



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional de
Educación Huancavelica

Instituto de Educación Superior Tecnológico
Público "San Juan Bautista"



R.D. N° 160-2008-ED - RDR N° 00565-2018-DREH

PROSPECTO DE ADMISIÓN 2024



*Comprometido con la integridad y
Calidad Educativa
Trabajando para el Licenciamiento*

HUAYTARÁ-2024

INFORMES:

mesa.pertes.iest.sjb@gmail.com

secretarioacademicosjb@gmail.com



952 941 008

956 947 142, 996 184 653

BREVE RESEÑA HISTORICA DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO “SAN JUAN BAUTISTA”

El Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “San Juan Bautista” de la provincia de Huaytará, región Huancavelica fue creado en su inicio como instituto superior pedagógico estatal, con la Resolución Ejecutiva Regional N° 169-92-GRLW/P de fecha 02 de marzo de 1992 y fue reconocido en vías de regularización por el Ministerio de Educación mediante el Decreto Supremo N° 04-94-ED del 08 de Mayo de 1994.

El 01 de Septiembre de 1995 la Dirección Regional de Educación con sede en la ciudad de Ayacucho, aprobó el cuadro de asignación de personal (CAP) del instituto, mediante RDR. N° 1027, instrumento legal con la cual queda definitivamente aprobado el presupuesto para docentes y administrativos.

El instituto de educación superior pedagógico público “San Juan Bautista” formó 14 promociones de educación en las carreras profesionales de Educación Primaria y Educación Secundaria Técnica; especialidad Agropecuaria, hasta que en el año 2006 el gobierno de Alan García mediante decreto supremo suspende todo ingreso en los institutos pedagógicos a nivel nacional; en los años siguientes el instituto pierde presupuesto de 4 docentes y en la preocupación de no seguir perdiendo se realiza gestión para la creación de carreras profesionales técnicas de tres años; es así, que el año 2008 se crea con **RD N° 160-2008-ED**, de fecha 27 de Junio del 2008 las Carreras Profesionales Técnicas de Industria Alimentaria y Computación e Informática, con una meta de atención de 30 ingresantes por carrera.

Según las normas de Plan de Adecuación – 2011, se modifica y actualiza la denominación a **INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACION PÚBLICO “SAN JUAN BAUTISTA”** por RDI N° 021-2011-DG-ISEP-“SJB ”–H, del 17-06-2011.

El 09 de Mayo de 2012, el instituto logró adecuarse a la Ley N° 29394 y su reglamento el DS N° 04-2010-ED como **Instituto Superior de Educación (ISE), conforme la Constancia de Adecuación Institucional N° 179**; quedando autorizado en ese momento para ofertar las Programa de estudio de Industria Alimentaria y Computación e Informática, así como, los programa de estudio: Arquitectura de Plataformas y Servicios de tecnologías de Información – Industrias alimentarias de carreras pedagógicas de Educación Primaria y Educación Secundaria Técnica, especialidad Agropecuaria.

El año 2018 nuevamente nuestro instituto se adecua a la ley 30512 Ley de Institutos y Escuelas de Educacion Superior y de la carrera publica de sus docent – Industrias alimentarias es y se convierte en IESTP San Juan Bautista, también termina nuestra atención a las carreras pedagógicas.





ESTUDIANTES Y DOCENTES EN PASANTIA EN EL ISE PÚBLICO "LA SALLE" DE URUBAMBA - CUZCO NOVIEMBRE 2014

VISIÓN

Al año 2025, ser un Instituto de Educación Superior Tecnológico Público, licenciado y acreditado, que forma profesionales competitivos con estándares de Calidad y excelencia Académica, basado en la práctica de valores.

MISIÓN

Somos una institución comprometida con la gestión y formación integral de profesionales emprendedores, con capacidad de liderazgo y autonomía para el desarrollo local, regional y nacional.

VALORES

Puntualidad, responsabilidad, innovación, excelencia, democracia, ético, normativo y orgánico.



DESFILE DE ESTUDIANTES



DESARROLLO PEDAGOGICO



PROGRAMA DE ESTUDIOS

➤ ARQUITECTURA DE PLATAFORMAS Y SERVICIOS DE TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN

ARQUITECTURA DE PLATAFORMAS Y SERVICIOS DE TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN



PERFIL PROFESIONAL

El Profesional técnico de Arquitectura de Plataformas y Servicio de Tecnologías de información es competente para atender requerimientos, incidentes y problemas de primer nivel, ejecuta acciones de monitoreo y acciones operativas programadas, realiza servicios de TI, mantenimiento preventivo y acciones correctivas en la infraestructura y plataformas TI, así como diseño de requerimientos establecidos, considerando aspectos de calidad y seguridad. Se comunica asertiva y efectivamente, utiliza las tecnologías de la información e idioma inglés, es innovador, emprendedor y ético en su proceder, asumiendo trabajo colaborativo y liderazgo, resolviendo problemas laborales y de su entorno.

➤ INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PERFIL PROFESIONAL

El Profesional Técnico en Industrias Alimentarias, es competente en la recepción, selección, clasificación y acondicionamiento de la materia prima de acuerdo a los estándares de calidad, le permite realizar el pre-tratamiento y según el plan de producción, efectúa el proceso de transformación, realiza el envasado de los productos elaborados, empaque y embalaje aplicando las buenas prácticas de manufactura, control de calidad de la producción, de acuerdo a plan HACCP, genera rentabilidad en las exportaciones y negocios, promoviendo el consumo de productos innovadores. Se comunica de manera asertiva y efectiva, utiliza el idioma inglés, maneja las tecnologías de la información, es ético en su proceder, asumiendo trabajo colaborativo y liderazgo, resolviendo problemas laborales y de su entorno.

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



REQUISITOS PARA INSCRIPCION

- CERTIFICADO DE ESTUDIOS SECUNDARIOS
- PARTIDA DE NACIMIENTO, COPIA ORIGINAL
- COPIA DE DNI, LEGALIZADO
- 2 FOTOGRAFIAS A COLOR, TAMAÑO PASAPORTE
- BOUCHER DE PAGO POR EXAMEN DE ADMISION, CTA. CTE. BANCO DE LA NACION: 0563000139

PROGRAMAS PROFESIONALES TECNICAS QUE OFERTA EL IEST PÚBLICO “SAN JUAN BAUTISTA”

TITULO: PROFESIONAL TECNICO EN ARQUITECTURA DE PLATAFORMAS Y SERVICIOS DE TECNOLOGIAS DE INFORMACION

La carrera profesional, fue adecuada y actualizada en el año 2021, en cumplimiento de las normas del minedu y el (CNOF); al terminar la carrera profesional, será capaz de desempeñarse en:

Atender requerimientos, incidentes y problemas de primer nivel, asimismo brindar asistencia a nivel operativo y funcional en la etapa de puesta en marcha de los sistemas o servicios de TI, según los procedimientos internos de atención, diseño del sistema o servicios, plan de implantación y buenas prácticas de TI.
Ejecutar acciones de monitoreo y otras acciones operativas programadas, de acuerdo a las buenas prácticas de aseguramiento de operación del CPD y salvaguarda de la información del negocio.
Realizar la puesta en producción de los sistemas de información o servicios de TI, de acuerdo a la planificación efectuada.
Realizar las mejoras, mantenimientos preventivos y acciones correctivas en las infraestructuras y plataformas de TI, de acuerdo al plan de mejoras, gestión de riesgos, continuidad de negocio y políticas de seguridad.
Diseñar la arquitectura de infraestructura y plataforma de TI, de acuerdo a la arquitectura de sistemas de información y servicios de TI, buenas prácticas de TI y estándares en el diseño de arquitectura.

COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD

Comunicación efectiva.- Expresar de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en forma oral y escrita para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos.(UD)
Inglés.- Comprender y comunicar ideas, cotidianamente a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales.(UD)
Tecnologías de la información. - Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar información, comunicarse y realizar procedimientos o tareas vinculados al área profesional, de acuerdo a los requerimientos de su entorno laboral. (UD)
Ética.- Establecer relaciones con respeto y justicia, en los ámbitos personal, colectivo e institucional, contribuyendo a una convivencia democrática, orientada al bien común que considere la diversidad y dignidad de las personas, teniendo en cuenta las consideraciones aplicadas en su contexto laboral.(UD)
Solución de problemas.- Identificar situaciones complejas para evaluar posibles soluciones, aplicando un conjunto de herramientas flexibles que conlleven a la atención de una necesidad.(UD)
Innovación. -Desarrollar procedimientos sistemáticos enfocados en la mejora significativa u original de un proceso, producto o servicio respondiendo a un problema, una necesidad o una oportunidad del sector productivo y educativo, el IES y la sociedad. (UD)
Emprendimiento. -Identificar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor y sean sostenibles, gestionando recursos para su funcionamiento con creatividad y ética, articulando acciones que permitan desarrollar innovaciones en la creación de bienes y/o servicios, así como en procesos o productos ya existentes. (UD)



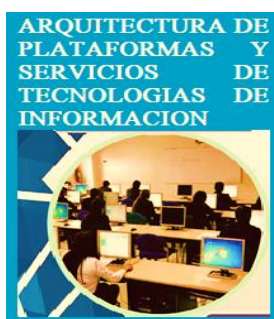
Trabajo colaborativo.- Participar de forma activa en el logro de objetivos y metas comunes, integrándose con otras personas con criterio de respeto y justicia, sin estereotipos de género u otros, en un contexto determinado.(T)

Liderazgo Personal y Profesional. - Articular recursos y potencialidades de cada integrante de su equipo logrando un trabajo comprometido, colaborativo, creativo, ético, sensible a su contexto social y ambiente, en pro del bien común. (T)

ÁMBITOS DE DESEMPEÑO O CAMPO OCUPACIONAL

El profesional Técnico en Arquitectura de Plataformas y servicios de Tecnologías de Información podrá desempeñarse en instituciones públicas y privadas, como empresas de servicio, comerciales y de producción en las siguientes áreas:

Área de mantenimiento de computadoras, ensamblaje, soporte técnico, estadística, compra y venta de equipos tecnológicos, asistencia técnica, diseño web, diseño publicitario, imagen institucional, instalación de redes, sistemas operativos, seguridad informática, programación, análisis y diseños de sistemas, aplicaciones web, desarrollo de proyectos informáticos, aplicaciones móviles, entro de cómputo, docencia e investigación, salas multimedia, teleprocesos, arquitectura de la información, administración, internet y telecomunicaciones.



DESARROLLO DE LA FORMACIÓN TECNICA

TITULO: PROFESIONAL TECNICO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

La carrera profesional, fue adecuada y actualizada en el año 2021, en cumplimiento de las normas del minedu y el (CNOF); al terminar la carrera profesional, será capaz de desempeñarse en:

Recepcionar la materia prima, en base a orden de producción, procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

Seleccionar y clasificar la materia prima de acuerdo con los estándares de calidad de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente.

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

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

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

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

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

Realizar el control de calidad de la producción, de acuerdo a los procedimientos de la empresa, plan HACCP y teniendo en cuenta la normativa vigente.



COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD
Comunicación efectiva: Expresar de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones de forma oral y escrita para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos.(UD)
Inglés: Comprender y comunicar ideas, cotidianamente, a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales. (UD)
Tecnologías de la Información: Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar información, comunicarse y realizar procedimientos o tareas vinculados al área profesional, de acuerdo con los requerimientos de su entorno laboral. (UD)
Ética: Establecer relaciones con respeto y justicia, en los ámbitos personal, colectivo e institucional, contribuyendo a una convivencia democrática, orientada al bien común que considere la diversidad y dignidad de las personas, teniendo en cuenta las consideraciones aplicadas en su contexto laboral. (UD)
Solución de problemas: identificar las situaciones complejas para evaluar posibles soluciones aplicando un conjunto de herramientas flexibles que conlleven a la atención de una necesidad. (UD)
Innovación: Desarrollar procedimientos sistemáticos enfocados en la mejora significativa u original de un proceso, producto o servicio respondiendo a un problema, una necesidad o una oportunidad del sector productivo y educativo, el IES y la sociedad. (UD)
Emprendimiento: Identificar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor y sean sostenibles, gestionando recursos para su funcionamiento con creatividad y ética, articulando acciones que permitan desarrollar innovaciones en la creación de bienes y/o servicios, así como en procesos o productos ya existentes. (UD)
Trabajo colaborativo: Participar de forma activa en el logro de objetivos y metas comunes, integrándose con otras personas con criterio de respeto y justicia, sin estereotipos de género u otros, en un contexto determinado. (T)
Liderazgo Personal y Profesional. - Articular recursos y potencialidades de cada integrante de su equipo logrando un trabajo comprometido, colaborativo, creativo, ético, sensible a su contexto social y ambiente, en pro del bien común. (T)

ÁMBITOS DE DESEMPEÑO O CAMPO OCUPACIONAL

El profesional técnico en industrias alimentarias podrá desempeñarse en las siguientes áreas:

Área de conservación, transformación, almacenamiento y distribución de la producción primaria de alimentos y bebidas; control de calidad de productos agroindustriales; producción de productos cárnicos; almacenamiento de materia prima; recepción e materia prima; Gestión y control de calidad de los alimentos; Desarrollo e innovación de procesos y productos en la industria alimentaria; Asesoramiento en la Industria Alimentaria; control de productos agroindustriales; análisis de productos alimenticios; docencia en Industrias Alimentarias; apoyo social del gobierno; Qali warma; (proceso y control de calidad de alimentos); Investigación e innovación de alimentos y bebidas; agroalimentario en el sector público; expendio de productos agroindustriales; seguridad industrial y salud ocupacional; manipulación y almacenamiento de la materia prima; producción de productos agroindustriales; procesamiento de productos agroindustriales; manipulación de productos agrícolas y pecuarios.



PROCESANDO FRUTAS, HORTALIZAS Y LACTEOS

TE OFRECEMOS:

- Título a nombre de la nación
- Estudia sólo 3 años
- Buena infraestructura educativa
- Docentes de especialidad y de experiencia
- Laboratorio de computo equipado
- Laboratorio de procesamiento equipado
- Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo por cada módulo estudiado
- Viaje de pasantías y de estudio

LA EDUCACION NO LIMITA LA EDAD, ES UNA INVERSION A FUTURO... !ES TIEMPO DE INICIAR! ...TÙ LO DECIDES...

COMISIÓN CENTRAL DEL PROCESO DE ADMISION 2024

Presidente

Mg. Adriel Gaudencio Valdez Huamán

Jefe de Unidad Académica

Mg. Maradona Loza Bendeزú

Secretario Académico

Mg. Luis Alberto Lloclla Sánchez

Coordinador de Área Académica de Arquitectura de plataformas y servicios de tecnologías de información

Ing. Leo Michael Escobar Arana

Coordinador de Área Académica de Industrias Alimentaria

Tec. Gerardo Chiclla Olivera

Personal Docente

Ing. Leo Michael Escobar Arana

Lic. Maradona, Loza Bendeزu

Téc. Jeison Anthony Quispe Ramirez

Mg. Luis Alberto Lloclla Sánchez

Téc. Gerardo Chiclla Olivera

Téc. Lizbet Vera Morales

Personal Administrativo

Sra. Julia Elizabeth Galindo Pardo

Sr. Ricardo William Trillo Nuñez

Tesorero

Sra. Julia Elizabeth Galindo Pardo

Delegado (Representante de la DREH)

Lic. José Calixto

Especialista de Educación Superior Tecnológico

INFORMES:

mesa.pertes.iest.sjb@gmail.com

secretarioacademicosjb@gmail.com



952 941 008

956 947 142, 996 184 653

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PARA EL EXAMEN DE ADMISIÓN 2024.

Prospectos Virtual y Carpetas	A partir del 01/03/2024 al 02/04/2024.
Inscripción Ordinaria de postulantes	Del 01 de marzo al 12 de abril de 2024.
Inscripción Extraordinaria de postulantes.	Del 15 al 22 de abril de 2023
Examen de Admisión Ordinaria	15 de Abril del 2024
Publicación de Resultados.	15 de Abril del 2024
Examen de Admisión Extraordinaria	22 de Abril del 2024
Publicación de Resultados.	23 de Abril del 2024
Inicio de Clases	08 de Abril del 2024

CUADRO DE VACANTES PARA EL CONCURSO DE ADMISIÓN ORDINARIO 2024.

ESPECIALIDAD	Ingreso Regular	1º y 2º puestos EBR y EBA.	Victimas terrorismo	Deportista calificado	Discapacitados	Total vacantes
Arquitectura de plataformas y servicios de tecnologías de información	25	02	01	01	01	30
Industrias Alimentarias	20	02	01	01	01	25

Nota: Las vacantes no cubiertas por primeros puestos, víctimas por terrorismo, deportistas calificados y discapacitados pasarán automáticamente a incrementar el número de vacantes para el examen Ordinario. Así como los ingresantes por esta modalidad que no se matriculen en la fecha señalada, pasarán a conformar el número de vacantes para el examen ordinario. Las exoneraciones por primeros puestos, víctimas por terrorismo, deportistas calificados, es al examen ordinario, más no así a los derechos académicos de inscripción y prospecto virtual o de admisión.



REGLAMENTO DEL PROCESO DE ADMISION 2024

BASE LEGAL

- Constitución Política del Perú
- Ley N° 28044, Ley General de Educación
- Ley N° 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la carrera publica de sus docentes.
- Ley N° 27050, Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Ley N° 28592, Ley que crea el Plan Integral de Reparaciones – PIR
- Ley N° 27444; Ley de Procedimiento Administrativo General,
- RD N° 321-2010-ED; Lineamientos para elaborar documentos de Gestión y Reglamento Interno
- DS N° 010-2017-MINEDU. Reglamento de la Ley 30512
- RVM N° 277-2020-, Lineamientos Académicos Generales de Institutos de Educación Superior
- RDR.00631-2019-DREH
- Reglamento Interno del IESTP “SJB” H.

GENERALIDADES

- Art. 1° El presente Reglamento Normara el Proceso de Admisión a los Programas de Estudios del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “San Juan Bautista”.
- Art. 2° El Proceso de Admisión tiene por objetivo, seleccionar postulantes que reúnan los requisitos básicos y cubrir las vacantes que ofrece el I.E.S.T.P “San Juan Bautista” e informar los parámetros estadísticos obtenidos en el proceso.
- Art. 3° La Comisión de Admisión, goza de autonomía dentro de las disposiciones pertinentes de las Normas y Directivas vigentes y las facultades otorgadas por el Reglamento de Educación Superior Tecnológicas.
- Art. 4° Las disposiciones del presente Reglamento serán cumplidas por:
- Dirección Regional de Educación de Huancavelica.
 - Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “San Juan Bautista”.
 - Los participantes en el Proceso de Admisión

DEL PROCESO DE ADMISIÓN

- Art. 5° El Proceso de Admisión al IESTP “San Juan Bautista”, comprende las siguientes formas:
- a) Exoneración al Concurso de Admisión, comprende a todos los postulantes exonerados; siempre y cuando el número de postulantes sea menor o igual al número de vacantes.
 - b) Examen ordinario, esta modalidad comprende a todos los postulantes que se sometan al Concurso de Admisión y está constituido por aquellos que hayan concluidos sus estudios de nivel secundario. La calificación será por métodos sistematizados.
- Art. 6° La exoneración al concurso de Admisión será programada, evaluada y determinadas por la Comisión Central de Admisión.



- Art. 7° Las metas de atención están dadas por la Resolución Directoral N° 0160-2008-ED que indica que la meta anual es de 30 estudiantes.
- Art. 8° Las vacantes solicitadas y aprobadas por la Dirección Regional de Educación de Huancavelica son las siguientes:
- Arquitectura de Plataformas y Servicios de Tecnologías de Información 30 Vacantes
 - Industrias Alimentarias 25 vacantes

DE LA EXONERACIÓN AL CONCURSO DE ADMISIÓN

- Art. 9° La exoneración al Concurso de Admisión de acuerdo a la R.D. N° 025-2011-ED, según el cuadro de Metas de Atención., tiene alcance:
- a) 02 Los dos primeros puestos que culminaron sus estudios Secundarios, de las II.EE. del país,
 - b) 01 Plan Integral de Reparaciones – PIR
 - c) 01 deportista calificado previa certificación del IPD de Huancavelica.
 - d) 01 Discapacitados previa certificación.
- Art. 10° Los interesados en lograr la exoneración del examen ordinario de ingreso presentaran lo siguiente:
- a) Solicitud dirigida al Director del Instituto de Educación Superior tecnológico.
 - b) Partida de Nacimiento Original, copia original
 - c) Certificado de estudios secundarios del 1° al 5° original con nombres y apellidos que coincidan con la partida de nacimiento y su DNI, las calificaciones deben estar aprobadas y sin enmendaduras.
 - d) Constancia de haber ocupado uno de los dos primeros puestos en sus Estudios Secundarios, expedida por el Director de la Institución Educativa y refrendado por la Unidad de Gestión Educativo Local de su jurisdicción.
- Art. 11° Cuando el número de postulantes con derecho a exoneración exceda al número de vacante, consignado en el cuadro del Art. 7°. La Comisión Central de Admisión procederá a establecer el cuadro de méritos en base a una prueba de aptitud vocacional. Los que no aprueben tendrán derecho a presentarse al examen ordinario, previa inscripción.
- Art. 12° Concluido el acto de asignación de vacantes, la Comisión emitirá el Decreto Administrativo correspondiente a la adjudicación de vacantes.
- Art. 13° Los postulantes de segunda carrera presentaran los siguientes documentos:
- a) Solicitud dirigida al Director de la Institución
 - b) Copia del DNI
 - c) Copia Xerox del Título debidamente autenticado
 - d) Recibo de pago por el monto de S/ 60.00
 - e) 02 fotografías de frente tamaño pasaporte a colores, reciente

Art. 14° La evaluación de selección consistirá en una prueba de aptitud y conocimiento básico del programa de estudio de su elección, el mismo que será elaborada y aplicada por la Comisión Central de Admisión.

DEL CONCURSO DE ADMISIÓN

Art. 15° Al concurso de Admisión se presentarán los egresados de Educación Secundaria EBR, EBA, Estatal y privada.

Art. 16° El examen Ordinario de Admisión presencial se realizará el día 03 de abril del 2023 y el examen Extraordinario de Admisión presencial se realizará el día 14 de abril del 2023, en ambos casos a horas 9.00 a.m., a través de una sola prueba de evaluación que rendirán los postulantes al programa de estudio Arquitectura de plataformas y servicios de tecnologías de información e Industrias Alimentarias, que comprende:

- a) Aptitud académica orientada a medir la capacidad intelectual 80%.
- b) Conocimiento los cuales están orientados a precisar el nivel cultural 20%.

Art. 17° En ningún caso se otorgará nueva fecha a los postulantes que no se presentaron o que hayan llegado con retraso al Examen de Admisión.

Art. 18° Las etapas de Concurso de Admisión, son:

- a) **CONVOCATORIA:** Se realizará a través de los medios de difusión local, volantes, afiches, banner y otros.
- b) **INSCRIPCIÓN:** De forma presencial presentaran sus documentos en un folder manila, con todos los requisitos, a partir del día 01 de marzo del 2024 al 02 de abril del 2024, por, mesa de partes del Instituto con copia digital al correo de Secretaria Académica, de lunes a viernes. en el horario de: 8.00 a.m. hasta 12.00 m. y 2.00 p.m. hasta 6.00 p.m.
- c) De igual manera harán su inscripción los postulantes al examen extraordinario de admisión, del **03 al 15 de abril de 2023**, por mesa de partes del instituto. Sólo si no se cubre la meta de atención por examen ordinario
- d) **REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN:**
 - Certificado de Educación Secundaria Original, visado por la UGEL correspondiente
 - Partida de Nacimiento copia Original
 - Copia legalizada de DNI
 - 02 fotografías tamaño pasaporte a colores
 - Boucher de pago al Banco de la Nación, por derecho de inscripción S/ 60.00 (Incluye fólder, prospecto y formulario)
- e) **PROCESAMIENTO DE EXPEDIENTES:** Es responsabilidad del secretario académico lo siguiente:



- Verificará la autenticidad, validez de los documentos, exactitud de apellidos y nombres en referencia a la partida de nacimiento e inscribirá en el sistema Registra. Luego archivará en separado por programa de estudios
- f) PUBLICACIÓN DEL PADRON DEL POSTULANTES:** Será el 02 de abril del 2024, a horas 12 am, en orden de inscripción y código de los postulantes apto por programa de estudios.
- g) LA PRUEBA DE ADMISIÓN:** Será tipo objetiva y prevé la calificación anónima, teniendo en cuenta los siguientes criterios.
- Prueba objetiva con cuatro alternativas de los cuales sólo una es la respuesta correcta.
 - La duración de la prueba será de 120 minutos
 - Se aplicarán 100 preguntas al examen de admisión
 - *Aspecto que comprende la prueba de aptitud académica*

✓ Razonamiento verbal	10 %
✓ Comprensión lectora	10 %
✓ Razonamiento matemático	10 %
✓ Matemática	10 %
✓ C.T.A	10 %
✓ Historia, Geografía y Economía	10 %
✓ Persona, Familia y RR.HH	05 %
✓ Formación ciudadana y cívica	05 %
✓ Cultura general	20 %
✓ Ingles básico	10 %
- h) APLICACIÓN DE LA PRUEBA:** Se iniciará a la 9.00 a.m. y se sujetará a las siguientes normas:
- ✓ Durante el tiempo que dure la prueba ningún postulante podrá abandonar el aula.
 - ✓ El inicio y termino del examen debe iniciarse a través de una señal, sea timbre y/o silbato
 - ✓ Los postulantes que llegan con retraso de 10 minutos, una vez iniciada la prueba perderá el derecho a ella
 - ✓ Para rendir la prueba de Admisión el postulante deberá traer solamente lápiz, borrador y tajador, debiendo identificarse obligatoriamente con el DNI.
 - ✓ No se permitirá el ingreso de celulares
- i) CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA:** Se realizará en forma anónima, en ambiente adecuado, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:
- ✓ Se desarrollará en forma ininterrumpida, hasta su finalización.

- ✓ El representante o delegado de la Dirección Regional de Educación, en presencia de la Comisión de Admisión procederá a la apertura del sellado y lacrado de sobre que contenga la planilla de la clave de respuestas.
- ✓ La comisión calificadora estará integrada por los docentes nombrados y contratados, quienes procederán a la calificación considerando que la respuesta correcta tendrá un valor de dos punto, la respuesta incorrecta tendrá un valor de -0.10 puntos y las respuestas en blanco tendrán puntaje cero.
- ✓ Cautelar la adopción de medidas de seguridad para el desarrollo del examen, solicitando la presencia de la Policía Nacional y/o subprefectura para custodia del local.
- ✓ Adjudicar mediante Decreto Administrativo las vacantes por exoneración, primeros puestos en educación secundaria, deportistas calificados, etc.
- ✓ Elaborar y formar el cuadro de méritos con la totalidad de postulantes.

Art. 19° La evaluación de admisión para segunda profesión consistirá en una prueba de aptitud y conocimiento básico de la carrera respectiva, será elaborada y aplicada por los Jefes de Área de cada especialidad en coordinación con la Comisión Central de Admisión.

Art. 20° El procesamiento de expedientes de matrícula para los estudiantes ingresantes es responsabilidad del Secretario Académico, teniendo en cuenta lo siguiente:

- a) El Secretario Académico del I.EST.P “San Juan Bautista”, bajo responsabilidad verificara su autenticidad y validez de los documentos como la exactitud de los apellidos y nombres de los ingresantes con las partidas de nacimiento.
- b) Para el acto de matrícula, los ingresantes deberán cumplir con todos los requisitos exigidos.

Art. 21° El ingresante que pudo alcanzar una vacante por cualquiera de las modalidades de Admisión, deberán matricularse en el período lectivo 2024-I, la licencia de estudio podrá efectuar previa matricula, por única vez, hasta por dos semestre a solicitud del interesado, en el plazo máximo de 30 días, de iniciado el semestre cuya autorización deberá ser por Decreto Administrativo del Director, en caso contrario perderá su derecho de ingreso, la matricula solo será en el programa de estudios al que postulo.

Art. 22° La matrícula de los estudiantes ingresantes. Será los días 04 de Abril al 23 de Abril del 2024, caso contrario perderá su ingreso.

Art. 23° El traslado interno es el acto voluntario que solicita el estudiante para continuar sus estudios en otra especialidad, se rigen en base al Reglamento Interno del ISET. Público “San Juan Bautista”.

DE LA COMISIÓN DE ADMISIÓN

Art. 24° La Comisión de Admisión es elegida por la Asamblea General del Personal Directivo, Jerárquico y docentes del IEST. Público “San Juan Bautista” y está conformada por:

- a) Presidente
- b) Secretario

- c) Tesorero
- d) Un delegado de la Región de Educación debidamente acreditado.

Art. 25° Funciones de la Comisión de Admisión:

- a) Registrar en acta los acuerdos con asistencia de todos los miembros.
- b) Formular el presupuesto de ingreso y egresos.
- c) Administrar los fondos que se recaudan en el proceso de Admisión de acuerdo al presupuesto de ingreso y egreso.
- d) Elaborar e informar el balance de ingreso y egreso, los estados de ejecución presupuestarias con documentación sustentadora.
- e) Designar las diferentes subcomisiones para el Concurso de Admisión.
- f) Organizar y supervisar las diferentes etapas del Concurso de Admisión.
- g) Elaborar el cuadro de mérito, según siguientes criterios:
 - El cuadro de méritos se establecerá estrictamente de acuerdo a la totalidad del puntaje de calificación de los postulantes.
 - Las vacantes deberán ser cubiertas en estricto orden de mérito entre los postulantes a cada una de los programas de estudios que ofrece el IEST. Público “San Juan Bautista, hasta cubrir el número de vacantes fijadas (30 Vacante para Arquitectura de plataformas y servicios de tecnologías de información - 25 Vacante para Industrias alimentarias)
 - En caso de empate en el cuadro de mérito, se evaluará los puntajes de los Certificados de Estudios de Educación Secundaria al mayor puntaje
 - Los estudiantes que ingresen y que cursen estudios por segunda especialidad del Instituto y/o Universidades, su matrícula está establecida en 80 nuevos soles, única vez.
 - En el caso de estudiantes que convaliden los cursos, habiendo ingresado por examen ordinario, pagarán por cada unidad didáctica convalidada.
- h) **Publicación de resultados:** El cuadro de méritos se elaborará por sextuplicado, los cuales serán correctamente firmados y sellados por la Comisión Central de Admisión y el delegado de la Dirección Regional de Educación de Huancavelica, se publicará en el local central de la institución en el mismo día de la prueba.

DE LOS ASPECTOS FINANCIEROS

- Art. 26° Los recursos recaudados en el proceso de admisión 2023-I, será destinado el 50% a favor del IEST. Público. “San Juan Bautista” para compra de algún bien, el otro 50% serán destinados para sufragar gastos del mismo proceso de admisión, viáticos y honorarios de los docentes aplicadores del examen.
- Art. 27° La recaudación por derecho de inscripción se controlará con recibos con numeración de imprenta, que serán canjeadas el Boucher de depósito bancario.
- Art. 28° Los gastos de la comisión de ingreso deben sustentarse de acuerdo a las Normas de Contabilidad y formulando el respectivo presupuesto y balance económico en (30 días).

- Art. 29° Los miembros de la Comisión de Admisión y el delegado de la Dirección Regional de Educación de Huancavelica y el personal de apoyo tendrán derecho a una remuneración por:
- a) Horas extraordinarias
 - b) Refrigerio
 - c) Pagos por trabajos de reproducción de documentos administrativos, evaluación de la prueba de Admisión y evaluación de Segunda Carrera.
- Art. 30° El dinero remanente que queda del Proceso de Admisión, será invertido de acuerdo a las necesidades prioritarias de equipamiento institucional.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- a) Los docentes miembros de la Comisión Calificadora de la prueba que tenga familiaridad con los postulantes deberán eximirse obligatoriamente del proceso de admisión.
- b) El Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “San Juan Bautista” iniciara acción judicial contra quienes incurra en:
 - I. Suplantación
 - II. Haber participado en la sustracción parcial o total de la prueba de admisión.
 - III. Postulantes sorprendido en actitud que contravenga en el desarrollo individual honesto de la prueba, será separado del proceso y anulada su prueba.
 - IV. Intento de fraude o copia será sancionado con la anulación de la prueba.
 - V. Tardanza perderán todos sus derechos como postulantes.



***DOCENTES Y ESTUDIANTES DEL ISE PUBLICO "SJB"-HUAYTARA, INTERCAMBIANDO
EXPERIENCIAS CON SU PAR DEL ISE PRIVADO "ANTONIO LORENA"-CUZCO. NOVIEMBRE 2014***



TEMARIO

1. CULTURA GENERAL

Comprende los conocimientos sobre eventos, noticias, representantes regionales, locales, nacionales y ocurrencias de impacto local y regional.

2. APTITUD ACADEMICA

La prueba de aptitud académica estará orientada a medir las potencialidades del estudiante para poder realizar con éxito estudios superiores y para poder aplicar conocimientos generales. En este proceso el estudiante asume un rol activo, hace un ejercicio intelectual sobre lo aprendido en primaria y secundaria; por tanto el trabajo intelectual centrado en el estudio de los cursos escolares es de vital importancia en el desarrollo de la aptitud académica.

La prueba de aptitud académica presenta dos grandes áreas:

A. RAZONAMIENTO VERBAL

- Sinónimos, Antónimos, Analogías, Términos excluidos, Conectores, Oraciones eliminadas, Oraciones incompletas, Relaciones de inclusión, Comprensión de lectura

B. RAZONAMIENTO MATEMÁTICO

- Aritmética, capacidad numérica, conteo, habilidad operativa, problemas sobre cortes, series (numérico, literal). Razonamiento algebraico, expresiones algebraicas, logaritmos, escalas, criptograma, test o cuadro de decisiones, productos y cocientes notables. Desigualdad. Ecuaciones e inecuaciones.

3. CONOCIMIENTOS EN MATEMÁTICA:

ARITMETICA

- ♦ Introducción a la Lógica. Propositiones. Tabla de verdad. Leyes Lógicas. Circuitos Lógicos.
- ♦ Conjuntos. Conjuntos Especiales. Relación entre conjunto. Operaciones entre conjuntos. Par ordenado. Producto cartesiano. Operaciones y simplificación de fracciones. Divisibilidad. MCD y MCM.
- ♦ Sistemas de numeración: Sistemas de numeración decimal. Operaciones Aritméticas en los diferentes sistemas de numeración. Razones y proporciones. Magnitudes directa e inversamente proporcional. Regla de tres. Porcentaje.
- ♦ Regla de Interés y descuento. Interés simple. Interés compuesto. Regla de descuento. Reparto proporcional.
- ♦ Introducción a la Estadística. Representaciones graficas e interpretación de datos estadísticos. Medidas de tendencia central. Media aritmética Moda y Mediana.

ÁLGEBRA

- ♦ Funciones, dominio y rango. Funciones espaciales: gráficos.

- ◆ Expresiones algebraicas. Polinomios de $R(x)$. Operaciones de (+) (-), (x), (:). Potenciación de polinomios. Productos y Cocientes notables. Valor numérico de expresiones algebraicas.
- ◆ Factorización. Raíces de un polinomio. Ecuaciones e Inecuaciones Lineales. Factorización casos de un polinomio. Ecuaciones de primer grado y Ecuaciones de segundo grado.
- ◆ Relaciones y funciones. Relaciones. Dominio. Rango. Funciones. Función Inyectiva. Suryectiva. Biyectiva.
- ◆ Logaritmos. Funciones logarítmica y función exponencial. Logaritmo. Cologaritmo. Antilogaritmo. Función logarítmica.
- ◆ Noción y análisis combinatorio. Sumatoria. Propiedades. Factoriales. Numero combinatorio. Combinación. Permutación.

GEOMETRÍA

- ◆ Rectas: Clasificación, propiedades y Problemas.
- ◆ Ángulos: Clasificación, propiedades y problemas.
- ◆ Polígonos. Clasificación. Problemas. Triángulos. Clasificación, Problemas. Cuadriláteros. Clasificación. Problemas.
- ◆ Semejanza entre polígonos: problemas. Relaciones métricas en el triángulo rectángulo y oblicuángulo. Teorema de Pitágoras: problemas. Relaciones métricas en el triángulo oblicuángulo: problemas.
- ◆ Circunferencia y Círculo. La circunferencia. Segmento y rectas notables. Ángulos en la Circunferencia. Longitud de la circunferencia. Polígonos inscritos y circunscritos: problemas.
- ◆ Polígonos regulares y regiones poligonales. Área de figuras circulares. Círculo. Sector circular y trapecio circular.

TRIGONOMETRÍA

- ◆ Funciones trigonométricas: 45° , 30° y 60° .
- ◆ Funciones trigonométricas de ángulos diversos. Funciones trigonométricas de: 0° , 90° , 180° , 270° y 360° . Identidades trigonométricas. Funciones trigonométricas de la suma y diferencia de los ángulos.
- ◆ Ley de senos. Ley de cósenos. Ley de tangentes.

4. CONOCIMIENTOS EN CIENCIA, TECNOLOGIA Y AMBIENTE:

BIOLOGÍA

- ◆ Biología. La diversidad Orgánica y química de la vida. Bioelementos. Biomoléculas inorgánicas. Agua, gases y sales minerales. Biomoléculas orgánicas, glúcidos y lípidos y proteínas, propiedades y clasificación. Enzimas y vitaminas. Acido nucleicos, ADN y ARN componentes. Estructura de la célula procariote.
- ◆ Estructura de la célula eucariota, membrana y citoplasma, organoides, citoplasmáticos, mitocondrias, retículo endoplasmático, ribosomas, estructura y funciones.

- ♦ Célula vegetal. Estructura, organoides. Inclusiones en vegetales. Proteínas. Glucidos y lípidos. Tejidos. Clases. Raíz, partes. Clasificación. El Tallo: partes, clasificación. La Hoja: clasificación
- ♦ La flor: partes inflorescencias. El fruto: partes, clasificación. La Semilla: partes, tipos de germinación, función de nutrición de los vegetales (fotosíntesis, circulación y respiración). Función de reproducción en vegetales superiores.
- ♦ Las criptógamas, algas, hongos, helechos, líquenes y musgos. Las Gimnospermas, características y especies representativas. Las fanerógamas: Monocotiledóneas. Características y especies. Las fanerógamas: dicotiledóneas. Arquiclamídeas, características y especies.
- ♦ Las fanerógamas dicotiledóneas simpétalas, características y especies. Conservación de la flora.
- ♦ Protozoarios, morfología, clasificación y especies. Cementerios y poríferos, morfología y clasificación, morfología y clasificación de platelmintos, morfología y clasificación de los nemátidos.
- ♦ Los moluscos, morfología y clasificación. Los equinodermos y anélidos. Morfología y clasificación de los Artrópodos. Morfología y clasificación de los peces. Morfología externa, interna y clasificación de los anfibios y reptiles y Clasificación.
- ♦ Ave: Morfología externa e interna. Clasificación. Mamíferos, morfología externa e interna; clasificación hasta las órdenes.
- ♦ Conservación de la fauna y especies en vías de extinción.

ANATOMIA

- ♦ Sistema reproductor masculino y femenino. Embriología. Aparato digestivo. Componentes y fisiología. Sistemas circulatorios. Componentes de la circulación mayor o menor. Sistema respiratorio, componentes y fisiología.
- ♦ Sistema nervioso. Sistema nervioso ventral. Sistema nervioso periférico. Sistema nervioso de la vida de relación y de la vida vegetativa. Sistema endocrino, componentes y fisiología. Sistema excretor. Componentes y fisiología.
- ♦ Osteología, Mimología, enfermedades más comunes, tifoidea, diarrea, cólera, viruela y sarampión, enfermedades venéreas, alcoholismo y drogadicción.

FISICA

- ♦ Vectores. Operaciones con vectores. Adición. Sustracción. Resultante. Descomposición.
- ♦ Estática. Fuerzas. Leyes de Newton. Diagrama de Cuerpo Libre. Momentos. Centro de Gravedad.
- ♦ Cinemática. Movimiento. Movimiento rectilíneo Uniforme. Movimiento variado. Caída Libre.
- ♦ Dinámica. Aceleración. Ley de Newton. Rozamiento. Coeficiente de rozamiento.
- ♦ Trabajo y potencia. Unidades: Problemas.
- ♦ Energía. Energía Potencial. Energía Cinética. Principio de conservación de energía.
- ♦ Calor. Fuentes de calor. Temperatura. Dilatación. Problemas.
- ♦ Electrodinámica. Corriente Eléctrica. Ley de Ohm.



QUÍMICA

- ♦ Materia. Estados de la materia. Materia y energía. Átomos. Isótopos.
- ♦ Estructura Atómica. Configuración electrónica. Tabla de Mendeleiev.
- ♦ Oxidación y reducción. Reacciones redox.
- ♦ El carbono. Propiedades. Clasificación. Hidrocarburos – El petróleo. Origen. Propiedades y derivados.
- ♦ Óxidos de carbono y efecto invernadero. Óxidos de azufre y nitrógeno. Lluvia ácida. Problema de aplicación. Óptica, fonología, iluminación fotometría, espejos y lentes de reflexión y refracción, problemas.
- ♦ Electrodinámica, corriente eléctrica y sus elementos. Ley de Ohm, efecto de Joule. Problemas de aplicación. Asociación de resistencia. Leyes de Kirchoff, problemas de aplicación.
- ♦ Las proposiciones, concepto, propiedades, características, clases simples y atómicas y compuestas o moleculares.

5. CONOCIMIENTOS EN COMUNICACION:

LENGUA Y LITERATURA

- ♦ Comunicación. Elementos de la comunicación, cualidades de los elementos, inferencias. Tipos de mensajes, discursos o textos. Naturaleza, características y funciones del lenguaje, la realidad lingüística del Perú.
- ♦ Sintaxis. La oración como unidad lingüística. Identificación de su núcleo. El verbo: reconocimiento de la estructura de la oración, estructura del sujeto y del predicado. Clases de oración.
- ♦ Morfosintaxis. La concordancia del grupo nominal y del sujeto con el núcleo del predicado. Clasificación morfosintáctica. Análisis morfosintáctico del sustantivo, del adjetivo, verbo, adverbio, conjunción, proposición, artículo y pronombre.
- ♦ Reconocimiento de la función y significado de los morfemas.
- ♦ Semántica; Ideas y personajes principales y secundarios de un texto. Reconocimiento de analogías. Las relaciones semánticas de sinonimia y antonimia.
- ♦ Ortografía: aplicación correcta de las reglas de tildación (escritura del acento). Uso correcto de las letras B, V, X, S, C, Z, H, LL, I, Y, G, J. Uso adecuados de los signos de puntuación y auxiliares (punto de interrogación, exclamación, coma, punto y coma, dos puntos, puntos suspensivos, guión).
- ♦ Literatura. PRE-Hispánica: características, clases. Teatro incaico, Ollantay: argumentos. Inca Garcilazo de la Vega: Los Comentarios Reales, contenidos, valor. El Romanticismo en el Perú: características. Ricardo Palma: comentarios y Tradiciones Peruanas. Realismo Peruano: características. Manuel Gonzáles Prada:

6. CONOCIMIENTOS EN HISTORIA, GEOGRAFIA Y ECONOMIA:

HISTORIA DEL PERÚ Y UNIVERSAL

- ◆ La Prehistoria: características. La edad de Piedra y la Edad de los Metales.
- ◆ Hipótesis sobre el doblamiento de América. Inmigraciones autoctonistas. Origen de la cultura andina. Las cultura preincas: Caral, chavin, Paracas, Nazca, Mochica, Chimú, Wari y Tiahuanaco.
- ◆ La cultura Inca: aportes y significaciones en los aspectos: económico, político, social y cultural.
- ◆ La conquista del Perú, característica, económica, política, social y cultural. Principales acontecimientos históricos. El enfrentamiento de dos culturas distintas. Rompimiento de la organización Incaica.
- ◆ El Virreinato: sus establecimientos. Características económicas, políticas, sociales y culturales.
- ◆ Los precursores: obra y acciones históricas de Juan Pablo Vizcardo y Guzmán, Francisco de Miranda, Toribio Rodríguez de Mendoza, Tupa Amaru II, Sánchez Carrión e Hipólito Unanue.
- ◆ El proceso Republicano. Confederación Perú-Boliviana: causas, consecuencias y acontecimientos
- ◆ El Combate del 2 de mayo de 1866: importancia y significado. La Guerra con Chile: causas, campañas marítimas y terrestres, consecuencias. El Tratado de Ancón y su significado.
- ◆ Culturas de la antigüedad: Mesopotamia, Egipcia Hebrea, Roma y Grecia. Aportes culturales transcendentales en el aspecto económico, político, social y cultural.
- ◆ Feudalismo: características, económica, social, política y cultural. La Iglesia y su influencia en la Edad Media.
- ◆ La Edad Moderna: principales hechos y sus características, los avances científicos y tecnológicos en Europa durante la Edad Moderna siglo XV. Los grandes descubrimientos geográficos, causas, hechos transcendentales y consecuencias. La Revolución Francesa: Antecedentes, causas, consecuencias y etapas. Napoleón Bonaparte: principales acciones militares y obras, importancia para América.
- ◆ La primera Guerra Mundial: causas, consecuencias, importancia, principales acciones militares y países beligerantes.
- ◆ Situación política del Perú desde 1968 hasta nuestros días. El gobierno revolucionario de las fuerzas armadas y primera fase, Segunda fase, la asamblea constituyente de 1978 y la constitución política de 1979. La política de descentralización y regionalización. Vida económica social y cultural desde 1968 hasta nuestros días. Constitución de 1993: política de descentralización y desconcentración de 1998.

GEOGRAFIA

- ◆ Conceptos y definiciones de la geografía. Principios geográficos. La esfera terrestre, paisajes y regiones geográficas, el geosistema, entidades que los conforman. La Sociosfera, su relación con los demás elementos del geosistema. La litosfera, su constitución, rocas (ígneas, sedimentarias, metamórficas), formas de relieves (montañas, mesetas, llanuras, valles, etc.) y suelos.

- ♦ Hidrosfera, su constitución. Aguas atmosféricas, oceánicas, superficiales, subterráneas y aguas congeladas. La atmósfera, su estructura. La Troposfera y los fenómenos meteorológicos (temperatura, precipitaciones, presión atmosférica, vientos, humedades, nubes, etc.) el tiempo y el clima.
- ♦ Geografía del territorio peruano. Localización y ubicación en el espacio terrestre peruano. Extensión, Regiones geográficas del Perú. La costa, ubicación y extensión, sectores, formas de relieves dominantes. Suelos, climas, elementos y factores condicionantes. desertificación, aguas, ríos, subsuelos, flora y fauna.
- ♦ La sierra: ubicación y extensión geográfica. Sistema montañoso. Los andes peruanos, sectores volcánicos y cordilleras, pisos ecológicos, climas, elementos y factores condicionantes. Ríos, y lagunas importantes.
- ♦ Selva: ubicación y extensión de la selva alta y baja, forma de relieves predominantes. Los climas y elementos y factores condicionantes. Los ríos y su importancia económica. La flora y la fauna. Problemas de la explotación. Recursos renovables y no renovables, actividades económicas.
- ♦ La hidrografía peruana. El mar, características físicas y biológicas del mar peruano. Riquezas ictiológicas, factores condicionantes. La corriente peruana y la corriente del niño, Sus efectos recursos naturales del Perú. La agricultura, ganadería, minería.

ECONOMIA

- ♦ Definición, objeto de estudio de la economía, evolución histórica. Diferencia entre la macroeconomía y la microeconomía. Proceso productivo, las necesidades humanas. Concepto, características, clases. Los Bienes y Servicios: clases. El Trabajo: en el proceso productivo. El Capital: los bienes de capital.
- ♦ Organización empresarial, sistemas de economía. Monopolio: Oligopolio. Cartel, Holding y Dumping.
- ♦ Los flujos y los polos de desarrollo. Los precios; conceptos y características. Teoría de la Oferta y la Demanda. Teoría del equilibrio. Control de precio. Obtención de la ganancia. Los mercados: conceptos, tipos, causas y consecuencias del TLC.
- ♦ La creación de la riqueza y su distribución. Formas de distribución de riquezas, influencia de la distribución en la producción y consumo. Retribución al trabajo. El salario: clases, retribución al capital. El interés: sus fundamentos: clases y tasas.
- ♦ El sistema financiero; Concepto. El pago de dinero y crédito. La Moneda. Valor monetario. Poder adquisitivo de la moneda. Los Bancos, operaciones bancarias.
- ♦ El sector público: estructura. Función fiscal y empresarial del Estado. La Renta y la deuda pública. El presupuesto nacional y su distribución.
- ♦ El sector externo: Comercio Internacional. Exportaciones e importaciones.
- ♦ La crisis económica: causa, consecuencia. Devaluaciones, inflación y recesión.

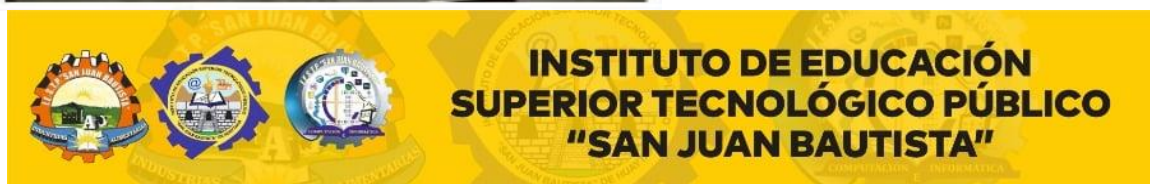
7. CONOCIMIENTOS EN FORMACION, CIUDADANIA Y CIVICA:

EDUCACIÓN CÍVICA

- ♦ La Constitución Política del Perú: deberes y derechos de la persona, sociales, económicos y políticos. Garantías constitucionales. Derechos y deberes de la familia, la Instituciones Educativas y la Comunidad. Protección del patrimonio cultural de la localidad. La Defensa Nacional y el sistema de Defensa Civil en la comunidad. Valores y virtudes morales.
- ♦ Países en vías de desarrollo. Su rol en el contexto internacional. La cooperación internacional. La ONU, UNESCO, FAO, UNICEF, OMS, OIT y otros. La integración latinoamericana para el desarrollo y la cooperación. Parlamento Andino.
- ♦ El Estado Peruano: principios esenciales. Deberes y derechos, los Poderes del Estado. Gobierno Municipal y Regional. La declaración de los Derechos del ser Humano.
- ♦ La patria potestad, la tutela, la sucesión; clases de testamento, clases de orden de herederos. El Matrimonio: clases, requisitos e impedimentos para el matrimonio civil. La sociedad conyugal.
- ♦ La educación y el cambio de la sociedad peruana. Ley del servicio militar.

PSICOLOGIA

- ♦ Definición, clases, importancia, evolución.
- ♦ La Sensaciones: concepto, bases fisiológicas de las sensaciones, modalidad de las sensaciones. Umbrales. La Percepción Anomalías de la percepción.
- ♦ La Memoria, la inteligencia, el pensamiento, El lenguaje, la afectividad, el aprendizaje, el temperamento, el carácter y la personalidad.





FACHADA ANTES



FACHADA ACTUAL

INFORMES E INSCRIPCIONES:

PASAJE LOS ANGELES S/N
REFERENCIA: A 50 METROS DE LA UGEL Y DEL CETPRO
HUAYTARÀ - HUANCAVELICA

INFORMES: mesa.pertes.iest.sjb@gmail.com
 secretarioacademicosjb@gmail.com



952 941 008
 956 947 142, 996 184 653