de estudios correspondientes, previa matrícula.
- Art. 30º.** La comisión institucional de admisión, remitirá la relación de los ingresantes en las diferentes modalidades a secretaria académica y a la unidad administrativa del instituto para el proceso de matrícula correspondiente.
- Art. 31º.** El ingresante tiene cinco días hábiles para proceder a matricularse, en caso contrario la vacante será adjudicada en orden de prelación a otro postulante que haya aprobado.

CAPÍTULO X DE LA COMISIÓN INSTITUCIONAL DE ADMISIÓN

- Art. 32º.** La comisión institucional de admisión es designada mediante R.D. N° 002-2021-IESTP-"SSC"/DG
- Art. 33º.** La comisión institucional de admisión podrá conformar sub comisiones para el proceso de admisión, de acuerdo a las necesidades institucionales.
- Art. 34º.** La comisión institucional de admisión cumple las siguientes funciones:
- Elaborar el reglamento de admisión institucional.
 - Planificar, organizar y ejecutar los procedimientos para la inscripción de postulantes en sus diferentes modalidades de admisión y de acuerdo a la matriz emitida por el SISTEMA REGISTRA del Ministerio de Educación.
 - Ejecutar y evaluar el proceso del examen de admisión considerando lo establecido en el presente reglamento.
 - Conformar equipos técnicos multidisciplinarios encargados de elaborar y/o seleccionar los instrumentos de evaluación para el presente examen de admisión virtual, en concordancia con los aspectos y criterios establecidos en el presente Reglamento de Admisión.

CAPÍTULO XI COMISIÓN DE ADMISIÓN Y VEEDORES DEL EXAMEN DE ADMISIÓN VIRTUAL

- Art. 35º.** Comisión de admisión 2023 esta conformado por los siguientes:
- Presidente : Lic. José León Quispe Gutiérrez, Docente renovado
 - Primer miembro : Ing. Godofredo Umiña Ito, Docente renovado
 - Segundo Miembro : Especialista de Educación Superior tecnológica DRE-PUNO
 - Tesorero : Vanesa Cassa Carita Administrativa.
- Art. 36º.** Participan como veedores del examen virtual las siguientes autoridades y representantes:
- Representante de la DREP
 - Representante del SIDESP del IESTP "San Salvador"- Capachica. (opcional).
 - Representantes del Consejo de Estudiantes. (opcional).
 - ONG Transparencia (opcional).



EL PERÚ PRIMERO

IESTP "San Salvador"

Fundo Canjata Km. 34 Carretera Illpa Capachica
Cel. DIR, GEN. 951728907 - JUA 951533801
E-mail: iestp_sansalvador@drepu.edu.pe

CAPÍTULO XII DE LAS SANCIONES A LOS POSTULANTES

Art. 37º. Cualquier acto irregular o ilícito en el que se incurra, el postulante infractor será retirado del proceso sin derecho a reclamo; inclusive podrá ser denunciado ante las autoridades pertinentes.

CAPÍTULO XIII DE LOS ASPECTOS FINANCIEROS

Art. 38º. Los recursos captados serán administrados de acuerdo a lo establecido en el D.S. N° 028-2007-ED Reglamento de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales y la Directiva N° 004-2020-GRP/GRDS-DREP-OAD respectivamente.

Art. 39º. Los gastos de la comisión institucional de admisión deben sustentarse necesariamente con documentos fuente y pertinentes que el caso lo requiere según normas legales.

Art. 40º. Los ingresos obtenidos en el proceso de admisión serán distribuidos de la siguiente manera:

- a) El 70% para cubrir gastos operativos, de organización, elaboración, adquisición de dominio, implementación de plataforma, elaboración de sistema e impresión de material, pago a los equipos de elaboración del examen, supervisión de los postulantes el día del examen y otros gastos generados por el proceso.
- b) El 30% para el mejoramiento de infraestructura, equipamiento y mobiliario de la institución.

Art. 41º. Los estímulos a las subcomisiones y trabajadores serán de acuerdo al tiempo y responsabilidad asignados dentro del proceso de admisión y, considerando los trabajos realizados en periodo vacacional, labores fuera del horario de trabajo, sábados, domingos y/o feriados.

CAPÍTULO XIV DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Art. 42º. Los aspectos no contemplados en el presente reglamento serán resueltos por la comisión institucional de admisión 2021 en coordinación con la Dirección General.





Informes

Local Institucional C.P. de Hilata (Carretera Illpa Capachica Km 34)

 <https://www.facebook.com/iestsanpsalvadorcapachica.indu>



951533801
UNIDAD ACADÉMICA



989998275
DIRECTOR GENERAL



951624076
SECRETARIA



REVISADO, ELABORADO Y EDITADO POR:

Ing. Godofredo Umiña ito
Lic José León Quispe Gutiérrez