

ADENDA N° 004 AL CONVENIO N° 040-2013-MINEDU

ADENDA N° 004 AL CONVENIO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE BECAS Y CRÉDITOS EDUCATIVOS ENTRE EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y LA PARROQUIA EL ESPIRITU SANTO

Conste por el presente documento, la **Adenda N° 004** al Convenio N° 040-2013-MINEDU, de fecha 23 de Enero de 2013, en adelante EL CONVENIO, que celebran de una parte EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN, con RUC N° 20131370998, a quien en adelante se le denominará **EL MINISTERIO**, con domicilio legal en la Calle Del Comercio N° 193, San Borja – Lima, debidamente representado por el doctor Raúl Choque Larrauri, Director Ejecutivo del Programa Nacional de Becas y Crédito Educativo -PRONABEC, con delegación de facultades y atribuciones otorgadas mediante Resolución Ministerial N° 014-2014-MINEDU; y de la otra parte, **LA PARROQUIA EL ESPIRITU SANTO - MANCHAY**, con RUC N° 20509417017, promotora del **INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO TRENTINO JUAN PABLO II**, y **CETPROP P. JOSÉ LUIS IDÍGORAS GOYA**, a quien en adelante se le denominará **LA ENTIDAD**, con domicilio legal en la Av. Víctor Malásquez s/n, Portada de Manchay, Distrito de Pachacamac, Provincia de Lima y departamento de Lima, representado por el Rv. Padre José Mines Chuquillanqui Yamamoto, identificado con DNI N° 20641554, elegido por Decreto Arzobispal N° 233/Parr/96 de 06 de Agosto de 1996, según los términos y condiciones que se expresan en las cláusulas siguientes:

PRIMERA:

ANTECEDENTES

- 1.1. Con fecha 23 de Enero de 2013, EL MINISTERIO y LA ENTIDAD, en adelante LAS PARTES, formalizaron la celebración de un Convenio de Cooperación Interinstitucional para la implementación de Becas y Créditos Educativos, en adelante EL CONVENIO, para que los beneficiarios de una beca otorgada por el Programa Nacional de Becas y Crédito Educativo – PRONABEC, puedan desarrollar sus estudios en LA ENTIDAD.
- 1.2. Con fecha 17 de Mayo de 2013, LAS PARTES suscribieron la Adenda N° 001 mediante la cual se precisa el contenido del Convenio en lo referente a las pensiones y gastos académicos de los becarios y establecer la obligatoriedad de la suscripción de una Adenda anual que fije el monto y la estructura de costos de los servicios académicos a prestar a los becarios.
- 1.3. Con fecha 27 de Diciembre de 2013, LAS PARTES suscribieron la Adenda N° 002 mediante la cual se precisa el contenido del Convenio en lo referente al servicio de enseñanza de idiomas otorgado a los becarios por LA ENTIDAD.
- 1.4. Con fecha 17 de Marzo de 2014, LAS PARTES suscribieron la Adenda N° 003 a través de la cual se precisa el monto y la estructura de costos de los servicios



(Handwritten mark)



académicos a prestar a los becarios por LA ENTIDAD durante el año fiscal 2014, entre otros temas de interés para ambas partes.

- 1.5. La suscripción de estos documentos, así como la relación interinstitucional entre las partes se rige por lo establecido en la Ley 29837, Ley que crea el Programa Nacional de Becas y Crédito Educativo, por su Reglamento, aprobado y modificado, por los Decretos Supremos N° 013-2012-ED y 008-2013-ED, respectivamente, así como por su Manual de Operaciones aprobado por Resolución Ministerial N° 108-2012-ED; las Normas para Ejecución de Subvenciones para Estudios en el Perú del PRONABEC, aprobada por Resolución Directoral Ejecutiva N° 320-2013-MINEDU-VGMI-OBEC-PRONABEC y sus modificatorias y la Directiva de Tutoría "Lineamientos del Modelo de Intervención para el Soporte Académico y Socio Afectivo del Becario" aprobada por la Resolución Directoral Ejecutiva N° 079-2014-MINEDU/VMGI-OBEC-PRONABEC y sus modificatorias.

SEGUNDA:

OBJETIVO DE LA ADENDA

- 2.1. Establecer los compromisos de LA ENTIDAD para la implementación de los Módulos de Enseñanza, en adelante LOS MÓDULOS los cuales han sido declarados elegibles para los becarios de la Oficina de Becas Especiales del PRONABEC.
- 2.2. Establecer la estructura de costos y malla curricular de LOS MODULOS.

TERCERA

IMPLEMENTACIÓN DE LOS MÓDULOS DE ENSEÑANZA

Sobre la duración de las becas para LOS MÓDULOS

- 3.1. Las becas serán otorgadas por un período máximo de doce (12) meses consecutivos, o el mínimo requerido para completar EL MÓDULO elegido, conforme al plan de estudios o malla curricular que corresponda, y luego obtener la certificación o constancia correspondiente.

Sobre la implementación de LOS MODULOS

LA ENTIDAD se compromete a:

- 3.2. Desarrollar, para los becarios de la Convocatoria 2014-II de la Beca Especial Licenciados del Servicio Militar Voluntario. los siguientes módulos:

N°	Nombre del Módulo	Duración
01	COCINA INTERNACIONAL	04 MESES
02	PANADERIA	04 MESES
03	DISEÑO GRAFICO	04 MESES
04	MANTENIMIENTO – REPARACIÓN Y ENSAMBLAJE DE COMPUTADORAS	04 MESES



- 3.3. Brindar facilidades en el trámite de matrícula a los beneficiarios en LOS MÓDULOS en los que hayan sido declarado becarios.
- 3.4. Garantizar a los becarios todos los servicios a los que tiene derecho cualquier estudiante de LA ENTIDAD.
- 3.5. Aplicar procesos de admisión diferenciados, a favor de los postulantes de los módulos de enseñanza Becas Especiales con duración menor a un año.
- 3.6. Brindar sus servicios educativos integrales y de soporte a favor de los beneficiarios de las Becas Especiales que cursen LOS MODULOS , debiendo tener presente lo siguiente:
 - a. Las pensiones y gastos académicos por los servicios brindados a los becarios de EL MINISTERIO serán los correspondientes a la escala mínima no subvencionada que cobra LA ENTIDAD; que serán establecidos al inicio de cada ejercicio fiscal conforme a la información que éste brinde a EL MINISTERIO. Para el año 2014, esta información consta en el Anexo N° 01, el cual forma parte integrante de esta Adenda.
 - b. Al inicio de cada ejercicio fiscal, LA ENTIDAD deberá suscribir una Adenda que fije el monto y la estructura de costos de los servicios académicos a prestar a los becarios de EL MINISTERIO. Estos montos serán aprobados conforme lo establezcan las "Normas para Ejecución de Subvenciones para Estudios en el Perú".
 - c. LA ENTIDAD deberá informar a EL MINISTERIO el récord de asistencia del becario, y al final del módulo deberá presentar el informe académico a fin de que EL MINISTERIO cuente con los elementos necesarios para cancelar los servicios brindados por LA ENTIDAD a los becarios.
 - d. Tratándose de bienes, LA ENTIDAD proporcionará a EL MINISTERIO la correspondiente constancia de recepción y conformidad por parte de los becarios.
 - e. LA ENTIDAD facturará los servicios brindados a los becarios de forma mensual. La factura acompañada de un Informe detallado de los servicios prestados, emitidos de acuerdo a los formatos establecidos en las "Normas para la Ejecución de Subvenciones para estudios en el Perú", deberán presentarse ante el Gestor de la IES o la Unidad de Enlace Regional dentro de los primeros cinco (05) días calendario del mes siguiente de brindado el servicio.
- 3.7. Informar dentro de los primeros cinco (05) días de iniciado cada MÓDULO, el cronograma académico a cumplirse. Para el año 2014, el Cronograma Académico de LOS MÓDULOS que desarrollarán los becarios de la Convocatoria 2014-II, de la Beca Especial Licenciados del Servicio Militar Voluntario se encuentran contenidos en el Anexo N° 02 que forma parte integrante de esta Adenda.
- 3.8. Remitir anualmente, a solicitud de la Oficina de Becas Especiales del PRONABEC, la malla curricular de los módulos elegibles. Para el año 2014, los planes de estudios o mallas curriculares correspondientes a LOS MÓDULOS de Enseñanza a desarrollarse en la Convocatoria 2014-II de la Beca Especial para poblaciones vulnerables "Licenciados del Servicio Militar Voluntario" se encuentran contenidos en el Anexo N° 03 que forma parte integrante de este Convenio.



Otros Compromisos de LA ENTIDAD vinculados a los becarios de LOS MÓDULOS

3.9. Garantizar la inserción laboral de los becarios que culminen satisfactoriamente LOS MÓDULOS. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a la declaración de NO ELEGIBLE de LA ENTIDAD en las próximas convocatorias de los concursos de becas, destinados a acoger a becarios del PRONABEC en los módulos que brinda regularmente.

El Compromiso de inserción laboral de los becarios que culminen satisfactoriamente LOS MÓDULOS de Enseñanza a desarrollarse en la Convocatoria 2014-II de la Beca Especial para poblaciones vulnerables "Licenciados del Servicio Militar Voluntario" es del setenta y cinco por ciento (75%).

3.10. Otorgar a EL MINISTERIO acceso de consulta en línea al registro de calificaciones y record académico de los becarios tanto como de otros estudiantes de la entidad a efectos de la realización de evaluaciones de impacto.

3.11. Otorgar Certificación de acuerdo a lo previsto para LOS MÓDULOS.

CUARTA:

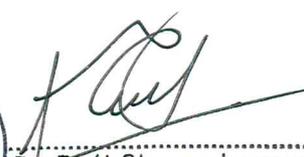
VIGENCIA DE LA ADENDA

Las partes le asignan a los artículos contenidos en esta Adenda, vigencia a partir del 27 de Junio de 2014.

Las partes establecen que las demás cláusulas contenidas en EL CONVENIO, mantienen plena vigencia y son de obligatorio cumplimiento para las partes, en tanto no se opongan a lo pactado en la presente adenda, la cual forma parte integrante de EL CONVENIO.

En señal de conformidad plena, **LAS PARTES** suscriben la presente adenda en tres (03) ejemplares.




EL MINISTERIO
Director Ejecutivo (a)
Programa Nacional de Becas y Crédito Educativo


LA ENTIDAD



Fecha 31 DIC. 2014



ANEXO N° 01

CONCEPTOS Y MONTOS DE SERVICIOS ACADÉMICOS DE LOS MÓDULOS (Por becario, en Nuevos Soles)

ADENDA	N° 004
CONVENIO	N° 040-2013-MINEDU
ENTIDAD	PARROQUIA EL ESPÍRITU SANTO
COMPONENTE	BECAS ESPECIALES
DIRIGIDA A	Licenciados del Servicio Militar Voluntario de las Fuerzas Armadas - Convocatoria 2014-II
AÑO	2014

COCINA INTERNACIONAL

N°	Concepto	N° Cuotas	Costo Unitario	Total
1	Matricula	1	100.00	100.00
2	Pensión	4	300.00	1200.00
3	Fotocheck de identificación	1	8.00	8.00
4	Uniforme de taller	1	200.00	200.00
5	Derecho de certificación	1	200.00	200.00
TOTAL				1708.00

PANADERÍA

N°	Concepto	N° Cuotas	Costo Unitario	Total
1	Matricula	1	100.00	100.00
2	Pensión	4	300.00	1200.00
3	Fotocheck de identificación	1	8.00	8.00
4	Uniforme de taller	1	200.00	200.00
5	Derecho de certificación	1	200.00	200.00
TOTAL				1708.00



DISEÑO GRÁFICO			
Concepto	Nº Cuotas	Costo Unitario	Total
Matricula	1	100.00	100.00
Pensión	4	300.00	1200.00
Fotocheck de identificación	1	8.00	8.00
Derecho de certificación	1	200.00	200.00
TOTAL			1508.00

MANTENIMIENTO, REPARACIÓN Y ENSAMBLAJE DE COMPUTADORAS				
Nº	Concepto	Nº Cuotas	Costo Unitario	Total
1	Matricula	1	100.00	100.00
2	Pensión	4	300.00	1200.00
3	Fotocheck de identificación	1	8.00	8.00
5	Derecho de certificación	1	200.00	200.00
TOTAL				1508.00



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]



ANEXO N° 02

CRONOGRAMA ACADÉMICO DE LOS MÓDULOS

ADENDA	N° 004
CONVENIO	N° 040-2013-MINEDU
ENTIDAD	PARROQUIA EL ESPÍRITU SANTO
COMPONENTE	BECAS ESPECIALES
DIRIGIDA A	Licenciados del Servicio Militar Voluntario de las Fuerzas Armadas - Convocatoria 2014-II
PERIODO	2014

COCINA INTERNACIONAL

Inicio de clases	13 de octubre de 2014
Exámenes parciales	10 al 14 de octubre de 2014
Último día de clases	13 de febrero de 2014
Exámenes finales	09 al 11 de febrero de 2014
Entrega de notas	13 de febrero de 2014

PANADERÍA

Inicio de clases	13 de octubre de 2014
Exámenes parciales	10 al 14 de octubre de 2014
Último día de clases	13 de febrero de 2014
Exámenes finales	09 al 11 de febrero de 2014
Entrega de notas	13 de febrero de 2014



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]



DISEÑO GRÁFICO

Inicio de clases	13 de octubre de 2014
Exámenes parciales	10 al 14 de octubre de 2014
Último día de clases	13 de febrero de 2014
Exámenes finales	09 al 11 de febrero de 2014
Entrega de notas	13 de febrero de 2014

MANTENIMIENTO, REPARACIÓN Y ENSAMBLAJE DE COMPUTADORAS

Inicio de clases	13 de octubre de 2014
Exámenes parciales	10 al 14 de octubre de 2014
Último día de clases	13 de febrero de 2014
Exámenes finales	09 al 11 de febrero de 2014
Entrega de notas	13 de febrero de 2014



[Handwritten signature]



ANEXO N° 03

ESTRUCTURA CURRICULAR DE LOS MÓDULOS

ADENDA	N° 004
CONVENIO	N° 040-2013-MINEDU
ENTIDAD	PARROQUIA EL ESPÍRITU SANTO
COMPONENTE	BECAS ESPECIALES
DIRIGIDA A	Licenciados del Servicio Militar Voluntario de las Fuerzas Armadas - Convocatoria 2014-II
PERIODO	2014

MÓDULO: Cocina Internacional

I. INFORMACIÓN GENERAL

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1.1. Asignatura | : Cocina Internacional |
| 1.2. Área curricular | : Formación especializada |
| 1.3. Carrera Académico-Profesional | : Gastronomía |
| 1.4. N° de Horas Semanales | : 45 horas |
| 1.5. N° de horas total | : 768 horas |
| 1.6. Ciclo de estudios | : Modular |
| 1.7. Docente | : Prof. Huaman Ochoa Deybi George |

II. SUMILLA

La asignatura pertenece al área curricular de formación profesional en la especialidad de gastronomía, es teórica-práctica y está orientada a desarrollar en el estudiante un conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas en los fundamentos de la **Cocina Internacional**. Para lograr dicho objetivo se desarrollan aspectos relacionados a las diversas técnicas para elaboración de postres, platos de fondo, entradas, coctelería, etc. Referente a la cocina internacional.

- a) Fundamentos de Técnicas Culinarias, vegetales, especias, carnes y granos y tubérculos.
- b) Métodos y técnicas en la Cocina Internacional.
- c) Postres, cubiertas y rellenos.
- d) Materias primas y técnicas de producción.

III. COMPETENCIA

Investiga, procesa y aplica un conjunto de conocimientos, técnicas, y habilidades en la elaboración de distintos tipos de platos gastronómicos internacionales, potajes y afines, considerando la satisfacción de los clientes como objetivo fundamental, de manera eficiente, emprendedora, proactiva y responsable.

IV. CAPACIDADES

- a) Analiza e identifica las principales materias primas e insumos en la Cocina Internacional.
- b) Identifica y ejecuta la elaboración de platos gastronómicos y su aplicación en el Campo Laboral.



- c) Realiza y aplica las principales técnicas utilizadas en la elaboración de postres clásicos y modernos
- d) Elabora e identifica insumos y técnicas en la elaboración de bebidas y entradas comerciales y regionales.
- e) Identifica las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

PRIMER MES: FUNDAMENTOS CULINARIOS			
CAPACIDAD: Analiza e identifica las principales materias primas e insumos en la gastronomía			
SEMANA	SESION	CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES
1	1	Gastronomía, importancia, insumos, reconocimiento de equipos y maquinarias	Elabora e identifica los procesos de manejo de las cocinas Industriales y utensilios, identifica la calidad de insumos para un buen manejo de elaboración.
2	2	Terminología de la Cocina Internacional	Identifica la diversidad de platos o recetas gastronómicas a nivel internacional
3	3	Importancia de la higiene y sanidad. BPM	Ejecuta la técnica adecuada en limpieza y desinfección. Procedimiento de cortes en vegetales, carnes, tubérculos, etc.
4	4	Funciones de los insumos básicos y complementarios	Realiza el proceso de elaboración de Fondos Neutro, Claro, Oscuro, Fumet. Elaboración de cocina Peruana: Costa, Sierra y Selva.
CONTENIDOS ACTITUDINALES:			
Toma conciencia y valora las técnicas de preparación de platos de fondos y afines. Respeta las ideas de sus pares y fomenta el trabajo en equipo.			

SEGUNDO MES: METODOS Y TECNICAS CULINARIAS			
CAPACIDAD: Identifica y ejecuta la elaboración de recetas culinarias y su aplicación en la industria alimentaria			
SEMANA	SESION	CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES
1	1	Cocina Latino Americana. operaciones básicas en la elaboración del Arte Culinario	Platos gastronómicos representativos de cada Cultura Internacional: salpicón boliviano, asado criollo, leche frita, guatita, bandeja paisa, carne mechada, chivito, pabellón criollo,.
2	2	Tipos de pastas: Liquida, cremadas, Hojaldradas, Quebradas, Batidas y Leudadas	Reconoce los insumos y el proceso de la elaboración de los buñuelos de manzana, Strudel de manzana, bocaditos variados de hojaldre.
3	3	Cocina Francesa: definición, historia, cultura, arte culinario.	Desarrollo y Elaboración de postres representativos tradicionales y clásicos
4	4	Cocina Italiana: definición, historia, cultura, arte culinario.	Desarrollo y Elaboración de tallarines a lo Alfredo, pizzas, Risotto, capelletti, lasagna

CONTENIDOS ACTITUDINALES:

Toma conciencia y valora las técnicas de preparación de platos de la Cocina Latinoamericana, tipos de pastas, Cocina Francesa y la Cocina Italiana.

TERCERA MES: TECNICA ORIENTAL y MEDITERRANEO**CONTENIDOS ACTITUDINALES:**

Valora y reconoce la importancia de la preparación y presentación de platos de bandera de la cocina CHINA, ESPAÑOLA, así como la Coctelería Internacional.

SEMANA	SESION	CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES
1	1	Cocina CHINA: definición, historia, cultura, arte culinario.	Elaboración: arroz chaufa especial, chasiu o chanco asado, chi jau kai, kam lu wantan, gallina taipa, siu mai
2	2	Cocina Española: definición, historia, cultura, arte culinario.	Elaboración: medallón de solomillo, fritura malagueña, paella, brocheta de gambas a la gabardina.
3	3	Coctelería Internacional	Preparación de cocteles: chilcanos, pisco sour, algarrobina, pisco en rosa, macchu picchu, cuba libre, piña colada, margaritas, tequila surise.
4	4	Temperaturas, medidas de escalas	Elabora y opera procesos del pastel de alcachofas y de pollo

CONTENIDOS ACTITUDINALES:

Toma conciencia y valora acerca de la importancia de la preparación de las distintas elaboraciones de restauración cultural oriental y mediterránea.

CUARTO MES: MATERIAS PRIMAS Y TÉCNICAS EN PESCADOS Y MARISCOS

CAPACIDAD: Elabora e identifica insumos y técnicas en la elaboración de pescados y mariscos comerciales y regionales.

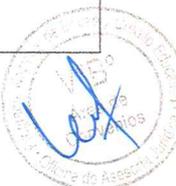
SEMANA	SESION	CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES
1	1	Pescado y Mariscos: definición, historia, cultura, arte culinario.	Elaboración: ceviche de pescado, aguadito de mariscos, chicharrón de calamar, calamares en salsa de tomate, parihuela, arroz chaufa con mariscos, sudado de pescado, tortilla de mariscos.
2	2	Etapas principales en la elaboración de Pescados	Reconocimiento: técnicas de uso del pescado, técnica de cortes manejo de cocción, estado de calidad.
3	3	Decoraciones y Tallados de Frutas y Hortalizas	Practica de Tallado: flor de rabanitos, tallados en sandillas, hojas y flores de pepino, aves de nabo y zanahoria, etc.
4	4	Cocina Novoandina: definición, historia, cultura, arte culinario.	Elaboración: aguadito andino, crema volteada de quinua y naranja, trigotto, chaufa de quinua, pastel de yuca, enrollado de cerdo a las hierbas andinas. Alitas anticuchadas a la huancaína de quinua, puré de quinua y papas, pollo en salsa de coca.

CONTENIDOS ACTITUDINALES:

Toma conciencia y valora las técnicas de preparación pescados y mariscos, afines.



(Handwritten signature)



MÓDULO: Panadería

ESTRUCTURA CURRICULAR

I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Asignatura	: Panadería
1.2. Área curricular	: Formación especializada
1.3. Carrera Académico-Profesional	: Panadería Industrial
1.4. N° de Horas Semanales	: 45 horas
1.5. Módulo acelerado	: 2014
1.6. Tiempo de duración:	: 04 meses
1.7. Docente	: Prof. Huaman Ochoa Deybi George
1.8. Director:	: Mg. Raúl Ospina Retamozo

II. SUMILLA

La asignatura pertenece al área curricular de formación profesional en la especialidad de Panificación, es teórica-práctica y está orientada a desarrollar en el estudiante un conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas en la elaboración de productos de panadería. Para lograr dicho objetivo es importante conocer las etapas, métodos y parámetros del proceso de elaboración de diversos productos de panificación.

- e) Fundamentos teóricos de la materia prima y definición de insumos.
- f) Métodos y técnicas en panificación.
- g) Panes salados, dulces, especiales, fortificados, innovadores.
- h) Costos de producción.

III. COMPETENCIA

Investiga, procesa y aplica un conjunto de conocimientos y habilidades en la elaboración de diversos tipos y variedades de panes industriales, elaborar productos de masa salada, dulce y especial de mayor consumo comercial para la satisfacción de los clientes. Como objetivo fundamental, de manera eficiente, emprendedora, proactiva y responsable.

IV. CAPACIDADES

- f) Analiza e identifica las principales materias primas e insumos en la Panadería.
- g) Manejo de masas. Amasado, sobado, formado, fermentado, horneado. Aplicación en el Campo Laboral.
- h) Realiza y aplica las principales técnicas utilizadas en la elaboración de Panadería.
- i) Identifica insumos y reconoce aspectos Físicos – Químicos.
- j) Identifica las buenas prácticas de manipulación de alimentos.



V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

PRIMER MES: INSUMOS EN PANIFICACION			
CAPACIDAD: Analiza e identifica las principales materias primas e insumos en la panadería			
SEMANA	SESION	CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES
1	1	Consideraciones Generales. Definición del pan, clasificación del trigo y su aplicación.	Elabora e identifica los procesos generales en la industria panificadora, adquiere conocimiento del origen del pan.
2	2	Funciones y reconocimiento de Materia Prima, calculo porcentual.	Identifica la diversidad de insumos como harina, levaduras, esencia, agua, grasas, etc.
3	3	Importancia de la higiene y sanidad. BPM	Ejecuta la técnica adecuada en limpieza y desinfección. Con la finalidad de garantizar alimentos inocuos.
4	4	Métodos y Sistema de Panificación	Realiza el proceso de elaboración masas. Masa directa, método esponja o indirecto y sistemas modernos de panificación.
CONTENIDOS ACTITUDINALES:			
Conocer las características, composición, función y conservación de los insumos utilizados en la elaboración de productos de panadería.			



SEGUNDO MES: ELABORACION DE PANES INDUSTRIALES			
CAPACIDAD: Identifica y ejecuta la elaboración de recetas y su aplicación en la industria alimentaria			
SEMANA	SESION	CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES
1	1	Panes básicos Masa salada	Elaboración de pan francés, roseta, baguette, baguettino, árabe.
2	2	Panes Especiales Masa salada especial.	Reconoce los insumos y el proceso de la elaboración de pan Ciabatta: clásico, Novo andino, hojaldrado.
3	3	Panes básicos Masa dulce.	Elaboración de pan yema, hamburguesa, hot-dog, chalaco.
4	4	Panes Especiales Masa Dulce	Pan italiano, coliza, carioca con mantequilla, croissant, molientero.
CONTENIDOS ACTITUDINALES:			
Valora y reconoce la importancia de la preparación de diversas recetas de panificación.			

(Handwritten mark)



TERCER MES: PRODUCCION INDUSTRIAL

CAPACIDAD: Valora y reconoce la importancia de la preparación de panes industriales.

SEMANA	SESION	CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES
1	1	Panes de Bollería	Elaboración de bizcocho, caramanduca, bizcocho con pasta chirimoya, panes con rellenos.
2	2	Panes de leudamiento amplio	Elaboración de Panetones, chancay, rosa reyes, brioche royal.
3	3	Panes Fortificados	Elaboración de pan omega, fibra, papa, quinoto, camote, zanahoria, sauco.
4	4	Temperaturas, medidas de escalas	Elabora y opera procesos Diagrama de flujos.

CONTENIDOS ACTITUDINALES:

Toma conciencia y valora acerca de la importancia de la preparación de las distintas elaboraciones de restauración cultural.

CUARTO MES: INNOVACION EN LA PANIFICACION

CAPACIDAD: capacidad de elaborar recetas y experimentar prácticas de innovación creativa

SEMANA	SESION	CONTENIDOS CONCEPTUALES	CONTENIDOS PROCEDIMENTALES
1	1	Innovación panificadora	Elaboración: de panes especiales de diversos modelos creativos.
2	2	Etapas principales en la elaboración de panes creativos	Reconocimiento de insumos adecuados, pan pizza, tocino, aceituna, chocolate.
3	3	Decoraciones	Prácticas artísticas, panes de flores, wawas, arreglos, etc.
4	4	Presentación de mistura panificadora	Elaboración: de producción en resumen a la capacitación del alumno.

CONTENIDOS ACTITUDINALES:

Calcular y formular los insumos necesarios para cada variedad de pan.

VI. MÉTODOS Y TÉCNICAS DIDÁCTICAS

La metodología estará basada en métodos activos, de investigación, de resolución de problemas, actividades en forma individual y en equipo, propiciando la participación significativa de los estudiantes como constructores de su aprendizaje.

Las clases serán teóricas y prácticas. Desarrolladas a través de exposiciones dialogadas, lluvia de ideas, esquemas, artículos periodísticos, etc.

Como técnicas didácticas utilizaremos la lluvia de ideas, el panel, seminario, mesa redonda, etc.

VII. MEDIOS Y MATERIALES EDUCATIVOS

Permitirá el desarrollo eficaz del curso, para lo cual se empleará lo siguiente:

Medios: Pizarra, web.

Materiales: Guía de práctica del curso y separata de lectura.

VIII. EVALUACIÓN

La asistencia a las clases teóricas y prácticas es obligatoria. El alumno que acumule el 30% de inasistencias queda inhabilitado para rendir el examen final, será desaprobado en la asignatura sin derecho para rendir un examen sustitutorio. El sistema de evaluación comprende:

A. Examen Parcial (EP). 30%

B. Examen Final (EF). 30%

C. Primera Práctica Calificada y Tareas académicas: 20%

(Ejercicios Calificados, Trabajos de investigación y Control de lectura N°1)

D. Segunda Práctica Calificada y Tareas académicas: 20%

(Ejercicios Calificados y Control de lectura N°2)

El examen sustitutorio es una prueba que consistirá en la evaluación teórica y práctica de conocimientos de todo el curso, cuyo puntaje máximo es de **VEINTE (20)**. La nota obtenida, reemplazará a la nota desaprobatoria más baja obtenida en el EP o EF; el docente recalculará la nueva nota final, en la escala vigesimal (0 a 20). La nota mínima para aprobar el curso es **ONCE (11)**.

IX. FUENTES DE INFORMACIÓN

BASICA:

1. MANUAL TECNICO PANIFICACION INDUSTRIAL.

COMPLEMENTARIA:

2. GURMET EN PANADERIA.... CHEF GEORGE.

3. EL ARTE DE LA PANADERIA.... USIL.

4. UGAZ, ANDRES 2007 "Panes del Perú" USMP.



Handwritten mark or signature.



MÓDULO: Diseño Gráfico

ESTRUCTURA CURRICULAR

I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Asignatura	: Diseño Gráfico
1.2. Área curricular	: Computación - Informática
1.3. Carrera Académico-Profesional	: Técnico Profesional en Diseño Grafico
1.4. N° de Horas Semanales	: 45 horas
1.5. Módulo acelerado	: 2014
1.6. Tiempo de duración:	: 04 meses
1.7. Docente	: Prof Sandro Leonel Martínez Huaccho
1.8. Director:	: Mg. Raúl Ospina Retamozo

II. TEMARIO A DESARROLLAR

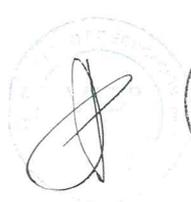
Mes	Temas
1	<p>INTRODUCCION A DISEÑO GRAFICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos básicos de CorelDraw • Explicación de gráficos vectoriales y mapas de bits
	<p>DESCRIPCIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO DE CORELDRAW</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminología de CorelDraw • Ventana de la aplicación • Barra de herramientas estándar • Barra de propiedades • Ventanas acoplables • Barra de estado • Especificación Del Diseño De Página • Herramienta Zoom
	<p>LÍNEAS, FORMAS Y CONTORNOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dibujo de rectángulos y cuadrados • Dibujo de elipses, círculos, arcos y formas de sector • Dibujo de polígonos y estrellas • Dibujo de espirales • Dibujo de formas predefinidas • Dibujo mediante reconocimiento de forma
	<p>OPERACIONES CON LÍNEAS, CONTORNOS Y TRAZOS DE PINCEL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formato de líneas y contornos
	<p>EJERCICIOS PROPUESTOS</p>
2	<p>OPERACIONES CON OBJETOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selección de objetos • Copia, duplicación y eliminación de objetos • Posición, Rotación, Reflejo, Escala e Inclinación de objetos • Orden y Alineación de los objetos • Herramienta Formas



@



Mes	Temas
	<p>HERRAMIENTA LÍNEAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Herramienta de Mano Alzada Herramienta de Bézier Herramienta de Medios Artísticos Relleno solido degradado Ejercicios Propuestos Herramienta Contorno Dar Formas Herramienta De Textos <p>USO DE EFECTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Perspectiva Power Clip <p>HERRAMIENTAS INTERACTIVAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Silueta Distorsión Sombras Envoltura Extrusión <p>EJERCICIOS PROPUESTOS</p>
3	<p>INTRODUCCIÓN A PHOTOSHOP:</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es Photoshop? <p>NOVEDADES PHOTOSHOP</p> <ul style="list-style-type: none"> Conceptos fundamentales sobre las imágenes (Mapa de bits – gráficos vectoriales – Modos de color – Profundidad de color. <p>INICIANDO PHOTOSHOP:</p> <ul style="list-style-type: none"> Crear un nuevo documento Abrir una imagen (Adobe Brigde) Guardar una imagen Importar/colocar imágenes <p>ESPACIO Y FLUJO DE TRABAJO</p> <ul style="list-style-type: none"> Área de trabajo Gestionar espacios de trabajo Barra de menú Panel de herramientas Barra de opciones de herramientas Barra de estado Ventana de color Ventana historia Métodos para el desplazamiento (H. mano – Zoom – H. rotar vista) Apartado del menú Preferencias <p>PREPARACIÓN DE IMÁGENES</p> <ul style="list-style-type: none"> Transformaciones de imagen o texto <p>LAS CAPAS</p> <p>LAS SELECCIONES</p> <p>DIBUJO Y PINTURA HERRAMIENTAS</p> <p>EJERCICIO PROPUESTO</p>
4	<p>HERRAMIENTAS DE BORRADO</p> <p>MASCARAS</p> <p>CAPAS DE AJUSTE, RELLENO Y PANEL ESTILOS</p> <p>HERRAMIENTA PLUMA</p> <p>HERRAMIENTAS DE RETOQUE</p> <p>HERRAMIENTAS DE CORRECCIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Pincel corrector Puntual



Mes	Temas
	<ul style="list-style-type: none"> • Pincel corrector • Parche • Tampón de Clonar • Herramienta ojos rojos • Herramienta movimiento con detección de contenido • Herramienta Dedo • Herramienta Enfocar / Desenfocar • Herramienta Sobreexponer / subexponer
	HERRAMIENTA TEXTO FILTROS Y EFECTOS <ul style="list-style-type: none"> • Galería de filtros • Galería de Desenfoques • Filtros Artísticos • Efectos de iluminación • Corrección de lente • Licuar
	VIDEO Y ANIMACIÓN <ul style="list-style-type: none"> • Edición de video y capas de animación • Salida y formatos para video y animación GRÁFICOS WEB <ul style="list-style-type: none"> • Diseño web en Photoshop • Sectores en páginas web • Trabajo con color hexadecimal
	EXAMEN FINAL + PROYECTO FINAL

III. METODOLOGIA

Las clases son Teórico – Práctico, el desarrollo del tema se hará mediante ejemplos desarrollados en clases, así mismo se incentivará la participación del alumnado, las tareas asignadas serán complementarias, ejercicios similares a los desarrollados en clases.

IV. EVALUACION

Las evaluaciones serán de tipo practico – oral y permanente en el desarrollo de la clase, además de evaluaciones quincenales, y evaluaciones finales.

Mes	Temas
	CONFIGURACION DE WINDOWS <ul style="list-style-type: none"> • Consola De Soluciones MSCONFIG, SERVICES, Herramientas de sistema • CCLEANER, MALWAREBYTES, UTILITARIOS
	REPARACION DE DISCO Y REPLICAS <ul style="list-style-type: none"> • Clonación de discos duros. • Recuperación y respaldos.
	LABORATORIO <ul style="list-style-type: none"> • Prueba de clonación con Norton Ghost y otros
	CONFIGURACION DE SISTEMAS Y DETECCION DE FALLAS <ul style="list-style-type: none"> • Fallas y falencias comunes en equipos de cómputo. • Antivirus y Seguridad Informática.
	LABORATORIO <ul style="list-style-type: none"> • Instalación de antivirus y malware • Instalación de software de optimización.
	EXAMEN FINAL

III. METODOLOGIA

Las clases son Teórico – Práctico, el desarrollo del tema se hará mediante ejemplos desarrollados en clases, así mismo se incentivará la participación del alumnado, las tareas asignadas serán complementarias, ejercicios similares a los desarrollados en clases.

IV. EVALUACION

Las evaluaciones serán de tipo practico – oral permanente en el desarrollo de la clase, se desarrollaran evaluaciones progresivas quincenales, y evaluaciones finales.