



PERÚ

Ministerio
de Educación

Viceministerio de
Gestión Pedagógica

Dirección General de
Educación Superior
y Técnico Profesional

Dirección de Educación
Superior Tecnológica y
Técnico Productiva

Gerencia Regional
de Educación
Cusco

**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO
PÚBLICO LA SALLE**



**PROYECTO EDUCATIVO
INSTITUCIONAL
(PEI)**

2021-2026

PRESENTACIÓN

La planificación es la manera más correcta de iniciar una gestión de calidad; es por tal, la importancia de contar con un instrumento de gestión como el Proyecto Educativo Institucional (PEI), que viene a constituir la matriz central que organiza el desarrollo institucional en una proyección de mediano plazo.

En el Instituto de Educación Superior Tecnológico Público La Salle de Urubamba, la elaboración del PEI significa, primeramente, el compromiso institucional de cada uno de los integrantes de la comunidad educativa a través de la elaboración, ejecución y evaluación de los proyectos y actividades. En ella queda plasmada la aspiración de lograr una Visión clara y concertada, que a través de la Misión se logre concretizar en un plazo determinado, para con ello dar un servicio idóneo en pro de la formación profesional técnica en cada uno de los programas de estudio ofertados a la población estudiantil de la región. En tal sentido, el PEI, se halla coherentemente alineado con las políticas nacionales y sectoriales que, a través de las normativas, orientan la labor educativa en los institutos de nivel superior.

El PEI, para ser un documento orientador de gestión, contiene el análisis situacional estratégico de la institución, de lo cual se deducen los objetivos estratégicos, que sirven de base para la programación de los proyectos y actividades en un horizonte de 6 años. Contiene también, la propuesta de gestión académica que guiará la actuación de los docentes en los procesos de enseñanza – aprendizaje, asimismo, se presenta las modalidades de seguimiento y evaluación durante la ejecución del PEI y al finalizar el horizonte de planificación.

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	2
ÍNDICE	3
1. MARCO LEGAL	5
2. IDENTIFICACIÓN	8
2.1. Información de la institución	8
2.1.1. Denominación.....	8
2.1.2. Ubicación.....	8
2.1.3. Reseña histórica	9
2.1.4. Director	11
2.2. Visión	12
2.3. Misión.....	12
2.4. Valores institucionales.....	12
2.5. Principios de la Educación	14
2.6. Estructura orgánica	16
3. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL	17
3.1. Resultados	17
3.2. Marco diagnóstico situacional	66
4. DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO	72
4.1. Análisis Interno.....	72
4.2. Análisis Externo	74
5. PROPUESTA DE GESTIÓN INSTITUCIONAL.....	77
5.1. Propuesta de gestión	77
5.1.1. La organización	77
5.1.2. Estilo de gestión	77
5.2. Objetivos de gestión.....	78
5.2.1. Gestión Institucional	78
5.2.2. Gestión Académica.....	78
5.2.3. Gestión Administrativa.....	78
5.3. Articulación de los objetivos estratégicos.....	78
5.4. Matriz de planificación a mediano plazo.....	81
6. PROPUESTA PEDAGÓGICA.....	88
6.1. Principios pedagógicos	88
6.2. Modelo formativo.....	90
6.3. Modalidad del Servicio	90
6.4. Nivel formativo	90

6.5. Métodos, técnicas y estrategias de enseñanza aprendizaje	91
6.5.1. Métodos.....	91
6.5.2. Técnicas	98
6.6. Evaluación del aprendizaje	101
6.7. Programas de estudios	103
6.8. Itinerarios formativos	109
6.9. Metas de atención por Programa de Estudio	124
7. VENTAJA COMPETITIVA.....	124
8. ACCIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PEI.....	125
8.1. Monitoreo del PEI.....	125
9. EVALUACIÓN DEL PEI	125
9.1. Evaluación de la Visión	125
9.2. Evaluación de la Misión.....	126
9.3. Evaluación de los objetivos estratégicos.....	127

1. MARCO LEGAL

- Constitución Política del Perú.
- Ley N° 28044. Ley General de Educación (Reglamento)
- Ley de Bases de la Carrera Administrativa del Servidor Público D. L. N° 276-84-PCM. y su Reglamento D.S. N° 005-90-PCM.
- Ley N° 27444 Ley de Procedimientos administrativos
- Ley N° 27815, ley del Código de Ética de la Función Pública y su Reglamento D.S. N° 033-2005-PCM.
- Ley N° 28740, Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 018-2007-ED.
- DS N° 09-84-ED del 07 de marzo de 1984, Autorización y creación del Instituto Superior Público La Salle.
- R.M N° 571-94-ED. Reglamento de Control de Asistencia y Permanencia del Personal del MED.
- DS N° 09-94-ED del 29 de mayo de 1994, Renovación de autorización y funcionamiento del Instituto.
- D.S. N° 038-2002-ED, que exonera a víctimas o familiares de víctimas comprendidas en el D.S. N° 005- 20002-JUS del examen de ingreso a Institutos de Educación Superior Públicos.
- R.D. N° 313-2005-ED, aprueban la Directiva N° 205-2005-UFP-DINE “Disposiciones sobre la inclusión de personas con Discapacidad para el Otorgamiento de Becas en los Procesos de Admisión de los Institutos Superiores Públicos y Privados
- RD N° 063-2006-ED, del 01 de diciembre del 2006, Revalidación carreras de Agropecuaria y Computación e Informática.
- D.S. N° 001-2006-ED, aprueba Plan Nacional de Ciencia, Tecnología e innovaciones para la Competitividad y Desarrollo Humano.
- D.S. N° 028-2007-ED, Reglamento de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas Empresariales en las Instituciones Educativas Públicas.
- R.M. N° 0405-2007-ED, que aprueba los Lineamientos de Acción en caso de maltrato físico y/o psicológico, hostigamiento sexual y violación de la libertad

- sexual a estudiantes de Instituciones Educativas.
- R.D. N° 0046-2008-ED Normas para la aplicación del nuevo Diseño Curricular Básico de la Educación Superior Tecnológica, en los Institutos Superiores Tecnológicos.
 - R.D. 0056-2008-ED. Normas para la Implementación y Funcionamiento del Sistema de Seguimiento de Egresados de los Institutos Superiores Tecnológicos Públicos que aplican el nuevo Diseño Curricular Básico de la Educación Superior Tecnológica.
 - R.M. N° 0237-2009-ED, aprueba ampliar la aplicación del nuevo Diseño Curricular Básico de la Educación Superior Tecnológica a todos los IST públicos a nivel nacional a partir del año 2010.
 - RD N° 1783-2009-ED, Autorización de carreras de Industrias Alimentarias y Construcción Civil.
 - R.D. 0023-2010-ED referido a las Normas de Aplicación del Nuevo Diseño Curricular Básico de la Educación Superior Tecnológica, en los Institutos de Educación Superior Tecnológico, Institutos de Superiores de Educación e Institutos de Educación Superior Pedagógicos Autorizados.
 - R.D N° 0408-2010-ED. Lineamientos para la titulación de los egresados de Instituto Superior de Educación que aplican el Nuevo Diseño Curricular Básico de la Educación Superior Tecnológica.
 - R.D. N° 0411-2010-ED, aprueban la modificación del Tupa 2004
 - RD N° 0462-2010-ED del 31 de mayo de 2010. Lineamientos para la administración del examen teórico-práctico de egresados de Educación Superior.
 - RD N° 0321-2010-ED del 23 de marzo de 2010 sobre Lineamientos para elaborar el Reglamento Institucional de gestión en los Institutos y Escuelas de Educación superior.
 - R.D. N° 0592 – 2010 – ED. Normas nacionales para la titulación y otorgamiento de duplicado de diplomas de título en carreras docentes y artísticas en institutos y escuelas de educación superior públicos y privados.
 - R.D. N° 006-2011-ED, que aprueba los “Lineamientos Complementarios para el Proceso de Adecuación de los Institutos y Escuelas de Educación Superior de Formación Docente y Artística”

- R.D. N° 0651-2010-ED, Lineamientos Nacionales para el desarrollo de la Práctica Pre Profesional en carreras docentes en Institutos y Escuelas de Educación Superior Públicos y Privados.
- R.D. N° 0195- 28/ENE/2011-DRE Cusco, Modificatoria actual de la nueva denominación de los institutos y escuelas de Educación Superior.
- R.D. N° 0377-2012, Orientaciones Nacionales para el desarrollo de las actividades durante en el año 2013 en los institutos de Educación Superior Tecnológica e Institutos de Educación Superior.
- Oficio múltiple N° 0078-2013 MINEDU/SG-OGA-UPER (Vigencia de la R.M N° 571-94-ED).
- RD. N° 006-2014-ED/VMGP-DIGESUTP del 6 de febrero del 2014 – Creación de la Carrera tecnológica Especialidad de Contabilidad.
- RD. N° 006-2014-ED/VMGP-DIGESUTP del 6 de febrero del 2014, Creación de la Carrera tecnológica Especialidad de Guía Oficial de Turismo
- RD. N° 006-2014-ED/VMGP-DIGESUTP del 6 de febrero del 2014, Creación de la Carrera tecnológica Especialidad de Administración de Servicios de Hostelería
- RSG. N° 346-2016-MINEDU. Normas para el proceso de contratación del personal administrativo en las sedes administrativas de la DRE/UGEL, I.E. Institutos y escuelas de Educación Superior Públicos y profesionales de la salud.
- Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior
- D.S. 010-2017-ED Reglamento de la Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior.
- RSG. N° 075-2017-MINEDU, Lineamientos Nacionales para el desarrollo del Proceso de Admisión 2017 en IFID Públicas y Privadas.
- RSG N° 311-2017 – MINEDU. Lineamientos académicos para los IES.
- RSG N° 324-2017- MINEDU, Disposiciones que regulan los procesos de Encargatura y puestos y de funciones de Directores Generales y Responsables de unidades, áreas y coordinaciones de los IESTP.
- RSG N° 349-2017-MINEDU, Disposiciones que regulan el proceso de distribución de horas pedagógicas de los IES Públicos.
- R.M. N° 005-2018-MINEDU, Norma Técnica que regula el Concurso Público

- de Contrataciones Docente en Institutos y Escuelas de Educación Superior.
- R.M. 086-2018-MINEDU, Lineamientos para la adecuación de ISE Públicos y Privados a IES Pedagógicos e IES Tecnológicos.
 - RSG. N° 006-2018-MINEDU. Disposiciones para la ejecución del mantenimiento preventivo de la infraestructura de los locales escolares públicos, el mejoramiento de los servicios sanitarios y la adquisición de equipamiento menor, a fin de asegurar su ejecución de manera previa al iniciar del año escolar 2018, en el marco de la ley N° 30680.
 - R.V. N° 178-2018. MINEDU. Lineamientos Académicos Generales para los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación superior Tecnológica.
 - R.V.M. N° 064-2019-MINEDU. Disposiciones que definen, estructuran y organizan el proceso de optimización de la oferta educativa de la Educación Superior Tecnológica Pública.
 - R.V.M. N° 276-2019-MINEDU. Condiciones Básicas de Calidad para el Procedimiento de Licenciamiento de los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológica.
 - R.V.M. N° 277-2019-MINEDU. Modifica los numerales 2, 7, 10, 14, 15, 17, 19, 20 y 21, y los anexos 7A, 7B, 8A, 8B, 9A, 9B, 9C y 9D; e incorpora los anexos 7C, 8C, 9B.1 y 10 del artículo 3 de la R.V.M. 178-2018-MINEDU.

2. IDENTIFICACIÓN

2.1. Información de la institución

2.1.1. Denominación

Instituto de Educación Superior Tecnológico Público La Salle.

2.1.2. Ubicación

Región : Cusco
Provincia : Urubamba
Distrito : Urubamba
Dirección : Av. Los Incas S/N Charcahuaylla
Teléfono : 084-201061

2.1.3. Reseña histórica

El Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “La Salle” de Urubamba, se fundó el año 1958, como ESCUELA NORMAL DE URUBAMBA. Desde entonces se han sucedido varias etapas con varias denominaciones: ESCUELA NORMAL MIXTA hasta 1964; ESCUELA NORMAL DE VARONES y ESCUELA NORMAL SUPERIOR, entre 1964 y 1972; ESCUELA SUPERIOR DE EDUCACIÓN PROFESIONAL (ESEP), entre 1972 y 1984; INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PEDAGÓGICO (ISTEP) hasta el año 1994, INSTITUTO SUPERIOR PÚBLICO “LA SALLE” URUBAMBA desde 1994 hasta 2011, en que con la nueva Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y su Reglamento, mediante Resolución Directoral N° 0195 de la Dirección Regional de Educación Cusco se comienza a denominar INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACIÓN PÚBLICO “LA SALLE”. Sin embargo, con la Nueva Ley N° 30512 del año 2016 y su Reglamento aprobado con D.S. 010-2017-Minedu, norma el funcionamiento y organización de los Institutos y Escuelas de Educación Superior.

La infraestructura fue construida por el Servicio Cooperativo Peruano Norteamericano de Educación (SECPANE), y tiene concepción arquitectónica americana, con sistema de pabellones distribuidos en tres hectáreas de terreno. Estos recintos están dedicados a las aulas, administración, escuela de aplicación, internado, comedores y comunidad de los Hermanos de “La Salle”, quienes se hicieron cargo del Instituto desde el año 1965 con la Comunidad fundadora, en ese entonces formada por el Hermano Jaime Estruch como Director, y los Hermanos Vicente Alonso (Bernardo Pablo) y Enrique Valdez, celebrándose por primera vez aquel año la fiesta de San Juan Bautista de La Salle. En agosto del mismo año el Hermano Bernardo Alonso, fue nombrado como director del Colegio de Arequipa, dejando la Dirección al hermano Efraín Espinoza Jara. Desde entonces, la labor educativa del Instituto ha sido ardua, indesmayable y portentosa, formando parte de esos frutos innumerables personalidades en todos los ámbitos del quehacer humano.

En 1996, se suscribe un convenio con la Universidad Agraria “La Molina” para la capacitación e intercambio de experiencias docentes y de los estudiantes.

El Instituto Superior Público “La Salle”, ingresó en el campo de la radiodifusión aperturando “Radio La Salle Rimarinakusunchis” en las frecuencias 91.3 FM y 700 AM, con programas educativos y culturales.

El año 2009 el Instituto celebró los cincuenta años de funcionamiento. Con motivo de este acontecimiento se llevó a cabo el Congreso Internacional de Educación “La Salle” – 2009” (Bodas de Oro). “EDUCACIÓN, realidad y desafíos para el siglo XXI” es el libro publicado con las conferencias y comunicaciones del Congreso.

El año 2010 se autorizó la creación y funcionamiento de dos nuevas carreras tecnológicas de interés para la región: Construcción Civil e Industrias Alimentarias.

El año 2014, después de una larga trayectoria administrativa y de perseverancia y constancia se logró la aprobación de tres nuevas carreras profesionales técnicas: Contabilidad, Guía Oficial de Turismo y Administración de Servicios en Hostelería, RD. N° 2006-2014-ED.

En el año 2015, se celebra el convenio internacional con la Universidad Ramon Llull de Barcelona – España, con la finalidad de realizar capacitaciones y actualizaciones mediante cursos virtuales y presenciales para los docentes, administrativos, estudiantes y egresados del instituto, con ello elevar la competitividad profesional.

El 2016 se logra que la DIGESUPTA seleccione al Instituto de Educación Superior Tecnológica como uno de los 6 institutos de excelencia a nivel nacional, por lo cual se implementa los programas de estudios de Producción Agropecuaria, Guía Oficial de Turismo e Industrias alimentarias con maquinaria, equipos y mobiliario.

Asimismo, se consigue renovar el Convenio Marco N° 014-2017-DRE Cusco, para la Dirección y Administración del Instituto de Educación Superior Tecnológico La Salle. Aprobado por la R.D. N° 2993-2017-DRE Cusco.

Además, para el año 2017 el compromiso de la institución fue lograr la acreditación de sus carreras profesionales, por ello se presentó al SINEACE

los informes para la acreditación del IES Tecnológico, los programas de estudios de Producción Agropecuaria, Computación e informática e Industrias Alimentarias.

Para el año 2018 se presentaron grandes retos y el instituto pasa por el proceso de adecuación logrando mantener la formación tecnológica. Es así que con RD. N° 0917-2018 se adecua el Instituto Superior con la nueva denominación: Instituto de Educación Superior Tecnológico Público La Salle, con ello se logra la autorización de las metas de admisión de los programas de estudio del IES Tecnológico.

Para este mismo año, el IES Tecnológico Público es seleccionado como una institución elegible para ofrecer BECA 18 para los programas de estudios de Producción Agropecuaria, Computación e informática e Industrias Alimentarias. Asimismo, PRONABEC considera al IEST La Salle como institución elegible para ofertar beca Académica de excelencia para hijos de docentes.

En enero del año 2020, se firma el convenio con la Universidad de La Salle de Arequipa, para la cooperación institucional en favor de la capacitación e intercambio profesional en beneficio de los estudiantes.

El éxito de esta tarea educativa, obedece al hecho de contar con un personal capacitado y de nivel, una infraestructura adecuada, pues cuenta con laboratorios de computación e informática, de ciencias, plantas de procesamiento de alimentos y lácteos, el Hostal La Salle Inn y otros adelantos tecnológicos que facilitan la tarea formativa de los profesionales técnicos.

La comunidad de Hermanos, docentes, administrativos, alumnos y egresados que integramos la Familia Lasallista en Urubamba, nos encontramos comprometidos con nuevas tareas en beneficio de la región sur andina del Perú.

2.1.4. Director

Dr. Hno. Segundo Manuel Marín Herrera

E-mail: sjbdirector7@hotmail.com

2.2. Visión

Al 2026, ser una institución líder por su calidad académica en la región, para la formación integral de profesionales técnicos con principios lasallistas que contribuyan al desarrollo de la sociedad.

2.3. Misión

Somos una institución de educación superior tecnológica que brinda un servicio educativo de calidad, con docentes competentes para la formación integral de profesionales técnicos.

2.4. Valores institucionales

- a) Fe: Se expresa el libre “Sí” a la revelación de Dios; es confiar enteramente a Dios y en su revelación. Implica amor a la vida como don de Dios y a los demás seres humanos y a la naturaleza, expresiones de la creación divina.
- b) Fraternidad: Es la unión entre hermanos o entre miembros de una sociedad, la fraternidad es la más noble de las obligaciones sociales. Implica respeto, tolerancia y solidaridad.
- c) Servicio: Es la entrega desinteresada hacia los demás en una actitud humana y cristiana de gratuidad. Es la realización práctica de la solidaridad.

Estos tres primeros valores, constituyen una fortaleza y está inspirada por la presencia de la congregación de los Hermanos de La Salle en Urubamba. Motiva un trabajo institucional más coherente entre la formación personal y profesional de la comunidad educativa; asimismo se complementa estratégicamente con los demás valores.

- d) Puntualidad: Estar a tiempo en el lugar adecuado, es una práctica cotidiana en la comunidad educativa, y lo asumimos respetando el tiempo de los demás.

- e) Trabajo colaborativo: Valor que permite a los docentes y estudiantes examinar y mejorar sistemáticamente sus prácticas a través del aprendizaje colaborativo entre pares.
- f) Honestidad: Se considera que una persona honesta es aquella que procura siempre anteponer la verdad en sus pensamientos, expresiones y acciones; y se convierte en una forma de vida propia en los quehaceres de la institución.
- g) Tolerancia: Es un valor moral que implica el respeto íntegro hacia el otro, hacia sus ideas, prácticas o creencias, independientemente de que sean diferentes de las nuestras. Bajo este valor la comunidad educativa se comunica e interactúa respetando, con empatía, el trabajo en un ambiente participativo.
- h) Creatividad: Este valor significa la capacidad de un individuo para generar nuevas ideas, que se traducen en inventos para el beneficio institucional y de la sociedad, sobre todo al buscar soluciones a problemas existentes.
- i) Equidad: Es un valor que implica justicia e igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres respetando la pluralidad de la sociedad. En la práctica la equidad en la institución pretende otorgar a cada uno según sus limitaciones y potencialidades la oportunidad de superación personal y profesional.
- j) Altruismo: Se trata de un valor muy importante en la institución, pues se basa en la solidaridad y la empatía con el otro; en el apoyo desinteresado al prójimo con la única intención que éste no deje de lado sus aspiraciones de superación.
- k) Interculturalidad: Como valor tiene un carácter inclusivo, donde se parte del respeto y la valoración de la diversidad cultural; su relevancia es vital para lograr una educación integral; como práctica institucional, se trata de erradicar la discriminación, exclusión y el racismo para lograr una buena convivencia entre culturas.

2.5. Principios de la Educación

Conforme a la Ley N° 30512. La Educación Superior se sustenta en los siguientes principios:

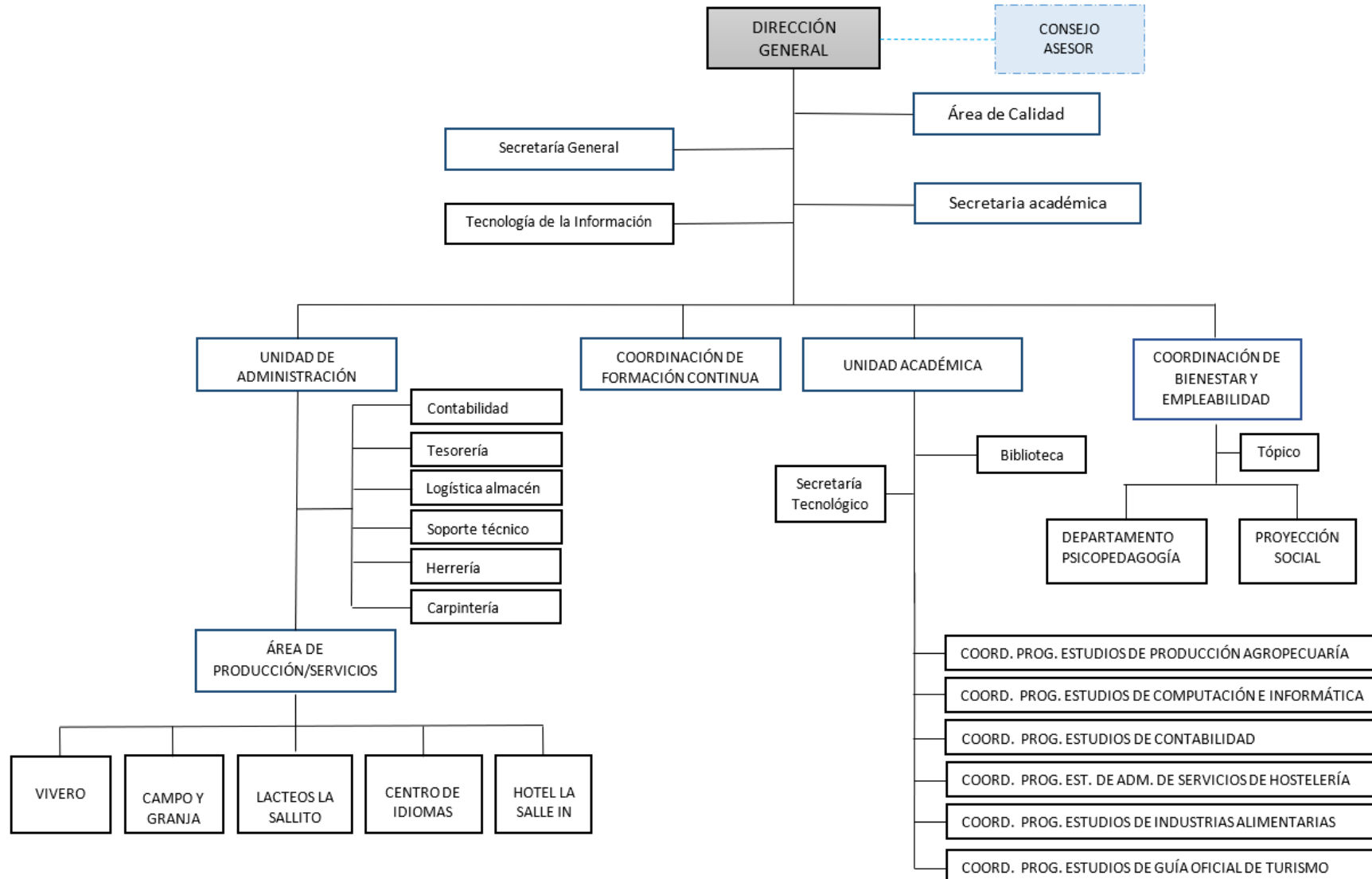
- a) Calidad educativa. Capacidad de la Educación Superior para adecuarse a las demandas del entorno y, a la vez, trabajar en una previsión de necesidades futuras, tomando en cuenta el entorno laboral, social, cultural y personal de los beneficiarios de manera inclusiva, asequible y accesible. Valora los resultados que alcanza la institución con el aprendizaje de los estudiantes y en el reconocimiento de estos por parte de su medio social, laboral y cultural.
- b) Pertinencia. Relaciona la oferta educativa con la demanda del sector productivo y educativo, las necesidades de desarrollo local y regional, y las necesidades de servicios a nivel local, regional, nacional e internacional.
- c) Flexibilidad. Permite el tránsito entre los diversos niveles de calificación en el mundo educativo y del trabajo, así como la permeabilidad con los cambios del entorno social.
- d) Inclusión Social. Permite que todas las personas, sin discriminación, ejerzan sus derechos, aprovechen sus habilidades, potencien sus identidades y tomen ventaja de las oportunidades que les ofrezca su medio, accediendo a servicios públicos de calidad, de manera que los factores culturales, económicos, sociales, étnicos y geográficos se constituyan en facilitadores para el acceso a la educación superior.
- e) Transparencia. La Educación Superior requiere sistemas de información y comunicación accesibles, transparentes, ágiles y actualizados que faciliten la toma de decisión en las distintas instancias y que permitan el desarrollo de actividades de manera informada y orientada a los procesos de mejora continua, tanto a nivel institucional como a nivel de la oferta.
- f) Equidad. Busca que el servicio educativo alcance a todas las personas, evitando situaciones de discriminación y desigualdad por motivo de origen, raza, sexo, idioma, religión, opinión, condición económica o de cualquier otra índole. Asimismo, promueve las políticas de

reconocimiento positivo de la diversidad cultural, para ello garantizan los ajustes razonables que permitan el acceso y permanencia de poblaciones en vulnerabilidad o discapacidad.

- g) Mérito. Busca el reconocimiento de los logros mediante mecanismos transparentes que permitan el desarrollo personal y profesional.
- h) Interculturalidad. Asume como riqueza la diversidad cultural, étnica y lingüística del país, y encuentra en el reconocimiento y respeto a las diferencias, así como en el mutuo conocimiento y actitud de aprendizaje, sustento para la convivencia armónica y el intercambio entre las diversas culturas del mundo.

2.6. Estructura orgánica

Figura 1: Esquema de la estructura orgánica del IESTP La Salle



3. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

3.1. Resultados

a) Admisión

El análisis situacional de la admisión al IESTP La Salle se evalúa desde el año 2017 al presente año 2021, teniéndose un horizonte histórico de información de 5 años. En este análisis se incluye la admisión de seis programas de estudios ofertados de manera permanente o alternada.

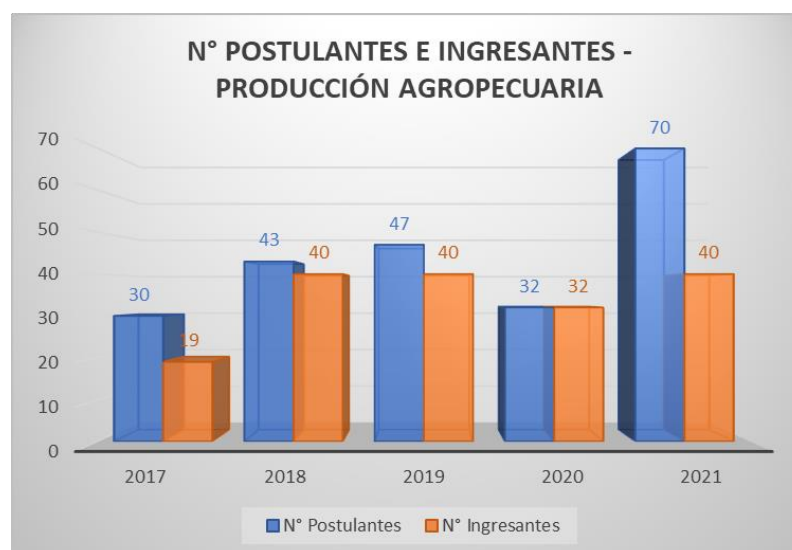
Analizamos la evolución de postulantes en ingresantes en el programa de estudios de **Producción Agropecuaria**.

Tabla 1

Evolución de postulantes e ingresantes en el programa de estudios de Producción Agropecuaria, periodo 2017 al 2021

Año	N° Postulantes	N° Ingresantes
2017	30	19
2018	43	40
2019	47	40
2020	32	32
2021	70	40
Promedio	44.4	34.2
Total	222	171

Figura 2: Evolución de postulantes e ingresantes de Producción Agropecuaria



La evolución de postulantes en el programa de estudios de Producción Agropecuaria es favorable, de 30 postulantes en el año 2017 se ha incrementado paulatinamente a 70 postulantes en el año 2021; esto representa un repunte interesante del interés mostrado en este programa de estudios que ratifica la importancia del sector agropecuario en el valle sagrado de los incas y en general de la región Cusco. De hecho, las colocaciones laborales por la demanda de técnicos profesionales en esta especialidad se han incrementado en las instituciones públicas como las municipalidades, el gobierno regional; como también de las instituciones privadas sean estas ONGs, empresas y emprendimientos. Es importante señalar, el hecho de que este programa de estudios se ha renovado totalmente y a partir del presente año 2021 ha puesto en operatividad el nuevo itinerario formativo.

En el caso de los ingresantes, el año 2017 fue un número bastante preocupante al tener solamente 19 ingresantes de las 40 vacantes ofertadas; sin embargo, desde al año 2018 en adelante – excepto el año 2020 donde se tuvo 32 ingresantes – se ha logrado cubrir el número de vacantes ofertadas sin dificultad alguna; mejorando la demanda por este programa de estudios.

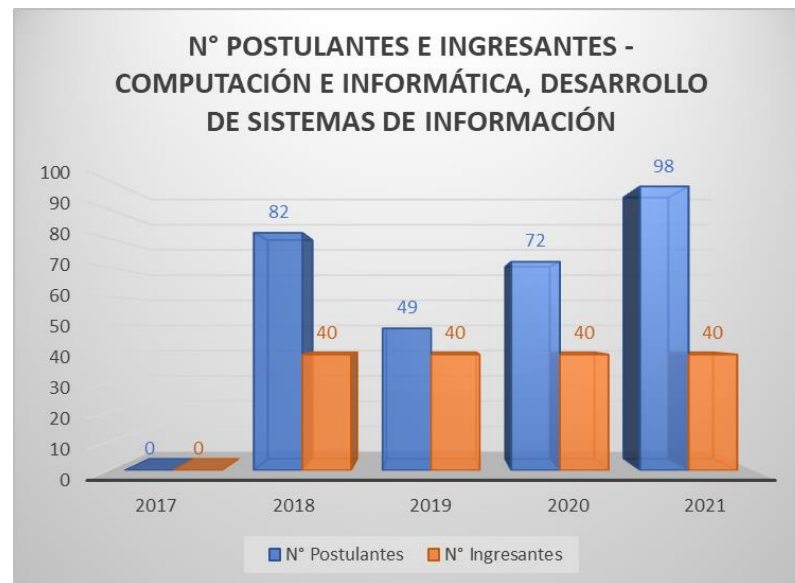
En el programa de estudios de **Computación e Informática**; la evolución de postulantes e ingresantes presenta el siguiente panorama.

Tabla 2

Evolución de postulantes e ingresantes en el programa de estudios de Computación e Informática y Desarrollo de Sistemas de Información, periodo 2017 al 2021

Año	N° Postulantes	N° Ingresantes
2017	0	0
2018	82	40
2019	49	40
2020	72	40
2021	98	40
Promedio	60.2	32
Total	301	160

Figura 3: Evolución de postulantes e ingresantes de Computación e Informática y Desarrollo de Sistemas de Información



La evolución de postulantes en el programa de estudios de Computación e Informática desde el año 2018 al 2020 se ha mantenido con una ligera baja, se observa a 82 postulantes en el año 2018, este ha descendido a 49 postulantes el año 2019, repuntándose a 72 postulantes el año 2020. En el presente año 2021 donde se pone en marcha el nuevo plan de estudios con la denominación del programa de estudios como **Desarrollo de Sistemas de Información**, el número de postulantes ha logrado un número de 98, este hecho demuestra bastante interés en el programa de estudios totalmente renovado. Bien es sabido, el desarrollo de la tecnología informática avanza y evoluciona muy rápidamente, por ello, la necesidad de actualización es constante, ante esta realidad el instituto ha renovado y seguirá en ese afán para ofertar un programa de estudios vigente y competitivo, formándose con ello profesionales técnicos con competencias y capacidades suficientes para desempeñarse bajo distintos ámbitos laborales.

La evolución de los ingresantes en el programa de estudios de Computación e Informática, desde el año 2018 hasta el año 2020, ha logrado cubrir las vacantes ofertadas sin alguna dificultad, siendo

importante señalar que siempre hubo competencia para el ingreso, con lo que se capta estudiantes de buen perfil. Asimismo, en el programa de estudios de Desarrollo de Sistemas de Información se ha logrado ocupar con creces las vacantes, y los ingresantes han concursado de manera competitiva para lograr una vacante.

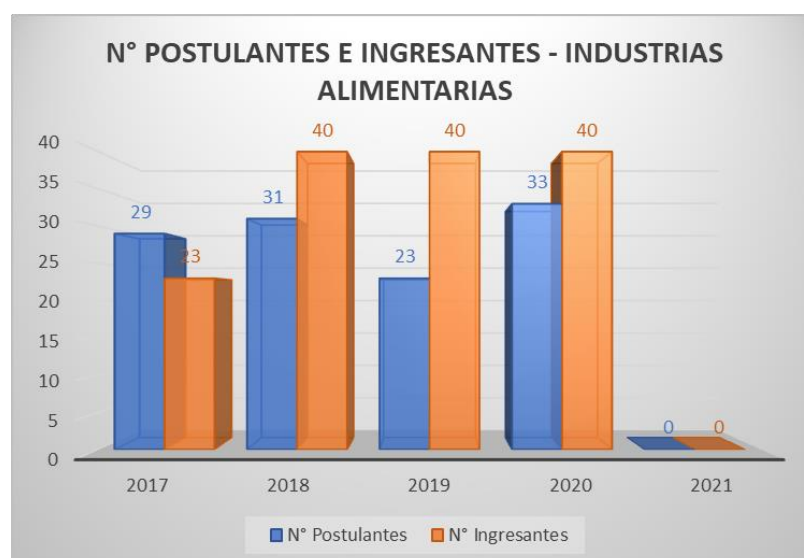
En el programa de estudios de **Industrias Alimentarias**; la evolución de postulantes e ingresantes se muestra de la siguiente forma.

Tabla 3

Evolución de postulantes e ingresantes en el programa de estudios de Industrias Alimentarias, periodo 2017 al 2021

Año	N° Postulantes	N° Ingresantes
2017	29	23
2018	31	40
2019	23	40
2020	33	40
2021	0	0
Promedio	23.2	28.6
Total	116	143

Figura 4: Evolución de postulantes e ingresantes de Industrias Alimentarias



En el programa de estudios de Industrias Alimentarias la evolución de postulantes a partir del año 2017 hasta el año 2020 tiene un comportamiento constante; es así, que se observa a 29 postulantes en el año 2017, luego se eleva a 31 postulantes en el año 2018, seguidamente baja a 23 postulantes el año 2019, y nuevamente se eleva a 33 postulantes el año 2020. El presente año 2021 no se convocó a ingreso este programa de estudios, por lo cual todavía no se puso en marcha el nuevo itinerario formativo actualizado.

La importancia de este programa de estudios, surge de la necesidad de promover y generar valor agregado a muchos productos locales y regionales. Los alimentos de distinta naturaleza como granos, frutos, hortalizas, cárnicos, lácteos entre otros requieren un tratamiento adecuado bajo las normas técnicas de calidad y salubridad para el beneficio del consumidor; el profesional técnico egresado de este programa de estudios cuenta con las competencias y capacidades adecuadas para elaborar sin dificultad procesos de transformación de productos alimenticios en forma independiente o en instituciones públicas y privadas. Sin lugar a dudas, el futuro de este programa de estudios es promisorio por la instalación de diversas empresas alimenticias en la región.

Con relación a la evolución de los ingresantes en el programa de estudios de Industrias Alimenticias, en el año 2017 se ha logrado solamente el ingreso de 23 estudiantes; sin embargo, desde el año 2018 hasta el año 2020, ha logrado cubrir las vacantes ofertadas dado que se ha implementado la segunda opción. Este programa de estudios que relativamente es nuevo en el ámbito, cada vez va teniendo mejor acogida y se halla dentro de las prioridades regionales, por el mismo hecho de su naturaleza en generar valor agregado a los productos alimenticios.

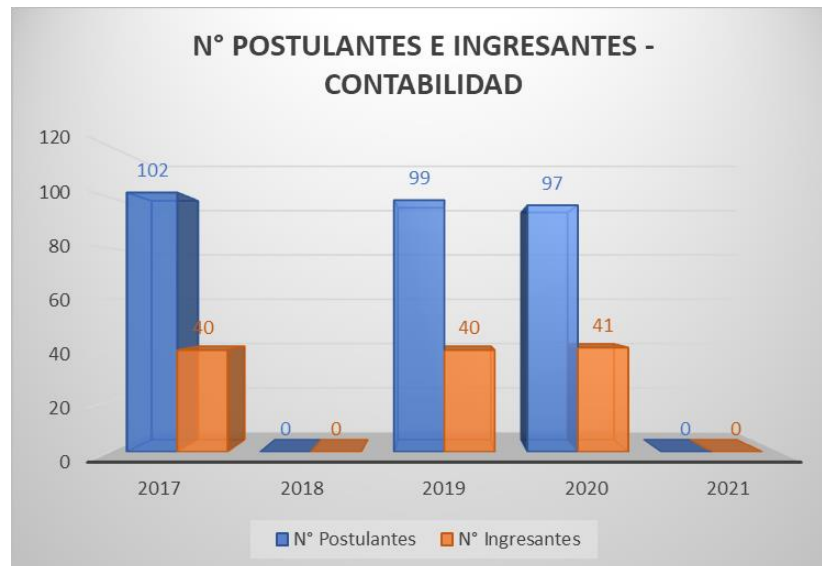
La evolución de postulantes e ingresantes en el programa de estudios de **Contabilidad**, ha mostrado el siguiente comportamiento.

Tabla 4

Evolución de postulantes e ingresantes en el programa de estudios de Contabilidad, periodo 2017 al 2021

Año	N° Postulantes	N° Ingresantes
2017	102	40
2018	0	0
2019	99	40
2020	97	41
2021	0	0
Promedio	59.6	24.2
Total	298	121

Figura 5: Evolución de postulantes e ingresantes de Contabilidad



En el programa de estudios de Contabilidad la evolución de postulantes considerando el año 2017, ha logrado un alto nivel de interés, por ello en este año ha tenido 102 postulantes, luego en el año 2018 no hubo convocatoria, reiniciándose el año 2019 donde se alcanzó a tener 99 postulantes, en el 2020 muestra una constante al obtener 97 postulantes. Este programa de estudios no se convocó el presente año 2021, razón por el cual no se aplica el nuevo itinerario formativo actualizado y autorizado en el año 2020.

La proliferación de instituciones financieras y la existencia de instituciones públicas, ha motivado el crecido interés por este programa de estudios, donde la colocación de egresados es altísima. En este sentido, los profesionales técnicos en contabilidad, cuentan con una formación adecuada para ser competitivos y poder atender las necesidades laborales que se presentan a nivel local y regional.

En cuanto a la evolución de los ingresantes en este programa de estudios, desde el año 2017 hasta la fecha ha cubierto todas las vacantes ofertadas, lográndose captar ingresantes con buen nivel de calificaciones, porque siempre hubo competencia.

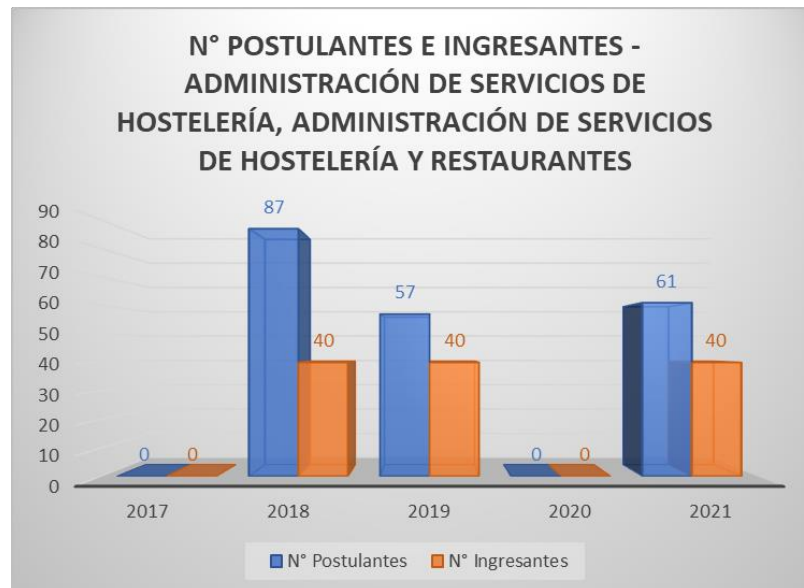
En el programa de estudios **Administración de Servicios de Hostelería**, la evolución de postulantes e ingresantes es como sigue.

Tabla 5

Evolución de postulantes e ingresantes en el programa de estudios de Administración de Servicios de Hostelería y Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes, periodo 2017 al 2021

Año	N° Postulantes	N° Ingresantes
2017	0	0
2018	87	40
2019	57	40
2020	0	0
2021	61	40
Promedio	41	24
Total	205	120

Figura 6: Evolución de postulantes e ingresantes de Administración de Servicios de Hostelería y Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes



El programa de estudios de Administración de Servicios de Hostelería muestra una evolución de postulantes relativamente constante; de esta manera – excepto el año 2017 donde no hubo convocatoria – el año 2018 ha tenido 87 postulantes, baja un poco para el año 2019 logrando 57 postulantes, nuevamente el año 2020 no se convoca, y en el año 2021 logra tener 61 postulantes. Este programa de estudios a partir del presente año 2021 pone en servicio el nuevo plan de estudios con un nuevo itinerario formativo y su denominación a partir de la fecha es Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes.

La actividad hotelera y de restaurantes con enfoque turístico es una de las principales en el valle sagrado de los incas y la región Cusco. En este contexto, los egresados de este programa de estudios cuentan con muchas oportunidades para su desempeño profesional, sea este en instituciones públicas como de origen privado; para ello la institución se preocupa en lograr una preparación y formación integral: personal y profesional, que permita una inserción consistente de los egresados.

En referencia a la evolución de los ingresantes el programa de estudios de Administración de Servicios de Hostelería, desde el año 2017 hasta el año 2021, siempre ha cubierto todas las vacantes ofertadas, dada la

cantidad de postulantes, la competencia para el ingreso ha sido constante y con ello se consigue la captación de ingresantes con un buen nivel académico.

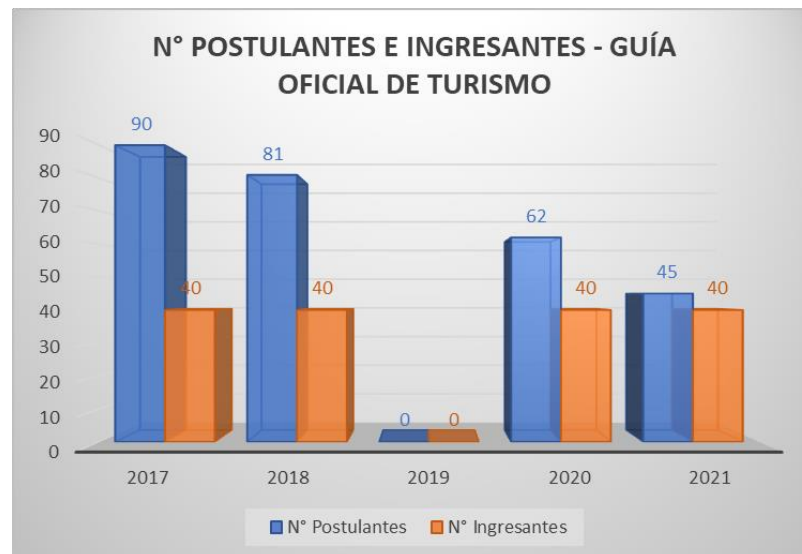
En el programa de estudios **Guía Oficial de Turismo**, la evolución de los postulantes e ingresantes muestra un contexto interesante a conocer.

Tabla 6

Evolución de postulantes e ingresantes en el programa de estudios de Guía Oficial de Turismo, periodo 2017 al 2021

Año	N° Postulantes	N° Ingresantes
2017	90	40
2018	81	40
2019	0	0
2020	62	40
2021	45	40
Promedio	55.6	32
Total	278	160

Figura 7: Evolución de postulantes e ingresantes de Guía Oficial de Turismo



En el programa de estudios de Guía Oficial de Turismo se observa un comportamiento un tanto fracturado de los postulantes. Es así que el

2017 se logra una cantidad de 90 postulantes y de manera semejante el año 2018 un total de 81 postulantes, durante el año 2019 no se convocó este programa de estudios. En cambio, el año 2020 donde nuevamente se hace la convocatoria, se logra una cantidad de 62 postulantes, algo bajo al último año convocado y en el año 2021 logra tener solamente 45 postulantes. La situación ocasionada por el Covid 19, ha afectado medianamente en la cantidad de postulantes en este programa de estudios; aún con esta dificultad la cantidad de postulantes siempre ha superado el número de vacantes ofertadas, con lo que se demuestra la expectativa de los postulantes a ser Guías Oficiales de Turismo.

Este programa de estudios también a partir del presente año 2021 pone en operatividad el nuevo plan de estudios actualizado en servicio de la formación de los futuros profesionales con un nuevo itinerario formativo, en este caso la denominación se mantiene como Guía Oficial de Turismo.

Sin lugar a dudas la actividad turística en el en el valle sagrado de los incas y en toda la región Cusco es la actividad más creciente e importante; por este motivo, se abre un sinfín de oportunidades a los egresados de este programa de estudios. Este hecho motiva a la plana docente y la institución en lograr una formación personal y profesional competitiva para conseguir un alto nivel de colocación laboral en las instituciones públicas y privadas del ámbito regional y nacional.

La evolución de los ingresantes en el programa de estudios de Guía Oficial de Turismo, ha mostrado ser consistente desde su creación, dado que desde el año 2017 hasta el año 2021, siempre se ha logrado cubrir el 100% de las vacantes ofertadas; esto en razón a que siempre el número de postulantes ha superado al número de vacantes y con ello se consigue el ingreso de estudiantes con vocación y de buen nivel de preparación académica.

b) Matrículas y permanencia de estudiantes

La evolución del número de estudiantes matriculados en el IESTP La Salle de Urubamba tiene una correlación directa con el número de salones existentes en un año determinado. De manera similar el porcentaje de permanencia de los estudiantes, está bastante relacionada con el rendimiento académico, pero también con el contexto regional, nacional y mundial.

En el análisis realizado de las matrículas y el nivel de permanencia de los estudiantes se ha considerado una data histórica de 5 años, con información procedente desde el año 2017 hasta el año 2021, con el cual es posible observar las variaciones y tendencias a futuro.

Iniciamos el análisis evolutivo en el programa de estudios **Producción Agropecuaria**, donde el comportamiento histórico de la cantidad de estudiantes matriculados y su permanencia es la siguiente.

Tabla 7

Evolución de las matrículas y la permanencia de estudiantes en el programa de estudios de Producción Agropecuaria, periodo 2017 al 2021

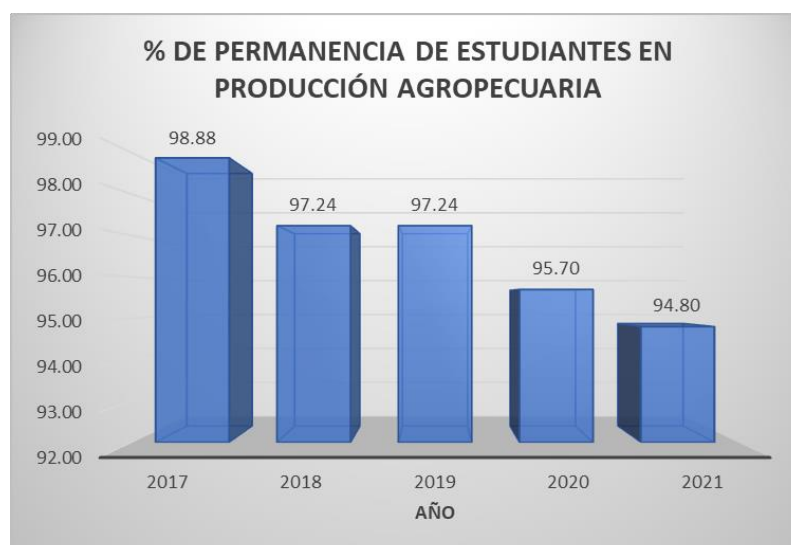
Año	N° de Estudiantes Matriculados	N° Estudiantes Retirados	% de Permanencia
2017	178	2	98.88
2018	181	5	97.24
2019	181	5	97.24
2020	186	8	95.70
2021	173	9	94.80
Promedio	179.8	5.8	96.77
Total	899	29	483.85

Figura 8: Evolución del número de estudiantes matriculados y su permanencia en Producción Agropecuaria



La evolución del número de estudiantes matriculados en el programa de estudios de Producción Agropecuaria, es casi constante; en primer lugar, porque el número de salones durante los años 2017 al 2021 fueron tres. En este entender, la cantidad oscila en un número mínimo observado de 173 estudiantes matriculados en el año 2021 y un máximo en el año 2020 de 186 estudiantes. La baja cantidad observada en el año 2021 se debe al efecto ocasionado por el Covid 19 y la emergencia sanitaria establecida por el gobierno central, lo que obligó a atender el servicio educativo en forma no presencial.

Figura 9: Evolución de la permanencia de estudiantes en Producción Agropecuaria



La permanencia de los estudiantes en el programa de estudios de Producción Agropecuaria, ha sido constante, se observa un nivel alto del 98.88% en el año 2017, luego se mantuvo uniforme en el 97.24% durante los años 2018 y 2019, bajando un tanto el año 2020 y 2021, donde se observa un nivel del 94.80%. El nivel levemente bajo observado en el año 2020 y 2021 es a causa del Covid 19, que ha afectado a estudiantes por temas de conectividad baja y acceso a equipos tecnológicos para seguir los estudios de manera no presencial.

En el programa de estudios **Computación e Informática y Desarrollo de Sistemas de Información**, la evolución del número de estudiantes matriculados y la permanencia se muestra a continuación.

Tabla 8

Evolución de las matrículas y la permanencia de estudiantes en el programa de estudios de Computación e Informática y Desarrollo de Sistemas de Información, periodo 2017 al 2021

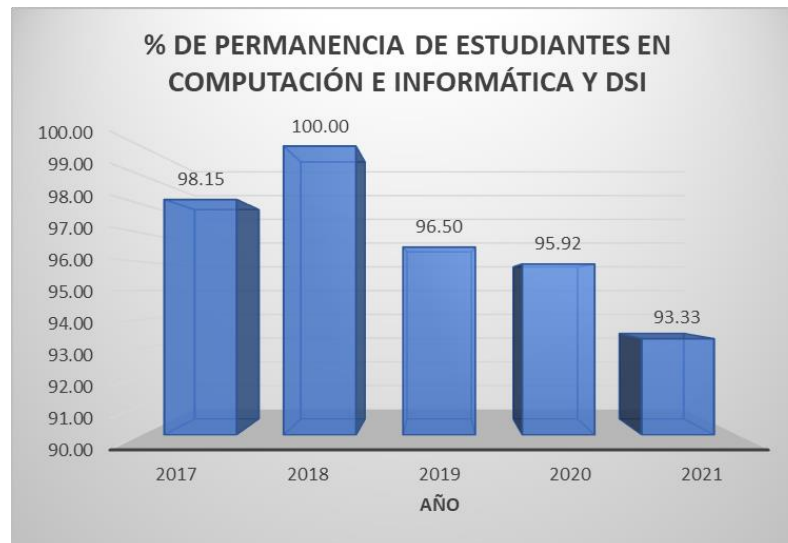
Año	N° de Estudiantes Matriculados	N° Estudiantes Retirados	% de Permanencia
2017	108	2	98.15
2018	128	0	100.00
2019	143	5	96.50
2020	196	8	95.92
2021	180	12	93.33
Promedio	151	5.4	96.78
Total	755	27	483.90

Figura 10: Evolución del número de estudiantes matriculados y su permanencia en Computación e Informática y Desarrollo de Sistemas de Información



En el programa de estudios de Computación e Informática, la evolución del número de estudiantes matriculados fue elevándose de manera gradual. En el año 2017 se tuvo 108 estudiantes matriculados, se incrementó a 128 estudiantes para el año 2018 y aún continuó incrementando el número de estudiantes matriculados en el año 2019, llegando a 143; siendo en estos años la cantidad de aulas solamente de 2. En el año 2020 se incrementa un nuevo salón y con ello el número de estudiantes matriculados se eleva a 196. En el año 2021 se mantienen dos aulas del programa de estudios de Computación e Informática y se inicia con un aula el programa de estudios de Desarrollo de Sistemas de Información, con el cual se tiene un total de 180 estudiantes matriculados.

Figura 11: Evolución de la permanencia de estudiantes en Computación e Informática y Desarrollo de Sistemas de Información



Los niveles de permanencia de estudiantes en el programa de estudios de Computación e Informática, durante el año 2017 fueron del 98.15%, pero el nivel más sobresaliente fue del año 2018 con el 100% de permanencia, en los años 2019 y 2020 descienden gradualmente a 96.50% y 95.92% y recae algo más el año 2021 a 93.33%. En definitiva, el Covid 19 y la emergencia sanitaria establecida a causa de este virus ha ocasionado una ligera baja en el nivel de permanencia.

El número de estudiantes matriculados y el nivel de permanencia en el programa de estudios **Industrias Alimentarias**, ha tenido una evolución aceptable y se detalla a continuación.

Tabla 9

Evolución de las matrículas y la permanencia de estudiantes en el programa de estudios de Industrias Alimentarias, periodo 2017 al 2021

Año	N° de Estudiantes Matriculados	N° Estudiantes Retirados	% de Permanencia
2017	114	8	92.98
2018	145	3	97.93
2019	160	6	96.25
2020	174	6	96.55
2021	113	3	97.35
Promedio	141.2	5.2	96.21
Total	706	26	481.06

Figura 12: Evolución del número de estudiantes matriculados y su permanencia en Industrias Alimentarias



La evolución del número de estudiantes matriculados en el programa de estudios de Industrias Alimentarias se presenta en forma creciente; de esta forma en el año 2017 donde se observa 114 estudiantes matriculados, este se incrementa a 145 estudiantes en el año 2018, en la misma dirección en el año 2019 se incrementa a 160 estudiantes matriculados hasta llegar a 174 estudiantes matriculados en el año 2020; sin embargo en el año 2021, se reduce un aula en este programa de estudios y por tanto el número de estudiantes desciende a 113.

Figura 13: Evolución de la permanencia de estudiantes en Industrias Alimentarias



La permanencia de estudiantes en el programa de estudios de Industrias Alimentarias, se observa ligeramente bajo en el año 2017 donde se obtiene el 92.98%, a partir del año 2018 al 2021 el nivel de permanencia es casi constante con ligeras variaciones entre el 96.25% al 97.93%. En este programa de estudios no parece haber afectado el Covid 19, y es interesante haberse mantenida la permanencia en un nivel alto.

Los niveles de estudiantes matriculados y de permanencia en el programa de estudios **Contabilidad**, los podemos observar en la tabla y gráficas siguientes.

Tabla 10

Evolución de las matrículas y la permanencia de estudiantes en el programa de estudios de Contabilidad, periodo 2017 al 2021

Año	N° de Estudiantes Matriculados	N° Estudiantes Retirados	% de Permanencia
2017	149	1	99.33
2018	69	1	98.55
2019	147	1	99.32
2020	152	2	98.68
2021	136	4	97.06
Promedio	130.6	1.8	98.59
Total	653	9	492.94

Figura 14: Evolución del número de estudiantes matriculados y su permanencia en Contabilidad



En el programa de estudios de Contabilidad la evolución del número de estudiantes matriculados es casi constante y uniforme, excepto el año 2018, donde solamente existe un aula y la cantidad de estudiantes matriculados se reduce. En los años 2017, 2019, 2020 y 2021 los niveles de matrículas de estudiantes son de 149, 147, 152 y 136 respectivamente, y se corresponde porque en estos años existe en este programa de estudios 2 aulas.

Figura 15: Evolución de la permanencia de estudiantes en Contabilidad



El nivel de permanencia de los estudiantes en el programa de estudios de Contabilidad se considera uniforme; esto en razón a que se observa en el año 2017 un 99.33% de permanencia, luego en el año 2018 se obtiene el 98.55% de permanencia, para el año 2019 se tiene el 99.32% de permanencia, en seguida en el año 2020 se logra el 98.68% de permanencia y en el año 2021 se obtiene el 97.06% de permanencia, que viene a ser el nivel más bajo. Sin duda, la enseñanza no presencial a causa del Covid 19 pudo haber afectado la permanencia en el año 2021.

La cantidad de estudiantes matriculados y el nivel de permanencia en el programa de estudios de **Administración de Servicios de Hostelería**, es posible observarlos en la tabla y gráficos siguientes.

Tabla 11

Evolución de las matrículas y la permanencia de estudiantes en el programa de estudios de Administración de Servicios de Hostelería, periodo 2017 al 2021

Año	N° de Estudiantes Matriculados	N° Estudiantes Retirados	% de Permanencia
2017	64	-2	103.13
2018	77	3	96.10
2019	140	6	95.71
2020	130	2	98.46
2021	141	3	97.87
Promedio	110.4	2.4	98.26
Total	552	12	491.28

Figura 16: Evolución del número de estudiantes matriculados y su permanencia en Administración de Servicios de Hostelería



La cantidad de estudiantes matriculados en el programa de estudios de Administración de Servicios de Hostelería, muestra una evolución favorable, de un total de 64 estudiantes matriculados en el año 2017 se eleva a 77 estudiantes matriculados en el año 2018; esto cuando existía un solo aula. A partir del año 2019 hasta la actualidad se incrementa el número de aulas a dos secciones, y en correspondencia también incrementa el número de estudiantes matriculados, así el año 2019 se tiene 140 estudiantes matriculados, en el año 2020 se tiene 130 estudiantes matriculados y en el año 2021 140 estudiantes matriculados. En necesario dar a saber, la aplicación del nuevo plan de estudios se inicia en el año 2021 y la denominación del programa de estudios pasa a ser Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes, entonces en la actualidad existe un aula con esta nueva denominación y un aula con la denominación anterior.

Figura 17: Evolución de la permanencia de estudiantes en Administración de Servicios de Hostelería



En el programa de estudios de Administración de Servicios de Hostelería el nivel de permanencia de los estudiantes es bastante estable y uniforme; ésta apreciación se sustenta en el hecho de que en el año 2017 existe un 103.13% de permanencia debido al reingreso de estudiantes, no obstante, en el año 2018 se observa un 96.10% de permanencia, luego en el año 2019 se logra el 95.71% de permanencia, seguidamente en el año 2020 se obtiene el 98.46% de permanencia y finalmente en el año 2021 se consigue el 97.87% de permanencia de estudiantes. En efecto, la tendencia de la permanencia de los estudiantes en el programa de estudios de Administración de Servicios de Hostelería es homogénea y persistente. En este programa de estudio no se observa algún efecto negativo a causa del Covid 19 en el nivel de permanencia durante el año 2020 y 2021.

En el programa de estudios de **Guía Oficial de Turismo**, la cantidad de estudiantes matriculados y el nivel de permanencia, se muestra en la información y análisis siguiente.

Tabla 12

Evolución de las matrículas y la permanencia de estudiantes en el programa de estudios de Guía Oficial de Turismo, periodo 2017 al 2021

Año	N° de Estudiantes Matriculados	N° Estudiantes Retirados	% de Permanencia
2017	140	2	98.57
2018	148	2	98.65
2019	139	1	99.28
2020	139	9	93.53
2021	130	8	93.85
Promedio	139.2	4.4	96.77
Total	696	22	483.87

Figura 18: Evolución del número de estudiantes matriculados y su permanencia en Guía Oficial de Turismo



El número de estudiantes matriculados en el programa de estudios de Guía Oficial de Turismo, tiene una evolución con tendencia a ser constante, en este entender; en el año 2017 se observa un total de 140 estudiantes matriculados, en el año 2018 se eleva a 148 estudiantes matriculados; luego en los años 2019 y 2020 se mantiene en el número de 139 estudiantes matriculados; y en el año 2021 desciende ligeramente a 130 estudiantes matriculados, este hecho posiblemente esté siendo ocasionado por la emergencia sanitaria a causa del Covid 19, donde la enseñanza pasó a ser en la modalidad virtual.

Figura 19: Evolución de la permanencia de estudiantes en Guía Oficial de Turismo



En cuanto al nivel de permanencia de estudiantes en el programa de estudios de Guía Oficial de Turismo, se considera elevado y constante en los años donde no hubo Covid 19, es decir, en los años 2017, 2018 y 2019 donde los niveles de permanencia fueron 98.57%, 98.65% y 99.28% respectivamente. Sin embargo, en los años 2020 y 2021 los niveles de permanencia tuvieron un descenso a 93.53% y 93.85%; es notable el efecto ocasionado por la enseñanza virtual establecida por la emergencia sanitaria a raíz del Covid 19.

c) Prácticas y Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo

Las prácticas pre profesionales complementan la formación académica de los estudiantes. Estas prácticas se realizan al finalizar y aprobar las unidades didácticas de un módulo técnico profesional y representan el 35% de las horas correspondientes a un módulo. El desarrollo de las prácticas puede ser realizado en el sector productivo, para el cual el instituto gestiona un convenio, o en el mismo instituto en un área o proyecto determinado. Este es el caso de los estudiantes que cursan al plan de estudios oficial del año 2010. En el caso de los estudiantes que

cursan al plan de estudios con opinión técnica favorable del año 2020, se denominan Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo y se desarrollan al interior del semestre en forma paralela al módulo profesional respectivo; de forma análoga a las prácticas, se pueden realizar en el sector productivo o en el instituto.

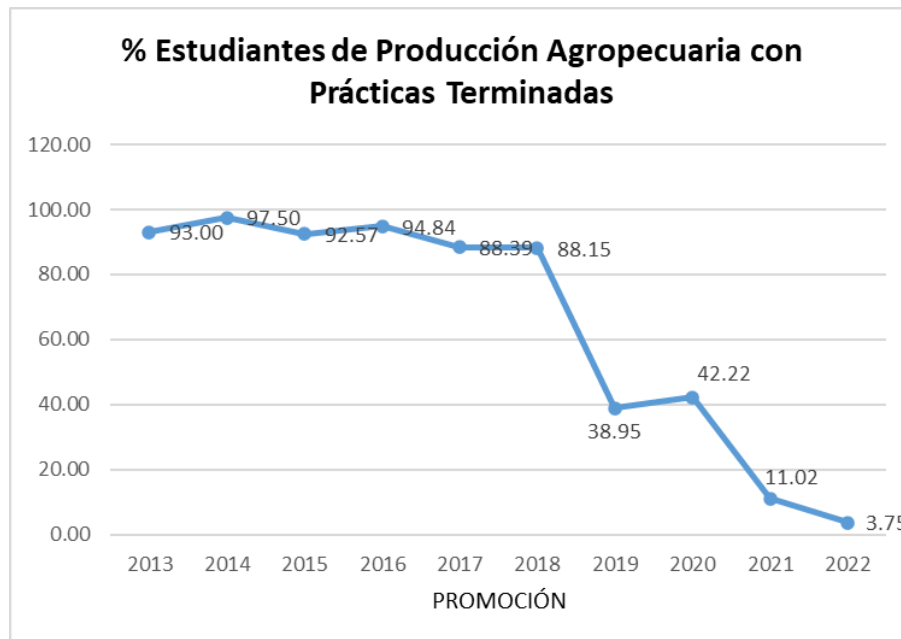
En el programa de estudios de **Producción Agropecuaria** el nivel de avance de las prácticas pre profesionales de los estudiantes, se aprecia en la tabla y gráfico siguientes.

Tabla 13

Evolución del nivel de avance de prácticas pre profesionales de Producción Agropecuaria

Año	N° Estudiantes con Prácticas Terminadas	N° Estudiantes sin Prácticas Terminadas	N° Estudiantes	% Estudiantes con Prácticas Terminadas
2013	18.60	1.40	20.00	93.00
2014	15.60	0.40	16.00	97.50
2015	32.40	2.60	35.00	92.57
2016	29.40	1.60	31.00	94.84
2017	27.40	3.60	31.00	88.39
2018	23.80	3.20	27.00	88.15
2019	7.40	11.60	19.00	38.95
2020	11.40	15.60	27.00	42.22
2021	2.60	21.00	23.60	11.02
2022	1.20	30.80	32.00	3.75
Promedio	16.98	9.18	26.16	65.04

Figura 20: Evolución de las prácticas pre profesionales en Producción Agropecuaria



El porcentaje de estudiantes con prácticas culminadas en el programa de estudios de Producción Agropecuaria, tiene un nivel bastante alto en las promociones de egresados desde el año 2013 al 2016, donde los porcentajes oscilan entre el 92.57% y 97.50%; descienden levemente en las promociones 2017 y 2018 con porcentajes de 88.39% y 88.15% respectivamente. En la promoción del año 2019 desciende en forma preocupante a 38.95% y en la promoción del año 2020 se recupera levemente al 42.22%; en este caso el efecto del Covid 19 ha ocasionado el bajo nivel ejecución de prácticas, en vista de que la promoción 2019 realiza sus prácticas al culminar el semestre académico, luego nuevamente decae en la promoción 2021 a 11.02%, esto a causa también del Covid 19, por las restricciones implantadas, y en la promoción 2022 a 3.75% es lógico porque todavía faltan concluir los estudios de algunos módulos y también por el Covid 19.

Los estudiantes de la promoción 2023, que cursan el nuevo plan de estudios y realizan las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo dentro del semestre como está previsto.

En el programa de estudios de **Computación e Informática** el nivel de avance de las prácticas pre profesionales de los estudiantes, es la siguiente.

Tabla 14

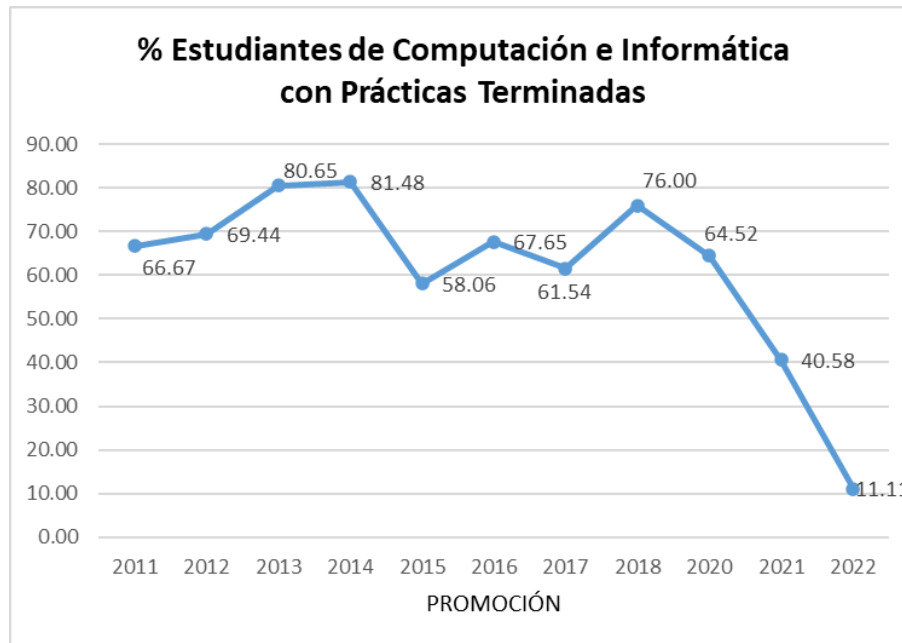
Evolución del nivel de avance de prácticas pre profesionales de Computación e Informática

Año	N° Estudiantes con Prácticas Terminadas	N° Estudiantes sin Prácticas Terminadas	N° Estudiantes	% Estudiantes con Prácticas Terminadas
2011	20.00	10.00	30.00	66.67
2012	25.00	11.00	36.00	69.44
2013	25.00	6.00	31.00	80.65
2014	22.00	5.00	27.00	81.48
2015	18.00	13.00	31.00	58.06
2016	23.00	11.00	34.00	67.65
2017	16.00	10.00	26.00	61.54
2018	19.00	6.00	25.00	76.00
2020	20.00	11.00	31.00	64.52
2021	9.33	13.67	23.00	40.58
2022	3.33	26.67	30.00	11.11
Promedio	18.24	11.21	29.45	61.61

Tanto en la tabla 14 como en la figura 21, es posible apreciar la evolución del avance de las prácticas pre profesionales en el programa de estudios de Computación e Informática. En las promociones del año 2011, 2012, 2013 y 2014 se observa un nivel creciente de la ejecución de prácticas en los porcentajes de 6.67%, 69.44%, 80.65% y 81.48% respectivamente; sin embargo, en la promoción 2015 baja al nivel del 58.06% y luego se recupera paulatinamente en la promoción 2016, 2017 y 2018 en forma creciente de la siguiente manera 67.65%, 61.54% y 76.00%. En la promoción 2020 desciende ligeramente a 64.52% y luego en la promoción 2021 a 40.58% y la promoción 2022 a 11.11%. La promoción 2020 y 2021 sufren las consecuencias del aislamiento social a causa del Covid 19 y por ello el avance de las prácticas pre profesionales descienden, en el caso de la promoción 2022 todavía falta

concluir sus estudios de los últimos módulos razón por la cual el porcentaje de avance es bajo todavía.

Figura 21: Evolución de las prácticas pre profesionales en Computación e Informática



Los estudiantes del programa de **Desarrollo de Sistemas de Información**, iniciaron este año 2021 con el nuevo plan de estudios y las experiencias formativas las desarrollan dentro del semestre y la totalidad de ellos la realizan con el monitoreo del jefe de EFSRT. En este caso, durante cada semestre realizan 64 horas de EFSRT y para el primer módulo corresponden 128 horas que desarrollan durante un año lectivo.

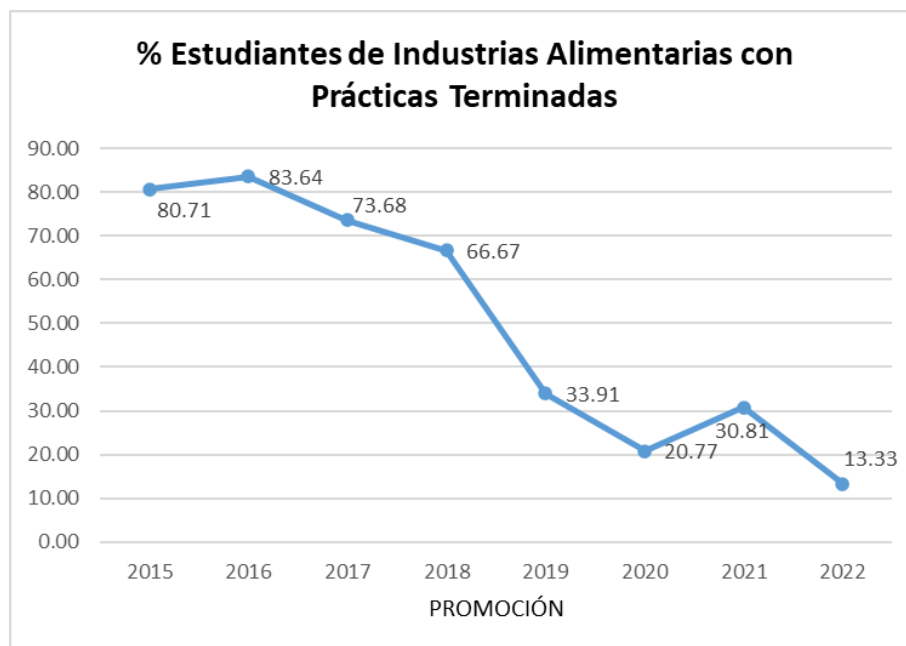
En el programa de estudios de **Industrias Alimentarias** el nivel de avance de las prácticas pre profesionales de los estudiantes, se muestra a continuación.

Tabla 15

Evolución del nivel de avance de prácticas pre profesionales de Industrias Alimentarias

Año	N° Estudiantes con Prácticas Terminadas	N° Estudiantes sin Prácticas Terminadas	N° Estudiantes	% Estudiantes con Prácticas Terminadas
2015	22.60	5.40	28.00	80.71
2016	9.20	1.80	11.00	83.64
2017	14.00	5.00	19.00	73.68
2018	12.00	6.00	18.00	66.67
2019	7.80	15.20	23.00	33.91
2020	5.40	20.60	26.00	20.77
2021	11.40	25.60	37.00	30.81
2022	3.20	20.80	24.00	13.33
Promedio	10.70	12.55	23.25	50.44

Figura 22: Evolución de las prácticas pre profesionales en Industrias Alimentarias



El porcentaje de estudiantes con prácticas terminadas en el programa de estudios de Industrias Alimentarias, muestra un nivel alto en las promociones de egresados del año 2015 y 2016, donde los porcentajes son 80.71% y 83.64%; descienden un tanto en las promociones 2017 y 2018 a niveles del 73.68% y 66.67% correspondientemente. En las promociones 2019, 2020 y 2021 descienden a niveles bajos del 33.91%, 20.77% y 30.81%. Es un hecho, que el Covid 19 ha causado estos bajos

niveles de ejecución de las prácticas pre profesionales de los estudiantes; no obstante, en el caso de la promoción 2021 todavía están cursando unidades didácticas y por ello no pueden realizar las prácticas. En este programa de estudios no se aplica todavía en nuevo plan de estudios, por lo tanto, los estudiantes no realizan las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo dentro del semestre.

En el programa de estudios de **Contabilidad** el nivel de avance de las prácticas pre profesionales de los estudiantes, es la siguiente.

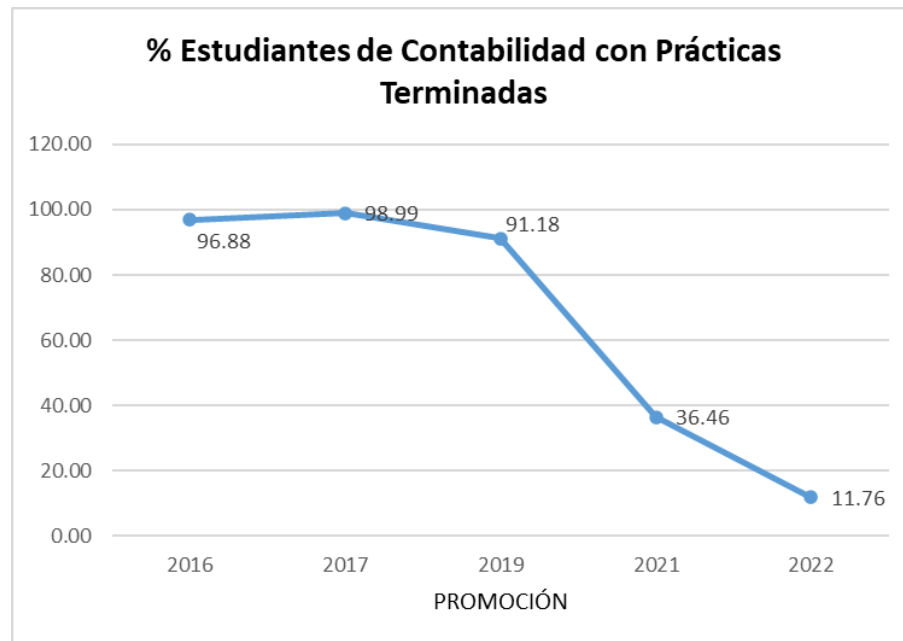
Tabla 16

Evolución del nivel de avance de prácticas pre profesionales de Contabilidad

Año	N° Estudiantes con Prácticas Terminadas	N° Estudiantes sin Prácticas Terminadas	N° Estudiantes	% Estudiantes con Prácticas Terminadas
2016	31.00	1.00	32.00	96.88
2017	32.67	0.33	33.00	98.99
2019	31.00	3.00	34.00	91.18
2021	11.67	20.33	32.00	36.46
2022	4.00	30.00	34.00	11.76
Promedio	22.07	10.93	33.00	67.05

Los niveles de avance de las prácticas pre profesionales en el programa de estudios de Contabilidad se muestran bastante altos en las promociones 2016, 2017 y 2019 en el orden del 96.88%, 98.99% y 91.18%; no hubo promoción 2018, tampoco promoción 2020. En la promoción 2021 el nivel de avance de las prácticas desciende a 36.46%, esto a causa del Covid 19 y las restricciones dadas como el aislamiento social entre otros, como también porque los estudiantes todavía están cursando unidades didácticas. En la promoción 2022 el nivel de avance es del 11.76%, obviamente a causa de que todavía están recién en el IV semestre académico y les falta concluir las unidades didácticas de los módulos II y III.

Figura 23: Evolución de las prácticas pre profesionales en Contabilidad



En este programa de estudios no se aplica en nuevo plan de estudios porque no hubo ingresantes y por lo tanto, no se desarrollan las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo.

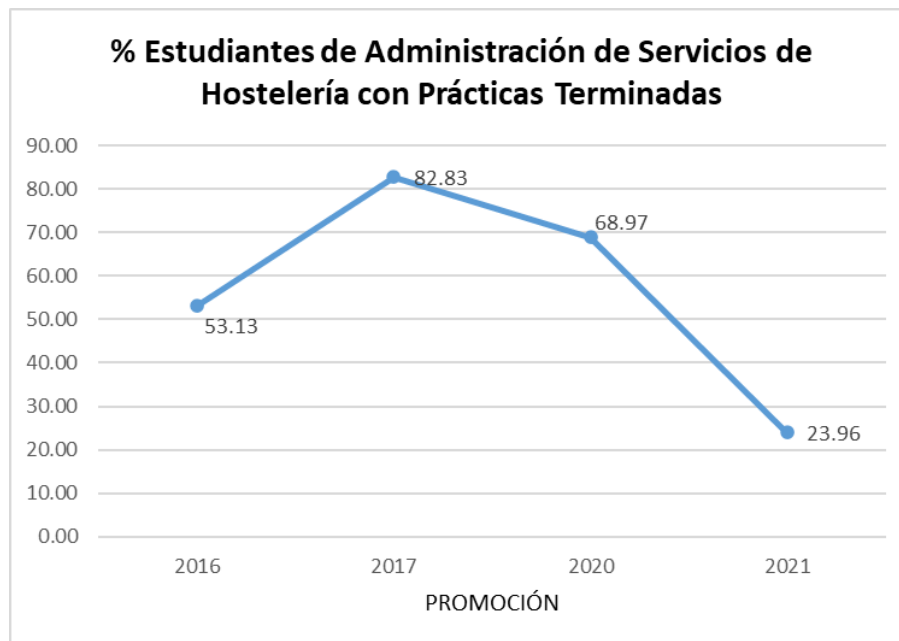
En el programa de estudios de **Administración de Servicios de Hostelería** el nivel de avance de las prácticas pre profesionales de los estudiantes, se describe a continuación.

Tabla 17

Evolución del nivel de avance de prácticas pre profesionales de Administración de Servicios de Hostelería

Año	N° Estudiantes con Prácticas Terminadas	N° Estudiantes sin Prácticas Terminadas	N° Estudiantes	% Estudiantes con Prácticas Terminadas
2016	17.00	15.00	32.00	53.13
2017	27.33	5.67	33.00	82.83
2020	20.00	9.00	29.00	68.97
2021	7.67	24.33	32.00	23.96
Promedio	18.00	13.50	31.50	57.22

Figura 24: Evolución de las prácticas pre profesionales en Administración de Servicios de Hostelería



El nivel de avance de las prácticas pre profesionales en el programa de estudios de Administración de Servicios de Hostelería, es aceptable y variable; es así que en la promoción 2016 se logró el 53.13%, luego se eleva en la promoción 2017 a 82.83% el nivel de avance de las prácticas pre profesionales; seguidamente desciende en la promoción 2020 a 68.97%, descendiendo nuevamente en la promoción 2021 a 23.96%. Es bueno aclarar que no hubo promoción 2018 y 2019, tampoco habrá promoción 2022. El nivel medio de la promoción 2020, se debe a las restricciones impuestas por el Covid 19, asimismo este mismo efecto se observa en la promoción 2021, como también el hecho de que todavía este grupo de estudiantes siguen cursando unidades didácticas del último módulo profesional.

En este programa de estudios ya se puso en marcha el nuevo plan de estudios y, por lo tanto, se desarrollan las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo dentro del semestre académico con la participación del total de los estudiantes monitoreados por el jefe de EFSRT.

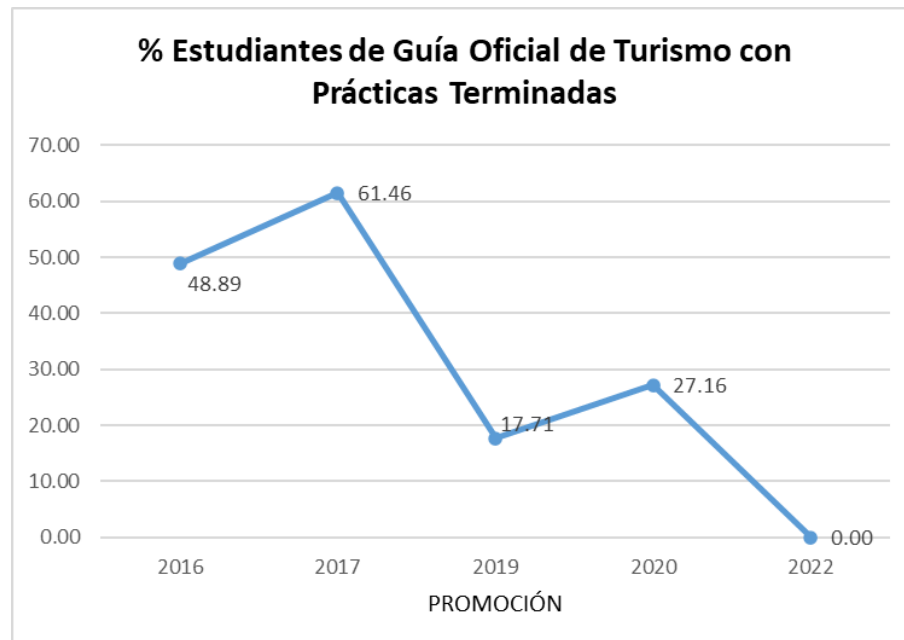
En el programa de estudios de **Guía Oficial de Turismo** el nivel de avance de las prácticas pre profesionales de los estudiantes, se describe en seguida.

Tabla 18

Evolución del nivel de avance de prácticas pre profesionales de Guía Oficial de Turismo

Año	N° Estudiantes con Prácticas Terminadas	N° Estudiantes sin Prácticas Terminadas	N° Estudiantes	% Estudiantes con Prácticas Terminadas
2016	14.67	15.33	30.00	48.89
2017	19.67	12.33	32.00	61.46
2019	5.67	26.33	32.00	17.71
2020	7.33	19.67	27.00	27.16
2022	0.00	24.00	24.00	0.00
Promedio	9.47	19.53	29.00	31.04

Figura 25: Evolución de las prácticas pre profesionales en Guía Oficial de Turismo



Las prácticas pre profesionales en el programa de estudios de Guía Oficial de Turismo, tiene un nivel medio a bajo en forma general; en la promoción 2016 se observa un nivel del 48.89% y este se eleva en la

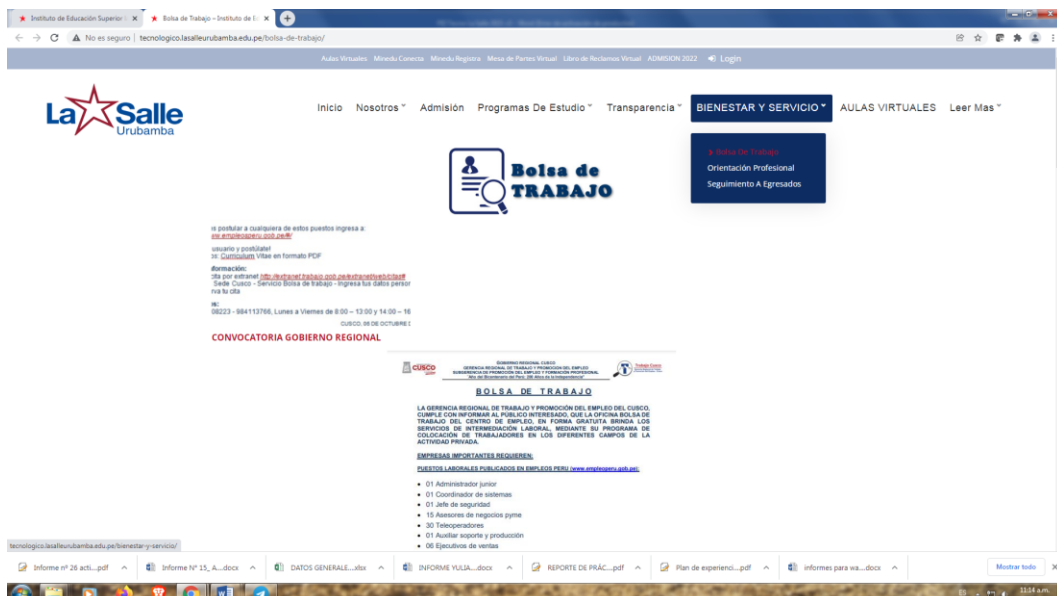
promoción 2017 a 61.46%. No hubo promoción 2018. En la promoción 2019 se tiene una baja considerable a 17.71% y se eleva ligeramente en la promoción 2020 a 27.16%, finalmente en la promoción 2022 el nivel avance es nulo en el desarrollo de las prácticas pre profesionales. Sin duda, los efectos del Covid 19 en el sector turístico fueron caóticos, las empresas cerraron totalmente sus actividades y las instituciones estatales que acogieron a los estudiantes practicantes fueron muy pocos. En el caso de la promoción 2022, además de los efectos del Covid 19, también es razonable entender que ellos todavía no concluyeron las unidades didácticas de todos los módulos, motivo por el cual les falta desarrollar las prácticas pre profesionales.

En este programa de estudios de guía Oficial de turismo ya se tienen ingresantes y se está aplicando el nuevo plan de estudios, razón por la cual, se desarrollan las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo dentro del semestre académico.

d) Inserción laboral de egresados

La inserción laboral del IESTP La Salle se promueve a través de la página web institucional cuyo URL es el siguiente: <http://tecnologico.lasalleurubamba.edu.pe/>.

Figura 26: Pantalla de la bolsa de trabajo institucional

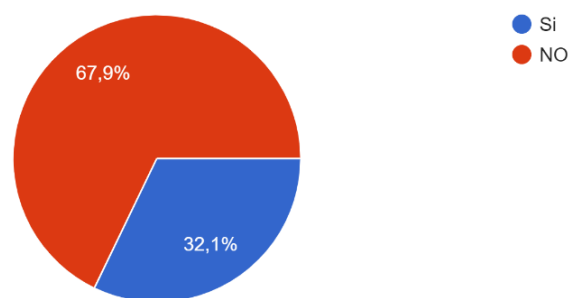


La inserción laboral se encuentra a cargo de la Unidad de Bienestar y Empleabilidad; el encargado tiene entre sus funciones la difusión de la oferta laboral en coordinación con instituciones aliadas, y también mantener contacto con los egresados a través de medios virtuales para realizar el seguimiento de las colocaciones. Entre las acciones de seguimiento realizadas es la ejecución de encuestas para observar el nivel de inserción laboral.

En la última encuesta realizada a los egresados de los distintos programas de estudios, en relación con el nivel de inserción laboral y otros aspectos relacionados, el reporte obtenido es el siguiente.

Figura 27: Gráfico del nivel de titulación de egresados

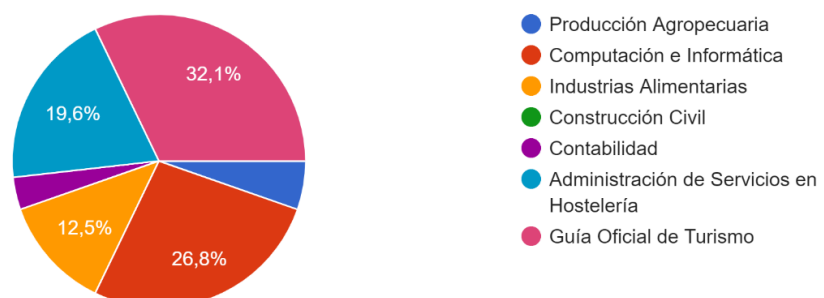
Usted es Titulado
56 respuestas



En la muestra de estudiantes encuestados, se observa a un 67.9% de egresados en condición de no estar titulados y el 32.1% si obtuvieron el título profesional correspondiente.

Figura 28: Gráfico del programa de estudios de procedencia egresados

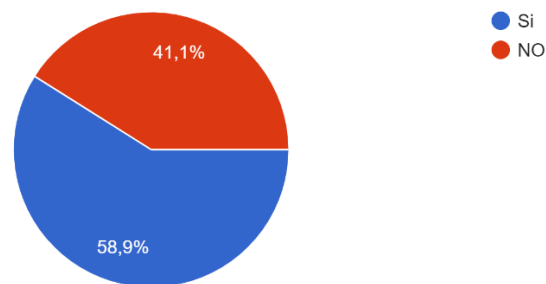
Programa de estudios concluido
56 respuestas



Los resultados nos muestran una alta respuesta de egresados del programa de estudios de Guía Oficial de Turismo (32.10%), como también de egresados del programa de estudios de Computación e Informática (26.80%), luego egresados del programa de estudios de Administración de Servicios de Hostelería (19.60%), en seguida egresados del programa de estudios de Industrias Alimentarias (12.50%) y en menor proporción de los programas de estudios de Producción Agropecuaria, Contabilidad y Construcción Civil.

Figura 29: Gráfico de la ocupación laboral de los egresados

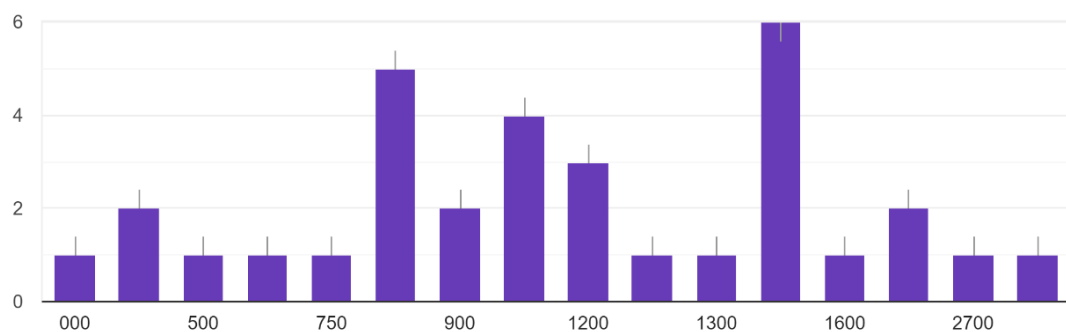
Actualmente Trabaja
56 respuestas



En los resultados del reporte el 58.90% de los egresados se encuentra laborando, lo cual es resaltante, porque se sabe que una gran proporción de egresados no son titulados y aún así se encuentran laborando. El 41.10% de egresados no se encuentran laborando.

Figura 30: Gráfico de la remuneración mensual percibida de los egresados

Remuneración mensual aproximada percibida.
33 respuestas

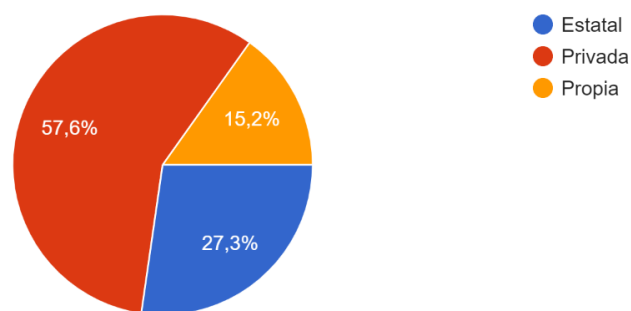


Las remuneraciones percibidas de los egresados oscilan desde menos de 500 soles hasta 3000 soles, estas remuneraciones tienen relación estrecha con la condición laboral, el nivel de formalidad del empleo, el tipo de empresa, el sector laboral y las iniciativas de emprendimiento de los propios egresados.

La importancia de este indicador, es observar cuán importante es contar con el título de profesional técnico, que incide en forma directa en la remuneración percibida de los egresados.

Figura 31: Gráfico del tipo de empresa donde laboran los egresados

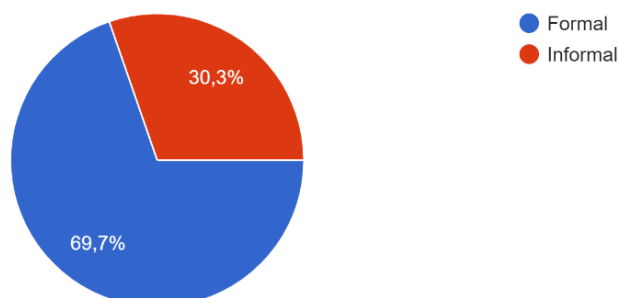
Tipo de empresa:
33 respuestas



La colocación de los egresados mayormente se ubica en el sector privado donde se observa el 57.60%, luego se halla el sector estatal con el nivel del 27.30%; finalmente el sector de emprendimiento se presenta en el 15.20%, donde los egresados promocionan alguna actividad de iniciativa propia en forma independiente.

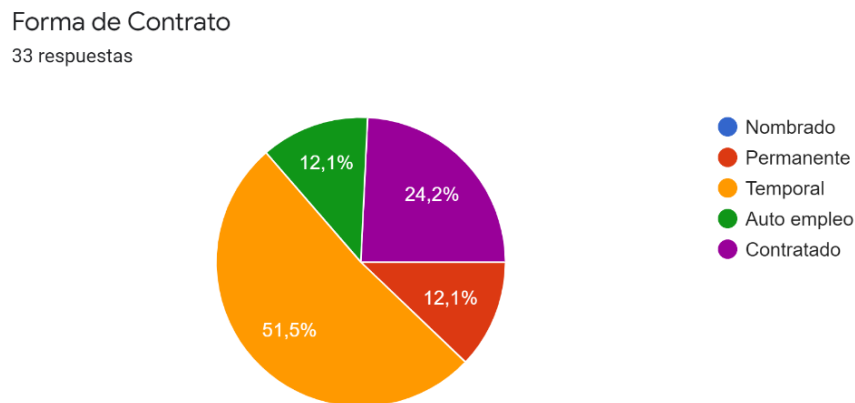
Figura 32: Gráfico de la condición laboral de los egresados

Condicion Laboral Actual :
33 respuestas



Los egresados en la proporción del 69.70% laboran en empresas e instituciones formales; por el contrario, el 30.30% de los egresados laboran en el sector informal. Es notorio el efecto de esta condición en la remuneración, donde se percibe remuneraciones más altas y dentro de las normas legales en el sector formal, en cambio remuneraciones bajas en el sector informal.

Figura 33: Gráfico de la forma de contrato de los egresados



La forma o condición de acceso laboral de los egresados se observa en la siguiente manera. El 51.50% cuenta con un contrato temporal, de otro lado el 24.20% tiene la condición de contratado, mientras que el 12.10% de los casos señala tener la condición de contrato permanente, asimismo el otro 12.10% es de autoempleo.

e) Vinculación con el sector productivo

El IESTP La Salle mantiene buenas relaciones con instituciones del medio sean estas de naturaleza pública o privada; producto de ello se han logrado consolidar alianzas estratégicas traducidas en la firma de convenios interinstitucionales para la atención de las prácticas pre profesionales, las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo e inserción laboral.

A continuación, mostramos un directorio de instituciones con las cuales se lograron firmar convenios, de las cuales muchas están vigentes y otras en proceso de renovación.

Tabla 19

Listado de instituciones con firma de convenios

N°	Nombre de la institución	RUC	Jefe o Gerente	Dirección
1	Municipalidad Provincial de Urubamba	20147567449	Abog. Carlos Hugo Garrido Chalen	Plaza de armas S/N- Urubamba
2	Sumaq Tika	10475069981	Marylia Berna Flores Sullca	
3	Universidad La Salle Barcelona		Josep Martí Santos	Carrer de Sant Joan de la Salle, 42, 08022 Barcelona, España
4	Julio Jim Estrada Cuba	10404679878	Julio Jim Estrada Cuba	Calle Wiñay Wayna n° 104 Machupicchu
5	Asociación Civil Corazones para Perú	20218916903	Rossina Estrada Kaucho	Av. 9 de noviembre S/N, Urubamba
6	Inmobiliaria de Turismo S. A	20136847237	Elizabeth Carlotto Ocampo	Plaza Manco II – 123, Yucay
7	Producciones Forastero	10423791948	Jhon Iturriaga Airampo	Urb. 1° de Mayo Psj. San Martin E-2, Urubamba
8	Emporio Carnicería Yawar Maky	10455782941	Waldir Allende Latorre	Av. Palacio c/n Huáscar S/N Urubamba
9	Panadería y Pastelería “Emanuel”	10410521518	Edgar Quispe Inquilltupa	Jr. Palacios s/n Urubamba
10	Tortas Europa	10464335132	Cristóbal Nina Condori	Calle Belén 244, Urubamba
11	Panadería y Pastelería San Martin	10102858021	Luisa Incaquihui Pareja	Calle Belén N° 533 B
12	Finca de los Saucos S.A.C	10238086456	Ing. José Manuel Corrales Vizcarra	Comunidad Pasto Grande, Challabamba - Paucartambo
13	K'allampas S.A.C	20600702221	Ing. Luis Ángel Cornejo Rojas	Calle Belén S/N C.C. San José - Urco
14	Embotelladora Cusco del Sol S.R. L	20527907862	Carlos Raúl Saypón Siu Olivera	Mza. A Lote 7.z.1 Parque Industrial - Cusco
15	Agrícola Alsur Cusco S.A.C	20564022765	José Del Valle Martín	Urb. tres reyes nro. s/n C.C. Markjo - Anta
16	La Cabaña	10243610201	Julio Riquelme Hualparimachi	C.C Compone, Anta

N°	Nombre de la institución	RUC	Jefe o Gerente	Dirección
17	Challahuasi	10239763443	Juan Carlos Lambarri	Centro Poblado Huayocari, Urubamba
18	Granja de Animales Menores “Kuto”	10253080430	Fernando Quillahumán Huamán	C.C Huaypo Grande S/N Urubamba
19	Vivero Huincho	10253026508	Alfredo Escobar Loaiza	Huincho km 716, Urubamba
20	Consortio Orión Cusco S.R. L	20491221446	Cristian Tupayachi Tupayachi	Urb. Santa Rosa F-1, Wánchaq-Cusco
21	Inkariy S.A.C	20564308065	Nelly Pílares Dolmos de Merida	Vía. Calca km 53, Calca
22	Municipalidad Distrital de Yucay	20159377424	Leocadio Madera Guardanaula	Av. San Martín N° 907, Yucay
23	Asociación Vida Wasi	20553585911	Abog. Félix Jesús Dongo Avalo	Vía Urubamba / Ollantaytambo
24	Universidad La Salle - Arequipa	20456344004	Rector Dr. Patricio Quintanilla Paulet	Av. Alfonso Ugarte 517, Arequipa
25	Del Valle Alimentos y Bebidas	20607260444	Lic. Franklin Vega Alvarez	Av. Ferrocarril s/n, Urubamba - 974374447
26	Restaurante Puca Wasi	10410683828	Sandro Huallpa Soto	Av. Ferrocarril s/n, Urubamba - 940184584
27	American Fox Adventure E.I.R. L	20527958858	Nino Aldhair Cusihuaman Uscapi	Calle Tigre 110, Cusco - 984646064
28	Yucay Museo de Cultura Viva	20603635087	Anamelba Marmanillo Acurio	Acco Acco Urubambilla s/n, Yucay - 989675717
29	Pumas Trek Peru	10239493136	Edith Puma Noa	Portal Comercio 141, Cusco - 984672222
30	Apu Peru Tour & Expedition E.I.R. L	20602006141	Joel Roger Recsi Miranda	Calle Marquez 119, Cusco- 974227676
31	Peru Private Tours E.I.R. L	20602645411	Edwin Pimentel Quispe	Tayra Wasi N°. S/N C.C. Arin, Calca- 958292927

En el ámbito del valle sagrado de los incas existen muchas otras instituciones con las cuales existe la posibilidad de estrechar lazos

institucionales, y en el futuro cercano poder concretizar alianzas estratégicas cuyo beneficio sea mutuo.

En la siguiente tabla podemos observar un directorio interesante de instituciones públicas y privadas, a las que consideramos amigas, porque en algún momento se realizaron actividades conjuntas sin necesidad de haber formalizado un convenio.

Tabla 20

Listado de instituciones amigas con potencial para firma de convenios

N°	Nombre de la institución	RUC	Jefe o Gerente	Dirección
1	Cuna Jardín El Capullito	20277804078	Carmen Rosa Vasquez Mora	Av. La Convencion N° 295, Urubamba - 952339468
2	Ceramicas Seminario E.I.R. Ltda.	20277688060	Calixto Behar Pablo	Nro. 405 Berriozabal Cusco, 084 201086
3	Natura Vive S.A.C.	20490257188	Natalia Rodriguez Romero	Km. 82 Otr. Cerro Kunoj Pachar, Urubamba-084 201253
4	Willka Tika S.A.C.	20317853085	Peter Cumes Terence	Lucmayoc Nro. S/N Sector Rumichaca, Urubamba-977708889
5	Conexion Urubamba S.R. L	20563951215	Julio Otani Barbosa	Mza. S Lote. 22 Asc. Valle Sagrado 2da Etapa - 974790046
6	Inkaterra Peru Sac	20419195317	Enrique Mariano Gamero Maldonado	Huayocari Bajo, Francion 1-A, Urubamba - 01 6100400
7	Ferreteria Gallegos S.R. L	20527795371	Victoria Conde de Gallegos	URB. PRIMERO DE MAYO A-7, Urubamba - 084 201516

N°	Nombre de la institución	RUC	Jefe o Gerente	Dirección
8	Agencia De Viajes Condor Travel S.A.C	20100140692	Silvana Muguerza Mori	Saphi 848, Cusco - 084 225961
9	Alpaca Expedition E.I.R. L	20490768948	Raúl Ccolque Ccolque	Cal.Heladeros Nro. 157 Int. 24, Cusco - 084 254278
10	Lima Tours S.A.C.	20536830376	Jose Octavio Pedraza Newton	Jiron Ricardo Palma 16, Cusco- 084 228431
11	Sunshine Travel Peru E.I.R. L	20527396248	Luz Juana Cornejo Gallegos	Calle Plateros N°373, Cusco – 084 253131
12	Biking Peru Trek E.I.R. L	20603241721	Americo Patricio Jimenez Huamanttica	Calle Nueva Alta 471, Cusco - 984507782
13	Peru Terra Expedition E.I.R. L	20600722426	Lizbet Quispe Condori	Portal Panes 123, Cusco - 997123560
14	Tambo Del Inka Hospedaje Empresa Individual De Resp. Ltda	20527747211	Peregrina Arenas De Gongora	Av. Ferrocarril S/N, Urubamba- 084 581777
15	Albergue Ollantaytambo EIRL	20442088811	Joaquin Randall Weeks	Ollantaytambo Nro. S/N Estacion Ferroviario - 084 204014
16	Productos Alimentarios Misky S.A.C	20526970340	Odar Rodriguez Kross	Calle República De Bolivia- 084 262888
17	Planta de Productos Lacteos "La Sallito"	20189908220		Av. Los Incas s/n Urubamba - 084 201481
18	Consortio Estrella J.F S.C.R. L	20450712192	Juvenal Farfan Diaz	Parque Industrial E-7, Wanchaq Cusco - 084 238573
19	Cooperativa Agroindustrial Valle Sagrado Ltda.	20191050960	Edith Sallo Castillo	Carretera Cusco- Urubamba - 984114150

N°	Nombre de la institución	RUC	Jefe o Gerente	Dirección
20	Industrias Arcero S.A.C	20527146993	Lucrecia Guevara de Aguirre	Jr. Suiza Lt. 17 Urb- Santiago, Cusco - 084242294
21	Industrias MolinoCusco S.A.C	20443234510	Rolando Reyes Toledo	Urb. Parque Industrial, Cusco- 084 240045
22	I.E Agropecuaria Salesiano - Monte Salvado		Director: Martin Quijano Rodriguez	Quebrada Honda, Yantile - 997578074
23	Camal Municipal de Urubamba	20147567449	Jefe de Recursos Humanos	Plaza de armas s/n, Urubamba - 084 201077
24	Camal Municipal de Calca	20156074242	Jefe de Recursos Humanos	Plaza de armas s/n, Calca - 084 202277
25	Empresa Productos Naturales Munay S.R. L	20563864754	Jorge Careceda Castro	Sector Chajhuar s/n Urubamba - 084 202222
26	Planta Procesadora y transformadora de frutas Disfruta en el valle Sagrado	20491240076	Valdez Illanes Arquimides	Av. San Martin s/n Yucay, Urubamba - 084 797292
27	Valle Gastronómico S.A.C.	20603707096	Rene Hector Rodriguez Carazas	Av. Ferrocarril cruce con Av. Sr. De Torrechayoc - 998 137 686

f) Iniciativa de proyectos productivos por programas de estudio

La promoción de proyectos productivos constituye una forma de generar ingresos económicos para financiar la mejora constante en equipamiento académico de los programas de estudios, de otro lado se convierten en espacios para el desarrollo de prácticas y experiencias formativas en situaciones reales de trabajo de los estudiantes en sus módulos formativos de especialidad.

Las iniciativas identificadas de proyectos productivos en el programa de estudios de **Producción Agropecuaria** son las siguientes:

- Producción de plantas ornamentales y frutales en el vivero.
- Producción de plantones forestales.
- Producción de abonos orgánicos y lombricultura.
- Producción de semilla de maíz blanco.
- Producción de hortalizas en Fitotoldos y campo abierto.
- Producción de maíz grano y choclo.
- Producción de alimentos balanceados para animales.
- Producción de porcinos de recría.
- Producción de leche.
- Producción de derivados lácteos: Queso, yogurt, manjar y mantequilla.
- Producción de cuyes para carne y reproductores.
- Producción apícola: miel, polen y núcleos.

Las iniciativas identificadas de proyectos productivos en el programa de estudios de **Computación e Informática y Desarrollo de Sistemas de Información** son las siguientes:

- Centro de reparación y mantenimiento de computadoras.
- Centro de capacitación técnica en computación e informática.
- Centro de diseño gráfico y edición de videos.
- Centro de talento informático en creación de software.
- Centro de gestión de entorno virtual de aprendizaje (aulas virtuales).

Las iniciativas identificadas de proyectos productivos en el programa de estudios de **Industrias Alimentarias** son las siguientes:

- Elaboración y comercialización de néctar de durazno y naranja.
- Apertura e Implementación de un centro de producción de hongos comestible - k'allampas.
- Producción y comercialización de yogurt en presentaciones pequeñas para escolare y tamaño familiar

- Producción continua y comercialización de yogur congelado de tres sabores.
- Evaluación de la salazón para elaboración de carne salada.
- Elaboración de bocaditos fritos de granos.
- Elaboración y Distribución diaria de pan de trigo y pan blanco.
- Implementación y utilización de herramientas de decoración de tortas.
- Producción de néctar de kiwicha con naranja “QUINUANA”
- Catación profesional de café.
- Practica permanente de Catadores Entrenados con productos que elaboren los semestres anteriores (Café, lácteos y bebidas de fruta, cereales)
- Plan de negocios para la producción y comercialización de fruta trozada empacada al vacío.
- Producción y comercialización de helados de leche.
- Envasado y empaquetado de productos en coordinación con empresas privadas.

Las iniciativas identificadas de proyectos productivos en el programa de estudios de **Contabilidad** son las siguientes:

- Centro de asesoría, capacitación y orientación tributaria.
- Oficina de servicio contable a terceros.
- Oficina de análisis y orientación financiera.

Las iniciativas identificadas de proyectos productivos en el programa de estudios de **Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes** son las siguientes:

- Apertura de la Casa Hospedaje “La Salle Inn”.
- Preparación y expendio de la variedad gastronómica de nuestra región.
- Apertura de una panadería y pastelería con variedad productos de panificación con cereales andinos.
- Apertura de un bar turístico con elaboración de cocteles con insumos de nuestra zona.

- Implementación y apertura de una cafetería La Salle.
- Centro de capacitación en hotelería y restaurantes.
- Servicio de catering.

Las iniciativas identificadas de proyectos productivos en el programa de estudios de **Guía Oficial de Turismo** son las siguientes:

- Apertura de la agencia de viajes “Lasallito Tours”.
- Centro de idiomas.
- Centro de desarrollo de productos turísticos.

g) Iniciativa de investigación aplicada e innovación del IES.

La investigación e innovación tecnológica es una demanda requerida por el sector productivo a nuestra institución. En el IESTP La Salle, los programas de estudios cuentan con un equipo docente multidisciplinario e idóneo para desarrollar proyectos de investigación especializada, asimismo, proyectos de desarrollo de innovación tecnológica en diferentes campos relacionados a los programas de estudios en actividad. En forma conjunta docentes y estudiantes, como también con participación del sector productivo es posible desarrollar investigaciones e innovaciones aplicadas a la mejora de procesos, productos y desarrollo de nuevos productos y servicios.

Las ideas identificadas de proyectos de investigación e innovación en los diferentes programas de estudios se exponen a continuación.

Producción Agropecuaria:

- Investigación y producción de abonos orgánicos.
- Uso de enraizadores naturales.
- Controladores biológicos en cultivos.
- Análisis comparativo de sistemas de riego en el cultivo de maíz.
- Métodos de propagación de plantas ornamentales y frutales.
- Control de calidad de productos agrícolas en campo.
- Métodos y técnicas de análisis de suelos para agricultura.
- Uso de sistemas de riego en diferentes cultivos.

- Métodos y técnicas de manejo pos cosecha.
- Instalación de pasturas mixtas.
- Uso de insumos alimenticios locales en la preparación de alimentos balanceados para animales.
- Instalación de plantas melíferas para apicultura.
- Monitoreo del índice productivo en crías.
- Aplicación de las Buenas Prácticas Pecuarias en crías caseras y famiempresas.
- Control de calidad de productos pecuarios en granja.
- Estudio de mercado para productos agropecuarios.
- Procesamiento primario de productos agrícolas.
- Procesamiento primario de productos pecuarios.

Computación de Informática y Desarrollo de Sistemas de Información:

- Creación y desarrollo de entornos virtuales de aprendizaje.
- Virtualización de materiales de aprendizaje.
- Creación y desarrollo de aplicativos.
- Desarrollo de entornos web interactivos.
- Creación y desarrollo de producción audiovisual.
- Comercio electrónico de productos comerciales mediante entornos virtuales.
- Modelos de gestión y administración de redes.
- Modelos de gestión de bases de datos.
- Análisis comparativo de seguridad informática.
- Auditoría informática en instituciones y empresas.
- Creación y desarrollo de videojuegos.
- Control de calidad de productos informáticos.
- Validación de aplicativos desarrollados.

Industrias Alimentarias:

- Formulaciones para elaboración de néctar con sustitución de frutas exóticas.

- Formulaciones para elaboración de mermelada con sustitución de frutas exóticas
- Tratamientos para elaboración de mermelada de cushuro.
- Elaboración y evaluación de durazno deshidratado osmóticamente.
- Elaboración y comparación de queso andino con diferentes tipos de leche.
- Experimentos de elaboración de quesos salado con sal de maras.
- Utilización de suero de queso en elaboración de productos alimenticios.
- Elaboración de hamburguesa con carne de trucha.
- Formulaciones para elaboración de embutidos con sustitución de diferentes insumos cárnicos.
- Elaboración de muffins con granos andinos.
- Utilización de granos andinos para la elaboración de panes con alto valor nutricional.
- Elaboración de una bebida funcional a base de frutas exóticas.
- Utilización de cacao y fase en elaboración de bebidas agroindustriales.
- Determinación de cenizas de frutas, granos, tubérculos etc. provenientes del valle sagrado.
- Determinación de parámetros de uso de desinfectantes en el lavado de frutas.
- Investigar y hacer pruebas sobre métodos para evitar pardeamiento enzimático de las frutas a procesar.
- Elaboración y evaluación de durazno deshidratado osmóticamente.
- Utilización de cacao y fase en elaboración de bebidas agroindustriales.
- Análisis microbiología de alimentos
- Estudio de vida de útil de los productos lácteos, cárnico, cereales de frutas y azucares

Contabilidad:

- Estudio de factibilidad para la constitución de una cuna - guardería infantil para niños de 06 a 36 meses de edad aplicando la metodología Domam en la ciudad de Calca.
- Estudio de factibilidad para la constitución de una tienda de cerámica Sumaq Maki Artesanias E.I.R.L en el distrito de Písaq.
- Estudio de factibilidad para la constitución de la empresa E&C S.A.C dedicado a la fabricación de módulos publicitarios en la ciudad de Urubamba.
- Estudio de factibilidad para la constitución de la empresa Stampede E.I.R.L dedicada a la sublimación y estampado de camisetas en la ciudad de Urubamba.
- Estudio de factibilidad para la constitución de la empresa “Los Líderes Financieros S.A.C” dedicada a la asesoría contable, tributaria, laboral y financiera en la ciudad de Urubamba.
- La recaudación de recursos directamente recaudados y su impacto del Covid – 19 en la Municipalidad Provincial de Urubamba en el periodo 2020.
- Estudio de factibilidad para la constitución de la empresa “Sumaq Qoe E.I.R.L.” dedicado a la crianza y comercialización de cuyes en la comunidad de Mahuaypampa, distrito de Maras.
- Estudio de factibilidad para la constitución de un centro de capacitación en el manejo de Software Contable DS-Cont en la ciudad de Urubamba.
- La amnistía tributaria y su influencia en la recaudación del impuesto predial en la Municipalidad Distrital de Yucay periodo 2019.
- Los arbitrios municipales y su influencia en los servicios de parques y jardines en la provincia de Urubamba 2019.
- Evaluación y análisis de la cultura tributaria en la ciudad de Urubamba.

Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes:

- Estudio y mejoramiento del área de Housekeeping en hostales de la provincia de Urubamba.
- Estudio y Mejoramiento de las habitaciones de los hostales categorizados de 1,2,3 estrellas de la provincia de Urubamba.
- Estudio y manejo de insumos químicos para la limpieza de las áreas públicas de los establecimientos de hospedaje y afines en la provincia de Urubamba.
- Estudio de caracterización del servicio de atención al cliente en los hoteles de la ciudad de Urubamba.
- Estudio de caracterización del servicio de atención al cliente en los restaurantes de la ciudad de Urubamba.
- Técnicas culinarias ancestrales.
- Uso de nuevos insumos en la preparación de tragos y cocteles.
- Innovación de los servicios hoteleros y restaurantes con aplicación personalizada de las buenas prácticas.
- Innovación de los restaurantes con aplicación personalizada de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Innovación de las panaderías con aplicación personalizada de las buenas prácticas.
- Innovación de los servicios de bar con aplicación personalizada de las buenas prácticas.

Guía Oficial de Turismo:

- Fortalecimiento de Buenas Prácticas de Atención en el servicio de traslado y conducción de grupos Turísticos.
- Desarrollo de módulos de Información y Asistencia al Turista.
- Inventario de danzas típicas de la provincia de Urubamba y sus distritos.
- Técnicas de Guiado en Circuitos Turísticos Locales.
- Estudio del perfil del Turista que visita la provincia de Urubamba.
- Descripción del equipo necesario para actividades de naturaleza en la provincia de Urubamba.

- Diseño y desarrollo de productos turísticos innovadores en el Valle Sagrado de los Incas.
- Operación de circuitos turísticos tradicionales de la provincia de Urubamba.
- Operación de circuitos turísticos no tradicionales de la provincia de Urubamba.
- Identificación y caracterización de nuevos recursos turísticos culturales en la provincia de Urubamba.
- Evolución de las manifestaciones culturales en la provincia de Urubamba y Calca.
- Estudio de identificación de nuevos recursos para el turismo no convencional.
- Diseño y desarrollo de nuevos itinerarios para circuitos turísticos en el valle sagrado de los incas.

3.2. Marco diagnóstico situacional

En el marco del diagnóstico situacional en el servicio académico del IESTP la Salle se ha considerado para el análisis los aspectos de admisión, matrículas y permanencia de los estudiantes, las prácticas pre profesionales, la inserción o colocación laboral, el vínculo institucional con el sector productivo, la iniciativa de proyectos productivos y las ideas e iniciativas de investigación aplicada e innovación tecnológica.

En lo relacionado a la admisión e ingreso de los postulantes a los programas de estudios, se cuentan con tres modos de ingreso; el primero es a través del Sistema de Nivelación Académica (SENA), el que funciona en modalidad de preparatoria, de los cuales se considera el 30% del número de vacantes totales ofertadas para ingreso directo de los postulantes según el ranking de calificaciones realizadas. El segundo modo de ingreso es por exoneración y dentro de esto se considera el 5% del número de vacantes totales ofertadas, aquí pueden postular los estudiantes que lograron el

primer y segundo puesto en la educación secundaria, los deportistas calificados por el Instituto Peruano del Deporte, los beneficiados del PRI por la Ley N° 28592, artistas calificados acreditados por el Ministerio de Cultura y ESFAS, e ingreso extraordinario de Beca 18, personas con discapacidad según Ley N° 29973 y otras situaciones según corresponda. El tercer modo de ingreso es a través del examen ordinario de admisión y se cubren las vacantes restantes de los mecanismos de ingreso cubiertos anteriormente. La oferta académica de los programas de estudios es alternada, significa ello, que no todos los programas de estudio se ofertan cada año, sino considerando la demanda local y regional de cada programa de estudios, así como también la priorización de programas de estudios estratégicos según las políticas del Estado y las necesidades de orden regional. Esta estrategia permite no saturar la cantidad de profesionales de un determinado programa de estudios en el mercado laboral; sin embargo, en el caso del programa de estudios de Construcción Civil, no se está ofertando ya varios años por la carencia de docentes de especialidad que no ven atractiva la remuneración y por tanto se dificulta conseguir docentes para atender en esta especialidad. En el caso del programa de estudios de Industrias Alimentarias, se aprecia una mediana demanda de postulantes, casi siempre menor al número de vacantes ofertadas; sin embargo, algo importante a destacar es la postulación de estudiantes con alta vocación, en razón a la situación se ha reducido el número de vacantes a 30, mientras que en los demás programas de estudios se mantiene en 40 vacantes. El programa de estudios que ha sufrido la merma de postulantes a causa de la pandemia por el Covid 19, fue Guía Oficial de Turismo en el año 2021; esto porque la actividad turística tuvo una fuerte caída.

En el asunto de las **matrículas** se han realizado con normalidad hasta el año 2019 cumpliéndose los requisitos establecidos y según los cronogramas difundidos a los estudiantes; no obstante, en el año 2020 y 2021 se hicieron reajustes y se establecieron mecanismos a distancia y/o presenciales con medidas de bioseguridad acordes a las normativas, para facilitar las matrículas de los estudiantes; específicamente en el año 2020

se hizo la matrícula automática de los estudiantes y la posterior regularización de los pagos a fin de evitar el abandono de muchos estudiantes recluidos en sus viviendas por la emergencia sanitaria a cauda del Covid 19. Otra de las decisiones acertadas fue la reducción de monto de las matrículas en un 40%, con lo que se benefició a los estudiantes de bajos recursos y aquellos que sufrieron pérdidas de familiares o que fueron afectados por el Covid 19.

El nivel de **permanencia de los estudiantes** siempre fue superior al 90% en todos los programas de estudios, a pesar de la pandemia por el Covid 19, no hubo un abandono masivo de estudiantes, además porque el instituto implementó medidas de acompañamiento a través de la tutoría grupal de aula y la consejería individual a los estudiantes; asimismo, el trabajo del departamento de psicopedagogía fue y es un soporte importante para los estudiantes, docentes y personal administrativo en tiempos del Covid 19. Los programas que tuvieron una ligera baja en el nivel de permanencia de estudiantes fueron Producción Agropecuaria, Computación e Informática y Guía Oficial de Turismo, esto ocurre por varios factores como la baja conectividad a internet, la baja disponibilidad de equipos tecnológicos, los bajos recursos económicos del estudiante, el lugar de residencia de los estudiantes (centros poblados, comunidades y anexos donde el servicio de internet es de baja calidad), la actividad laboral de los estudiantes en horario de clases sincrónicas; todo ello en el contexto ocasionado por el Covid 19.

Las **prácticas pre profesionales** relacionados con los módulos profesionales en cada programa de estudios se desarrollaron de manera normal hasta el año 2019 y los primeros meses (enero, febrero y parte de marzo) del año 2020; es decir, antes de la pandemia del Covid 19. Luego, por la emergencia sanitaria establecida, se suspendió en cumplimiento de las normas establecidas por el Ministerio de Educación. Se reiniciaron las prácticas el presente año 2021, autorizándose solamente en instituciones con protocolos de bioseguridad debidamente implementados y reconocidos por el Ministerio de Salud. Los estudiantes desarrollan las prácticas en las

instituciones aliadas por convenio y en las instituciones amigas, para el cual se cumplen los requisitos y procedimientos establecidos en el reglamento de prácticas y reglamento de experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT) según sea el caso. En cada programa de estudios un docente es el encargado y se responsabiliza de organizar y realizar la supervisión a los estudiantes “in situ” con la colaboración de los demás docentes de especialidad. Al culminar las prácticas pre profesionales de un determinado módulo educativo, el estudiante podrá realizar los trámites para obtener el “Certificado Modular” con el cual tiene la acreditación y puede acceder a un puesto de trabajo en el sector productivo.

Una de las dificultades más recurrentes en el desarrollo de las prácticas pre profesionales es el reconocimiento cabal de los derechos de los estudiantes practicantes por las instituciones, estos derechos establecidos en la Ley N° 28518, específicamente sobre las remuneraciones no son bien aceptadas por las empresas e instituciones. Otra de las dificultades evidentes en el desarrollo de las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo, es el horario y el tiempo, en este caso, las empresas e instituciones del sector productivo dificultan en entender este cambio y prefieren la modalidad anterior de prácticas pre profesionales, porque los estudiantes permanecen mayor número de horas en la empresa o institución y se adecúan al horario establecido; sin embargo en la modalidad de las EFSRT, el instituto establece los horarios y el tiempo se redujo considerablemente, esto no permite una buena aceptación, por lo tanto el instituto viene desarrollando en la mayoría de los casos proyectos productivos para atender las EFSRT.

La **inserción laboral** de los egresados titulados es de alta colocación y la ocupación es coherente con la especialidad del profesional técnico. El IESTP La Salle ha implementado recientemente la bolsa de trabajo virtual, con el cual la comunicación y difusión de la oferta laboral tiene mayor cobertura y se halla actualizada; se tiene coordinación directa con la Dirección Regional de Ministerio de Trabajo del Cusco y otras instituciones amigas del ámbito para recabar información de la oferta laboral. Por lo visto,

las colocaciones laborales de los egresados titulados en instituciones públicas y privadas formales se realizan con mayor fluidez; en cambio, la inserción laboral de egresados no titulados es más complicado, porque su acceso al trabajo es limitado, a causa de la desconfianza y la falta de acreditación, esta realidad ocasiona baja remuneraciones y ocupación de puestos de trabajo poco relevantes y muchas veces incoherentes con la formación profesional recibida, como también la colocación en empresas informales que aprovechan de la situación. De esto se traduce que es importante lograr altos niveles de egresados titulados en todos los programas de estudios, para conseguir esta aspiración la promoción de la titulación a través de diversos mecanismos es una tarea a no descuidar.

La **vinculación con el sector productivo** del IESTP La Salle es adecuada y promisoria, dada la presencia del instituto por más de 60 años y habiendo logrado una imagen institucional reconocida a nivel local, regional y nacional; el instituto mantiene buenas relaciones con las instituciones de distinta naturaleza en el valle sagrado de los incas y a nivel regional. En este contexto, el instituto ha logrado la firma de 31 convenios para la atención de las prácticas pre profesionales, proyección social, actualización profesional, inserción laboral, investigación e innovación y desarrollo de actividades extra curriculares como ferias, exposiciones, festivales, paneles fórums, congresos, eventos deportivos y culturales, campañas de salud, campañas de limpieza entre otros con participación de la comunidad educativa y la población en general. En muchas de estas actividades se han desarrollado sin la necesidad de la firma de convenios, tan solo la confianza, compromiso y amistad, de ello nace una cartera de 27 instituciones amigas y estas se van incrementando con las cuales es posible establecer futuros convenios para afianzar distintas actividades en estrecha colaboración y beneficio mutuo.

Las **iniciativas de proyectos productivos**, son ideas propuestas para el aprovechamiento de los recursos materiales y de equipamiento que cuenta cada programa de estudios y el área de producción, que permite generar

ingresos económicos y financiar el mejoramiento de la infraestructura, equipamiento y materiales académicos, como también ofrecer espacios para las prácticas pre profesionales y las EFSRT de los estudiantes. Estas iniciativas se hallan vinculadas a los módulos técnicos profesionales de cada programa de estudios; para su ejecución, se formulan los proyectos productivos, se presentan al consejo directivo para su evaluación y aprobación, luego se planifican y programan en el PAT. El inconveniente o dificultad ocurre en el financiamiento, dado que los recursos son limitados y por tanto, solamente algunos de los proyectos productivos son aprobados y financiados; posiblemente esto ocasione desaliento en los docentes a quienes no se les aprobó su proyecto. No obstante, es posible lograr el financiamiento de muchos proyectos aprovechando los convenios y la gestión con las instituciones amigas.

La **investigación aplicada e innovación**, son iniciativas e ideas emergentes principalmente con el propósito de apoyar la titulación de los egresados, y por ello se hallan relacionadas a los módulos profesionales de los planes de estudios en cada programa de estudios. Empero, también se realizan investigaciones e ideas innovadoras durante el desarrollo de las unidades didácticas, en estos proyectos participan docentes y grupos de estudiantes, de donde los proyectos más destacados se sistematizan y difunden en la denominada “Feria Tecnológica de La Salle” durante la “Semana Técnica” que se realiza cada año en los días de la semana del 23 de setiembre. El problema radica en el bajo nivel de sistematización de resultados y la publicación en un repositorio institucional o una revista indexada; asimismo, los proyectos ganadores o de mayor impacto pocas veces participan en eventos regionales y/o nacionales. En el IESTP La Salle se ha designado un responsable, quien se encargue de la organización, coordinación, monitoreo, evaluación y publicación de la investigación e innovación tecnológica.

4. DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO

4.1. Análisis Interno

A. Gestión Institucional

Tabla 21

Análisis interno de la gestión institucional

Fortalezas	Debilidades
La institución cuenta con PEI actualizado, visión, misión, valores y principios, alineados a los fines de la educación superior y normatividad vigente.	Bajo nivel de aplicación de las políticas de evaluación, selección, capacitación y perfeccionamiento del personal docente.
El IEST oferta programas de estudio de acuerdo a la demanda laboral de la región. Pertinencia con la demanda social.	Escaso reconocimiento en actividades académicas, deportivas y culturales.
Contamos con un registro de requerimiento de personal para las diferentes instituciones y empresas públicas y privadas.	Mínimo desarrollo de la investigación e innovación por parte de los docentes.
En el IEST se desarrolla actividades extracurriculares para fortalecer la formación integral.	Insuficientes plazas laborales de docentes y administrativos.
El IEST cuenta con personal docente multidisciplinario que tienen un perfil profesional competente.	
Docentes instruidos en valores Lasallistas mediante talleres y reflexiones.	
El IEST cuenta con el Director General de forma permanente.	
Los programas de estudios cuentan con convenios y acuerdos de cooperación para el desarrollo de Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo.	
El IEST tiene un convenio firmado a nivel internacional con la Universidad Ramon Llull de Barcelona - España, para la actualización de docentes, estudiantes y egresados.	
El IEST ha firmado un convenio con la Universidad La Salle de Arequipa, para la capacitación e intercambio académico de docentes y estudiantes.	
Contamos con documentos de gestión adecuados y elaborados de forma participativa. (PEI, PAT, RI, MPP, MaPro).	
Se brindan becas a estudiantes destacados y casos sociales como política institucional.	
El Instituto cuenta con local propio para el desarrollo de sus actividades académicas.	

B. Gestión Académica

Tabla 22

Análisis interno de la gestión académica

Fortalezas	Debilidades
Contamos con los planes de estudio con opinión técnica favorable del MINEDU para todos los programas de estudio.	El personal docente es insuficiente.
Contamos con infraestructura y personal para atención de la biblioteca.	Falta implementar la biblioteca física y virtual con material actualizado acorde a los programas de estudio.
En el IEST el personal docente de especialidad cuenta con el perfil acorde para cada programa de estudio.	Deficientes mecanismos de control de proceso académicos - administrativos en los servicios a estudiantes.
Contamos con demanda estudiantil para todos los programas.	Alta rotación de docentes en las unidades didácticas de Empleabilidad.
Los docentes planifican oportunamente sus actividades académicas en su carpeta docente.	Hay poca información de inserción y trayectoria laboral.
Todas las aulas y laboratorios cuentan con el mobiliario y equipos tecnológicos (proyector multimedia).	
Se desarrolla un programa de tutoría grupal e individual para los estudiantes.	
Los programas de estudios de la institución contemplan el desarrollo de experiencias formativas en situaciones reales de trabajo.	
Existe un plan de proyección social para el desarrollo de los estudiantes.	
La Institución cuenta con un sistema de seguimiento al egresado.	
Los programas de estudio están adecuados al nuevo diseño modular curricular.	
Se efectúan programas de capacitación institucional.	
Los docentes demuestran identidad y compromiso institucional en el trabajo desarrollado.	

C. Gestión Administrativa

Tabla 23

Análisis interno de la gestión administrativa

Fortalezas	Debilidades
Contamos con recursos (Granja y campo, laboratorios y otros) para el desarrollo de proyectos productivos.	Baja rentabilidad de las unidades de producción.
Contamos con un plan de servicio social para la atención de tópicos, psicopedagogía, tutoría y empleabilidad.	Desaprovechamiento (Inadecuado desarrollo y aprovechamiento) de recursos productivos como el vivero, aulas, laboratorios y otros.
Se aplica un plan de mantenimiento de infraestructura y equipamiento.	Escasa implementación de equipamiento, materiales e insumos en los programas de estudios de: Producción Agropecuaria, Guía Oficial de Turismo, Administración en Servicios de Hostelería y Contabilidad.
Se realiza la evaluación y supervisión al personal docente y administrativo.	Infraestructura insuficiente en aulas y laboratorios.
El personal administrativo es multidisciplinario, experimentado y adecuado.	Al personal administrativo le hace falta capacitaciones y actualización que mejoren su eficiencia.
Existencia de recursos económicos disponibles para inversión y gasto corriente.	
Implementación de servicios productivos como el SENA y otros.	
Existe identidad institucional en el trabajo desarrollado por el personal.	
Administración de la congregación de los hermanos de La Salle.	

4.2. Análisis Externo

A. Gestión Institucional

Tabla 24

Análisis externo de la gestión institucional

Oportunidades	Amenazas
Docentes que se interrelacionan activamente con instituciones de la sociedad en el ámbito regional y nacional.	Muchas instituciones no aceptan la aplicación legal que beneficia a los practicantes en sus derechos laborales según D.L. N° 1401 (Públicos)

Oportunidades	Amenazas
Participación y desarrollo en proyectos de proyección social con la comunidad.	Cambio de ministros y de normas legales
El convenio con los hermanos de La Salle, nos relaciona con instituciones de educación superior de todo el mundo.	Cambio climático, problemas socioeconómicos, pandemias y tendencias mundiales.
Egresados que ocupan cargos directivos en empresas e instituciones.	
Imagen institucional lograda por la presencia durante más de 60 años y contribución al desarrollo regional.	
Las instituciones públicas y privadas solicitan egresados de nuestra casa de estudios como referente para cubrir puestos laborales.	
Políticas del Estado como la Ley de Educación Superior N° 30512 y demás normas legales.	
Promoción y realización de cursos de actualización y capacitación docente, por entidades públicas y privadas.	
Políticas de licenciamiento, acreditación y otras certificaciones de reconocimiento de calidad educativa.	
Organización de ferias de promoción por otras instituciones locales y regionales.	
Presencia de muchas instituciones locales y regionales interesadas en coordinar con nuestra institución	
Desarrollo tecnológico en todos los campos del desempeño laboral.	

B. Gestión Académica

Tabla 25

Análisis externo de la gestión académica

Oportunidades	Amenazas
Organización de capacitaciones y actualizaciones por instituciones locales, regionales y nacionales de modalidad semipresencial y a distancia.	Algunas instituciones se resisten a firmar convenios para EFSRT bajo la nueva modalidad.
Ley N° 30512 y su reglamento que promueve el Licenciamiento.	Baja estabilidad laboral de docentes contratados.
Estudio de Diagnóstico regional sobre la pertinencia de los programas de estudio.	Insuficiente asignación de plazas docentes para el IES por el MINEDU.

Oportunidades	Amenazas
El internet. Existencia de repositorios digitales de investigación, bibliotecas virtuales y otros recursos académicos.	
Ser parte de la familia lasallista, nos permite seguir firmando convenios con otras universidades e institutos a nivel internacional.	
Demanda existente por los programas de estudio ofertados. (SENA y postulantes).	
Presencia de la editorial Bruño, como parte de La Salle en el Perú.	
Programas del estado que promueven la investigación e innovación como Innovate, feria Inti, etc.	
Programa del estado que promueve las Buenas Prácticas Docentes a través de SUPERATEC.	
Instancias del MINEDU como la DIGESUTPA de soporte académico a los IES.	
Mercado laboral los egresados de todos los programas de estudio.	

C. Gestión Administrativa

Tabla 26

Análisis externo de la gestión administrativa

Oportunidades	Amenazas
Capacitaciones organizadas para personal administrativo por el MINEDU y otros.	Inestabilidad económica en el país por problemas mundiales.
Capacitaciones a distancia y semipresenciales para personal administrativo.	Trámites extensos para la aprobación y ejecución de proyectos de inversión a través de Invierte.pe.
Presencia del MINSA (Estudiantes) Y EsSALUD (docentes y administrativos) para atenciones de salud.	Cambio climático ocasiona plagas y enfermedades en los cultivos y crianzas.
Emisión de la R.M. 063-2020-MINEDU. Norma técnica para la implementación de condiciones y compromisos para el financiamiento de inversiones públicas que contribuyan a la mejora de los servicios de Educación Superior Tecnológica.	
Mesas de trabajo Tinkuy, para la formulación, aprobación y ejecución de proyectos de inversión a través de Invierte.Pe.	

5. PROPUESTA DE GESTIÓN INSTITUCIONAL

5.1. Propuesta de gestión

5.1.1. La organización

La gestión asume a la dirección como el proceso de planificar, controlar, dirigir y organizar los recursos de la institución, con la finalidad de alcanzar los objetivos estratégicos y la visión compartida. Se encarga de coordinar las diferentes jefaturas y oficinas, conjuntamente con el personal que labora en cada uno de estos, con un enfoque horizontal, donde se practica el trabajo en equipo colaborativo, la solidaridad, subsidiariedad y complementariedad; asumiendo con respeto la decisión, funciones y responsabilidad de cada nivel conforme a la estructura organizativa del IES y lo establecido en los instrumentos de gestión como el RI, MPP, PAT y MaPro.

5.1.2. Estilo de gestión

El estilo de la gestión se basa en los valores lasallistas de Fe, Fraternidad y Servicio; complementándose con los valores institucionales de puntualidad, trabajo colaborativo, honestidad, tolerancia, creatividad, equidad, altruismo e interculturalidad. Este conjunto de valores, se practica en la comunidad educativa, y sobre todo en el personal jerárquico, docente y administrativo con un solo propósito de dar un servicio de calidad educativa. No obstante, es trascendental estar convencidos de que el capital humano es el soporte fundamental de la organización, por lo cual es necesario entender:

- Que la promoción, el fortalecimiento del clima institucional y el reconocimiento hará posible un buen desenvolvimiento del personal.
- La motivación del personal a comprometerse con los objetivos institucionales; con identidad, esmero y satisfacción profesional.
- Mejorar y/o abastecer la infraestructura, equipamiento, insumos y personal; facilitando, el desempeño laboral del recurso humano y el rendimiento académico de los estudiantes.
- Los procesos de gestión se desarrollan a través de la creatividad e innovación, en un ambiente de autonomía, disponibilidad de recursos y trabajo colaborativo en equipo.

5.2. Objetivos de gestión

5.2.1. Gestión Institucional

OE 01: Desplegar una gestión eficiente sobre un enfoque de liderazgo, reconocimiento, trabajo colaborativo, innovación y actualización para ofrecer óptimas condiciones académicas y administrativas en el servicio educativo.

5.2.2. Gestión Académica

OE 02: Optimizar los procesos académicos para cumplir los estándares y lograr una formación integral de nuestros estudiantes.

5.2.3. Gestión Administrativa

OE 03: Impulsar proyectos productivos y de servicios que incremente la generación de ingresos; y espacios de experiencias formativas en situaciones reales de trabajo.

OE 04: Gestionar los recursos humanos y materiales para contar con infraestructura, equipamiento y personal suficiente facilitando el trabajo académico y administrativo.

5.3. Articulación de los objetivos estratégicos

En la formulación de los objetivos estratégicos con la participación de la comunidad educativa, se ha tenido cuidado de revisar la articulación debida con los objetivos y propuestas del Proyecto Educativo Local (PEL), el Proyector Educativo Regional (PER) y el Proyecto Educativo Nacional (PEN). Esta articulación responde a la debida coherencia del Proyecto Educativo Institucional, con los lineamientos, políticas y objetivos visualizados del sector educativo en los ámbitos local, regional y nacional; consiguiendo alinear los esfuerzos del servicio educativo del IESTP La Salle a los propósitos planteados por las entidades rectoras y de oficio del Ministerio de Educación.

Tabla 27

Articulación de los objetivos estratégicos del PEI con los propósitos del PEN y los objetivos del PER y PEL

Proyecto Educativo Institucional: PEI	Proyecto Educativo Nacional: PEN	Proyecto Educativo Regional: PER	Proyecto Educativo Local: PEL
<p>OE 1: Desplegar una gestión eficiente sobre un enfoque de liderazgo, reconocimiento, trabajo colaborativo, innovación y actualización para ofrecer óptimas condiciones académicas y administrativas en el servicio educativo.</p>	<p>P1: Vida Ciudadana La educación peruana contribuye a que las personas convivamos de manera libre y justa en un Estado de derecho, con sólidas instituciones que garanticen el respeto a la dignidad humana, la igualdad ante la ley y la seguridad, cumpliendo nuestras obligaciones y ejerciendo nuestros derechos individuales y colectivos en una comunidad donde prime la confianza.</p>	<p>O 2: La docencia en la región, fortalecida personal y profesionalmente, desarrolla conocimientos y construye una pedagogía intercultural con prácticas autónomas, analíticas y reflexivas, contribuyendo así al desarrollo de la Región.</p> <p>O 3: La gestión educativa es descentralizada, transformadora e intercultural, lidera el proceso educativo en forma ética, eficiente y transparente, promoviendo el desarrollo sostenible.</p>	<p>OE 4: Compartir la responsabilidad de la gestión educativa en todos los niveles de la sociedad organizada de manera transparente y equitativa desarrollando acciones que conlleven a la mejora continua del servicio educativo, para contribuir en la formación integral de la persona.</p>
<p>OE 02: Optimizar los procesos académicos para cumplir los estándares y lograr una formación integral de nuestros estudiantes.</p>	<p>P4. Productividad, prosperidad, investigación y sostenibilidad. La educación habilita a las personas a desempeñarnos productivamente y a desarrollar actividades alineadas con nuestras aspiraciones, que generan y aprovechan creativamente los recursos sociales, culturales, naturales y económicos. Con ello logramos el bienestar material tanto propio como colectivo. Asimismo, la educación favorece y se nutre de la investigación, innovación y desarrollo para potenciar las oportunidades de desarrollo y prosperidad nacional.</p>	<p>O 2: La docencia en la región, fortalecida personal y profesionalmente, desarrolla conocimientos y construye una pedagogía intercultural con prácticas autónomas, analíticas y reflexivas, contribuyendo así al desarrollo de la Región.</p> <p>O 4: El Sistema Educativo Regional, como factor de desarrollo, brinda oportunidades educativas desde la primera infancia y durante toda la vida para todos y todas, con prioridad en la educación rural.</p>	<p>OE 6: Desarrollar capacidades y habilidades en la población, para lograr y desenvolverse en los espacios laborales, insertados al desarrollo turístico, mediante la práctica responsable de las actividades agropecuarias, artesanales, gastronómicas, medicina natural y revaloración de los grupos arqueológicos y la cultura viva.</p>

Proyecto Educativo Institucional: PEI	Proyecto Educativo Nacional: PEN	Proyecto Educativo Regional: PER	Proyecto Educativo Local: PEL
<p>OE 03: Impulsar proyectos productivos y de servicios que incremente la generación de ingresos; y espacios de experiencias formativas en situaciones reales de trabajo.</p>	<p>P4. Productividad, prosperidad, investigación y sostenibilidad. La educación habilita a las personas a desempeñarnos productivamente y a desarrollar actividades alineadas con nuestras aspiraciones, que generan y aprovechan creativa, sostenible y responsablemente los recursos sociales, culturales, naturales y económicos. Con ello logramos el bienestar material tanto propio como colectivo. Asimismo, la educación favorece y se nutre de la investigación, innovación y desarrollo para potenciar las oportunidades de desarrollo y prosperidad nacional.</p>	<p>O 4: El Sistema Educativo Regional, como factor de desarrollo, brinda oportunidades educativas desde la primera infancia y durante toda la vida para todos y todas, con prioridad en la educación rural. Para ello, requerimos mejorar los servicios educativos de forma creativa, en cuanto a infraestructura y equipamiento, con prioridad en áreas rurales.</p>	<p>OE 1: Desarrollar en los docentes de la Provincia de Urubamba una educación con pertinencia cultural, asumiendo un comportamiento ético, reflexivo, investigador y comprometido acorde al desarrollo de la sociedad, potenciando la calidad de los aprendizajes.</p>
<p>OE 04: Gestionar los recursos humanos y materiales para contar con infraestructura, equipamiento y personal suficiente facilitando el trabajo académico y administrativo.</p>	<p>P3: Bienestar Socioemocional La educación nos habilita para conocernos y valorarnos entre nosotros mismos, autorregular nuestras emociones y comportamientos, establecer relaciones humanas sanas, identificar propósitos y sentido en lo que hacemos y lidiar con retos diversos, tanto para alcanzar nuestro desarrollo personal como para la convivencia. Asimismo, toma en cuenta que la cognición, el estado físico, la emoción y el desarrollo espiritual son aspectos indisolubles para desarrollar todo nuestro potencial individual y colectivo.</p>	<p>O 3: La gestión educativa es descentralizada, transformadora e intercultural, lidera el proceso educativo en forma ética, eficiente y transparente, promoviendo el desarrollo sostenible.</p>	<p>OE 2: Lograr que la sociedad de la Provincia de Urubamba asuma su rol protagónico en los procesos educativos con oportunidades, que incluya a todos y todas desde el contexto cultural dentro y fuera del sistema educativo practicando principios y valores sociales, que permita formas ciudadanas comprometidos con el desarrollo local dentro de una convivencia armónica y cultura de paz.</p>

5.4. Matriz de planificación a mediano plazo

Tabla 28

Matriz de planificación del PEI

Objetivo estratégico	Objetivos específicos	Líneas de Acción	Indicadores	Actividades	Responsable	2021	2022	2023	2024	2025	2026	
OE 01: Desplegar una gestión eficiente sobre un enfoque de liderazgo, reconocimiento, trabajo colaborativo, innovación y actualización para ofrecer óptimas condiciones académicas y administrativas en el servicio educativo.	ES 01: Actualizar los documentos de gestión para lograr los objetivos institucionales	LA 1.1: Revisar los documentos de gestión coherentes con las necesidades del sector productivo y el desarrollo tecnológico	RD Consejo Asesor PEI, PAT, RI, MPP, MaPro actualizados y aprobados	- Formación del consejo asesor del IESTP. - Actualización de los documentos de gestión.	Dirección General	X						
		LA 1.2: Monitorear la aplicación de los instrumentos de gestión	Informe de cumplimiento de los instrumentos de gestión. Reportes de avance de los objetivos institucionales.	- Implementación de un sistema de acompañamiento y mecanismos de aplicación de los instrumentos de gestión.	Área de Calidad	X		X			X	
	OES 02: Gestionar el recurso humano y logístico para ofrecer condiciones adecuadas en el servicio educativo	LA 2.1: Implementar el recurso humano suficiente para satisfacer las necesidades básicas del servicio educativo	% de cobertura de las plazas del MPP. Distribución de carga horaria. Nivel de idoneidad del personal.	- Base de datos de curriculum vitae del personal. - Generación de recursos propios para contrata de personal.	Unidad de Administración.	X	X	X	X	X	X	X
						X	X	X	X	X	X	X
		LA 2.2: Abastecer la logística necesaria para satisfacer las necesidades básicas del servicio educativo	Informe de gestión pedagógica de los docentes Nivel de atención a los requerimientos solicitados	- Implementación de laboratorios, talleres, aulas y otros con ingresos propios del IESTP. - Gestión de equipos, materiales y mobiliario a través de alianzas estratégicas.	Unidad de Administración.	X	X	X	X	X	X	X
						X	X	X	X	X	X	X

Objetivo estratégico	Objetivos específicos	Líneas de Acción	Indicadores	Actividades	Responsable	2021	2022	2023	2024	2025	2026
		LA 2.3: Implementar mecanismos y políticas de seguimiento y reconocimiento al desempeño docente y personal administrativo.	Políticas de reconocimiento establecidos N° de resoluciones y certificados Reportes de evaluación del personal	- Formulación y validación de instrumentos y procesos de reconocimiento al personal docente y administrativo.	Unidad Académica Unidad de Administración	X		X		X	
	OES 03: Establecer alianzas estratégicas con instituciones públicas y privadas del ámbito local, regional, nacional e internacional	LA 3.1: Gestionar convenios y alianzas estratégicas con organizaciones públicas y privadas acorde a los objetivos del IESTP La Salle	Reporte de convenios y alianzas estratégicas vigentes. Directorio de empresas e instituciones del ámbito.	- Convocatoria y reunión a Instituciones afines para la firma de convenios	Dirección Unidad Académica Coord. P.E.	X		X		X	
		LA 3.2: Implementar mecanismos de seguimiento de resultados de los convenios y alianzas estratégicas.	Reporte de resultados de los convenios y alianzas estratégicas. Nivel de satisfacción del sector productivo. Nivel de satisfacción de los estudiantes.	Recabar informes de resultado de los convenios. Encuestar al sector productivo. Encuestar a los alumnos.	Dirección Área de calidad	X	X	X	X	X	X
	OES 04: Promover y establecer una cultura de calidad institucional	LA 4.1: Crear y establecer los lineamientos de trabajo del área de calidad institucional	Lineamientos incluidos en los documentos de gestión. (PEI, RI)	- Difusión de documentos de Gestión a la comunidad educativa	Área de Calidad	X		X		X	

Objetivo estratégico	Objetivos específicos	Líneas de Acción	Indicadores	Actividades	Responsable	2021	2022	2023	2024	2025	2026
		LA 4.2: Implementar los estándares y normativas de calidad en los procesos académicos y administrativos	N° de protocolos establecidos y comunicados. Manual de calidad aprobado y publicado Reporte de seguimiento Manual de calidad aprobado Informe de la encuesta de calidad de los procesos	- Establecer los lineamientos a cumplir - Difundir los deberes y derechos de estudiantes docentes y administrativos. - Reporte de encuesta a la comunidad educativa sobre la calidad de los procesos. - Informe y el plan de mejora de los procesos de calidad	Área de Calidad	X		X		X	
						X	X	X	X	X	X
						X	X	X	X	X	X
OE 02: Optimizar los procesos académicos para cumplir los estándares y lograr una formación integral de nuestros estudiantes	OES 05: Implementar programas y planes de capacitación al recurso humano de la institución	LA 5.1: Capacitar y actualizar al personal docente y administrativo de acuerdo a las competencias específicas para su función y desarrollo profesional.	Número de instituciones disponibles para realizar capacitaciones a los docentes en cada programa de estudios. N° de capacitaciones efectuadas Plan de capacitación y actualización aprobado. % de certificación de docentes participantes	- Elaboración de un directorio de instituciones capacitadoras. - Implementación de un plan de actualización y capacitación en el IESTP.	Coordinación de Formación en servicio	X		X		X	
						X	X	X	X	X	X
		LA 5.2: Crear e implementar una plataforma de capacitación y actualización institucional.	Número de cursos implementados. Nivel de participación. Número de certificaciones.	- Desarrollo e implementación de la plataforma de capacitación y actualización profesional.	Coordinación de Formación en servicio	X	X	X	X	X	X
	OES 06: Desarrollar cursos de actualización e	LA 6.1: Ofrecer cursos de actualización y especialización en	Número cursos de actualización. Nivel participación de estudiantes y	- Gestión de la plataforma de capacitación institucional.	Coordinación de Formación en servicio	X	X	X	X	X	X

Objetivo estratégico	Objetivos específicos	Líneas de Acción	Indicadores	Actividades	Responsable	2021	2022	2023	2024	2025	2026
	inserción laboral para estudiantes y egresados, afines a los programas de estudios	competencias técnico profesionales de los programas de estudios	egresados. Número de certificaciones otorgadas.								
		LA 6.2: Implementar un sistema de bolsa de trabajo y bolsa de EFSRT institucional para estudiantes y egresados.	Directorio de convenios para inserción laboral. Sistema de información de bolsa de trabajo y EFSRT. Número de plazas solicitadas para colocación laboral. Cantidad de egresados y titulados. Nivel de colocación de egresados y titulados.	- Instalación e implementación de la oficina de Bienestar e Inserción Laboral. - Celebración de convenios para la implementación del área de bolsa de trabajo e inserción laboral con instituciones públicas y privadas - Difusión de las ofertas laborales a través del portal institucional. - Base de datos de egresados para bolsa de trabajo (Club de egresados).	Unidad Bienestar y empleabilidad	X			X		
						X	X	X	X	X	X
						X	X	X	X	X	X
						X	X	X	X	X	X
	OES 07: Promover la investigación e innovación tecnológica en la institución para contribuir con el desarrollo	LA 7.1: Organizar el proceso de la investigación e innovación en los programas de estudio, con participación de docentes y estudiantes.	Número de proyectos de investigación e innovación aprobados. Presupuesto asignado. Nivel de participación de docentes y estudiantes.	- Realizar un plan de investigación institucional. - Convenios con otras instituciones para desarrollar investigación. - Equipar laboratorios y ambientes de investigación.	Unidad de Investigación	X		X		X	
						X	X	X	X	X	X
						X		X		X	

Objetivo estratégico	Objetivos específicos	Líneas de Acción	Indicadores	Actividades	Responsable	2021	2022	2023	2024	2025	2026
	local y regional.	LA 7.2: Difusión de trabajos de investigación e innovación en ferias, festivales, concursos y eventos hacia la población.	% de proyectos ejecutados. Número de proyectos publicados. Número de eventos realizados.	- Incentivos para los mejores trabajos de investigación. (INTI, Innóvate, y otros) - Publicación virtual de los trabajos de investigación (Repositorio Digital)	Unidad de Investigación	X	X	X	X	X	X
						X	X	X	X	X	X
OE 03: Impulsar proyectos productivos y de servicios que incrementen la generación de ingresos; y espacios de experiencias formativas en situaciones reales de trabajo	OES 08: Promover, crear e implementar proyectos productivos coherentes con los programas de estudio vigentes	LA 8.1: Establecer procesos de promoción, cultura de inversión y aprobación de los proyectos productivos a nivel institucional.	Número de proyectos presentados. % de proyectos aprobados. Presupuesto asignado para los proyectos productivos.	Cultivo de Maíz Crianza de vacunos de leche Crianza de animales menores Cultivos en Fitotodos Centro de idiomas Lácteos Lasallito Agencia de Turismo CCI La Salle Hotel Lasallito	Unidad de Administración Coord. de P.E.	X	X	X	X	X	X
		LA 8.2: Ejecutar y evaluar los proyectos productivos y de servicio.	Número de proyectos ejecutados. Nivel de rentabilidad de los proyectos productivos.	Elaboración de un plan de seguimiento con instrumentos de medición.	Unidad de administración Coord. de PE.	X	X	X	X	X	X
	OES 09: Generar puestos para las EFSRT a través de proyectos productivos de los módulos profesionales establecidos en los planes de estudio ofertados.	LA 9.1: Establecer los mecanismos de participación de los estudiantes a través de las EFSRT en los proyectos productivos y de servicios	Informes de EFSRT Nivel de expectativas de los estudiantes por el proyecto productivo a desarrollar Número de estudiantes participantes en proyectos productivos. Número de proyectos con participación de estudiantes.	- Acciones de orientación. - Organización y articulación de las EFSRT con los proyectos productivos (Establecimiento de vacantes, duración y participación). - Seguimiento de EFSRT según reglamento e instrumentos (formatos).	Coord. de PE. Jefe EFSRT	X	X	X	X	X	X
						X	X	X	X	X	X

Objetivo estratégico	Objetivos específicos	Líneas de Acción	Indicadores	Actividades	Responsable	2021	2022	2023	2024	2025	2026
OE 04: Gestionar los recursos humanos y materiales para contar con infraestructura, equipamiento y personal suficiente facilitando el trabajo académico y administrativo	OES 10: Proveer y mantener en óptimas condiciones la infraestructura, equipamiento y materiales de la institución	LA 10.1:	Plan de mantenimiento vigente.	- Actualización del plan de mantenimiento.	Unidad de Administración. Coord. PE.	X		X		X	
			Plan de equipamiento	- Actualización del inventario.		X	X	X	X	X	X
			Inventario actualizado de infraestructura y equipos.								
		LA 10.2:	Plan de implementación de laboratorios y aulas.	- Elaboración y ejecución del Plan de implementación (Infraestructura y equipamiento) del IESTP	Unidad de Administración. Coord. PE.	X	X	X	X	X	X
	LA 10.3:	Plan de trabajo del Departamento de Informática.	- Implementación del departamento de TI.	Depto. TI.	X		X		X		
Crear e implementar el departamento de tecnologías de la información para la gestión y administración de los servidores, aplicaciones y páginas webs e internet	Informes de trabajo del Depto de Informática. Frecuencia de actualización de página web. Número de guías y manuales elaborados. Aula virtual.	- Plan de operación del departamento de TI.	X		X	X	X	X	X		
	OES 11:	CV del personal	- Plan de gestión del personal docente y administrativo.	Unidad de Administración	X	X	X	X	X	X	
	Disponer de los recursos humanos idóneos y suficientes	LA 11.1: Asegurar la contratación del personal docente y administrativo idóneo	Informe de las evaluaciones del personal. Número de plazas. Nivel de cobertura de								

Objetivo estratégico	Objetivos específicos	Líneas de Acción	Indicadores	Actividades	Responsable	2021	2022	2023	2024	2025	2026
	para el trabajo colaborativo eficiente en un clima institucional adecuado		las jefaturas y plazas exigidas en la Ley N° 30512.								
		LA 11.2: Promover un clima institucional saludable para el trabajo colaborativo en armonía con los objetivos institucionales	Programación de destinos o lugares a visitar. Número de actividades programadas. Nivel de participación en actividades institucionales. Espacios físicos y virtuales de trabajo colaborativo.	- Implementación de un plan de para mejorar el clima institucional. - Seguimiento y monitoreo de resultados y mejoras.	Encargada del Clima Institucional	X	X	X	X	X	X
						X	X	X	X	X	X

6. PROPUESTA PEDAGÓGICA

6.1. Principios pedagógicos

La gestión educativa lasallista se basa en el espíritu de la “Asociación para la misión”; en el que hermanos y seglares, participan en el afán de manifestar su compromiso educativo en la transformación de la sociedad, con un enfoque integral de formación profesional de los egresados, priorizando el sentido humano como eje principal la persona.

Los rasgos distintivos de la educación lasallista son:

- **Eficiencia:** Los procesos de la gestión educativa, logren la optimización de los recursos, obrándose con transparencia, equidad, objetividad, racionalidad y valoración de la persona.
- **Personalizada:** Se brinda espacios y momentos para el acompañamiento individual de los estudiantes, docentes y personal administrativo.
- **Fraterna:** La promoción de un clima de cercanía, empatía y buen trato a todos los que acuden al Instituto, es una práctica diaria.
- **Articulada:** La relación con las diferentes obras de educación superior y obras lasallistas regionales, nacionales e internacionales con fines educativos, de compartimiento, de formación y de colaboración mutua, constituye una asociación para la práctica colaborativa.
- **Colegiada:** En la toma de decisiones la participación es imperante, se cuenta con un equipo directivo que discierne y asume corresponsablemente los retos del servicio educativo.
- **Dinámica:** La organización institucional es ágil y responde a las demandas locales y nuevas necesidades contemporáneas del desarrollo humano, extrayendo las potencialidades del equipo multidisciplinario del personal docente y administrativo, promoviendo en los miembros de la comunidad educativa: la participación, el liderazgo, el compromiso y el trabajo colaborativo.

En el IESTP La Salle se asume los principios pedagógicos, en busca de la calidad educativa y responsabilidad social, los siguientes:

- **Principio de autonomía responsable:** Propone la generación de la toma de decisiones autónomas en el estudiante, con la consecuente asunción de las responsabilidades y consecuencias que ello implica.
- **Principio de cultura de calidad:** El hacer bien las cosas y en el momento oportuno; significa una práctica de hábitos en la formación de un carácter para la calidad en los estudiantes.
- **Principio de integralidad:** Un profesional técnico egresado de nuestra institución debe articular y ensamblar en su formación la parte humana personal con la parte profesional; ello es posible en un marco de práctica de valores a través de reflexiones diarias matutinas y la formación técnica producto del desarrollo de los módulos de especialidad.
- **Principio de emprendimiento:** La promoción y puesta en marcha de ideas originales, divergentes y proyectistas; es un eje longitudinal a lo largo de la formación del estudiante y se plasma en eventos: ferias, concursos y exposiciones.
- **Principio de objetividad:** Ser coherente con la realidad de su contexto, busca que el estudiante sea objetivo en su propuesta de trabajo, esto permite un desarrollo de tecnologías propias y auténticas.
- **Principio de participación:** La educación tecnológica atiende con énfasis el “saber hacer” a nivel operativo; por consiguiente, la participación activa del estudiante en su formación se promueve con la aplicación de estrategias participativas durante la enseñanza.
- **Principio de interculturalidad e identidad:** La valoración de la identidad de los estudiantes, es el respeto a la diversidad cultural; implica la convivencia de varias expresiones culturales, donde se tejen relaciones interpersonales en un trato horizontal, equitativo y justicia.
- **Principio humanístico:** Se basa en la formación espiritual en un ambiente ecuménico de tolerancia y respeto a la expresión de la fe, apreciando la vida humana y la condición del prójimo, con solidaridad y empatía.

6.2. Modelo formativo

Según los modelos formativos establecidos en la RVM N° 277-2019-MINEDU; El IESTP La Salle adopta el “Modelo formativo centrado en la institución educativa”, el cual se adecua perfectamente a las condiciones del contexto local, dado que la institución cuenta con la infraestructura, equipamiento y personal docente necesario para ofrecer el servicio educativo presencial a los estudiantes. Este modelo formativo tiene las siguientes características:

- a. Recae la responsabilidad de la formación en la entidad educativa.
- b. Desarrolla el proceso formativo en la entidad educativa y a través de experiencias formativas en situaciones reales de trabajo, que se conciben como un conjunto de actividades que tienen como propósito que los estudiantes de los IES consoliden, integran y/o amplíen conocimientos, habilidades y actitudes en situaciones reales de trabajo, a fin de complementar las competencias específicas y de empleabilidad vinculadas con un programa de estudios.
- c. El grado y/o titulación, según corresponda, lo otorga la entidad educativa.

6.3. Modalidad del Servicio

El servicio educativo en el IESTP La Salle, es de “Modalidad Presencial”. En el cual se brinda el servicio educativo en su totalidad de manera presencial, donde el logro de la competencia se ha en la interacción directa entre estudiantes y docentes, y los entornos virtuales sirven de complemento de la formación.

6.4. Nivel formativo

El IESTP La Salle, brinda el servicio educativo en el nivel formativo “Profesional Técnico”, donde se provee al estudiante competencias que le permitan desempeñarse en el ámbito laboral en una determinada función, realizando procesos y procedimientos de trabajo predeterminado con autonomía limitada, supervisando sus actividades y tareas de personas a su cargo, considerando los recursos técnicos y materiales requeridos en la producción de bienes o servicios. Un estudiante que egrese de este nivel

puede insertarse al mercado laboral, profundizar sus conocimientos en el campo técnico o continuar su formación en otros niveles de la educación superior.

6.5. Métodos, técnicas y estrategias de enseñanza aprendizaje

La educación superior tecnológica en nuestro país, es una alternativa de formación a mediano plazo, por tanto, facilita la inserción laboral en forma efectiva de la juventud en general. El nivel superior de formación media se caracteriza por que se desarrollan competencias y capacidades para el empoderamiento del estudiante, con el consecuente uso de los conocimientos con tendencia en la transformación, creatividad e innovación, la operatividad e implementación de tecnologías aplicadas en los procesos, productos, servicios y la organización en un contexto particular con criterio de objetividad.

La consecución de una formación integral (personal y profesional), significa una atención con visión holística en el servicio educativo; es así, que se busca implementar diversidad de métodos, técnicas y estrategias inherentes a la naturaleza de cada programa de estudios, modulo profesional y/o unidad didáctica.

En este marco, el IESTP La Salle expone un conjunto de métodos, técnicas y estrategias aplicables a la educación superior y en coherencia con la formación profesional técnica.

6.5.1. Métodos

Son un conjunto de decisiones sobre los procedimientos a emprender y sobre los recursos a utilizar en las diferentes fases de un plan de acción que, organizados y secuenciados coherentemente con los objetivos pretendidos en cada uno de los momentos del proceso, nos permiten dar una respuesta a la finalidad de la tarea educativa.

Los métodos propuestos para la enseñanza son:

- a) **Lección magistral.** Es la presentación de un tema lógicamente estructurado, con la finalidad de facilitar información organizada, siguiendo criterios adecuados a la finalidad pretendida. La finalidad de este método es la “Transmisión de conocimientos y activación de procesos cognitivos en el estudiante”.

Desarrollo: El profesor suministra al estudiante una información esencial y organizada, procedente de diversas fuentes, con objetivos predefinidos; se puede acompañar de otros recursos didácticos (textos escritos, visuales, audiovisuales).

Uso: Las lecciones magistrales se pueden usar para exponer contenidos, explicar fenómenos, presentar experiencias o realizar demostraciones.

- b) **Estudio de casos.** Es un “Análisis de un hecho, problema o suceso real; con la finalidad de conocerlo, interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y, en ocasiones, entrenarse en posibles procedimientos alternativos de solución”.

Desarrollo: El profesor presenta un caso concreto para su estudio y lo acompaña de un guión de trabajo que oriente.

Uso: Identificación del problema, detección de puntos fuertes y débiles, intentando dar respuestas.

- c) **Resolución de ejercicios y problemas.** Son “Situaciones en las que se solicita a los estudiantes que desarrollen las soluciones adecuadas o correctas mediante la ejercitación de rutinas, la aplicación de fórmulas, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de los resultados”.

Desarrollo: El estudiante deberá realizar:

- Preparación previa de necesidades y recursos.
- Analizar y comprender problemas, ejercicios o actividades.

- Buscar y diseñar un plan para resolver las tareas propuestas.
- Aplicar procedimientos seleccionados.
- Comprobar e interpretar los resultados.
- Repasar actividades realizadas.
- Realizar otros ejercicios semejantes a los ya realizados y autoevaluarse usando tablas de comprobación.

Uso: Se suele usar como complemento de la lección magistral.

- d) **Aprendizaje cooperativo.** Es un “Enfoque interactivo de organización del trabajo en el aula, en el cual los estudiantes son responsables de su aprendizaje y del de sus compañeros, en una estrategia de corresponsabilidad para alcanzar metas e incentivos grupales”.

Desarrollo: Las funciones del profesor son:

Fase 1. Toma de decisiones previas a la enseñanza en el aula. Especificar objetivos de aprendizaje, decidir tamaño del grupo, preparar materiales de aprendizaje, generar grupos (heterogéneos), preparar el espacio y distribuir roles.

Fase 2. Estructura de la tarea y la interdependencia positiva. Explicar la tarea y los criterios para el éxito, estructurar la interdependencia positiva, responsabilidad individual, cooperación intergrupal y especificar las conductas deseables en los alumnos.

Fase 3. Intervención y control del proceso.

Observar la interacción e intervenir en caso necesario.

Fase 4. Evaluación del aprendizaje y de la interacción grupal. Cierre de la actividad (resumen) y evaluación.

Uso: Trabajos de investigación, innovación y emprendimiento. También en actividades operativas sencillas con un análisis de conocimientos previos del estudiante.

- e) **Aprendizaje basado en problemas (ABP).** Es un “Método de enseñanza-aprendizaje cuyo punto de partida es un problema,

diseñado por el profesor, que el estudiante debe resolver para desarrollar determinadas competencias previamente definidas”.

Desarrollo: El profesor debe tener en cuenta:

- Conocimientos previos de los alumnos.
- Contexto y entorno.

Pasos en la planificación de ABP:

- Seleccionar los objetivos a lograr.
- Escoger un problema que:
 - Sea relevante
 - Sea lo suficientemente complejo
 - Sea lo suficientemente amplio
- Orientar las reglas de la actividad y el trabajo en equipo.
- Establecer un tiempo y especificarlo.
- Organizar las sesiones.

Uso: Identificación del problema, detección de puntos fuertes y débiles, intentando dar respuestas.

- f) **Aprendizaje orientado a proyectos.** Es un “Método de enseñanza-aprendizaje en el que los estudiantes llevan a cabo la realización de un proyecto en un tiempo determinado”. Se trata de resolver un problema o abordar una tarea mediante la planificación, diseño y realización de una serie de actividades, y todo ello a partir del desarrollo y aplicación de aprendizajes adquiridos y del uso efectivo de recursos.

Desarrollo: El profesor debe tener en cuenta:

- Los objetivos que los alumnos lograrán con la realización del proyecto.
- Los conocimientos que adquirirán con la creación del proyecto.
- Las temáticas que abordará el proyecto.

Fases en la planificación de un proyecto:

- Definir el proyecto: objetivos, áreas de conocimiento, duración...

- Definir las actividades a realizar: documentación a entregar y plazos.
- Definición de los recursos necesarios: libros/artículos, internet, programas...
- Evaluación: establecer claramente los criterios de evaluación.
- Seleccionar los objetivos a lograr.

Uso: Elaboración de proyectos de distinta naturaleza, en el que se puede combinar con el trabajo en equipo y el trabajo colaborativo.

- g) **Contrato de aprendizaje.** Es “Un acuerdo establecido entre el profesor y el estudiante para la consecución de unos aprendizajes a través de una propuesta de trabajo autónomo, con una supervisión por parte del profesor durante un periodo determinado”.

Desarrollo: Pasos para elaborar un contrato de aprendizaje:

- Encontrar una necesidad de aprendizaje.
- Convertir esa necesidad de aprendizaje en objetivos específicos.
- Identificar recursos y estrategias para el aprendizaje.
- Determinar los resultados del aprendizaje (el producto).
- Determinar los criterios de evaluación.
- Revisar y firmar el contrato.
- Llevar a cabo el contrato.
- Autoevaluación del trabajo realizado.

Uso: Talleres, trabajos de campo, recolección de información en investigaciones, diagnósticos y estudios de mercado.

- h) **Clase invertida (Flipped learning).** Es “Un enfoque pedagógico en el que la instrucción directa se realiza fuera del aula y se utiliza el tiempo de clase para llevar a cabo actividades que impliquen el desarrollo de procesos cognitivos de mayor complejidad, en las que son necesarias la ayuda y la experiencia del docente”.

Desarrollo fuera del aula:

El docente:

- Diseña y planea el proceso de enseñanza-aprendizaje del aula, integrando estrategias, modelos de enseñanza y metodologías (aprendizaje basado en proyectos, aprendizaje cooperativo y colaborativo,...).
- Diseña y planea actividades que se realizarán fuera del aula (ver vídeos, cumplimentar cuestionarios,...).
- Selecciona e integra la tecnología en actividades de aprendizaje activo.
- Diseña actividades de evaluación que promuevan el aprendizaje del alumnado

El estudiante:

- Accede, cuantas veces necesite, a las actividades facilitadas por el profesorado.
- Realiza las actividades propuestas

Desarrollo dentro del aula:

El docente:

- Guía y facilita los procesos de aprendizaje, atendiendo a la diversidad.
- Retroalimenta el desempeño de los equipos/grupos y del alumnado individualmente.
- Genera espacios para la coevaluación y autoevaluación.

El estudiante:

- Realiza las actividades (debates, exposiciones orales, informes, diario de aprendizaje, cuaderno de trabajo cooperativo,...).
- Recibe retroalimentación inmediata del profesorado y de sus compañeros y compañeras.

- Accede, si fuera necesario, a las actividades previas facilitadas por el profesorado

Uso: Promover el trabajo en equipo, el trabajo colaborativo, las relaciones interpersonales; el autoaprendizaje, la responsabilidad y la madurez en el estudiante. Elaboración de proyectos de distinta índole, trabajos académicos, producción de textos, exposiciones, proyectos de innovación e investigación. También en el diseño y elaboración de productos y servicios.

- i) **Seminario.** “Método de trabajo con pequeños grupos de interés y nivel de formación comunes. Permite investigar con profundidad y de forma colectiva un tema especializado acudiendo a fuentes originales de información”.

Desarrollo: Se articulan uno o varios grupos de interés con nivel habitualmente homogéneos. Luego se les asigna el tema a los grupos, luego de un tiempo de análisis se propicia el intercambio de ideas y apreciaciones.

Uso: Permite investigar con profundidad y de forma colectiva un tema especializado. El uso mas adecuado es para la obtención de conclusiones en investigaciones, trabajos en equipos y colaborativos.

- j) **Método deductivo.** “Cuando el asunto estudiado procede de lo general a lo particular”.

Desarrollo: El docente presenta conceptos, principios, definiciones o afirmaciones de las que se va extrayendo conclusiones y consecuencias, o se examinan casos particulares sobre la base de las afirmaciones generales presentadas. Si se parte de un principio, por ejemplo, el de Arquímedes, en primer lugar, se enuncia el principio y posteriormente se enumeran o exponen ejemplos de flotación.

Uso: El método deductivo es muy válido cuando los conceptos, definiciones, fórmulas o leyes y principios ya están muy asimilados por el estudiante, pues a partir de ellos se generan las “deducciones”. Recordemos que, en el aprendizaje propuesto desde el comienzo, se aboga por métodos experimentales y participativos.

- k) **Método inductivo.** “Cuando el asunto estudiado se presenta por medio de casos particulares, sugiriéndose que se descubra el principio general que los rige”.

Desarrollo: El docente, pone ejemplos de ciertos hechos o fenómenos casuísticos o que tengan “algo” semejante; se pide a los estudiantes, el análisis de estos hechos y a partir de ellos se infieren conclusiones, es decir “la inducción” del principio, ley general, afirmación o concepto.

Uso: Se basa en la experiencia, en la participación, en los hechos y posibilitan en gran medida la generalización y un razonamiento globalizado. Las aplicaciones son diversas, en la investigación, producción, establecimiento de flujogramas de proceso, estandarización de productos o servicios, elaboración de protocolos y normativas de producción.

6.5.2. Técnicas

- a) **Solución de problemas.** Técnica que ejemplifica diferentes cuestionamientos expositivos, considerados retos intelectuales que fomentan el pensamiento crítico y el planteamiento direccional en la toma de decisiones.
- b) **Discusión.** Consiste en el desarrollo de un tema importante, donde se plantean diferentes opiniones. Posee tres factores:
- Debe ser de interés para el grupo y poseer gran alcance.

- El tema debe proporcionar una significativa diferencia de opiniones en el grupo.
 - Sigue un procedimiento relativamente normal.
- c) **Conferencias.** Técnica audiovisual expresiva, con mecanismo de convicción verbal, soportada también en temas de interés y anclaje del participante. La conferencia posee dos divisiones, una es la Conferencia fija; la que tiene tendencia a hacer caso omiso de los oyentes. La Conferencia pedagógica, que es más flexible, permite las interrupciones.
- d) **Cuartetos con rotación.** Por el nombre propio, se agrupan a los estudiantes de 4 en 4, estos dialogan por 10 minutos, acerca de un tema asignado a cada grupo, en seguida uno de los miembros para al otro grupo e informa, luego se hace una nueva rotación, y así se continúa hasta terminar la rotación completa de los 4 integrantes de cada grupo. Participa todo el grupo de 4 en 4, después se sintetiza lo tratado por lo que cada miembro del cuarteto lleva información diferente. Al terminar la rotación todo el grupo conoce los cuatro temas. Esta actividad puede terminar con una plenaria (exposición) expresando ideas.
- e) **Ilustraciones.** Representación visual de los conceptos, objetos o situaciones de una teoría o tema específico (fotografías, dibujos, esquemas, gráficas, dramatizaciones entre otros).
Los tipos de ilustraciones más usuales son:
- Descriptiva: muestra figuras, dibujos, fotografías.
 - Expresiva: Ligada a la anterior destacando aspectos actitudinales.
 - Lógico – matemática: Diagramas de conceptos o funciones matemáticas.
 - Algorítmicas: Diagramas que incluyen los pasos para un procedimiento.

Estas ilustraciones pueden utilizarse en las clases de informática.

f) **Aprendizaje cooperativo.** Es una forma de organización de la enseñanza en pequeños grupos, para potenciar el desarrollo de cada uno con la colaboración de los demás miembros del equipo. El aprendizaje “entre iguales”, como también se le denomina, intensifica la interacción entre los estudiantes del grupo, de manera que cada uno aprende el contenido asignado, y a su vez se aseguren que todos los miembros del grupo lo hacen, esta técnica incide también en el desarrollo de todo un conjunto de habilidades socioafectivas e intelectuales, así como en las actitudes y valores en el proceso de formación de las nuevas generaciones.

g) **Simulaciones pedagógicas.** Es la representación de una situación de aprendizaje grupal cooperativa la cual se reduce y simplifica en un modelo pedagógico de la realidad, existen diferentes tipos de simulación didáctica, pero todas tienen en común ser alternativas dinámicas que implican la activa y emotiva participación del sujeto que aprende en una experiencia de aprendizaje que le va a proporcionar vivencias muy positivas en la construcción, bien de una noción teórica, bien de una habilidad relacionada con el saber hacer.

Existen las simulaciones con aparatos mecánicos, electrónicos o software que reproducen total o parcialmente un objeto, situación o proceso de la realidad objeto de estudio. Otro tipo de simulación didáctica es el que tiene que ver con las personas: sus problemas, actitudes y sus relaciones interpersonales.

La simulación consiste que mediante un “juego” y de manera abierta y creativa, los participantes asumen la representación de una identidad o rol que no es suyo, y esta experiencia se aborda desde diferentes perspectivas en situaciones objeto de

enseñanza. Los juegos de roles, sociodramas y el psicodrama forman parte de este grupo de simulaciones.

h) **Foros virtuales.** Los foros virtuales son herramientas que permiten el envío de mensajes. Este recurso posibilita la comunicación e interacción asincrónica de los participantes, además de propiciar un espacio para la discusión o debate de temas específicos generando construcción de conocimiento.

El foro electrónico es una aplicación que se puede utilizar a través de internet para intercambio de información o debate de un tema específico, donde el usuario puede leer o enviar mensajes. Una de las características que distingue al foro de otros servicios de internet es que aquí los mensajes aparecen visibles para los participantes o para el público general.

6.6. Evaluación del aprendizaje

La evaluación del aprendizaje del estudiante es continua y se basa en criterios e indicadores, que se utilizan para valorar los conocimientos teóricos – prácticos y los dominios prácticos de las unidades didácticas; considerando el logro de la competencia respecto al módulo profesional correspondiente y el perfil de egreso del estudiante.

Se implementan mecanismos académicos de apoyo y comunicación a los estudiantes de manera progresiva sobre el nivel de logro alcanzado y se establecerá las propuestas de mejora para el logro de las capacidades de aprendizaje esperadas en la unidad didáctica.

a) Características de la evaluación.

- Continua: Se realiza de manera permanente durante todo el proceso educativo, lo cual permite tomar decisiones de manera oportuna y precisa.
- Flexible: Permite a los docentes administrar la evaluación y seleccionar los instrumentos a utilizar, considerando las características de las unidades didácticas, las necesidades y

características de los estudiantes, de su modelo educativo y el medio educativo.

- **Integral:** Valora de manera cuantitativa y cualitativa el logro de capacidades de los estudiantes a partir de sus desempeños, habilidades, conocimientos, destrezas motrices y el comportamiento actitudinal del estudiante en función de las competencias que debe lograr.
- **Sistemática:** Es planificada y por etapas, proporciona información sobre los distintos procesos y productos del aprendizaje de los estudiantes, la cual es registrada por el docente para el seguimiento del estudiante.
- **Criterial:** Toma como referencia los requerimientos del sector productivo, el cual brinda la base de comparación para determinar el grado de adquisición o desarrollo de capacidades, conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes.

b) Estructura de la evaluación del logro de capacidad.

Las unidades didácticas pueden constar de una o más capacidades, dependiendo del número de horas. El logro de cada capacidad se evalúa mediante los indicadores de logro. Cada indicador debe tener como mínimo dos instrumentos, y estos deben evaluar los aspectos conceptuales, procedimentales y actitudinales propuestos en el sílabo de la unidad didáctica. Para obtener el logro de la capacidad se promedian las calificaciones de los instrumentos de cada indicador, luego se promedian los indicadores y finalmente las capacidades. Para el caso de las Experiencias formativas en condiciones reales de trabajo, se aplica la ficha de supervisión y evaluación correspondiente, y siguiendo el procedimiento establecido en el reglamento de EFSRT.

c) Sistema de calificación.

- El Instituto aplica un sistema de calificación vigesimal, la nota mínima aprobatoria es trece (13) para las unidades didácticas y experiencias

formativas. La fracción mayor o igual a 0,5 se considera una unidad a favor del estudiante.

- El estudiante que acumule inasistencias injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas para el desarrollo de las unidades didácticas será desaprobado en forma automática, anotándose en el registro y acta la nota 00.
- Las unidades didácticas correspondientes a un módulo que no hayan sido aprobadas al final del periodo académico deberán volverse a llevar. Se considera aprobado todo el módulo formativo siempre que se haya aprobado todas las unidades didácticas y experiencias formativas en situaciones reales de trabajo correspondientes, de acuerdo al plan de estudios de un determinado programa de estudios.

6.7. Programas de estudios

El IESTP La Salle cuenta con la autorización para brindar el servicio educativo en los siguientes programas de estudios de conformidad con el **Decreto Supremo N° 004-2010-ED**.

A. Producción Agropecuaria

En este programa de estudios se tienen 05 competencias técnicas o específicas, de las que se derivan 05 Módulos Profesionales (MP).

Tabla 29

Módulos profesionales en Producción Agropecuaria

Módulo Profesional	Créditos	Horas
MP N° 1: Producción de Cultivos	24	576
MP N° 2: Producción de Animales Menores	13	324
MP N° 3: Protección Agropecuaria	20	486
MP N° 4: Producción de Plantas en Vivero	17	414
MP N° 5: Producción de Animales Mayores	30	756
Total	104	2556

B. Computación e Informática

En este programa de estudios se tienen 03 competencias técnicas o específicas, de las que se derivan 03 Módulos Profesionales (MP).

Tabla 30

Módulos profesionales en Computación e Informática

Módulo Profesional	Créditos	Horas
MP N° 1: Gestión del Soporte Técnico, Seguridad y Tecnologías de Información y Comunicación	31	756
MP N° 2: Desarrollo de software y Gestión de la Base de Datos	35	828
MP N° 3 Gestión de aplicaciones para Internet y Producción multimedia.	35	846
Total	101	2,430

C. Industrias Alimentarias

En este programa de estudios se tienen 05 competencias técnicas o específicas, de las que se derivan 05 Módulos Profesionales (MP).

Tabla 31

Módulos profesionales en Industrias Alimentarias

Módulo Profesional	Créditos	Horas
MP N° 1: Tecnología de Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	20	504
MP N° 2: Tecnología de Productos Lácteos y Derivados	21.5	504
MP N° 3: Tecnología de Productos Cárnicos e Hidrobiológicos	20	468
MP N° 4: Tecnología de Productos de Granos y Tubérculos	21	504
MP N° 5: Tecnología de Bebidas Industriales	18.5	450
Total	101	2430

D. Contabilidad

En este programa de estudios se tienen 03 competencias técnicas o específicas, de las que se derivan 03 Módulos Profesionales (MP).

Tabla 32

Módulos profesionales en Contabilidad

Módulo Profesional	Créditos	Horas
MP N° 1: Procesos Contables	24	576
MP N° 2: Contabilidad Pública y Privada	13	324
MP N° 3: Análisis Financiero	36	846
Total	101	2430

E. Administración de Servicios de Hostelería

En este programa de estudios se tienen 03 competencias técnicas o específicas, de las que se derivan 03 Módulos Profesionales (MP).

Tabla 33

Módulos profesionales en Administración de Servicios de Hostelería

Módulo Profesional	Créditos	Horas
MP N° 1: Gestión del Área de ventas y operaciones en servicios de alojamiento y afines.	29	736
MP N° 2: Gestión del Área de alimentos y bebidas en servicios de alojamiento y afines.	31	784
MP N° 3: Gestión de las Áreas administrativas en servicios de alojamiento y afines.	32	816
Total	92	2336

F. Guía Oficial de Turismo

En este programa de estudios se tienen 03 competencias técnicas o específicas, de las que se derivan 03 Módulos Profesionales (MP).

Tabla 34

Módulos profesionales en Guía Oficial de Turismo

Módulo Profesional	Créditos	Horas
MP N° 1: Gestión de Información en organizaciones turísticas	31	756
MP N° 2: Asistencia en Guía de Turismo	34	828
MP N° 3: Guía y Operación de Servicios Turísticos.	36	846
Total	101	2430

G. Construcción Civil

En este programa de estudios se tienen 03 competencias técnicas o específicas, de las que se derivan 03 Módulos Profesionales (MP).

Tabla 35

Módulos profesionales en Construcción Civil

Módulo Profesional	Créditos	Horas
MP N° 1: Topografía	31	756
MP N° 2: Elaboración de Expediente Técnico	32	774
MP N° 3: Ejecución de Obras Civiles	38	900
Total	101	2430

En el año 2020 el IESTP La Salle realiza la actualización de seis programas de estudios mediante la opinión técnica favorable a través del Oficio N° 00478-2020-MINEDU-VMGP-DIGESUTPA-DISERTPA para los programas de estudios de Contabilidad y Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes; y el Oficio N° 00533-2020-MINEDU-VMGP-DIGESUTPA-DISERTPA para los programas de estudios de Producción Agropecuaria, Desarrollo de Sistemas de Información, Industrias Alimentarias y Guía Oficial de Turismo. La aplicación de estos planes de estudios y los itinerarios curriculares se hace a partir del año 2021 en adelante.

A. Producción Agropecuaria

En este programa de estudios se tienen 05 competencias técnicas o específicas, de las que se derivan 04 Módulos Profesionales (MP).

Tabla 35

Módulos profesionales en Producción Agropecuaria

Módulo Profesional	Créditos	Horas
MP N° 1: Producción de cultivos	38	960
EFSRT	3	96
MP N° 2: Producción pecuaria	36	960
EFSRT	3	96
MP N° 3: Sanidad agropecuaria	20	480
EFSRT	3	96

Módulo Profesional		Créditos	Horas
MP N° 4:	Transformación primaria y comercialización de productos agropecuarios	19	480
	EFSRT	3	96
Total		125	3264

B. Desarrollo de Sistemas de Información

En este programa de estudios se tienen 04 competencias técnicas o específicas, de las que se derivan 03 Módulos Profesionales (MP).

Tabla 36

Módulos profesionales en Desarrollo de Sistemas de Información

Módulo Profesional		Créditos	Horas
MP N° 1:	Desarrollo de programas y pruebas integrales de sistemas de información	38	960
	EFSRT	4	128
MP N° 2:	Desarrollo de sistemas de información	54	1392
	EFSRT	4	128
MP N° 3:	Administración de sistemas de información	22	528
	EFSRT	4	128
Total		126	3264

C. Industrias Alimentarias

En este programa de estudios se tienen 08 competencias técnicas o específicas, de las que se derivan 03 Módulos Profesionales (MP).

Tabla 37

Módulos profesionales en Industrias Alimentarias

Módulo Profesional		Créditos	Horas
MP N° 1:	Recepción y acondicionamiento de materias primas e insumos	37	960
	EFSRT	4	128
MP N° 2:	Tratamiento, transformación y envasado de productos	38	960
	EFSRT	4	128
MP N° 3:	Embalaje y control de la calidad de la producción	39	960
	EFSRT	4	128
Total		126	3264

D. Contabilidad

En este programa de estudios se tienen 03 competencias técnicas o específicas, de las que se derivan 03 Módulos Profesionales (MP).

Tabla 38

Módulos profesionales en Contabilidad

Módulo Profesional		Créditos	Horas
MP N°	Soporte contable	36	960
1:	EFSRT	4	128
MP N°	Asistencia contable	38	960
2:	EFSRT	4	128
MP N°	Análisis contable financiero	40	960
3:	EFSRT	4	128
Total		126	3264

E. Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes

En este programa de estudios se tienen 08 competencias técnicas o específicas, de las que se derivan 03 Módulos Profesionales (MP).

Tabla 39

Módulos profesionales en Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes

Módulo Profesional		Créditos	Horas
MP N°	Gestión del área de ventas y operaciones en	38	960
1:	servicios de alojamiento y afines		
	EFSRT	4	128
MP N°	Gestión del área de alimentos y bebidas en	38	960
2:	servicios de alojamiento y afines		
	EFSRT	4	128
MP N°	Gestión de las áreas administrativas en	38	960
3:	servicios de alojamiento y afines		
	EFSRT	4	128
Total		126	3264

F. Guía Oficial de Turismo

En este programa de estudios se tienen 05 competencias técnicas o específicas, de las que se derivan 03 Módulos Profesionales (MP).

Tabla 40

Módulos profesionales en Guía Oficial de Turismo

Módulo Profesional		Créditos	Horas
MP N°	Traslado y conducción de grupos turísticos	38	960
1:	EFSRT	4	128
MP N°	Orientación e interpretación turística	37	960
2:	EFSRT	4	128
MP N°	Operación de servicios turísticos	39	960
3:	EFSRT	4	128
Total		126	3264

6.8. Itinerarios formativos

Los itinerarios formativos de los programas de estudios corresponden a los planes de estudios aprobado por el Decreto Supremo No. 004-2010-ED y Resolución Directoral No. 0411-2010-ED, que están vigentes y se aplican a las secciones IV y VI en el presente año 2021.

A continuación, se presentan los itinerarios de los programas estudios autorizados.

A. Programa de Estudios de Producción Agropecuaria

Tabla 41

Itinerario formativo de Producción Agropecuaria

	Módulos	Unidades didácticas	Horas por semestre						Créditos		Horas	
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	Horas U.D.	Total de Horas
FORMACIÓN ESPECÍFICA (Módulos Técnico Profesionales)	MP No. 1 Producción de Cultivos	Botánica Y Fisiología Vegetal	3						2	24	54	576
		Preparación de Terrenos y Fertilización	3						2		54	
		Producción de Tuberosas	5						4		90	
		Horticultura	5						4		90	
		Producción de Cereales y Leguminosas	5						4		90	
		Producción de Pastos y Forrajes	3						2		54	
		Procesos de Productos Agrícolas		4					3		72	
		Cultivos Agro-industriales		4					3		72	

	Módulos	Unidades didácticas	Horas por semestre						Créditos		Horas	
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	Horas U.D.	Total de Horas
	MP No.2 Producción de Animales Menores	Anatomía y Fisiología Animal		2					1	13	36	324
		Producción de Aves		5					4		90	
		Producción de Cuyes y Conejos		5					4		90	
		Apicultura y Piscicultura			4				3		72	
		Nutrición y Alimentación Animal		2					1		36	
	MP No. 3 Protección Agropecuaria	Agroecología			4				3	20	72	486
		Manejo Integrado de Plagas			4				3		72	
		Mejoramiento Genético de Plantas			4				3		72	
		Control Biológico de Plagas			4				3		72	
		Enfermedades Parasitarias en Animales			3				2		54	
		Enfermedades Infecciosas y Metabólicas en Animales				3			2		54	
		Mejoramiento Animal				5			4		90	
	MP No.4 Producción de Plantas en Vivero	Instalación y Mantenimiento de Viveros				3			2	17	54	414
		Floricultura				4			3		72	
		Propagación de Plantas				4			3		72	
		Fruticultura				5			4		90	
		Producción de Plantas Medicinales y Aromáticas					3		2		54	
		Topografía Agrícola					4		3		72	
	MP No. 5 Producción de Animales Mayores	Producción de Ovinos y Caprinos					7		5	30	126	756
		Producción de Porcinos						7	5		126	
		Formulación y Evaluación de Proyectos Agropecuarios						3	2		54	
		Producción de Vacunos de Carne					6		4		108	
		Producción de Vacunos de Leche						7	5		126	
		Reproducción Animal e Inseminación Artificial					5		4		90	
		Procesos de Productos Pecuarios						4	3		72	
		Control de Calidad de Productos Pecuarios						3	2		54	
HORAS	TOTAL HORAS Módulos Técnico Profesionales		24	22	23	24	25	24	104	104	2556	2556
	TOTAL HORAS Módulos Transversales		8	10	8	6	6	7	33	33	810	810
	TOTAL HORAS SEMANALES		32	32	31	30	31	31				
	TOTAL HORAS Y CRÉDITOS		576	576	558	540	558	558	137	137	3366	3366

B. Programa de estudios de Computación e Informática

Tabla 42

Itinerario formativo de Computación e Informática

	Módulos	Unidades didácticas	Horas por semestre						Créditos		Horas	
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	Horas U.D.	Total de Horas
FORMACIÓN ESPECÍFICA (Módulos Técnico Profesionales)	MP No. 01 Gestión de Soporte Técnico, Seguridad y Tecnologías de la Información y Comunicación	Organización y Administración del Soporte Técnico	4						3	31	72	756
		Integración de las Tecnologías de Información y Comunicación	4						3		72	
		Mantenimiento de Equipos de Cómputo	6						4		108	
		Reparación de Equipos de Cómputo		6					4		108	
		Didáctica en el Uso de Recursos Informáticos		2					2		36	
		Diseño de Redes de Comunicación	5						4		90	
		Instalación y configuración de redes de comunicación		4					3		72	
		Herramientas de Gestión de Redes de Comunicación		3					2		54	
		Seguridad Informática	3						2		54	
		Administración de Redes		2					2		36	
		Software de Servidores de Red		3					2		54	
	MP No. 02 Desarrollo de Software y Gestión de Base de Datos	Análisis y Diseño de Sistemas			6				5	35	108	828
		Herramientas de Desarrollo de Software			6				4		108	
		Taller de Base de Datos			4				3		72	
		Metodologías de Desarrollo de Software				2			2		36	
		Taller de Programación Concurrente				8			6		144	
		Taller de Programación Distribuida				8			6		144	
		Lógica de Programación			2				2		36	
		Taller de Modelamiento de Software			4				3		72	
	Administración de Base de Datos				6			4	108			
	MP No. 03 Gestión de Aplicaciones para Internet y Producción Multimedia	Diseño Gráfico					5		4	35	90	846
		Animación de Gráficos					5		4		90	
		Herramientas Multimedia					4		3		72	
		Producción Audiovisual						6	4		108	
		Diseño Web					4		3		72	
		Taller de Programación Web						10	8		180	
		Comercio Electrónico						3	2		54	
		Aplicaciones Móviles						4	3		72	
	Gestión y Administración Web (Páginas web y plataformas virtuales)					6		4	108			
	HORAS	TOTAL HORAS Módulos Técnico Profesionales		22	20	22	24	24	23	101	101	2430
TOTAL HORAS Módulos Transversales		8	10	8	6	6	7	33	33	810	810	
TOTAL HORAS SEMANALES		30	30	30	30	30	30					
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS		540	540	540	540	540	540	134	134	3240	3240	

C. Programa de Estudios de Industrias Alimentarias

Tabla 43

Itinerario formativo de Industrias Alimentarias

	Módulos	Unidades Didácticas	Horas por Semestre						Créditos		Horas	
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	Horas U.D.	Total de Horas
FORMACIÓN ESPECÍFICA (Módulos Técnico - Profesionales)	MP No.1 Tecnología de Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	Planificación y Organización de la Producción de Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	2						1.5	20	36	504
		Materias Primas e Insumos en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	4						3		72	
		Seguridad e Higiene en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	2						1.5		36	
		Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	2						1.5		36	
		Control de Calidad en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	4						3		72	
		Procesos para Productos de Frutas	6						4		108	
		Procesos para Productos de Hortalizas y Azúcares		6					4		108	
		Innovación Tecnológica en Productos de Frutas, Hortalizas y Azúcares	2						1.5		36	
	MP No.2 Tecnología de Productos Lácteos y Derivados	Planificación y Organización de la Producción de Productos Lácteos y Derivados		2					1.5	21.5	36	504
		Materias Primas e Insumos en Productos Lácteos y Derivados		4					3		72	
		Seguridad e Higiene para Productos Lácteos y Derivados		2					1.5		36	
		Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos Lácteos y Derivados		2					1.5		36	
		Control de Calidad en Productos Lácteos y Derivados		4					3		72	
		Procesos para Productos Lácteos y Derivados			10				8		180	
		Innovación Tecnológica en Productos Lácteos y Derivados			4				3		72	
	MP No.3 Tecnología de Productos Cárnicos e Hidrobiológicos	Planificación y Organización de la Producción de Productos Cárnicos e Hidrobiológicos			2				1.5	20	36	468
		Materias Primas e Insumos en Productos Cárnicos e Hidrobiológicos			2				1.5		36	
		Seguridad e Higiene en Productos Cárnicos e Hidrobiológicos			2				1.5		36	

	Módulos	Unidades Didácticas	Horas por Semestre						Créditos		Horas		
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	Horas U.D.	Total de Horas	
HORAS		Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos Cárnicos e Hidrobiológicos			2					1.5	21	36	504
		Control de Calidad para Productos Cárnicos e Hidrobiológicos				4				3		72	
		Procesos para Productos Cárnicos e Hidrobiológicos				10				8		180	
		Innovación Tecnológica en Productos Cárnicos e Hidrobiológicos				4				3		72	
	MP No.4 Tecnología de Productos de Granos y Tubérculos	Planificación y Organización de la Producción de Productos de Granos y Tubérculos				2				1.5	21	36	504
		Materias Primas e Insumos en Productos de Granos y Tubérculos				4				3		72	
		Seguridad e Higiene en Productos de Granos y Tubérculos					2			1.5		36	
		Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Productos de Granos y Tubérculos						3		2		54	
		Control de Calidad para Productos de Granos y Tubérculos						4		3		72	
		Procesos para Productos de Granos y Tubérculos					9			7		162	
		Innovación Tecnológica en Productos de Granos y Tubérculos					4			3		72	
	MP No. 5 Tecnología de Bebidas Industriales	Planificación y Organización de la Producción de Bebidas Industriales						2		1.5	18.5	36	450
		Materias Primas e Insumos en Bebidas Industriales							2	1.5		36	
		Seguridad e Higiene para Bebidas Industriales							2	1.5		36	
		Maquinarias, Equipos e Instalaciones para Bebidas Industriales							3	2		54	
		Control de Calidad para Bebidas Industriales							4	3		72	
		Procesos para Bebidas Industriales							9	7		162	
		Innovación Tecnológica en Bebidas Industriales							3	2		54	
	TOTAL HORAS	TOTAL HORAS Módulos Técnico Profesionales		22	20	22	24	24	23	101	101	2430	2430
		TOTAL HORAS Módulos Transversales		8	10	8	6	6	7	33	33	810	810
		TOTAL HORAS SEMANALES		30	30	30	30	30	30				
TOTAL HORAS Y CREDITOS		540	540	540	540	540	540	134	134	3240	3240		

D. Programa de Estudios de Contabilidad

Tabla 44

Itinerario formativo de Contabilidad

	Módulos	Unidades Didácticas	Horas por Semestre						Créditos		Horas		
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo.	Horas U.D.	Total de Horas	
FORMACIÓN ESPECÍFICA (Módulos Técnico - Profesionales)	MP No.1 Procesos Contables	Contabilidad General I	6						4	27	108	666	
		Contabilidad General II		7					5		126		
		Plan Contable	4						3		72		
		Documentación Comercial y Contable	5						4		90		
		Administración Empresarial	3						2		54		
		Legislación Laboral		4					3		72		
		Legislación Comercial	4						3		72		
		Legislación Tributaria		4					3		72		
	MP No. 2 Contabilidad Pública y Privada	Fundamentos de Costos		5					4	38	90	918	
		Contabilidad de Costos			6				4		108		
		Contabilidad de Sociedades				8			6		144		
		Contabilidad Aplicada				8			6		144		
		Técnica Presupuestal			6				4		108		
		Contabilidad Gubernamental I			5				4		90		
		Contabilidad Gubernamental II				8			6		144		
		Aplicativos Informáticos			5				4		90		
	MP No. 3 Análisis Financiero	Formulación de Estados Financieros					6		4	36	108	846	
		Análisis e Interpretación de Estados Financieros						5	4		90		
		Fundamentos de Finanzas					4		3		72		
		Finanzas Públicas						4	3		72		
		Formulación y Evaluación de Proyectos					5		4		90		
		Planeamiento de la Auditoría					4		3		72		
		Técnicas y Procedimientos de Auditoría						4	3		72		
		Contabilidad de Entidades Financieras I					5		4		90		
		Contabilidad de Entidades Financieras II						5	4		90		
		Cálculo Financiero						5	4		90		
	HORAS	TOTAL HORAS Módulos Técnico Profesionales		22	20	22	24	24	23	101	101	2430	2430
		TOTAL HORAS Módulos Transversales		8	10	8	6	6	7	33	33	810	810
TOTAL HORAS SEMANALES		30	30	30	30	30	30						
TOTAL HORAS Y CREDITOS		540	540	540	540	540	540	134	134	3240	3240		

E. Programa de Estudios de Administración de Servicios de Hostelería

Tabla 45

Itinerario formativo de Administración de Servicios de Hostelería

	Módulos	Unidades Didácticas	Horas por Semestre						Créditos		Horas	
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo.	Horas U.D.	Total de Horas
FORMACIÓN ESPECÍFICA (Módulos Técnico - Profesionales)	MP No.1 Administración de Pisos, Lavandería y Áreas Públicas	Planificación y Organización Empresarial	4						3	32	72	756
		Métodos y Técnicas del Área de Pisos	5						4		90	
		Organización del Área de Pisos	9						7		162	
		Legislación Hostelera	4						3		72	
		Técnicas de Trabajo en Área de Lavandería y Ropería		7					5		126	
		Técnicas de Trabajo en Áreas Públicas		4					3		72	
		Seguridad Industrial		4					3		72	
		Mantenimiento de Maquinaria y Equipos		5					4		90	
	MP No. 2 Administración de Alimentos y Bebidas	Organización y Técnicas del Área de Cocina			10				8	33	180	828
		Panadería y Pastelería			6				4		108	
		Organización y Técnicas de Comedor			6				4		108	
		Organización y Técnicas de Servicio en Bar				8			6		144	
		Logística				3			2		54	
		Organización del Área de Alimentos y Bebidas				6			4		108	
		Normas de Calidad en Alimentos y Bebidas				4			3		72	
		Planeamiento y Organización de Eventos				3			2		54	
	MP No. 3 Administración de Reservas y Recepción	Costos y Presupuestos Hosteleros					4		3	36	72	846
		Organización y Técnicas del Área de Recepción					6		4		108	
		Gestión Hostelera					5		4		90	
		Comunicación Turística					5		4		90	
		Atención al Cliente					4		3		72	
		Marketing Hostelero						4	3		72	
		Proyecto de Desarrollo Hostelero						5	4		90	
		Organización y Técnicas del Área de Reservas						5	4		90	
		Servicios de Transporte y de Agencias de Viaje						5	4		90	
	Protocolo e Imagen						4	3	72			
	HORAS	TOTAL HORAS Módulos Técnico Profesionales		22	20	22	24	24	23	101	101	2430
TOTAL HORAS Módulos Transversales		8	10	8	6	6	7	33	33	810	810	
TOTAL HORAS SEMANALES		30	30	30	30	30	30					
TOTAL HORAS Y CREDITOS		540	540	540	540	540	540	134	134	3240	3240	

F. Programa de Estudios de Guía Oficial de Turismo

Tabla 46

Itinerario formativo de Guía Oficial de Turismo

	Módulos	Unidades Didácticas	Horas por Semestre						Créditos		Horas	
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo.	Horas U.D.	Total de Horas
FORMACIÓN ESPECÍFICA (Módulos Técnico - Profesionales)	MP No. 1 Gestión de Información en Organizaciones Turísticas	Fundamentos de Turismo	4						3	31	72	756
		Técnicas de Información Turística		3					2		54	
		Legislación Turística	4						3		72	
		Gestión de Proyectos Turísticos		5					4		90	
		Geografía Turística	6						4		108	
		Control de Información Turística		3					2		54	
		Counter		5					4		90	
		Protocolo y Etiqueta	4						3		72	
		Inglés Básico I	4						3		72	
		Inglés Básico II		4					3		72	
	MP No. 2 Asistencia en Guía de Turismo	Turismo Convencional			5				4	34	90	828
		Patrimonio Cultural				8			6		144	
		Manifestaciones Folklóricas y Culturas Vivas				6			4		108	
		Manifestaciones Antropológicas			5				4		90	
		Patrimonio Natural			8				6		144	
		Metodología del Guiado				4			3		72	
		Asistencia y Seguridad al Visitante				2			1		36	
		Inglés Intermedio I			4				3		72	
	Inglés Intermedio II				4			3	72			
	MP No. 3 Guía y Operación de Servicios Turísticos	Diseño de Circuitos Turísticos					4		3	36	72	846
		Operación de Circuitos Turísticos						4	3		72	
		Logística del Guiado					4		3		72	
		Servicios Conexos al Guiado						4	3		72	
		Turismo no Convencional					8		6		144	
		Guiado en Turismo no convencional						8	6		144	
		Inglés Avanzado I					4		3		72	
		Inglés Avanzado II						4	3		72	
		Técnicas de Guiado					4		3		72	
		Control de Calidad en Servicios Turísticos						3	3		54	
	HORAS	TOTAL HORAS Módulos Técnico Profesionales		22	20	22	24	24	23	101	101	2430
TOTAL HORAS Módulos Transversales		8	10	8	6	6	7	33	33	810	810	
TOTAL HORAS SEMANALES		30	30	30	30	30	30					
TOTAL HORAS Y CREDITOS		540	540	540	540	540	540	134	134	3240	3240	

El IESTP La Salle, como parte de su política de trabajo y compromiso con la educación y formación de la juventud del valle sagrado de los incas y zonas aledañas, logró actualizar y obtener la aprobación con la opinión técnica favorable de la DISERTPA y DIGESUTPA los planes de estudios de los siguientes programas de estudios:

- Producción Agropecuaria
- Desarrollo de Sistemas de Información
- Industrias Alimentarias
- Contabilidad
- Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes
- Guía Oficial de Turismo

Los programas de estudios de Producción Agropecuaria, Industrias Alimentarias, Contabilidad y Guía Oficial de Turismo, mantienen su denominación conforme a su correspondencia al Catálogo Nacional de la Oferta Formativa (CNOF) publicado por el Ministerio de Educación en su página oficial.

El programa de estudios de Computación e Informática ya no es considerado como tal en el CNOF, por tanto, es reemplazado por el programa de estudios de Desarrollo de Sistemas de Información, el cual se encuentra en el CNOF. Asimismo, el programa de estudios de Administración de Servicios de Hostelería, modifica su denominación en el CNOF, porque incorpora de manera considerable aspectos relacionados al servicio de restaurantes; por lo tanto, la actual denominación de conformidad con el CNOF es Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes.

La totalidad de programas de estudios actualizados, están considerados como pertinentes en el estudio diagnóstico realizado por la Gerencia Regional de Educación del Cusco.

Estos planes de estudios renovados con sus respectivos itinerarios formativos, inicia su aplicación desde el presente año, y en la actualidad los II semestres de los programas de estudios cursan la currícula actualizada. A continuación, se presentan los nuevos itinerarios formativos.

A. Programa de Estudios de Producción Agropecuaria

Tabla 47

Itinerario formativo nuevo de Producción Agropecuaria

MODULOS	COMPETENCIAS	UNIDADES DIDÁCTICAS	HORAS POR SEMESTRE						CRÉDITOS		HORAS	
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	Horas U.D.	Total de Horas
MP N° 01: Producción de Cultivos	Competencias Técnicas	Manejo y conservación de suelos (abonos orgánicos)	3						2	41	48	1056
		Mecanización agrícola		5					3		80	
		Botánica y Fisiología Vegetal	5						3		80	
		Manejo de sistemas de riego		6					4		96	
		Topografía agrícola	5						3		80	
		Propagación de plantas en viveros		5					3		80	
		Cultivo de hortalizas	5						3		80	
		Cultivo de raíces y tuberosas		6					4		96	
		Cultivo de leguminosas y granos andinos	3						2		48	
		Cultivo de frutales		3					2		48	
	Producción de pastos y forrajes	3						2	48			
	Competencias de empleabilidad	Comunicación oral	3						2		48	
		Interpretación y producción de textos		2					1		32	
		Aplicaciones de internet	3						2		48	
Ofimática			3					2	48			
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								3	96			
MP N° 02: Producción Pecuaria	Competencias Técnicas	Anatomía y fisiología animal			3				2	39	48	1056
		Instalaciones para la crianza animal			5				3		80	
		Nutrición y alimentación animal			5				3		80	
		Técnicas de mejoramiento animal			6				3		96	
		Producción avícola				5			3		80	
		Producción de vacunos				6			4		96	
		Producción de porcinos				5			3		80	
		Producción de ovinos, caprinos y camélidos sudamericanos				5			3		80	
		Producción de cuyes y conejos			5				3		80	
		Producción apícola				4			2		64	
	Competencias de empleabilidad	Inglés para la comunicación oral			3				2		48	
		Comprensión y redacción en inglés				2			1		32	
		Innovación Tecnológica			3				2		48	
		Oportunidades de negocios				3			2		48	
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								3	96			
MP N° 03: Sanidad Agropecuaria	Competencias Técnicas	Control de enfermedades metabólicas e infecciosas					6	4	23	96	576	
		Control de enfermedades parasitarias					6	4		96		
		Manejo y Control de plagas agrícolas					6	4		96		
		Manejo y control de enfermedades agrícolas					6	4		96		
	Competencias de empleabilidad	Comportamiento ético					3	2		48		
		Desarrollo Personal					3	2		48		
		Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								3		96
MP N° 04: Transformación Primaria y Comercialización de Productos Agropecuarios	Competencias Técnicas	Manejo pos cosecha					5	3	22	80	576	
		Procesamiento primario de productos agrícolas					5	3		80		
		Procesamiento primario de productos pecuarios					5	3		80		
		Control de calidad agropecuaria					3	2		48		
		Administración agropecuaria					3	2		48		
		Marketing de productos agropecuarios					3	2		48		
	Competencias de empleabilidad	Solución de problemas					3	2		48		
		Cultura Ambiental					3	2		48		
		Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								3		96
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS Módulos Técnico Profesionales			24	25	24	25	24	24	91	2336	3264	
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS Módulos de Empleabilidad			6	5	6	5	6	6	22	544		
TOTAL HORAS SEMANALES			30	30	30	30	30	30	125	384		
TOTAL CRÉDITOS Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)									12	384		
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS			480	480	480	480	480	480	125	3264		

B. Programa de Estudios de Desarrollo de Sistemas de Información

Tabla 48

Itinerario formativo de Desarrollo de Sistemas de Información

MODULOS	COMPETENCIAS	UNIDADES DIDÁCTICAS	HORAS POR SEMESTRE						CRÉDITOS		HORAS	
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	Horas U.D.	Total de Horas
MP N° 01: Desarrollo de programas y pruebas integrales de sistemas de información.	Competencias Técnicas	Lógica de programación	7						4	42	112	1088
		Diseño de redes de comunicación	7						4		112	
		Modelamiento de bases de datos	5						3		80	
		Análisis de requerimientos TI	5						3		80	
		Algoritmos y estructuras de datos		5					4		80	
		Implementación de redes de comunicación		6					4		96	
		Gestión de base de datos		6					4		96	
		Programación orientada a objetos		8					5		128	
	Competencias de empleabilidad	Comunicación oral	3						2		48	
		Interpretación y producción de textos		2					1		32	
		Aplicaciones de internet	3						2		48	
Ofimática			3					2	48			
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								4	128			
MP N° 02: desarrollo de sistemas de información.	Competencias Técnicas	Sistemas de gestión de contenidos			6				4	96	58	1520
		Seguridad de aplicaciones			4				2	64		
		Lenguaje de programación Java y JavaScript			7				4	112		
		Lenguaje de programación C#			7				4	112		
		Lenguaje de programación Python				7			4	112		
		Lenguaje de programación PHP				7			4	112		
		Base de datos no relacionales				6			4	96		
		Modelamiento de video juegos				5			3	80		
		Desarrollo de video juegos					7		4	112		
		Gestión de proyectos de TI					7		5	112		
		Pruebas y calidad del software					6		4	96		
	Competencias de empleabilidad	Inteligencia de negocios					4		3	64		
		Inglés para la comunicación oral			3				2	48		
		Comprensión y redacción en inglés				2			1	32		
		Comportamiento ético					3		2	48		
		Innovación Tecnológica			3				2	48		
Oportunidades de negocios					3			2	48			
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								4	128			
MP N° 03: Administración de sistemas de información.	Competencias Técnicas	Gestión de servicios de TI					6	4	96	26	656	
		Gestión de servidores					6	4	96			
		Gestión de redes informáticas					6	4	96			
		Soporte de auditoría de TI					6	4	96			
	Competencias de empleabilidad	Solución de problemas					3	2	48			
		Cultura ambiental					3	2	48			
		Desarrollo Personal				3		2	48			
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								4	128			
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS Módulos Técnico Profesionales			24	25	24	25	27	24	92	126	2336	
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS Módulos de Empleabilidad			6	5	6	5	3	6	22		544	
TOTAL HORAS SEMANALES			30	30	30	30	30	30			3264	
TOTAL CRÉDITOS Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)									12		384	
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS			480	480	480	480	480	480	126		3264	

C. Programa de Estudios de Industrias Alimentarias

Tabla 49

Itinerario formativo nuevo de Industrias Alimentarias

MODULOS	COMPETENCIAS	UNIDADES DIDÁCTICAS	HORAS POR SEMESTRE						CRÉDITOS		HORAS			
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	Horas U.D.	Total de Horas		
Módulo I: Recepción y Acondicionamiento de Materias Primas e Insumos.	Competencias Técnicas	Recepción de Materias Primas e Insumos	7						4	41	112	1088		
		Administración de Almacén de Materia Prima	5						3		80			
		Logística de Materia Primas	5						3		80			
		Técnicas de Higienización	7						4		112			
		Recursos de Materiales y Equipos Industriales		6					4		96			
		Evaluación de Materias Primas		7					4		112			
		Subproductos y Residuos de planta		3					2		48			
		Higiene en plantas alimentarias		5					3		80			
		Acondicionamiento de Materias Primas		4					3		64			
	Competencias de empleabilidad	Comunicación oral	3						2		48			
		Interpretación y producción textos		2					1		32			
		Aplicaciones de internet	3						2		48			
		Ofimática		3					2		48			
	Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								4				128	
Módulo II: Tratamiento, Transformación y Envasado de Productos.	Competencias Técnicas	Dosimetría			3				2	42	48	1088		
		Maquinarias y Equipos de Pesado			5				3		80			
		Maquinarias y Equipos de Proceso			8				5		128			
		Insumos para los procesos				6			4		96			
		Procesamiento de derivados lácteos, productos cárnicos e			8				5		128			
		Procesamiento de productos granos, frutas, hortalizas y				8			5		128			
		Envases para Alimentos				6			4		96			
		Envasado de Productos				5			3		80			
	Competencias de empleabilidad	Inglés para la comunicación oral			3				2		48			
		Comprensión y redacción en inglés				2			1		32			
		Innovación Tecnológica			3				2		48			
		Oportunidades de negocios				3			2		48			
	Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								4				128	
	Módulo III: Embalaje y Control de la Calidad de la Producción.	Competencias Técnicas	Empacado y Embalado de Productos					6	4		43		96	1088
Inspección de producto terminado							7	4	112					
Control de Proveedores de materia prima e insumos							5	3	80					
Inspección de Almacenamiento de materias primas							6	4	96					
Control de Procesos							6	4	96					
Manejo Preventivo de Equipos							4	3	64					
Aplicación de HACCP							6	4	96					
Control de alimentos							8	5	128					
Competencias de empleabilidad		Comportamiento ético					3	2	48					
		Solución de problemas						3	2	48				
		Cultura ambiental						3	2	48				
		Desarrollo Personal					3	2	48					
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								4		128				
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS Módulos Técnico Profesionales			24	25	24	25	24	24	92	126		2336	3264	
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS Módulos de Empleabilidad			6	5	6	5	6	6	22		544			
TOTAL HORAS SEMANALES			30	30	30	30	30	30						
TOTAL CRÉDITOS Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)									12		384			
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS			480	480	480	480	480	480	126		3264			

D. Programa de Estudios de Contabilidad

Tabla 50

Itinerario formativo nuevo de Contabilidad

MODULOS	COMPETENCIAS	UNIDADES DIDÁCTICAS	HORAS POR SEMESTRE						CRÉDITOS		HORAS	
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	Horas U.D.	Total de Horas
Módulo I: Soporte Contable.	Competencias Técnicas	Contabilidad de registros principales	7						4	40	112	1088
		Plan contable	7						4		112	
		Documentación Comercial y contable	7						4		112	
		Contabilidad de registros auxiliares		7					5		112	
		Legislación Tributaria		9					5		144	
		Legislación Laboral		9					5		144	
	Competencias de empleabilidad	Procesos Administrativos	3						2		48	
		Comunicación oral	3						2		48	
		Interpretación y producción textos		2					1		32	
		Aplicaciones de internet	3						2		48	
Ofimática			3					2	48			
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								4	128			
Módulo II: Asistencia Contable.	Competencias Técnicas	Fundamentos de Costos			4				3	64		
		Contabilidad Financiera con incidencia tributaria.			5				3	80		
		Contabilidad de Sociedades			5				3	80		
		Fundamentos de la contabilidad gubernamental			5				3	80		
		Técnica presupuestal			5				3	80		
		Gabinete de Contabilidad aplicada.				6			4	96		
		Contabilidad de costos				6			4	96		
		Contabilidad Gubernamental				6			4	96		
	Contabilidad computarizada				7			4	112			
	Competencias de empleabilidad	Inglés para la comunicación oral			3				2	48		
Comprensión y redacción en inglés					2			1	32			
Innovación Tecnológica				3				2	48			
Oportunidades de negocios					3			2	48			
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								4	128			
Módulo III: Análisis Contable Financiero.	Competencias Técnicas	Formulación de Estados Financieros					6		4	96		
		Contabilidad de Entidades Financieras.						6	4	96		
		Fundamentos de Auditoria					5		3	80		
		Matemática Financiera.					5		3	80		
		Finanzas privadas.						6	4	96		
		liquidación de proyectos de Inversión Pública.					4		3	64		
		Estadística					4		3	64		
		Análisis e Interpretación de los estados financieros.						6	4	96		
	Técnicas y procedimientos de auditoria.							6	4	96		
	Competencias de empleabilidad	Comportamiento ético						3	2	48		
Solución de problemas								3	2	48		
Cultura ambiental								3	2	48		
Desarrollo Personal							3	2	48			
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								4	128			
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS Módulos Técnico Profesionales			24	25	24	25	24	24	92	126	2336	3264
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS Módulos de Empleabilidad			6	5	6	5	6	6	22		544	
TOTAL HORAS SEMANALES			30	30	30	30	30	30				
TOTAL CRÉDITOS Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)									12		384	
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS			480	480	480	480	480	480	126		3264	

E. Programa de Estudios de Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes

Tabla 51

Itinerario formativo nuevo de Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes

MODULOS	COMPETENCIAS	UNIDADES DIDÁCTICAS	HORAS POR SEMESTRE						CRÉDITOS		HORAS	
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	Horas U.D.	Total de Horas
Módulo I. Gestión del área de ventas y operaciones en servicios de alojamiento y afines.	Competencias Técnicas	Gestión del área de recepción	6						4	42	96	1088
		Atención y servicio al cliente	5						3		80	
		Gestión de del área de reservas	5						3		80	
		Técnicas de limpieza de habitaciones	8						5		128	
		Técnicas de limpieza de áreas públicas		6					4		96	
		Tecnicas del área de Lavandería		5					3		80	
		Tecnicas del área de Ropería		4					3		64	
		Gestión del área de housekeeping		7					4		112	
	Competencias de empleabilidad	Inglés para la comunicación oral	3						2		48	
		Comprensión y redacción en inglés		2					1		32	
		Aplicaciones de internet	3						2		48	
		Ofimática		3					2		48	
		Comportamiento ético		3					2		48	
		Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)							4		128	
Módulo II. Gestión del área de alimentos y bebidas en servicios de alojamiento y afines.	Competencias Técnicas	Técnicas de almacenamiento			3				2	48	42	1088
		Técnicas de logística y abastecimiento				3			2	48		
		Técnicas de negociación con proveedores			3				2	48		
		Compras y adquisiciones				3			2	48		
		Técnicas de atención en comedor			7				4	112		
		Organización de eventos				5			3	80		
		Bar y coctelería				5			3	80		
		Técnicas culinarias			6				4	96		
		Gestión del área de alimentos y bebidas				4			3	64		
		English for beginners			5				3	80		
	Elementary english				5			3	80			
	Competencias de empleabilidad	Comunicación oral			3				2	48		
		Interpretación y producción textos				2			1	32		
		Innovación Tecnológica			3				2	48		
Oportunidades de negocios					3			2	48			
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)							4	128				
Módulo III. Gestión de las áreas administrativas en servicios de alojamiento y afines.	Competencias Técnicas	Calidad en servicios hoteleros					5		3	80	42	1088
		Marketing hotelero						5	3	80		
		Costos y presupuestos de servicios					5		3	80		
		Gestión del talento humano						4	3	64		
		Imagen y protocolo					4		3	64		
		Gestión estratégica de servicios hoteleros						6	4	96		
		Preintermediate english					5		3	80		
		Intermediate english						7	4	112		
		Finanzas hoteleras					5		3	80		
	Auditoría hotelera						5	3	80			
	Competencias de empleabilidad	Solución de problemas					3		2	48		
		Cultura ambiental						3	2	48		
		Desarrollo Personal				3			2	48		
		Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)							4	128		
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS Módulos Técnico Profesionales			24	22	24	25	24	27	92	126	2336	3264
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS Módulos de Empleabilidad		6	8	6	5	6	3	22	544			
TOTAL HORAS SEMANALES		30	30	30	30	30	30					
TOTAL CRÉDITOS Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								12	384			
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS		480	480	480	480	480	480	126			3264	

F. Programa de Estudios de Guía Oficial de Turismo

Tabla 52

Itinerario formativo nuevo de Guía Oficial de Turismo

MODULOS	COMPETENCIAS	UNIDADES DIDÁCTICAS	HORAS POR SEMESTRE						CRÉDITOS		HORAS	
			I	II	III	IV	V	VI	Créditos U.D.	Créditos Módulo	Horas U.D.	Total de Horas
Módulo I: Traslado y Conducción de Grupos Turísticos.	Competencias Técnicas	Transfer turístico	5						3	42	80	1088
		Información y asistencia al turista		6					4		96	
		Oratoria aplicada al turismo	5						3		80	
		Primeros auxilios		5					3		80	
		Imagen y protocolo	5						3		80	
		Geografía turística	6						4		96	
		Psicología del turista		6					4		96	
		Equipamiento turístico		6					4		96	
	Competencias de empleabilidad	Comunicación oral	3						2		48	
		Interpretación y producción textos		2					1		32	
		Inglés para la comunicación oral	3						2		48	
		Comprensión y redacción en inglés		2					1		32	
		Aplicaciones de internet	3						2		48	
		Ofimática		3					2		48	
Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)								4	128			
Módulo II: Orientación e Interpretación Turística.	Competencias Técnicas	Guion turístico			2			1	32			
		Interpretación del patrimonio cultural			5			3	80			
		Interpretación del patrimonio natural			5			3	80			
		Manifestaciones culturales			5			3	80			
		Turismo convencional			5			3	80			
		Turismo Alternativo				7		4	112			
		Técnicas de guiado				6		4	96			
		Supervivencia turística				6		4	96			
		English for beginners			5			3	80			
		Elementary english				5		3	80			
	Competencias de empleabilidad	Solución de problemas				3		2	48			
		Innovación Tecnológica			3			2	48			
		Oportunidades de negocios				3		2	48			
		Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)							4	128		
Módulo III: Operación de Servicios Turísticos.	Competencias Técnicas	Costos de servicios turísticos				6		4	96			
		Logística de los Servicios Turísticos				6		4	96			
		Calidad turística					5	3	80			
		Operación de servicios turísticos					6	4	96			
		Marketing turístico					6	4	96			
		Diseño de itinerarios de circuitos turísticos					6	4	96			
		Proyectos turísticos					5	3	80			
		Preintermediate english					6	4	96			
		Intermediate english					5	3	80			
	Competencias de empleabilidad	Comportamiento ético					3	2	48			
		Cultura ambiental						3	2	48		
		Desarrollo Personal					3	2	48			
		Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)							4	128		
		TOTAL HORAS Y CRÉDITOS Módulos Técnico Profesionales			21	23	27	24	24	27	92	2336
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS Módulos de Empleabilidad			9	7	3	6	6	3	22	544		
TOTAL HORAS SEMANALES			30	30	30	30	30	30	126	3264		
TOTAL CRÉDITOS Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT)									12	384		
TOTAL HORAS Y CRÉDITOS			480	480	480	480	480	480	126	3264		

6.9. Metas de atención por Programa de Estudio

La oferta educativa en los programas de estudios del IESTP La Salle se exponen en la siguiente tabla.

Tabla 53

Metas de atención en los programas de estudio del IESTP La Salle

Programa de Estudios	Meta
Producción Agropecuaria	40
Desarrollo de Sistemas de Información	40
Industrias Alimentarias	30
Contabilidad	40
Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes	40
Guía Oficial de Turismo	40
Total	230

7. VENTAJA COMPETITIVA

El IESTP La Salle, en el año 2015, celebra el convenio internacional con la Universidad Ramon Llull de Barcelona – España, con la finalidad de realizar capacitaciones y actualizaciones mediante cursos virtuales y presenciales para los docentes, administrativos, estudiantes y egresados del instituto, para con ello elevar la competitividad profesional.

El IESTP La Salle el año 2016 la DIGESUPTA selecciona al Instituto de Educación Superior Tecnológica como uno de los 6 institutos de excelencia a nivel nacional, por lo cual se implementa los programas de estudios de Producción Agropecuaria, Guía Oficial de Turismo e Industrias alimentarias con maquinaria, equipos y mobiliario.

En el año 2018, el IESTP La Salle es seleccionado como una institución elegible para ofrecer BECA 18 en los programas de estudios de Producción Agropecuaria, Computación e informática e Industrias Alimentarias. Asimismo, PRONABEC considera al IEST La Salle como institución elegible para ofertar beca Académica de excelencia para hijos de docentes.

8. ACCIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PEI

8.1. Monitoreo del PEI

La implementación del PEI se desarrolla progresivamente en el Plan Anual de Trabajo de cada año; de esta forma, una de las primeras formas de verificar su cumplimiento es a través del ingreso y las matrículas de los estudiantes en los programas de estudios ofertados. Una de las metas anuales es lograr el ingreso total a las vacantes en la admisión de los programas de estudios. (ver tabla 53)

El logro de los objetivos estratégicos, es posible conforme se vayan realizando sucesivamente las actividades de la programación multianual. La matriz de programación considera actividades transversales, aquellas de ejecución constante como parte de la vida propia de la institución; pero, también existen actividades de desarrollo, aquellas que propician el crecimiento y actualización de los programas de estudios, como también de desarrollo institucional. En efecto, el monitoreo de la ejecución y evaluación de las actividades programadas en el PEI y en el PAT de cada año, permitirán la consecución de los objetivos estratégicos y éstos a su vez la visión institucional.

9. EVALUACIÓN DEL PEI

9.1. Evaluación de la Visión

Tabla 54

Matriz de evaluación de la visión institucional

Visión	Logro	Evidencia	Posibilidad de mejora
Al 2026, ser una institución líder por su calidad académica en la región, para la formación integral de profesionales técnicos con principios lasallistas que contribuyan al desarrollo de la sociedad.	Actualización de los documentos de gestión según las nuevas normativas y necesidades institucionales. Obtención del licenciamiento y acreditación institucional.	Documentos de gestión actualizados y aprobados (PEI, PAT, RI, MPP, MaPro). Resolución de licenciamiento institucional. Resolución de acreditación.	Revisión de nuevas normativas para la actualización de los documentos de gestión. Desarrollo de proyectos productivos, investigación e innovación institucional. Promoción constante de la cultura de calidad.

Visión	Logro	Evidencia	Posibilidad de mejora
	Alta inserción laboral de los egresados.	Reporte del seguimiento de inserción laboral por parte de la Unidad Bienestar y empleabilidad.	Gestión de alianzas estratégicas para la inserción laboral. Promoción y actualización de la Bolsa de Trabajo.
	Reconocimiento del IESTP La Salle como instituto de excelencia por el MINEDU.	Resolución del MINEDU.	Establecimiento de protocolos y buenas prácticas docentes estandarizadas para el servicio educativo.

9.2. Evaluación de la Misión

Tabla 55

Matriz de evaluación de la misión institucional

Visión	Logro	Evidencia	Posibilidad de mejora
Somos una institución de educación superior tecnológica que brinda un servicio educativo de calidad, con docentes competentes para la formación integral de profesionales técnicos.	Implementación de la infraestructura y equipamiento suficiente para el servicio educativo en todos los programas de estudios.	Inventario de infraestructura y equipamiento por programa de estudios.	Ejecución de proyectos productivos para generación de ingresos. Gestión ante instituciones estatales y privadas. Participación en concursos de fortalecimiento (PMESUT y otros).
	Personal directivo, docente y administrativo suficiente para la atención de todos los programas de estudios.	Nivel de cobertura del CAP institucional y las plazas requeridas en todos los programas de estudios.	Gestión de nuevas plazas para directivos, docentes y administrativos ante la GEREDU – Cusco. Financiamiento institucional y con alianzas estratégicas.
	Personal directivo, docente y administrativo idóneo y actualizado en su especialidad.	Currículum vitae. MPP. Reporte de capacitaciones y certificaciones del personal directivo, docente y administrativo.	Operativización de los convenios con la Universidad Ramon Llull de España y La Salle de Arequipa. Gestión de recursos y/o alianzas para la capacitación y actualización del personal institucional. Participación en concursos del PMESTU y otros.

9.3. Evaluación de los objetivos estratégicos

Tabla 56

Matriz de evaluación de los objetivos estratégicos

Objetivo estratégico	Logro	Evidencia	Posibilidad de mejora
OE 01: Desplegar una gestión eficiente sobre un enfoque de liderazgo, reconocimiento, trabajo colaborativo, innovación y actualización para ofrecer óptimas condiciones académicas y administrativas en el servicio educativo.	Actualización de los documentos de gestión (PEI, RI, PAT, MPP y MaPro)	Documentos de gestión actualizados y aprobados con R.D.	Evaluación anual de los documentos de gestión para su actualización constante.
	Contar con el personal directivo, docente y administrativo idóneo y suficiente.	Cuadro de asignación de personal. Plazas con código modular asignado por la GEREDU – Cusco.	Proceso de contrata adecuada y según las normas y necesidades. Capacitación y actualización del personal directivo, docente y administrativo. Gestión de plazas ante la GEREDU – Cusco.
	Firma de alianzas estratégicas con instituciones públicas y privadas.	Directorio de alianzas estratégicas. Convenios firmados.	Evaluación de la ejecución de actividades relacionados con los convenios.
	Establecimiento de la cultura de calidad institucional.	Protocolos de atención de servicios educativos. Reportes de seguimiento a la calidad institucional.	Promoción de la calidad institucional a la comunidad educativa. Estandarización del servicio educativo y administrativo.
	Obtención de certificaciones de calidad.	Número de certificaciones a la calidad obtenidas.	Evaluación y seguimiento del servicio educativo y administrativo.
OE 02: Optimizar los procesos académicos para cumplir los estándares y lograr una formación integral de nuestros estudiantes.	Planes de estudios pertinentes y actualizados.	Planes de estudios aprobados por las entidades del MINEDU.	Evaluación y revisión anual de los planes de estudios.
	Docentes suficientes, idóneos, capacitados y actualizados en su especialidad.	Reporte de capacitaciones realizadas. Currículum vitae de los docentes. Número de docentes por programa de estudios.	Evaluación de la ejecución del PlanCAD. Supervisión y revisión de las carpetas docentes.

Objetivo estratégico	Logro	Evidencia	Posibilidad de mejora
	Implantación de la plataforma de capacitación virtual.	Plataforma de capacitación virtual implantada y operativa.	Evaluación y mejora de la plataforma de capacitación virtual.
	Alto nivel de titulación de los egresados.	Reporte de titulaciones de Secretaría Académica.	Promoción de la titulación por medio de la realización de Cursos de Inglés y Quechua, Cursos de Actualización profesional. Seguimiento al egresado.
	Alta inserción laboral de los egresados.	Reporte de colocaciones de la Bolsa de trabajo.	Gestión de convenios de colocación laboral. Actualización de la Bolsa de Trabajo. Actualización de la Base de Datos de los Egresados.
OE 03: Impulsar proyectos productivos y de servicios que incrementen la generación de ingresos; y espacios de experiencias formativas en situaciones reales de trabajo.	Implementación del Repositorio Institucional de trabajos de investigación e innovación.	Repositorio Institucional colocado en la página web institucional. Reporte del número de investigaciones e innovaciones de docentes y estudiantes.	Promoción de la investigación e innovación tecnológica. Gestión de recursos internos y externos para la investigación e innovación.
	Establecimiento de procesos y políticas para la formulación, aprobación y ejecución de proyectos productivos.	Reglamento y procesos aprobados.	Revisión de normas aplicables a los proyectos productivos. Evaluación y actualización de los procesos.
	Optimización del uso de recursos institucionales con la ejecución de proyectos productivos.	Número de proyectos productivos ejecutados. Ingresos económicos generados por los proyectos productivos.	Seguimiento y evaluación de los proyectos productivos. Elaboración de un banco de proyectos productivos.
	Generación de plazas para prácticas y EFSRT.	Reporte del número de plazas vacantes para prácticas y EFSRT.	Seguimiento de prácticas y EFSRT. Gestión de proyectos productivos con recursos propios o por convenio.

Objetivo estratégico	Logro	Evidencia	Posibilidad de mejora
OE 04: Gestionar los recursos humanos y materiales para contar con infraestructura, equipamiento y personal suficiente facilitando el trabajo académico y administrativo.	Personal administrativo suficiente, idóneo, capacitado y actualizado en su especialidad.	Reporte de capacitaciones realizadas. Currículum vitae del personal administrativo. Nivel de ocupación de las plazas según organigrama institucional.	Supervisión al trabajo del personal administrativo. Capacitación y actualización del personal administrativo.
	Infraestructura y equipamiento suficiente para los programas de estudios.	Inventario por programa de estudios.	Evaluación con el plan de estudios de cada programa de estudios. Evaluación de la operatividad de la infraestructura y equipamiento. Actualización del Plan de mantenimiento.
	Infraestructura y equipamiento suficiente para el área administrativa.	Inventario de oficinas administrativas, talleres y almacén.	Evaluación de la operatividad de la infraestructura y equipamiento del área administrativa. Actualización del Plan de mantenimiento.
	Implementación del departamento de Tecnologías de Información Institucional.	Inventario de la oficina implementada. Reporte de operatividad de los sistemas informáticos. Guías y manuales difundidos.	Evaluación de la operatividad de los sistemas informáticos académicos y administrativos. Revisión de la página web institucional.
	Clima institucional apropiado en la comunidad educativa.	Reporte de actividades institucionales realizadas. Reporte del nivel de participación de la comunidad educativa. Número de actividades ejecutadas.	Análisis de las encuestas de satisfacción de la comunidad educativa.