



PERÚ

Ministerio
de Educación

Despacho
Viceministerial de
Gestión Institucional

Dirección Regional de
Educación
de Lima Metropolitana

Oficina de Gestión
Pedagógica de la Educación
Básica y Técnico Productiva

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas
de Junín y Ayacucho"

Lima, 21 de agosto de 2024

OFICIO MÚLTIPLE N° 00522-2024-MINEDU/VMGI-DRELM/DIR-OGPEBTP

Señores

**DIRECTORES DE LAS UNIDADES DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL N° 01, 02, 03,
04, 05, 06 Y 07 DE LIMA METROPOLITANA**

Presente.-

Asunto: **Implementación del Lineamiento de Certificación Múltiple
componente "Competencia Técnica – Certificación de Desempeño
Laboral"**

Referencia: R.D.R. N° 00356-2024-DRELM

Atención: AGEBRE y AGEBATP

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para saludarle cordialmente y a la vez informar que, mediante documento de la referencia, se estableció en el Lineamiento de Certificación Múltiple, en lo referido al componente de Competencia Técnica, la actividad 5 "Fortalecimiento de competencias técnicas y de empleabilidad a docentes de la Educación Básica y Técnico Productiva".

Es necesario señalar que iniciamos el proceso de convocatoria para directivos, docentes, especialistas, egresados, estudiantes de ETP y personal administrativo que desee **CERTIFICAR SUS COMPETENCIAS LABORALES**, siendo este el reconocimiento público, formal y documentado de las competencias laborales demostradas por una persona, independientemente de la forma en que la adquirió, conforme a un estándar de competencia laboral; la misma que se gestiona a través de centros de certificación de competencias laborales autorizados por el MTPE.

Al respecto cabe señalar que las personas que deseen evaluar sus competencias en:

- PANADERÍA
- PASTELERÍA

Deben registrarse en el siguiente formulario <https://forms.office.com/r/vHjTNK3fnc> , a fin de iniciar el proceso de evaluación de **DESEMPEÑO LABORAL** a través de la entidad certificadora con quien hemos establecido un convenio, recordarle que la coordinación de la evaluación es directamente con el número de contacto 994 057 418.

Asimismo, en relación a las competencias relacionadas a otras actividades de servicio personal, tales como:

- Estilismo
- Electro Estética
- Maquillaje
- Manicure y Pedicure
- Micropigmentación

EXPEDIENTE: ESP-EBA-TP2024-INT-0605054

CLAVE: 7D875F

Esto es una copia autentica imprimible de un documento electrónico archivado en el Ministerio de Educación, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web:

https://esinad.minedu.gob.pe/e_sinadmed_1/VDD_ConsultaDocumento.aspx



BICENTENARIO
PERÚ
2024



www.gob.pe/regionlima-dre

Jr. Julián Arce N° 412 - Santa Catalina
La Victoria
T: (01) 500-6177





PERÚ

Ministerio
de Educación

Despacho
Viceministerial de
Gestión Institucional

Dirección Regional de
Educación
de Lima Metropolitana

Oficina de Gestión
Pedagógica de la Educación
Básica y Técnico Productiva

- Masajes Corporales
- Extensiones de Cabello

Deben registrarse en el siguiente formulario <https://forms.office.com/r/yzk6s8LNBv> , a fin de iniciar el proceso de evaluación de DESEMPEÑO LABORAL a través de la entidad certificadora con quien hemos establecido una alianza en estas ofertas de servicios personales, recordarle que la coordinación de estas evaluaciones es directamente con el número de contacto 998558578.

Si tuviera alguna duda puede comunicarse al correo de Yanet Paucar Manrique ypaucar@dreilm.gob.pe ; recuerde que este proceso es voluntario, sin embargo, es necesario la implementación de un plan de empleabilidad sostenida a nivel de Lima Metropolitana.

Es importante que los especialistas del AGEBRE y AGEBATP se involucren en este proceso, así como los especialistas que pudieran estar involucrados de acuerdo a la naturaleza de la actividad y al público objetivo convocado.

Asimismo, adjuntamos al presente oficio los afiches informativos por cada oferta de evaluación de Desempeño Laboral.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

GLADYS LILIANA GUERRA CABRERA
Directora de la Oficina de Gestión Pedagógica
de Educación Básica y Técnico Productiva

GLGC/D.OGPEBTP
YRPM/E.ETP



GUERRA CABRERA Gladys
Liliana FAU 20330611023
soft

DIRECTORA DE LA
OFICINA DE GESTIÓN
PEDAGÓGICA DE EDU.
BÁS. Y TÉCN. PROD. -
DRELM

Soy el autor del documento

EXPEDIENTE: ESP-EBA-TP2024-INT-0605054

CLAVE: 7D875F

Esto es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en el Ministerio de Educación, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final del D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web:

https://esinad.minedu.gob.pe/e_sinadmed_1/VDD_ConsultaDocumento.aspx



BICENTENARIO
PERÚ
2024



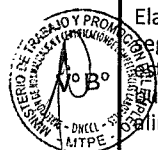
www.gob.pe/regionlima-dre

Jr. Julián Arce N° 412 - Santa Catalina
La Victoria
T: (01) 500-6177

MAPA FUNCIONAL PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Elaborar productos de panadería, según el Plan de Producción del establecimiento, considerando las buenas prácticas de la manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Preparar las condiciones de trabajo del área de panadería, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Verificar la limpieza y desinfección del área de producción del turno anterior, la batería y equipos de panadería, utilizando productos de limpieza adecuados, según las condiciones sanitarias del establecimiento.

Habilitar la batería¹ equipos de panadería y trasladar los insumos al área de panadería, según el plan de producción, considerando la normativa vigente.

Elaborar la masa para la fabricación del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Realizar el pesado de insumos básicos y complementarios, productos auxiliares a trabajar según las indicaciones de la ficha técnica de la receta considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Realizar el amasado y sobado del producto según las especificaciones de la ficha técnica de la receta, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.

Fracccionar la masa de forma manual o haciendo uso de los equipos menores (divisora), formado y/o corte considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.

Controlar el proceso de reposos y/o fermentación, tomando en cuenta los factores de control (tiempo, humedad, temperatura) y verificar el volumen, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.

Realizar el barnizado, encimado y/o corte de las piezas de pan, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.

Realizar el horneado de piezas de pan, de acuerdo a la orden de producción y la ficha técnica del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Hornear las piezas de masa fermentada, tomando en cuenta los factores de control (tiempo, temperatura, vapor, reposo y secado) de acuerdo al tipo de pan y horno (de piso y rotativo), considerando las buenas prácticas de la manipulación de alimentos y normativa vigente.

Controlar el enfriamiento del producto y de ser el caso, del rebanado y envasado según el tipo de pan, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Controlar la calidad del producto terminado, teniendo en cuenta el color, textura, volumen, sabor, aroma, simetría y peso, considerando condiciones sanitarias del establecimiento y normativa vigente.

Desarrollar el plan de producción de acuerdo a la programación semanal y pedidos extras, realizar el cierre del área de producción, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Elaborar el plan de producción, de acuerdo a la programación semanal y pedidos extras teniendo en cuenta la demanda del producto, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.

Realizar el cierre del área de producción, considerando el control de inventario, el almacenamiento de los insumos no utilizados, limpieza y desinfección del área de producción, la batería y equipos de panadería, utilizando productos de limpieza adecuados, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.

1. Batería de panadería (utensilios, herramientas y materiales).

PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Sector	Familia Productiva	División	Código	Versión	Aprobación	Vigencia
MANUFACTURA (C)	Industrias de Alimentos Bebidas y Tabaco (06)	Elaboración de Productos alimenticios (10)	C0610002	02	28/12/2016	5 años

Competencia General:	Elaborar productos de panadería, según el Plan de Producción del establecimiento, considerando las buenas prácticas de la manipulación de alimentos y la normativa vigente.
----------------------	---

Unidad de Competencia 1:	Preparar las condiciones de trabajo del área de panadería, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.
Código U.C.:	C0610002 - 01
Nivel de Competencia:	1

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Verificar la limpieza y desinfección del área de producción del turno anterior, la batería y equipos de panadería, utilizando productos de limpieza adecuados, según las condiciones sanitarias del establecimiento.	Habilitar la batería equipos de panadería y trasladar los insumos al área de panadería, según el plan de producción, considerando la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. 2. Verifica la limpieza del área de producción del turno anterior, considerando las normas de sanidad y seguridad industrial. 3. Mantiene limpio los equipos de panadería, considerando los procedimientos del establecimiento teniendo en cuenta las normas de sanidad y seguridad industrial. <u>En el caso se detectara que el área de producción no se encuentra limpia:</u> 4. Identifica y selecciona los diferentes insumos, implementos y equipos de limpieza y desinfección a utilizarse, de acuerdo a la zona a limpiar o desinfectar, considerando las normas de sanidad y seguridad industrial. 5. Limpia, desinfecta los pisos y paredes del área de producción, utilizando productos de limpieza adecuados, según normas de sanidad y seguridad industrial. 6. Retira los desperdicios de cada pieza depositándolos en los respectivos tachos de basura según el procedimiento del establecimiento considerando las normas de sanidad. 7. Habilita los tachos, según procedimiento del establecimiento considerando las normas de sanidad y seguridad industrial. <u>Al finalizar el turno:</u> 8. Lava y mantiene limpia la batería de panadería considerando los procedimientos del establecimiento, normas de sanidad y seguridad industrial. 9. Prepara la mezcla de insumos para limpieza de pisos, paredes equipos y batería para panadería, considerando los procedimientos del establecimiento, normas de sanidad y seguridad industrial. 10. Ordena y guarda en los lugares establecidos todos los insumos e implementos de	1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. 2. Verifica la operatividad de batería y equipos de panadería del área de producción según las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos. 3. Traslada los insumos de panadería al área de producción según las buenas prácticas de manipulación de alimentos considerando la normatividad vigente y principios de ergonomía. 4. Selecciona los materiales (tablas, bolsas de polietileno, telas de tocuyo etc.) y utensilios (brocha, navaja de corte, etc.) de panadería, de acuerdo a la ficha técnica, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente. 5. Acondiciona los materiales de panadería, según el tipo de producto a elaborar, según ficha técnica; considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente 6. Ordena y distribuye la batería y equipos de panadería, según ficha técnica, de acuerdo a las normas de manipulación de alimentos y normatividad vigente 7. Traslada los utensilios y materiales sucios al área de limpieza, de acuerdo a las normas manipulación de alimentos y normativa vigente. 8. Realiza la segregación de los residuos y/o desechos hacia la zona de ubicación de tachos o contenedores de basura según los procedimientos del establecimiento u organización y las normas de sanidad.

PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA

PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

limpieza y desinfección empleados de acuerdo a las normas de sanidad, higiene y seguridad industrial.	
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
• Ropa de trabajo y presentación e higiene personal adecuada. • Área de producción ordenada y limpia. • Equipos y materiales de limpieza seleccionados correctamente. • Tachos habilitados para su uso. • Mezcla de insumos de limpieza preparada adecuadamente. • Residuos sólidos segregados correctamente. • Batería y equipos de panadería limpios y aptos.	• Ropa de trabajo y presentación e higiene personal adecuada. • Batería y equipos de panadería verificados y operativos. • Batería acondicionada correctamente. • Insumos trasladados correctamente • Materiales seleccionados correctamente. • Batería y equipos ordenados y distribuidos correctamente. • Residuos y desechos segregados adecuadamente.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
• Tipo y uso de la ropa de trabajo y equipo de protección personal. • Tipo y uso de productos de limpieza y desinfección • Conoce los tipos de tacho y de residuos. • Tipo y uso de la batería y equipos de panadería. • Normas de sanidad y seguridad del establecimiento. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos.	• Tipo de ropa de trabajo. • Los elementos que conforman la batería y equipos de panadería • Tipos de insumos para panadería. • Nociones de la Ley General de Segregación de Residuos.

PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
- Área de Producción (20 m² aproximadamente). - Área de Almacén (10 m² aproximadamente). - Área para desechos (5m² aproximadamente).	- Lavatorio de acero de dos pozos quirúrgico. - Poza para lavado de materiales de limpieza. - Juego de tachos (según tipo de desechos). - Juego de utensilios de limpieza (raspa, espátula, cepillos, atomizador). - Estanterías. - Batería de panadería. - Trapeador con mango antibacterial. - Escoba con mango antibacterial. - Jalador con mango antibacterial. - Escobillón con mango antibacterial. - Baldes, coche o carretilla.	- Ropa de trabajo de color claro (mandil impermeable). - Pantalón. - Polo. - Botas de jebe antideslizante de caña alta. - Cofia. - Toca. - Guantes. - Lentes. - Mascarilla de plástico). - Tapa boca.	- Detergente. - Desinfectante. - Quitagrasa. - Bolsa para desecho de diferentes tamaños. - Paños de varios tipos (secadores, trapo industrial, paños industriales, paños abrasivos).	- Manual de procedimientos, higiene, sanidad y seguridad industrial. - Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos. - Ley General de Residuos Sólidos.

Competencias Básicas ²	Competencias Genéricas
Habilidades básicas - Habilidad de expresión. - Capacidad de escucha. Aptitudes analíticas - Toma de Decisiones. - Capacidad para solucionar problemas - Visualización. - Capacidad de aprendizaje. Cualidades personales - Responsabilidad. - Integridad/honradez.	Gestión de recursos - Distribuye el tiempo. - Organización de recursos (batería y equipos de panificación). Relaciones interpersonales - Sabe trabajar en equipo. - Enseña a otros. - Trabaja con personas de diversas culturas.

²Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Unidad de Competencia 2:	Elaborar la masa para la fabricación del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0610002 - 02	Nivel de Competencia:	1

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Realizar el pesado de insumos básicos y complementarios, productos auxiliares a trabajar según las indicaciones de la ficha técnica de la receta considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Realizar el amasado y sobado del producto según las especificaciones de la ficha técnica de la receta, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.	Fraccionar la masa de forma manual o haciendo uso de los equipos menores (divisora), formado y/o corte considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.	Controlar el proceso de reposos y/o fermentación, tomando en cuenta los factores de control (tiempo, humedad, temperatura) y verificar el volumen, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. 2. Apoya en el pesado de los insumos básicos y complementarios, masas pre elaboradas, de acuerdo a la ficha técnica del producto considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y respetando el plan de producción. 3. Verificar que los insumos estén listos para proceder a la preparación de la masa. 4. Pesa los insumos básicos y complementarios, masas pre elaboradas y productos terminados, de acuerdo a la ficha técnica del establecimiento y considerando las buenas prácticas de la manufactura, manipulación de alimentos respetando las normas de seguridad industrial.	1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. 2. Realiza el amasado de la masa teniendo en cuenta el grado de hidratación y la homogenización de los insumos, según la ficha técnica de los productos del establecimiento considerando las buenas prácticas de la manufactura y manipulación de alimentos, respetando las normas de seguridad industrial. 3. Controla el desarrollo del gluten en el proceso de sobado, según la fuerza de amasado el control de la temperatura y la hidratación de la masa, según la ficha técnica considerando las buenas prácticas de la manufactura y manipulación de alimentos respetando las normas de seguridad industrial.	1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. <u>De forma manual:</u> 2. Verifica la limpieza de la mesa de trabajo (no presente residuos de masa y otros insumos) considerando las normas de manipulación de alimentos. 3. Verifica la habilitación de la mesa de trabajo (aceite, harina u otro insumo), teniendo en cuenta la ficha técnica de producción. 4. Traslada la masa a la mesa de trabajo, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente 5. Fracciona la masa por medio de presión, determinando el volumen indicado por el establecimiento y la ficha técnica, considerando el tipo de pan y las buenas prácticas de manipulación de alimentos. <u>Utilizando equipo (divisora):</u> 6. Verifica que la máquina divisora se encuentre limpia según las normas las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.	1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. 2. Ubica la masa formada en la bandeja habilitada, según la ficha técnica y considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 3. Traslada la masa formada al área de fermentación, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos. 4. Controla el tiempo, la temperatura y la humedad relativa de fermentación, según la ficha técnica considerando las normas de sanidad. 5. Verifica la masa fermentada, según tiempo, volumen y el tipo de pan, considerando las normas de sanidad.

PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

7. En caso de uso de máquina semi automática, realiza la calibración y verifica el óptimo funcionamiento de la máquina semi automática.
8. Traslada la masa (previamente aceitada) a la máquina divisora, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.
9. Divide la masa en porciones uniformes, utilizando la divisora según el plan de producción.
10. Traslada la masa fraccionada a la mesa, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
11. Realiza el formado de la pieza de masa, teniendo en cuenta las técnicas de formación, el diseño de cada producto considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos respetando la normativa vigente.
12. Apoyo en la realización del formado de la pieza, empleando las técnicas de formado, teniendo en cuenta el diseño de cada producto, considerando las buenas practicas manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Técnicas de formado:

13. Bolear: dar forma esférica a una pieza de masa de forma manual o mecanizado.
14. Laminar: estirar la masa por presión en forma manual o mecanizada.
15. Enrollar: recoger la masa laminada girándola horizontalmente sobre sí, en forma manual o mecanizada.
16. Cortar: hacer una incisión en la superficie de la pieza con la navaja de corte (escarrilado).
17. Labrado: hacer el surco, incisión y bajado con el palote, según



PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

		especificaciones técnicas. 18. Desgasificar: presionar la masa, ya sea con las manos o palote, con la necesidad de eliminar el CO ₂ .	
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
- Ropa de trabajo correctamente colocada. - Mesa habilitada correctamente. - Balanza de gramo en gramo habilitada correctamente - Ficha técnica de producto.	- Ropa de trabajo correctamente colocada. - Insumos pesados correctamente. - Proceder al amasado, sobado y verificación del gluten en la masa.	- Ropa correctamente colocada. - Masa fraccionada pesada correctamente. - Dispone la masa fraccionada para formar las piezas de pan. - Piezas de pan formadas y/o cortadas correctamente.	Masas fermentadas correctamente.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
- Tipo de ropa de trabajo. - Verificar que la balanza en óptimas condiciones para su uso (unidad de medida correcta, calibrada). - Uso correcto de la balanza	- Tipo de ropa de trabajo. - Conoce la balanza y el gramaje del pesado de los tipos de masa a elaborar. - Procesos de hidratación y homogenización de la masa. - Formación del desarrollo del Gluten.	- Tipo de ropa de trabajo. - Técnicas y procedimientos para el formado de pan. - Nociones sobre las técnicas de: Bolear, desgasificar, laminar, enrollar, cortar.	Manejo de buen control de fermentación.

Contexto de Desempeño Laboral

Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
- Área de Producción (20m² aproximadamente). - Área de Almacén (10 m² aproximadamente). - Área de Fermentación (5 m² aproximadamente)	<u>Equipamiento:</u> - Balanza. - Amasadora. - Cámara de fermentación. - Área de fermentación artesanal. - Coche. - Estantería. - Tablas. <u>Utensilios:</u> - Recipiente. - Cucharas de peso. - Latas o bandejas. - Caballetes.	- Ropa de trabajo de color blanco (mandil). - Pantalón. - Polo. - botas de jebe antideslizante de caña alta. - Cofia o toca. - Guantes. - Mascarilla. - Tapa boca.	<u>Insumos:</u> - Harina. - Agua. - Levadura - Sal. - Manteca. - Huevos. - Otros productos auxiliares. - Bolsas de plástico o poligrasa. - Fundas. - Costal o tela de yute. - Recipiente grande. - Foco o linterna. <u>Materiales:</u> - Raspas	- Manual de procedimientos, higiene, sanidad y seguridad industrial. - Manual de buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. - Ficha técnica del establecimiento para la producción de panes.

PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA

PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Competencias Básicas ³	Competencias Genéricas
<u>Habilidades básicas</u> • Capacidad para escucha. • Habilidad de expresión. <u>Aptitudes analíticas</u> • Capacidad de aprendizaje • Visualización. <u>Cualidades personales</u> • Responsabilidad. • Sociabilidad.	<u>Gestión de recursos</u> • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. <u>Relaciones interpersonales</u> • Sabe trabajar en equipo. • Enseña a otros.



³ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

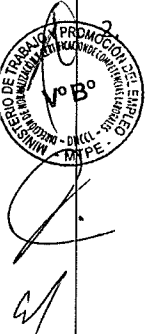
PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Unidad de Competencia 3:	Realizar el horneado de piezas de pan, de acuerdo a la orden de producción y la ficha técnica del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0610002 - 03	Nivel de Competencia:	1

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Realizar el barnizado, encimado y/o corte de las piezas de pan, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.	Hornear las piezas de masa fermentada, tomando en cuenta los factores de control (tiempo, temperatura, vapor, reposo y secado) de acuerdo al tipo de pan y horno (de piso y rotativo), considerando las buenas prácticas de la manipulación de alimentos y normativa vigente.	Controlar el enfriamiento del producto y de ser el caso, del rebanado y envasado según el tipo de pan, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Controlar la calidad del producto terminado, teniendo en cuenta el color, textura, volumen, sabor, aroma, simetría y peso, considerando condiciones sanitarias del establecimiento y normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
 1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. Traslada las bandejas con la masa fermentada a la mesa de trabajo, si es necesario (barniza, decora, encima o corta) al área de cocción, según tipo de producto considerando las normas de sanidad y de seguridad industrial.	1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial vigente. 2. Verifica la disposición de combustible, el funcionamiento óptimo del soplete en el horno artesanal 3. Verifica el óptimo funcionamiento de las llaves, el correcto encendido del horno y su programación (tiempo, vapor, ventilador, secado) en el horno industrial. 4. Verifica la temperatura de calentamiento del horno, según la ficha técnica y considerando las normas de seguridad industrial. 5. Ingresa la masa fermentada al horno pre calentado; tomando en cuenta los factores de control (tiempo, temperatura, vapor, reposo y secado) de acuerdo al tipo de pan considerando las normas de seguridad industrial. 3. Controla el tiempo de cocción de la masa, según la ficha técnica considerando las normas de seguridad industrial. 4. Retira las piezas de pan, considerando	1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. 2. Transporta el producto horneado al área de enfriamiento, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos respetando las normas de higiene y seguridad industrial. 3. Controla el tiempo, la temperatura, y las condiciones adecuadas para el enfriamiento del producto según el tipo de producto, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos, las normas de higiene y seguridad industrial. 4. Verifica la limpieza de la mesa de trabajo y el óptimo funcionamiento de los equipos de rebanado y envasado, respetando las buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene y seguridad industrial. 5. De ser el caso, rebana el producto de manera manual o empleando la maquina rebanadora según indicación de la ficha técnica, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos e de higiene y seguridad industrial.	1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial. 2. Verifica el producto terminado, según características externas (color, simetría, volumen, peso, textura y brillo) considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y condiciones sanitarias del establecimiento. 3. Verifica el producto terminado, teniendo en cuenta sus características internas (alveolos, humedad, grano) considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y condiciones sanitarias del establecimiento. 4. Evalúa sensorialmente o degusta el producto terminado, teniendo en cuenta su aroma y sabor. 5. Verifica y entrega el producto terminado al área de expendio, según orden de producción. 6. Elabora un registro de producción, según cantidad y calidad del producto.

PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

	las normas de sanidad y de seguridad industrial.	6. De ser el caso, envasa el producto, según normas del establecimiento y teniendo en cuenta las buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene y seguridad industrial.	
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
- Ropa de trabajo correctamente colocada. - Corte, barnizado y/o encimado realizados correctamente.	- Ropa de trabajo correctamente colocada. - Horno correctamente empleado. - Tiempo de cocción controlado correctamente. - Pan horneado correctamente.	- Ropa de trabajo correctamente colocada. - Piezas de pan correctamente colocadas en el área de enfriamiento. - Producto enfriado bajo los parámetros de tiempo y temperatura. - Mesa de trabajo y equipos de rebanado y envasado limpios. - Producto rebanado adecuadamente. - Producto envasado adecuadamente.	- Ropa de trabajo correctamente colocada. - Aplica control de calidad a los insumos, procesos y productos terminados. - Entrega los productos terminados considerando la cantidad y calidad. - Registra la producción.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
Tipo de ropa de trabajo. Conocimientos de técnicas de barnizado.	- Tipo de ropa de trabajo. - Técnicas de horneado. - Tipo y uso del horno y batería de panadería. - Normas de seguridad, higiene y sanidad.	- Tipo de ropa de trabajo. - Conoce la zona de enfriamiento. - Los parámetros de enfriamiento. - Mantenimiento de la mesa de trabajo, así como el funcionamiento de equipos de rebanado y envasado. - Técnica de rebanado y envasado.	- Tipo de ropa de trabajo. - Técnicas de control de calidad de insumos, procesos y producto terminado. - Reconoce la orden de producción y la aplica. - Conoce el registro de producción.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
- Área de producción (20 m² aproximadamente). - Área de enfriamiento (10 m² aproximadamente).	<u>Equipamiento:</u> - Mesas de trabajo. - Rebanadora - Frigorífico. - Horno panadero (artesanal o combustible). <u>Utensilios:</u> - Navaja de corte - Tijeras. - Mangas decoradoras. - Brochas.	- Ropa de trabajo de color claro. - Mandil impermeable. - Pantalón. - Polo. - Botas de jebe antideslizante de caña alta. - Cofia. - Toca. - Guantes. - Lentes. - Mascarilla de plástico. - Tapa boca.	<u>Insumos:</u> - Harina de trigo. - Harinas sucedáneas. - Agua. - Margarina. - Manteca - Aceite. - Hojuelas y granos. - Salvado. - Leche - Sal fina y gruesa. - Huevos.	- Manual de procedimientos, higiene, sanidad y seguridad industrial. - Manual de buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos. - Orden de Producción. - Ficha Técnica. - Normas sanitarias para la fabricación, elaboración y expendio de productos

PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

- Coladores.
- Marcadores de pan.
- Reglas de metal.
- Palotes.
- Raspas de plástico variado.
- Rodillo.

- Azúcar granulada.
- Azúcar glass.
- Azúcar invertida.
- Jalea.
- Cremas.
- Esencias.
- Especies.
- Frutos secos.
- Conservas.
- Colorantes.
- Embutidos.
- Derivados de lácteos.
- Chocolate.
- Combustible.

de panificación,
galletería y pastelería.Materiales:

- Tela de tocuyo o gasa.

Competencias Básicas⁴Habilidades básicas

- Capacidad para escucha.
- Habilidad de expresión.

Aptitudes analíticas

- Capacidad de Solucionar problema.
- Tomar decisiones.
- Visualización.
- Razonamiento.

Cualidades personales

- Responsabilidad.
- Sociabilidad.
- Integridad/honradez.

Competencias Genéricas

Gestión de recursos

- Distribuye el tiempo.
- Organización de recursos.
- Asigna recursos humanos.

Relaciones interpersonales

- Sabe trabajar en equipo.
- Enseña a otros.
- Ejerce liderazgo.
- Trabaja con personas de diversas culturas.

⁴ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Unidad de Competencia 4:	Desarrollar el plan de producción de acuerdo a la programación semanal y pedidos extras, realizar el cierre del área de producción, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0610002 - 4	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Elaborar el plan de producción, de acuerdo a la programación semanal y pedidos extras teniendo en cuenta la demanda del producto, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.	Realizar el cierre del área de producción, considerando el control de inventario, el almacenamiento de los insumos no utilizados, limpieza y desinfección del área de producción, la batería y equipos de panadería, utilizando productos de limpieza adecuados, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
- Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la norma de seguridad e higiene personal. - Define los productos a elaborar (panes artesanales, etc.) considerando lo requerido por el área de ventas. - Establece la cantidad y variedad de productos a elaborar, considerando lo requerido por el área de expendio y el nivel de calidad que el cliente espera. - En caso de ser necesario costea los insumos incluidos en el desagregado de cada producto a elaborar, teniendo en cuenta el costo del mercado. - Planifica los requerimientos de los insumos, baterías de panadería considerando el tipo de pan a elaborar según la demanda del producto y cotejando el stock de mercadería. - Planifica la organización del personal de panadería, teniendo en cuenta la demanda del producto. - Realiza los desagregados de los tipos de pan a elaborar, considerando las unidades de medida. <u>Encargado de panadería:</u> - Describe los procesos de elaboración del pan, considerando las normas del establecimiento. - Describe y diseña la presentación del pan; teniendo en cuentas las necesidades del establecimiento. - Remite el requerimiento de insumos básicos, complementarios y productos auxiliares necesarios en la elaboración del pan, considerando las normas del establecimiento. - Organiza al personal del área de producción, de acuerdo al nivel y variedad de producción.	- Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta la higiene, aseo personal y las normas de sanidad y seguridad industrial. - Elabora la hoja de control de inventario, de acuerdo al área de producción teniendo en cuenta los procedimientos del establecimiento. - Informa la existencia de productos de merma para su conservación o desecho, de acuerdo a las normas del establecimiento. - Mantiene el orden y limpieza al almacenar y conservar los productos auxiliares e insumos no utilizados, de acuerdo a las normas de sanidad y seguridad industrial. - Supervisa que las baterías y equipos se encuentren operativos, limpios y ordenados, teniendo en cuenta las normas de sanidad y seguridad industrial. - Supervisa que el área de producción se encuentre limpia, desinfectados y ordenados, teniendo en cuenta las normas de sanidad y seguridad industrial. - Supervisa que los equipos se encuentren apagados e informa de los que estén malogrados, de acuerdo a las normas de seguridad industrial.
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
- Ropa de trabajo correctamente colocada. - Plan de producción debidamente elaborado. - Insumos correctamente costeados.	- Ropa de trabajo correctamente colocada. - Control de inventario debidamente llenado. - Merma debidamente almacenado, conservado o desechado. - Batería y equipos operativos. - Área de Producción Operativa. - Equipos apagados.

PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA



PERÚ

Ministerio
de Trabajo
y Promoción del EmpleoViceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral

Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
- Tipo de ropa de trabajo. - Formato del plan de producción. - Funciones del personal de panadería.	- Reporte del estado de los equipos correctamente elaborado. - Tipo de ropa de trabajo. - Control de inventario. - Manejo de equipos de conservación. - Clasificación de los tipos de merma. - Los programas de mantenimiento preventivo de los equipos. - Ley General de Residuos Sólidos.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
- Área de producción (20 m² aproximadamente). - Área de Fermentación (5m² aproximadamente) - Área de enfriamiento (10 m² aproximadamente). - Área de Almacén (10 m² aproximadamente). - Área para desechos (5m² aproximadamente).	- Calculadora. - Computadora. - Impresora. - Teléfono. - Escritorio - Silla. - Utensilios de limpieza y desinfección.	- Ropa de trabajo de color blanco. - Mandil. - Pantalón. - Polo. - Botas de jebe antideslizante de caña alta. - Cofia. - Toca. - Guantes. - Mascarilla).	- Productos de limpieza y desinfección. - Lapiceros. - Brooks. - Hojas bond A-4. - Archivadores de palanca. - Pizarra acrílica u otro. - Plumón o tiza. - Mota - Tabla	- Formatos de la orden de producción. - Ficha Técnica. - Manual de Sanidad y Seguridad Industrial. - Hoja de requerimiento a almacén. - Lista de pedidos de producción. - Lista de equipos y batería de panadería. - Formato de plan de producción - Ley General de Residuos Sólidos.

Competencias Básicas ⁵	Competencias Genéricas
Habilidades básicas - Capacidad para escucha. - Habilidad de expresión. Aptitudes analíticas - Capacidad de Solucionar problema. - Tomar decisiones. - Visualización. - Razonamiento. Cualidades personales - Responsabilidad. - Sociabilidad.	Gestión de recursos - Distribuye el tiempo. - Organización de recursos. - Asigna los recursos humanos Relaciones interpersonales - Sabe trabajar en equipo. - Enseña a otros. - Negociación. - Ejerce liderazgo. Gestión de la información. - Adquiere y evalúa la información. - Organiza y mantiene la información. - Interpreta y comunica la información.

⁵ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

PUESTOS VINCULADOS AL PERFIL OCUPACIONAL DE PANADERÍA

UNIDAD DE COMPETENCIA (U.C.)	PUESTOS VINCULADO A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
U.C. 1: Preparar las condiciones de trabajo del área de panadería, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Ayudante de Panadería.
U.C. 2: Elaborar la masa para la fabricación del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Operario de Panadería.
U.C. 3: Realizar el Horneado de piezas de pan, de acuerdo a la orden de producción y la ficha técnica del producto, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Maestro de Panadería.
U.C. 4: Desarrollar el plan de producción de acuerdo a la programación semanal y pedidos extras, realizar el cierre del área de producción, según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Supervisor de Panadería.

MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL DE PASTERERÍA



PERÚ
Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo

Viceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral



Elaborar productos de pastelería, según el plan de producción, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Organizar el área de producción para la elaboración de pasteles según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Realizar los procesos de elaboración de pasteles, de acuerdo a la orden de producción, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Realiza la presentación del producto de acuerdo a la orden de producción, la ficha técnica, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Gestionar el área de pastelería de acuerdo a la política de la empresa y la normativa vigente.

Acondicionar, limpiar y desinfectar el área de producción, equipos y utensilios, utilizando productos de limpieza y desinfección, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Preparar los utensilios e ingredientes (mise en place¹) así como de distribuirlos a las áreas correspondientes, según la orden del pedido, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Envasar los productos terminados, según las indicaciones del jefe inmediato, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Elaborar masas, pastas, cremas o merengues según la ficha técnica del producto, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Laminar, moldear y barnizar las pastas o masas considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Hornear o freír las piezas de las masas, pastas, cremas o merengues según ficha técnica del producto, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Realizar la presentación final del producto según la ficha técnica, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Controlar los procesos de pre elaboración², elaboración y calidad del producto terminado según la ficha técnica, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Planificar el proceso de producción de pasteles, de acuerdo a la política de la empresa teniendo en cuenta la demanda del producto, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

Supervisar el proceso de la producción del área de pastelería, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.

1 (Francés) Puesto en su lugar.

2 Mantenimiento de materia prima e insumos.

PERFIL OCUPACIONAL DE PASTELERÍA**PERÚ****Ministerio
de Trabajo
y Promoción del Empleo****Viceministerio
de Promoción del Empleo
y Capacitación Laboral**

Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
INDUSTRIAS MANUFACTURERAS (c)	Industrias Alimentarias, Bebidas y Tabaco (6)	Elaboración de productos alimenticios (10)	C0610003	02	26/04/2016	5 años

Competencia General:	Elaborar productos de pastelería, según el plan de producción del establecimiento, considerando las buenas prácticas de la manipulación de alimentos y la normativa vigente.
----------------------	--

Unidad de Competencia 1:	Organizar el área de producción para la elaboración de pasteles según las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.					
Código U.C.:	C0610003 - 1	Nivel de Competencia:	1			

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Acondicionar, limpiar y desinfectar el área de producción, equipos y utensilios, utilizando productos de limpieza y desinfección, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Preparar los utensilios e ingredientes (mise en place) así como de distribuirlos a las áreas correspondientes, según la orden del pedido, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Envasar los productos terminados, según las indicaciones del jefe inmediato, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
- Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente. - Verifica si el área de producción se encuentra en buenas condiciones, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente. - Verifica la operatividad de los equipos, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente. - Limpia y desinfecta el área de producción durante su turno de trabajo, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente. - Lava y desinfecta los equipos y utensilios de pastelería, considerando las buenas prácticas de manipulación de	- Viste el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, según la normativa vigente. - Verifica la orden de pedido de las áreas solicitantes. - Ordena el mise en place según la orden de pedido de las áreas solicitantes. - Distribuye los insumos, equipos y utensilios de pastelería, de acuerdo a las especificaciones de la ficha técnica/hoja de pedido y las indicaciones del jefe inmediato - Habilita los equipos y utensilios; según el tipo de producto a elaborar, de acuerdo a las indicaciones del de la ficha técnica, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos, ficha técnica y normativa vigente. - Prepara el pre elaborado según ficha técnica del producto considerando las buenas prácticas de	- Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial. - Prepara las condiciones del lugar o área de envasado, limpiando y desinfectando la mesa de trabajo, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente. - Prepara los envases (bolsa, caja, papel de aluminio, otros) según el tipo de producto y los ubica en la mesa de trabajo, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente. - Traslada el producto terminado al área de envasado, según indicaciones del jefe inmediato, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente.

alimentos y la normativa vigente. 6. Informa al jefe inmediato sobre la situación o ausencia de los equipos y utensilios, de ser el caso la reposición de los mismos, según las normas del establecimiento. 7. Mantiene limpio los equipos, mobiliarios y utensilios al durante su turno de trabajo, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente. 8. Retira los desperdicios de cada proceso depositándolos en los respectivos tachos de basura, según normas de sanidad y disposición de residuos sólidos. 9. Ordena y guarda en los lugares establecidos todos los insumos e implementos de limpieza y desinfección empleados, de acuerdo a las normas de sanidad, higiene y seguridad industrial.	manipulación de alimentos, ficha técnica y normativa vigente. 7. Reparte la mise en place según la orden del pedido, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos, ficha técnica y manipulación de alimentos. 8. Lava y desinfecta los equipos y utensilios de pastelería, considerando las normas de higiene y seguridad industrial. 9. Limpia y desinfecta el área de producción durante su turno de trabajo teniendo en cuenta las normas de higiene y seguridad industrial. 10. Traslada los utensilios y equipos en embadurnados al área de limpieza, según indicaciones del jefe inmediato, considerando las buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos.	5. Empaca el producto de ser el caso, teniendo en cuenta las indicaciones en la ficha técnica, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente. 6. Coloca la etiqueta de fecha de producción y vencimiento, teniendo en cuenta las indicaciones en la ficha técnica considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente. 7. Traslada los productos envasados al área de expendio, según las normas del establecimiento.
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
• Viste el uniforme de trabajo correctamente. • Ficha técnica verificada. • Insumos, equipos y utensilios identificados de acuerdo a la ficha técnica del producto. • Insumos pesados o dosificados correctamente. • Implementos de limpieza correctamente limpios y ordenados. • Reporte de incidencias llenado correctamente.	• Viste el uniforme de trabajo correctamente. • Productos identificados que requieren pre elaborado según ficha técnica. • Pre elaborado preparado según ficha técnica del producto. • Habilita y distribuye los insumos, equipos y utensilios de acuerdo a las especificaciones de la ficha técnica. • Orden de pedido de las áreas solicitantes verificadas. • Mise en place ordenado. • Cargo de entrega de la mise en place. • Área de trabajo limpia.	• Personal correctamente uniformado. • Tipo de ropa de trabajo. • Lugar o área de envasado limpio y ordenado. • Envases debidamente preparados según tipo y tamaño. • Producto terminado correctamente envasado. • Producto terminado debidamente traslado al área de expendio.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
• Reconocimiento de insumos de pastelería. • Manejo de equipos para pesaje y dosificación. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Buenas prácticas de manufactura.	• Conocimientos básicos de pastelería. • Reconocimiento de insumos de pastelería. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Buenas prácticas de manufactura.	• Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo personal. • Ropa de trabajo correctamente colocada. • Tipos de envase. • Buenas prácticas de manufactura. • Normas del establecimiento. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Contexto de Desempeño Laboral

Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
Área de trabajo de 5 m² como mínimo.	<u>Equipos:</u> - Horno artesanal e industrial. - Horno microondas. - Cocina. - Batidora. - Licuada. - Laminadora (opcional) - Cámara de Frío (Congeladora - Refrigeradora). - Procesador. - Amasadora. - Divisora. <u>Mobiliario:</u> - Mesa de trabajo. - Estantes. <u>Utensilios:</u> - Cuchillo lizo, 25 cm de hoja. - Cuchillo serrucho, 30 cm de hoja. - Espátula recta, de 20 cm de hoja. - Espátula ele de 25 cm de hoja. - Rascador (espátula de goma). - Batidor de varilla (globo). - Cornet o raspa. - Mangas. - Juego de boquillas. - Jarra medidora. - Termómetro. - Cucharas graduadas (1/4, 1/3 y 1/2). - Bowls. - Moldes. - Cortador pastas.	- Uniforme de trabajo (mandil o delantal, pantalón, polo). - Lapicero (opcional). - Guantes. - Cofia o toca. - Mascarilla. - Zapatos antiderrapantes. - Termómetro (opcional).	<u>Insumos:</u> - Insumos especificados en la ficha técnica. <u>Materiales:</u> - Wettex. - Secadores. - Tela de tocuyo. - Bolsa de polietileno. - Preservante externo. - Cintillos o amarres. - Telas para barnizar. - Tachos. - Escoba. - Trapeador. - Recogedor.	- Ficha técnica. - Hoja de pedido de los pedidos.

	• Rodillo. • Cacerola. • Sartén. • Cucharon. • Rallador. • Brochas. • Tabla de picar. • Boleador. • Balanza. • Tijera. • Bailarina (tortera). • Bandejas o tablas de madera. • Colador. • Dosificadores • Tazas para medir solidos (1/4, 1/3, 1/2 y 1 taza). • Sartenes • Cacerolas (ollas).			
--	--	--	--	--

Competencias Básicas ³	Competencias Genéricas
<u>Habilidades básicas</u> • Lectura. • Aritmética. • Capacidad para escuchar. <u>Aptitudes analíticas</u> • Capacidad de aprendizaje. <u>Cualidades personales</u> • Responsabilidad. • Integridad/honradez. • Autoestima.	<u>Gestión de recursos</u> • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. <u>Relaciones interpersonales</u> • Sabe trabajar en equipo.

³ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Unidad de Competencia 2:	Realizar los procesos de elaboración de pasteles, de acuerdo a la orden de producción, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0610003 - 2	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Elaborar masas, pastas, cremas o merengues según la ficha técnica del producto, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Laminar, moldear y barnizar las pastas o masas considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Hornear o freír las piezas de las masas, pastas, cremas o merengues según ficha técnica del producto, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
 1. Viste el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, según la normativa vigente. 2. Verifica la ficha técnica del producto. 3. Alista los equipos y utensilios necesarios. 4. Revisa la ficha técnica para la preparación de las masas, pastas, cremas, postres y merengues, según tipo de producto y de las indicaciones del jefe inmediato. 5. Pesa las materias primas según lo especificado en la ficha técnica considerando buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente. 6. Prepara las masas quebradas respetando las técnicas de elaboración de acuerdo a la ficha técnica. 7. Prepara las masas, pastas, cremas y merengues de acuerdo a las técnicas y métodos de elaboración. 8. Prepara las masas batidas livianas y pesadas respetando las técnicas de elaboración de acuerdo a la ficha técnica. 9. Prepara las masas hojaldradas respetando las técnicas de elaboración de acuerdo a la ficha técnica. 10. Prepara la masa choux (profiteroles) respetando las técnicas de elaboración de acuerdo a la ficha técnica. <u>Técnicas:</u> • Sablage: aplicar raspar o cuchillos a la masa. • Cremado: Batir la materia grasa. • Mezclado Unir las materias primas. • Amasado: desarrollar el gluten.	1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial. 2. Pesa, mide las masas o pastas, de acuerdo al producto a elaborar, los estándares de producción del establecimiento y las buenas prácticas de manipulación de alimentos y normativa vigente. 3. Prepara los moldes de acuerdo al tipo de masa. 4. Lamina las masas o pastas aplicando el método manual o industrial, considerando la uniformidad y grosor, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura. 5. Moldea la masa o pasta, considerando el procedimiento del establecimiento y las indicaciones del jefe inmediato. 6. Rellenar las masas, según especificación de la ficha técnica y considerando las buenas prácticas de manufactura. 7. De ser el caso, barniza las piezas de masa o pasta, según el tipo de producto y considerando las buenas prácticas de manufactura.	1. Viste la ropa de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, las normas de higiene y seguridad industrial. 2. Acondiciona el horno: - Horno artesanal, verifica la disposición de combustible o leña y el funcionamiento óptimo del soplete, teniendo en cuenta los tiempos de cocción. - Horno industrial, verifica el óptimo funcionamiento de las llaves, el correcto encendido del horno y su programación, teniendo en cuenta los tiempos de cocción y temperatura. 3. Verifica la temperatura de calentamiento del horno, según la ficha técnica y considerando las normas de seguridad industrial. 4. Ingresa las masas, pastas, cremas moldeadas o merengues escudillado al horno pre calentado; tomando en cuenta los programas de cocción (temperatura y tiempo); considerando el tipo de producto y las normas de seguridad industrial. 5. De ser el caso, fríe la masa (fermentada); tomando en cuenta los programas de cocción (temperatura y tiempo); considerando el tipo de producto y las normas de seguridad industrial. 6. De ser el caso, abrillanta las piezas salidas del horno, teniendo en cuenta las especificaciones de la ficha técnica. 7. Retira el producto y lo traslada al área de enfriamiento, considerando las normas de sanidad y de seguridad industrial.

• Dobleces :Plegar entre masa y grasa. • Batido: Combinar los huevos o grasas. • Escitillado: Dar forma al merengue. • Templado: Controla la Temperaturas de las coberturas de chocolate. <u>Métodos:</u> • Cocción: Directo e Indirecto, Fritura o por deshidratación. • Gelificación: Consistencia mediante el frio positivo o negativo. • Conservación: de la masa o pasta. 11. Reconoce las masas o pastas homogenizada, considerando color, aroma, textura. 12. Prepara los moldes de acuerdo al tipo de masa. 13. Forra los moldes con las masas quebradas. 14. Vierte las masas en los moldes. 15. Deja las masas en reposo de acuerdo a los tiempos establecidos para cada producto. 16. Forma las masas y las coloca en placas de horno.		8. Distribuye los productos según la necesidad de relleno y decorado, según los procedimientos del establecimiento y las normas de sanidad y de seguridad industrial.
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
• Utiliza el uniforme de trabajo correctamente. • Ficha técnica verificada. • Masas, pastas, cremas y merengues preparados de acuerdo a la ficha técnica. • Cremas frías elaboradas según ficha técnica. • Cremas refrigeradas o conservadas.	• Utiliza el uniforme de trabajo correctamente. • Ficha técnica verificada. • Masas o pastas pesadas. • Masas o pasta laminadas y moldeadas correctamente. • Masas colocadas correctamente en moldes o placas listas para hornear.	• Ropa de trabajo correctamente colocada. • Horno correctamente empleado. • Tiempo de cocción correctamente empleado. • Producto correctamente horneado. • Producto correctamente frito.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento	
Reconocimiento de insumos de pastelería. • Técnicas para la elaboración de masas/postres fríos. • Uso correcto de los moldes. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Buenas prácticas de manufactura	• Reconocimiento de insumos de pastelería. • Técnicas para la elaboración de cremas/postres fríos. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Buenas prácticas de manufactura.	• Tipo y uso de ropa de trabajo y equipo personal. • Técnicas de horneado y fritura. • Tipo y uso de horno y utensilios de pastelería. • Normas de seguridad industrial. • Buenas prácticas de manufactura.

Contexto de Desempeño Laboral

Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
Área de trabajo de 5 m² como mínimo.	<u>Equipos:</u> - Cocina. - Refrigeradora. - Batidora. - Batidora de pie. - Cámara frigorífica (opcional) - Mesas. - Horno artesanal e industrial. - Licuadora. - Amasadora. - Laminadora (opcional). - Cámara de Frío (Congeladora - Refrigeradora). <u>Mobiliario:</u> - Mesa de trabajo. - Estantes. <u>Utensilios:</u> - Cuchillo lizo, 25 cm de hoja. - Cuchillo serrucho, 30 cm de hoja. - Espátula recta, de 20 cm de hoja. - Espátula ele de 25 cm de hoja. - Rascador (espátula de goma) - Batidor de varilla (globo). - Cornet o raspa. - Mangas. - Juego de boquillas. - Jarra medidora. - Termómetro. - Cucharas graduadas (1/4, 1/3 y 1/2). - Bowls o tazones. - Moldes con fondos. - Moldes sin fondos.	- Uniforme de trabajo (mandil o delantal, pantalón, polo). - Guantes. - Mascarilla. - Cofia o toca. - Zapatos antiderrapantes. - Lapicero (opcional). - Termómetro (opcional).	<u>Insumos:</u> - Insumos especificados en la ficha técnica. <u>Materiales:</u> - Papel manteca. - Papel krafs. - Secadores. - Tela de tocuyo. - Telas para barnizar.	- Ficha técnica. - Hoja de pedido de los pedidos.

	• Moldes de figuras. • Cortador pastas. • Rodillo. • Cacerola. • Sartén. • Cucharón. • Rallador. • Brochas. • Tabla de picar. • Balanza. • Tijera. • Bandejas. • Colador. • Gratinador (opcional). • Cono. • Brochas.			
--	--	--	--	--

Competencias Básicas ⁴	Competencias Genéricas
<u>Habilidades básicas</u> • Lectura. • Aritmética. • Capacidad para escuchar. • Habilidad de expresión. <u>Aptitudes analíticas</u> • Pensar creativamente. • Capacidad de aprendizaje. • Visualización. <u>Cualidades personales</u> • Responsabilidad. • Integridad/honradez. • Autoestima. • Sociabilidad. • Dominio sobre sí mismo.	<u>Gestión de recursos</u> • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. <u>Relaciones interpersonales</u> • Saber trabajar en equipo. • Enseña a otros. • Ejerce liderazgo. • Trabaja con personas de diversas culturas.

⁴ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Unidad de Competencia 3:	Realiza la presentación del producto de acuerdo a la orden de producción, la ficha técnica, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0610003 - 3	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Realizar la presentación final del producto según la ficha técnica, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Controlar los procesos de pre elaboración, elaboración y calidad del producto terminado según la ficha técnica, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
- Viste el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, según la normativa vigente. - Verifica el producto terminando, considerando las especificaciones de la ficha técnica y de las buenas prácticas de manufactura. Alista los equipos y utensilios necesarios. - Verifica que se encuentren todos los utensilios y materias primas para realizar la presentación del producto, considerando las buenas prácticas de manufactura. - Selecciona los insumos pre elaborado necesario para el armado del producto. - Procede al armado o montaje del producto según ficha técnica. - Realiza las técnicas de rellenado y decorado al producto pre terminado, teniendo en cuenta el diseño señalado en la orden de producción y las buenas prácticas de manufactura. Técnicas: Rellenado - Prepara el relleno según el tipo de producto de acuerdo a las especificaciones de la ficha técnica. - Corta la base del bizcochuelo de forma horizontal, según ficha técnica. - Embeber el bizcochuelo de forma uniforme, teniendo en cuenta la ficha técnica del producto. - Hidrata el bizcochuelo teniendo en cuenta la textura del producto. - Coloca el relleno entre los disco, teniendo en cuenta la ficha técnica. - Arma la base para ser decorado, teniendo en cuenta la ficha técnica. Decorado - Prepara filigranas, serigrafías y virutas de chocolate. - De ser el caso, masa elástica considerar textura. - Empasta la base rellena de manera uniforme. - Elabora las cremas o cubiertas considerando textura, brillo, color y temperatura.	- Viste el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, según la normativa vigente. - Alista los equipos y utensilios necesarios. - Revisa la ficha técnica del producto. - Evalúa el producto terminado, teniendo en cuenta sus características internas (alveolos, humedad, grano, aroma y sabor) considerando la ficha técnica y las buenas prácticas de manufactura. - Comunica al área de expendio que el producto está terminado, según la orden de producción, ficha técnica y las buenas prácticas de manufactura. - Registra los procesos de pre elaboración, elaboración, almacenamiento, envasado, conservación y la calidad del producto terminado de acuerdo en los formatos de producción, de ser el caso considerando el sistema de gestión de inocuidad. - Supervisa y controla procesos de pre elaborado, elaborado y productos terminados; según la orden de producción y ficha técnica del establecimiento, considerando las buenas prácticas de la manufactura y respetando las normas de seguridad industrial.

• Emplea las siguientes técnicas: - Espatulado: de manera uniforme. - Esculpido: figuras, alto relieve. - Cubierta: aplicar jaleas, ganache de manera uniforme. - Aplicación aerógrafo: para dar color. - Gratinado: aplicación de soplete para dar color y textura. - Mangas y boquilla: dar formas. - Tallado de las frutas: colocar frutas sobre el producto. - Aplica filigranas de chocolate. - Extendido o laminado (masa elástica). - Forrado (masa elástica). - Craquelado: armado de piezas (dibujos). - Alto relieve: para todo tipo de acabado. - Pellizcador: blondas en los bordes del producto.	
Evidencias de Desempeño/producto	Evidencias de Desempeño/producto
• Ropa de trabajo correctamente colocada. • Producto pre terminado, correctamente verificado. • Equipos y utensilios correctamente verificados. • Técnicas de rellenado y decorado correctamente empleado.	• Ropa de trabajo correctamente colocada. • Aplica control de calidad a los productos (masa, pasta, cremas y merengues). • Entrega los productos terminados al área correspondiente. • Formatos de producción registrados correctamente. • Formatos de seguimiento de gestión de calidad llenados correctamente. • Materias primas, masas o pastas, cremas y merengues pre elaboradas y productos terminados debidamente controlados y supervisados.
Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
• Tipo de ropa de trabajo. • Conoce técnicas de rellenado y decorado. • Conoce los equipos y utensilios de pastelería. • Buenas prácticas de manufactura. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Normas de sanidad, higiene y seguridad.	• Conoce los estándares de calidad de producción de pastelería. • Buenas prácticas de manufactura. • Normas del establecimiento. • Normas de sanidad, higiene y seguridad. • Sistema de Gestión de inocuidad. • Buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Contexto de Desempeño Laboral

Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
• Área de trabajo 5 m² como mínimo.	<u>Equipos:</u> • Cocina. • Batidora. • Licuadora.	• Uniforme de trabajo (mandil, pantalón, polo). • Lapicero (opcional) • Guantes. • Cofia o toca.	<u>Insumos:</u> • Manjar blanco. • Chantilly vegetal. • Fudge.	• Ficha técnica. • Hoja de pedido de los productos.

- Calculadora.
- Equipo de cómputo.
- Impresora.
- Aerógrafo.
- Soplete.
- Amasadora.
- Laminadora (opcional).
- Cámara de Frío (Congeladora - Refrigeradora).
- Horno eléctricos, convencionales o a gas.

Mobiliario:

- Mesa de trabajo (acero).
- Estantes.
- Escritorio.
- Silla.
- Racks o anaqueles.
- Porta bandeja.

Utensilios:

- Cuchillo lizo, 25 cm de hoja.
- Cuchillo serrucho, 30 cm de hoja.
- Espátula recta, de 20 cm de hoja.
- Boquilla pasteleras.
- Espátula ele de 25 cm de hoja.
- Espátula para chocolate.
- Juegos de astecas.
- Microporoso.
- Rascador (espátula de goma)
- Batidor de varilla (globo).
- Cornet o raspa.
- Juego de boquillas.
- Jarra medidora.
- Termómetro de pared (ambiental).
- Cucharas graduadas (1/4, 1/3 y 1/2).
- Bowls.

- Mascarilla.
- Zapatos antiderrapantes.

- Brillo.
- Jaleas.
- Mermeladas.
- Chocolate cobertura.
- Grageas.
- Pastillaje.

Materiales:

- Papel fil.
- Bolsas o cajas para empaquetar.
- Mangas pasteleras.
- Aros pasteleros.
- Láminas de silicona.
- Acetato
- Plantillas o láminas de decoración.

- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">• Cortador de figuras• Rodillo.• Cacerola.• Sartén.• Cucharon.• Rallador.• Brochas.• Tabla de picar.• Balanza.• Tijera.• Bandejas.• Colador.• Tortera (bailarina).• Cono.• Espátula para chocolate.• Peine para pastelería.• Regla.• Escobillón.• Reloj.• Moldes.• Placas.• Palillos o cuchillos.• Papel fil.• Espátulas rígidas y de codo.• Peine pastelero.• Rodillo.• Aros pasteleros.• Cortadores.• Bailarina para pastelería.• Batidora globo.• Coladores.• Soplete.• Piso para torta.• Estecas para pastelería. | | | |
|--|--|--|--|--|



Competencias Básicas ⁵	Competencias Genéricas
<u>Habilidades básicas</u> - Lectura. - Aritmética. - Capacidad para escuchar. - Habilidad de expresión. <u>Aptitudes analíticas</u> - Pensar creativamente. - Tomar decisiones. - Capacidad para solucionar problemas. <u>Cualidades personales</u> - Responsabilidad. - Autoestima. - Dominio sobre sí mismo. - Integridad/honradez. - Sociabilidad.	<u>Gestión de recursos</u> - Distribuye el tiempo. - Organización de recursos. <u>Relaciones interpersonales</u> - Saber trabajar en equipo. - Enseña a otros. - Ejerce liderazgo.

Unidad de Competencia 4:	Gestionar el área de pastelería de acuerdo a la política de la empresa y la normativa vigente.		
Código U.C.:	C0610003 - 4	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Planificar el proceso de producción de pasteles, de acuerdo a la política de la empresa teniendo en cuenta la demanda del producto, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.	Supervisar el proceso de la producción del área de pastelería, considerando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la normativa vigente.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
- Viste el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, según la normativa vigente. - Organizar y dirigir el funcionamiento de las áreas de pastelería. - Describe los procesos de elaboración del postre. - De ser el caso, selecciona los productos a elaborar según la demanda del mercado. - Enumera los ingredientes de cada receta, considerando las unidades de medida. - Describe el proceso de armado del postre. - Diseña la decoración del postre.	- Viste el uniforme de trabajo, teniendo en cuenta su aseo personal, según la normativa vigente. Producción: - Verifica la aplicación de las indicaciones de la ficha técnica durante todo el proceso de producción. - Controla el stock y el inventario. - Evalúa el producto final en concordancia con la ficha técnica.

⁵ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

8. Realizar la Gestión Económico – Financiera del establecimiento de pastelería.
9. Gestionar los recursos humanos y materiales.
10. Elabora la Ficha técnica para las diferentes áreas.
11. Aplicar sistemas de control del aprovisionamiento de forma que satisfagan las exigencias de producción y los objetivos económicos del establecimiento.

5. Aplica los procedimientos de higiene y seguridad alimentaria.
6. Selecciona a los proveedores para el aprovisionamiento de insumos.
7. Coordina la limpieza y seguridad del área de trabajo o pastelería.
8. Maneja y controla las formulaciones.
9. Inspecciona el uso apropiado de los equipos y los materiales.

Gestión de Personal:

10. Organiza los turnos de trabajo del personal de producción.
11. Orienta y apoya al personal a su cargo.
12. Entrena al personal.
13. Verifica el cumplimiento de la orden de producción
14. Cuida la higiene y presentación del personal a su cargo.
15. Planifica el trabajo diario.
16. Distribuye el trabajo diario.
17. Informa de cualquier incidencia al jefe inmediato.

Evidencias de Desempeño/producto

- Utiliza el uniforme de trabajo correctamente.
- Ficha técnica verificada.
- Ingredientes de cada receta, considerando las unidades de medida correctamente.
- Procesos de elaboración del postre comprobado.
- Proceso de armado del postre comprobado.
- Decoración del postre finalizado y comprobado.

Evidencias de Desempeño/producto

- Utiliza el uniforme de trabajo correctamente.
 - Ficha técnica verificada.
- Producción:
- Aplicación de las indicaciones de la ficha técnica durante todo el proceso de producción verificado.
 - Stock e inventario controlado.
 - Producto final en concordancia con la ficha técnica.
 - Procedimientos de higiene y seguridad alimentaria verificada.
 - Proveedores para el aprovisionamiento de insumos seleccionados.
 - Limpieza y seguridad del área de trabajo o pastelería verificada.
 - Formulaciones elaboradas.
 - Uso apropiado de los equipos y los materiales.

Gestión de Personal:

- Turnos de trabajo del personal de producción organizados.
- Personal a su cargo orientado.
- Personal entrenado.
- Orden de producción verificación.
- Higiene y presentación del personal a su cargo verificado.
- Trabajo diario planificado
- Trabajo diario distribuido.
- Jefe inmediato informado.

Evidencias de Conocimiento	Evidencias de Conocimiento
- Reconocimiento de insumos de pastelería. - Manejo de equipos para pesaje y dosificación. - Técnicas para la elaboración de masas. - Uso correcto de los moldes. - Técnicas de horneado. - Técnicas para la elaboración de cremas/postres fríos. - Conocimientos avanzados de pastelería. - Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. - Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería (Norma 1020-2010/MINSA).	- Reconocimiento de insumos de pastelería. - Conocimientos avanzados de pastelería. - Conocimientos básicos de administración. - Técnicas de atención al cliente. - Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos. - Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería (Norma 1020-2010/MINSA).

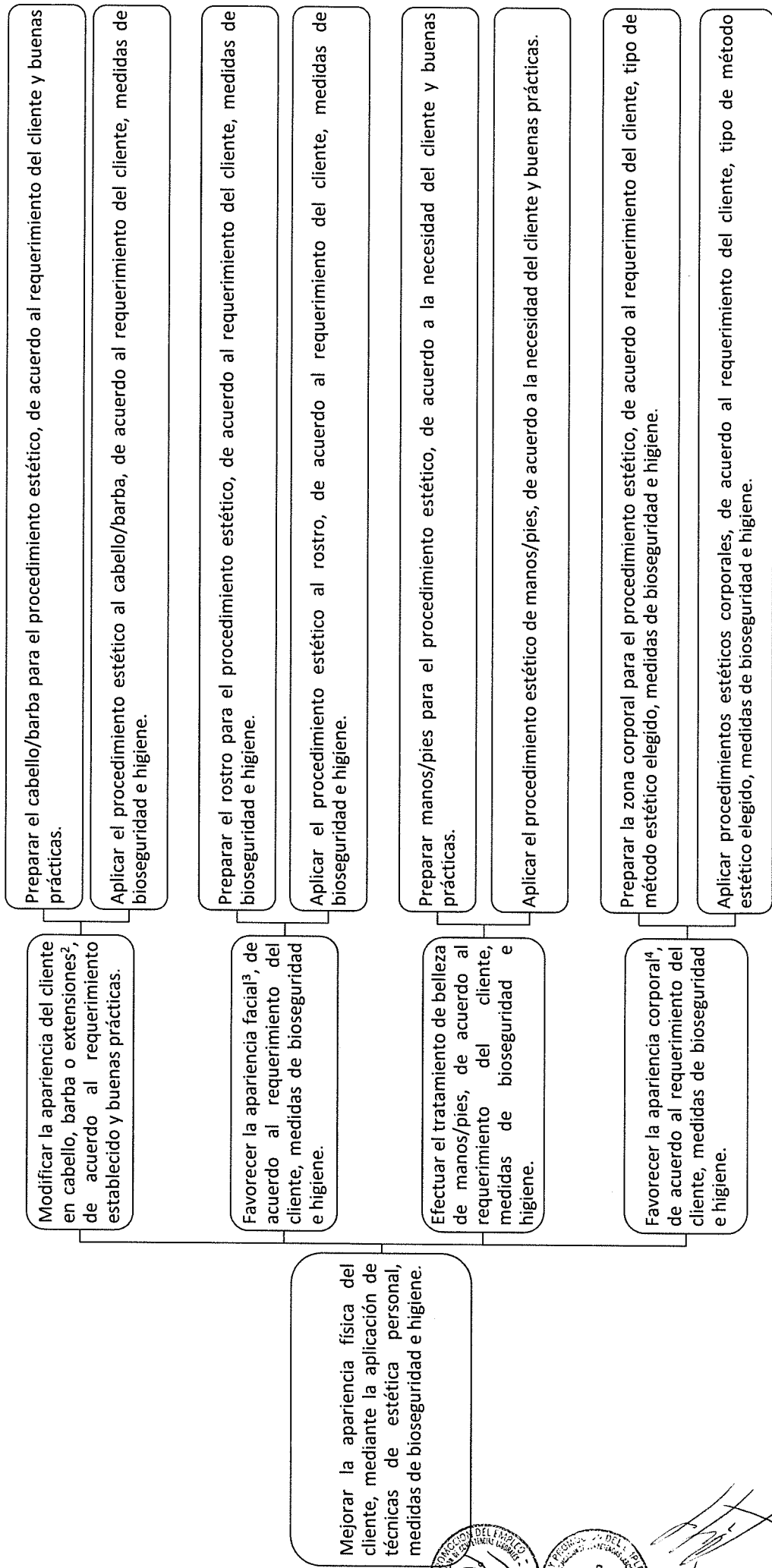
Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
Área de trabajo de 20 m² como mínimo.	<u>Equipos:</u> - Computadora. - Impresora. - Portabandejas móviles (opcional). - Cocina. - Refrigeradora. - Horno artesanal e industrial. - Horno microondas. - Batidora. - Licuada. - Calculadora. - Teléfono. <u>Mobiliario:</u> - Mesa de trabajo (acero). - Escritorio. - Silla. - Hojas bond. <u>Utensilios:</u> - Batidora. - Balanza (digital o manual). - Colador. - Jarra medidora.	- Uniforme de trabajo (mandil, pantalón, polo). - Lapicero (opcional) - Guantes. - Cofia o toca. - Mascarilla. - Chaqueta o chaquetón. - Zapatos antiderrapantes.	<u>Insumos:</u> - Manjar blanco. - Chantilly vegetal. - Fudge. - Brillo. - Jaleas. - Mermeladas. - Chocolate cobertura. - Grageas. - Pastillaje. <u>Materiales:</u> - Hoja Bond. - Lápiz - Lapicero. - Regla. - Cuaderno de anotaciones.	- Ficha técnica. - Hoja de pedido de los productos.

	• Termómetro de pared ambiente. • Cucharas graduadas (1/4, 1/3 y 1/2). • Cortador de figuras. • Cuchillo lizo, 25 cm de hoja. • Cuchillo serrucho, 30 cm de hoja. • Espátula recta, de 20 cm de hoja. • Espátula ele de 25 cm de hoja. • Tazas graduadas para medir líquidos (81, 16 y 32 onzas). • Tazas para medir solidos (1/4, 1/3, 1/2 y 1 taza). • Cuchara de madera (grande , mediano y chico).			
--	--	--	--	--

Competencias Básicas ⁶	Competencias Genéricas
<u>Habilidades básicas</u> • Lectura. • Capacidad para escuchar. • Redacción. • Aritmética. • Habilidad de expresión. <u>Aptitudes analíticas</u> • Pensar creativamente. • Tomar decisiones. • Capacidad para solucionar problemas. • Visualización. • Capacidad de aprendizaje. <u>Calidades personales</u> • Responsabilidad. • Autoestima. • Sociabilidad. • Dominio sobre sí mismo. • Integridad/honradez.	<u>Gestión de recursos</u> • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. • Asigna los recursos humanos. <u>Relaciones interpersonales</u> • Sabe trabajar en equipo. • Enseña a otros. • Sirve a los clientes. • Negociación. • Ejerce liderazgo. • Trabaja con personas de diversas culturas. <u>Gestión de la información</u> • Adquiere y evalúa la información. • Organiza y mantiene información. • Interpreta y comunica información. • Utiliza computadoras para procesar la información.

⁶ Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

MAPA FUNCIONAL DEL PERFIL OCUPACIONAL
DE SERVICIOS DE ESTÉTICA PERSONAL¹



¹ Conjunto de técnicas y tratamientos utilizados para el embellecimiento del cuerpo.
² Particularidades: Estilismo, barbería y extensiones.
³ Particularidades: Cosmiatría facial, micropigmentación y maquillaje.
⁴ Particularidades: Masajes corporales y electro estética.

PERFIL OCUPACIONAL DE SERVICIOS DE ESTÉTICA PERSONAL



Sector:	Familia Productiva:	División:	Código:	Versión:	Aprobación:	Vigencia:
OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS (S)	Servicios Personales y de Hogares (S34)	Otras actividades de servicios personales (96)	S3496001	2	09/07/2019	5 años

Competencia General:	Mejorar la apariencia física del cliente, mediante la aplicación de técnicas de estética personal, medidas de bioseguridad e higiene.
-----------------------------	---

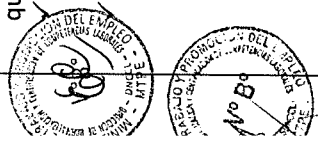
Unidad de Competencia 1:	Modificar la apariencia del cliente en cabello, barba o extensiones, de acuerdo al requerimiento establecido y buenas prácticas.		
Código U.C.:	S3496001-1	Nivel de Competencia:	2

Elemento de Competencia	Elemento de Competencia
Preparar el cabello/barba para el procedimiento estético, de acuerdo al requerimiento del cliente y buenas prácticas.	Aplicar el procedimiento estético al cabello/barba, de acuerdo al requerimiento del cliente, medidas de bioseguridad e higiene.
Criterios de Desempeño	Criterios de Desempeño
1. Acondiciona el área de trabajo, considerando el uso medidas de bioseguridad e higiene. 2. Realiza el análisis del cabello/barba y cuero cabelludo/piel del rostro del cliente, considerando el uso de medidas de bioseguridad e higiene. 3. Recomienda el tratamiento a efectuar, considerando la necesidad del cliente, resultado del análisis capilar y el uso de medidas de bioseguridad e higiene. 4. Prepara los insumos para la habilitación del cabello/barba y cuero cabelludo/piel del rostro, de acuerdo al tipo de tratamiento a efectuar. 5. Habilita el cabello/barba y cuero cabelludo/piel del rostro del cliente, de acuerdo al tipo de tratamiento capilar a realizar.	1. Prepara los materiales y equipos de uso estético, de acuerdo al tratamiento estético a realizar, considerando el uso de medidas de bioseguridad e higiene. 2. Prepara los insumos a utilizar, de acuerdo al tipo de tratamiento al cabello/barba a efectuar. 3. Realiza el tratamiento estético⁵ al cabello/barba; de acuerdo al requerimiento del cliente, técnica estética a emplear y medidas de bioseguridad e higiene. 4. Cumple los tiempos requeridos según el tipo de tratamiento a realizar, de acuerdo al procedimiento establecido y medidas de bioseguridad e higiene. 5. Limpia el área del cabello/barba del cliente, al finalizar el tratamiento estético. 6. Limpia y ordena los equipos y materiales utilizados, considerando buenas prácticas de trabajo.
Evidencias de Desempeño/Producto	Evidencias de Desempeño/Producto
• Cabello/barba y cuero cabelludo/piel del rostro, analizados. • Cabello/barba y cuero cabelludo/piel del rostro, habilitados para el inicio del procedimiento estético.	• Insumos y equipos de uso estético optimizados según el procedimiento a realizar. • Cambio de apariencia al cabello/barba, aplicado. • Equipos y materiales, limpios y ordenados.

⁵ Se entiende por la ejecución de una o varias de las siguientes acciones: estilismo, barbería o extensiones.

Evidencias de Conocimiento		Evidencias de Conocimiento
- Técnicas de análisis del cabello. - Técnicas de análisis de la barba. - Lavado capilar. - Productos para el tratamiento de cabello.		Particularidad de estilismo: - Técnicas de corte de cabello. - Manejo de implementos e instrumentos para el corte de cabello. - Técnicas de lavado de tipos de cabello (natural o con tratamiento). - Peinados básicos, con o sin moños, trenzas, cepillado, rizado con o sin accesorios, de acuerdo al tipo de rostro del cliente. - Técnicas, herramientas, insumos e implementos para ondulación, teñido, alisado y extensiones del cabello. - Acabado final en ondulación, alisado, teñido de cabello y en extensiones. Particularidad de barbería: - Técnicas de barbería. - Uso de equipos de barbería. - Tipos y uso de insumos para los diversos estilos de barbería. Particularidad de extensiones: - Métodos para los diferentes estilos de extensiones y pelucas: adhesivas, cosidas, de clip, de micro ring, de queratina y de ultrasonido.

Contexto de Desempeño Laboral			
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales
Área de trabajo de 30 m² que cuente con zonas para: corte de cabello o barba, y lavado de cabello.	<u>Mobiliario:</u> - Mesa. - Tocador. - Espejo. - Sillas con garuchas y reposapiés, para adultos y niños. <u>Equipos:</u> - Esterilizadores. - Secadores eléctricos de mano, de pie o de pared. - Climazón. - Vaporizador. - Plancha de cabello. - Máquina de corte de cabello: clipper. - Secador eléctrico. - Micro cámara.	- Mascarillas o tapaboca. - Guantes desechables. - Protector de cabello. - Mandil. - Porta tijeras.	<u>Insumos:</u> - Cosméticos de higiene y desinfección. - Mascarilla de tratamiento capilar. - Champú. - Acondicionador. - Talco. - Emulsión alisadora. - Tinte para el cabello. - Peróxido para cabello. - Removedor de extensiones. - Crema de afeitar. - Pelos sintéticos. - Trenzas listas. <u>Formatos:</u> - Fichas datos de los clientes. - Ficha de indicaciones de los productos utilizados. - Instructivo para el uso de los equipos eléctricos y equipos de uso estético.



• Juego de tijeras. • Navaja. • Cepillo para cabello. • Juego de cuchillas para barba y bigote. • Depósitos o cajas de cartón para descarte de objetos punzo cortantes		Materiales: • Tiras de algodón. • Juego de sujetadores. • Rulers. • Bigudíes. • Juego de toallas. • Brochas de limpieza. • Depósito o bol para teñido de cabello. • Pinceles de aplicación para el cabello. • Peine de mezcla. • Aplicadores de plásticos.	
--	--	--	--

Competencias Básicas ⁶		Competencias Genéricas	
<u>Habilidades básicas</u> • Lectura. • Habilidad de expresión. • Capacidad de escucha. <u>Aptitudes analíticas</u> • Pensar creativamente. • Tomar decisiones. • Capacidad para solucionar problemas. • Misualización. <u>Cualidades personales</u> • Responsabilidad. • Sociabilidad. • Dominio sobre sí mismo. • Integridad/honradez		<u>Gestión de recursos</u> • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. <u>Relaciones interpersonales</u> • Sabe trabajar en equipo. • Enseña a otros. • Sirve a los clientes. • Trabaja con personas de diversas culturas. <u>Gestión de la información</u> • Adquiere y evalúa la información. • Interpreta y comunica la información.	



[Handwritten signature]

⁶Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.dolenta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Unidad de Competencia 2:		Favorecer la apariencia facial, de acuerdo al requerimiento del cliente, medidas de bioseguridad e higiene.	
Código U.C.:	S3496001- 2	Nivel de Competencia: 2	
Elemento de Competencia		Elemento de Competencia	
Preparar el rostro para el procedimiento estético, de acuerdo al requerimiento del cliente, medidas de bioseguridad e higiene.		Aplicar el procedimiento estético al rostro, de acuerdo al requerimiento del cliente, medidas de bioseguridad e higiene.	
Criterios de Desempeño		Criterios de Desempeño	
1. Prepara las condiciones de trabajo, considerando las medidas de bioseguridad e higiene. 2. Realiza el análisis del tipo de piel del rostro, de acuerdo a la necesidad del cliente, considerando las medidas de bioseguridad e higiene. 3. Recomienda el tratamiento de belleza facial, considerando la necesidad del cliente, resultado del análisis realizado y el uso de medidas de bioseguridad e higiene. 4. Prepara los insumos para la limpieza superficial del rostro, de acuerdo al tipo de tratamiento a efectuar. 5. Realiza la limpieza superficial del rostro, de acuerdo al tipo de tratamiento a efectuar, considerando los tiempos requeridos y las medidas de bioseguridad e higiene.		1. Prepara los materiales y equipos de uso estético para el rostro, de acuerdo al tratamiento a realizar, considerando el uso medidas de bioseguridad e higiene. 2. Prepara los insumos a utilizar, de acuerdo al tipo de tratamiento estético facial a efectuar. 3. Realiza el tratamiento estético facial⁷, de acuerdo a las necesidades del cliente, técnica estética a emplear y medidas de bioseguridad e higiene. 4. Cumple los tiempos requeridos según el tipo de tratamiento a realizar, de acuerdo al procedimiento establecido y medidas de bioseguridad e higiene. 5. Limpia el área del rostro del cliente en que se aplicó el tratamiento estético facial, de acuerdo al procedimiento establecido. 6. Limpia y ordena los equipos y materiales utilizados, considerando las buenas prácticas de trabajo.	
Evidencias de Desempeño/Producto		Evidencias de Desempeño/Producto	
• Análisis del rostro, realizado. • Rostro preparado para el procedimiento estético facial.		• Tratamiento estético facial, realizado. • Equipos y materiales, limpios y ordenados.	
Evidencias de Conocimiento		Evidencias de Conocimiento	
• Análisis de rostro. • Biotipo cutáneo. • Técnicas de tratamiento facial. • Productos cosméticos. • Protocolos de bioseguridad.		Particularidad de maquillaje: • Técnicas de maquillaje (cara, ojos, labios, cejas y pestañas). • Tipos de maquillaje (cara, ojos, labios, cejas y pestañas). • Colocación y pegado de pestañas. • Productos de uso estético. Particularidad de micropigmentación: • Tipos y técnicas de maquillaje (cara, ojos, labios, cejas y pestañas). • Técnicas de micropigmentación. • Tipos y usos de insumos y equipos de micropigmentación. Particularidad de cosmimetría: • Técnicas en cosmimetría • Tipos y usos de insumos y equipos de cosmimetría.	



⁷ Se entiende por la ejecución de una o varias de las siguientes acciones: cosmimetría facial, micropigmentación o maquillaje.

Contexto de Desempeño Laboral			
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Información / Formatos
- Área de trabajo de 30 m² que cuente con zonas para: ✓ cabina estética, y ✓ área de tratamiento facial.	<u>Mobiliario:</u> - Mueble organizador. - Camilla unipersonal. - Sabana desechable. - Taburete con garruchas. <u>Equipos:</u> - Esterilizadores. - Equipos de uso estético para tratamiento facial como: Vaporizador. - Kit de lupa facial. - Tijeras de recorte. - Cepillo para cejas. - Peine para cejas. - Horno para esterilizar. - Paletas de madera. - Brochas diversas. - Pinzas diversas. - Bol para teñido de cabello. - Rizadores de pestañas. - Dermógrafo. - Inductor manual o Tebori. - Depósitos o cajas de cartón para descarte de objetos punzo cortantes	- Mascarilla o tapaboca. - Guantes desechables. - Protectores de cabello. - Mandil.	<u>Insumos:</u> - Crema desmaquilladora. - Cosméticos de exfoliación. - Cosméticos de tonificación. - Mascarillas (naturales y químicas). - Loción para limpieza de la piel. - Astringente. - Ceras, parches y cremas. - Hidratantes para el rostro. - Base para el rostro. - Correctores faciales. - Sombras. - Máscaras o rímel. - Lápices para ceja. - Labiales, brillo y rubor. - Delineador de ojos. - Delineador labios. - Sellador de maquillaje. - Kit de pelos naturales. - Pegamentos especiales para pestañas. - Pigmentos (micropigmentación). - Alcohol. - Gel antibacterial. <u>Materiales:</u> - Hisopos. - Kit de protectores oculares. - Pestañas rizadas. - Pegamento para pestañas. - Papel tisú. - Protectores oculares. - Papel toalla. - Espionjas diversas. - Gorro. - Vincha. - Carrete de hilo hindú y/o algodón.
 			

Competencias Básicas ⁸	Competencias Genéricas
<u>Habilidades básicas</u> • Lectura. • Habilidad de expresión. • Capacidad de escucha. <u>Aptitudes analíticas</u> • Pensar creativamente. • Capacidad para solucionar problemas. • Visualización. • Capacidad de aprendizaje. • Razonamiento. <u>Cualidades personales</u> • Responsabilidad. • Sociabilidad. • Dominio sobre sí mismo.	<u>Gestión de recursos</u> • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. <u>Relaciones interpersonales</u> • Sabe trabajar en equipo. • Enseña a otros. • Sirve a los clientes. • Trabaja con personas de diversas culturas. <u>Gestión de la información</u> • Adquiere y evalúa la información. • Interpreta y comunica la información.



[Handwritten signature]

⁸Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Unidad de Competencia 3:	Efectuar el tratamiento de belleza de manos/pies, de acuerdo al requerimiento del cliente, medidas de bioseguridad e higiene.	
Código U.C.:	S3496001- 3	Nivel de Competencia: 2

Elemento de Competencia		Elemento de Competencia
Preparar manos/pies para el procedimiento estético, de acuerdo a la necesidad del cliente y buenas prácticas.		Aplicar el procedimiento estético de manos/pies, de acuerdo a la necesidad del cliente y buenas prácticas.
Criterios de Desempeño		Criterios de Desempeño
1. Acondiciona el área de trabajo, considerando el uso medidas de bioseguridad e higiene. 2. Realiza el análisis de manos/pies y uñas del cliente, considerando el uso de medidas de bioseguridad e higiene. 3. Recomienda el tratamiento a efectuar en las manos/pies y uñas, de acuerdo al requerimiento del cliente y resultado del análisis realizado. 4. Prepara los insumos para la habilitación de manos/pies y uñas del cliente, de acuerdo al tipo de tratamiento a efectuar. 5. Habilita las manos/pies y uñas del cliente, de acuerdo al tipo de tratamiento a realizar, considerando el uso de medidas de bioseguridad e higiene.		1. Prepara los materiales y equipos de uso estético para manos/pies y uñas, de acuerdo al tratamiento a realizar y medidas de bioseguridad e higiene. 2. Prepara los insumos a utilizar, de acuerdo al tipo de tratamiento estético a efectuar. 3. Realiza el tratamiento de belleza⁹ a las manos/pies y uñas, de acuerdo al requerimiento del cliente, técnica estética a emplear y medidas de bioseguridad e higiene. 4. Cumple los tiempos requeridos según el tipo de tratamiento de belleza a las manos/pies y uñas, de acuerdo al procedimiento establecido y medidas de bioseguridad e higiene. 5. Limpia el área de las manos/pies y uñas del cliente, al finalizar el tratamiento estético. 6. Limpia y ordena los equipos y materiales utilizados, considerando buenas prácticas de trabajo.
Evidencias de Desempeño/producto		Evidencias de Desempeño/producto
• Manos/pies y uñas del cliente, analizadas. • Manos/pies y uñas del cliente, habilitadas para el tratamiento a realizar.		• Tratamiento de belleza de pies y uñas, realizado. • Equipos y materiales utilizados, ordenados y limpios.
Evidencias de Conocimiento		Evidencias de Conocimiento
• Análisis de manos/pies y uñas. • Productos cosméticos para manos/pies y uñas. • Protocolos de bioseguridad.		• Técnicas de tratamiento de manos/pies y uñas. • Técnica de limado de uñas de manos/pies. • Técnica y estilos de esmaltado de uñas en manos/pies. • Técnicas de tratamiento estético de uñas de manos/pies. • Productos estéticos para manos/pies y uñas.



[Handwritten signature]

⁹ Se entiende por la ejecución de una o varias de las siguientes acciones: tratamiento de manos, pintado de uñas de manos, tratamiento de pies y pintado de uñas del pie.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
- Área de trabajo de 5 m², aproximadamente con zonas para: ✓ manicura, y ✓ pedicura.	<u>Mobiliario:</u> - Organizadores diversos para materiales e insumos. - Mesa para manicura. - Banquito o taburete. <u>Equipos:</u> - Esterilizadores. - Almohadas para pedicura y manicura. - Tijera. - Pediluvios. - Maquina masajeadora de pies. - Pinzas. - Cortaúña. - Palito de naranjo. - Lima. - Corta cutícula de punzón. - Recipiente para manos y pies. - Pulidor de uñas. - Cepillos de uñas. - Mezclador de esmalte. - Pinceles para uñas. - Alicate de pedicura. - Corta callosidades. - Torundas de algodón. - Toallas de diferente tamaño. - Separadores de dedos. - Sandalias descartables. - Removedor de cutícula de punzón. - Depósitos o cajas de cartón para descarte de objetos punzo cortantes.	- Mascarillas o tapaboca. - Guantes desechables. - Protectores de Cabello. - Mandil. - Paleta.	<u>Insumos:</u> - Gel para limpieza. - Quita esmaltes. - Removedor de cutícula (liquido). - Cosméticos de exfoliación e hidratación para manos y pies. - Aceite de cutícula. - Base de esmaltes. - Esmaltes blancos. - Esmaltes de colores (varios). - Esmaltes con glitter o porpurina. - Cosméticos de acabado (lacas). - Brillo para uñas (esmalte transparente). - Jabón antibacterial. - Crema para manos y pies. - Secante de esmalte. - Agua Tibia. - Top coat. - Multi caviar perls. <u>Materiales:</u> - Lápiz corrector de esmaltes. - Juego de limas de cartón. - Metal o piedra pómez. - Torundas de algodón. - Lápiz corrector de esmaltes. - Sandalias descartables. - Gasas - Algodón. - Alcohol.	- Indicaciones de los productos utilizados. - Instructivo para el uso de los equipos eléctricos y equipos de uso estético.



Competencias Básicas ¹⁰		Competencias Genéricas
Habilidades básicas • Lectura. • Expresión. • Capacidad de escuchar.		Gestión de recursos • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos.
Aptitudes analíticas • Pensar creativamente. • Capacidad para solucionar problemas. • Visualización. • Capacidad de aprendizaje. • Razonamiento.		Relaciones interpersonales • Sabe trabajar en equipo. • Enseña a otros. • Sirve a los clientes. • Trabaja con personas de diversas culturas.
Cualidades personales • Responsabilidad. • Sociabilidad. • Integridad/honradez.		Gestión de la información • Adquiere y evalúa la información. • Interpreta y comunica la información.
		Gestión de la información • Adquiere y evalúa la información. • Interpreta y comunica la información.



[Handwritten signature]

¹⁰Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.dol.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>

Unidad de Competencia 4:	Favorecer la apariencia corporal, de acuerdo al requerimiento del cliente, medidas de bioseguridad e higiene.
Código U.C.:	S3496001- 4
	Nivel de Competencia: 2

Elemento de Competencia		Elemento de Competencia
Preparar la zona corporal para el procedimiento estético, de acuerdo al requerimiento del cliente, tipo de método estético elegido, medidas de bioseguridad e higiene.		Aplicar procedimientos estéticos corporales, de acuerdo al requerimiento del cliente, tipo de método estético elegido, medidas de bioseguridad e higiene.
Criterios de Desempeño		Criterios de Desempeño
1. Acondiciona el área de trabajo, considerando el uso medidas de bioseguridad e higiene.		1. Prepara los materiales y equipos de uso estético corporal, de acuerdo al tratamiento a realizar y medidas de bioseguridad e higiene.
2. Realiza el análisis de la piel del cliente, considerando el uso de medidas de bioseguridad e higiene.		2. Prepara los insumos a utilizar, de acuerdo al tipo de tratamiento estético corporal a efectuar.
3. Recomienda el tratamiento corporal a efectuar, considerando el requerimiento del cliente, resultado del análisis realizado y medidas de bioseguridad e higiene.		3. Realiza el tratamiento estético corporal ¹¹ ; de acuerdo al requerimiento del cliente, técnica estética a emplear y medidas de bioseguridad e higiene
4. Prepara los insumos para la limpieza superficial de la piel del cliente, de acuerdo al tipo de tratamiento a efectuar.		4. Cumple los tiempos requeridos según el tipo de tratamiento estético corporal, de acuerdo al procedimiento establecido y medidas de bioseguridad e higiene.
5. Acondiciona la piel del cliente, de acuerdo al tipo de tratamiento corporal a realizar.		5. Limpia el área del cuerpo del cliente en que se aplicó el tratamiento estético corporal, de acuerdo al tratamiento establecido.
		6. Limpia y ordena los equipos y materiales utilizados, considerando buenas prácticas de trabajo.
Evidencias de Desempeño/Producto		Evidencias de Desempeño/Producto
• Características de la piel del cliente, analizadas.		• Insumos y equipos de uso estético corporal optimizados según el procedimiento a realizar.
• Piel del cliente preparada para el procedimiento estético corporal.		• Tratamiento estético corporal, realizado.
		• Equipos y materiales utilizados, limpios y ordenados.
Evidencias de Conocimiento		Evidencias de Conocimiento
Anatomía y fisiología del cuerpo humano. Técnicas de exfoliación de la piel. Técnicas de hidratación de la piel.		Particularidad de masajes corporales: • Técnicas de masajes corporales. • Manejo de implementos e instrumentos para el masaje corporal. • Tipos y usos de materiales e insumos para masaje corporal.
		Particularidad de electro estética: • Técnicas de electro estética. • Manejo de implementos, instrumentos y equipos de electro estética. • Tipos y usos de materiales e insumos de electro estética.

¹¹ Se entiende por la ejecución de una de las siguientes acciones: masaje corporal o métodos de aparatología.

Contexto de Desempeño Laboral				
Instalaciones	Equipamiento	Equipo Personal	Insumos / Materiales	Información / Formatos
Área de trabajo de 25 m² aproximadamente.	<u>Mobiliario:</u> • Armarios o percheros. • Camilla para masaje de madera con orificio para poner el rostro. • Carro organizador. • Mesas auxiliares. <u>Equipos:</u> • Esterilizadores. • Horno microondas. • Equipo de radiofrecuencia. • Equipo de ultrasonido. • Equipo de galvanica. • Equipo de microdermoabrasión. • Equipo de vacumterapia. • Kid de piedras volcánicas. • Kit de bambuterapia. • Kit de maderoterapia. • Modelador. • Calentador de toallas.	• Mandil blanco. • Mascarillas o tapaboca. • Mandil. • Guantes desechables. • Cofia o gorra cubre cabello.	<u>Insumos:</u> de higiene y • Cosméticos de • tonificación. • Astringente. • Ceras diversas. • Aceites corporales. • Crema para masajes. • Exfoliante corporal. • Mascarilla tierra volcánica. • Gel corporal. <u>Materiales:</u> • Manta térmica. • Toallas. • Almohadillas. • Batas. • Guantes de crin. • Capas de plástico. • Vincha descartable. • Sandalias. • Tachos. • Manopla o cepillo. • Film.	• Indicaciones de los productos utilizados. • Instructivo para el uso de los equipos eléctricos y equipos de uso estético. • Material para orientación y elección del cliente.



[Handwritten signature]

Competencias Básicas ¹²	Competencias Genéricas
Habilidades básicas • Lectura. • Expresión. • Capacidad de escucha. Aptitudes analíticas • Capacidad para solucionar problemas. • Visualización. • Capacidad de aprendizaje. • Razonamiento. Cualidades personales • Responsabilidad • Sociabilidad. • Integridad y honradez.	Gestión de recursos • Distribuye el tiempo. • Organización de recursos. Relaciones interpersonales • Sabe trabajar en equipo. • Enseña a otros. • Sirve a los clientes. • Trabaja con personas de diversas culturas. Gestión de la información • Adquiere y evalúa la información. • Interpreta y comunica la información.



[Handwritten signature]

¹²Basada en las categorizaciones y tipos que figuran en el Informe SCANS: Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills (1991). What Work Requires of Schools: A SCANS Report for America 2000, The Secretary's Commission on Achieving Necessary Skills. Washington D.C.: U.S. Department of Labor. Recuperado de <http://wdr.doleta.gov/SCANS/whatwork/whatwork.pdf>



PERU

Ministerio de Trabajo
y Promoción del Empleo

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Lucha contra la Corrupción y la Impunidad"

ANEXO

PERFIL OCUPACIONAL DE SERVICIOS DE ESTÉTICA PERSONAL

UNIDADES DE COMPETENCIA	PARTICULARIDAD	PUESTOS DE TRABAJO VINCULADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA
<u>U.C. 1:</u> Modificar la apariencia del cliente en cabello, barba o extensiones, de acuerdo al requerimiento establecido y buenas prácticas.	Estilismo	Estilista
	Barbería	Barbero/a
	Extensiones	Extensionista
<u>U.C. 2:</u> Favorecer la apariencia facial, de acuerdo al requerimiento del cliente, medidas de bioseguridad e higiene.	Cosmiatría facial	Cosmiatra
	Micropigmentación	Micropigmentador/a
	Maquillaje	Maquillador/a
<u>U.C. 3:</u> Efectuar el tratamiento de belleza de manos/pies, de acuerdo al requerimiento del cliente, medidas de bioseguridad e higiene.	No tiene particularidades	Manicurista
<u>U.C. 4:</u> Favorecer la apariencia corporal, de acuerdo al requerimiento del cliente, medidas de bioseguridad e higiene.	Masajes corporales	Masajista corporal
	Electro estética	Operador de aparatología estética

En Lima Metropolitana

LA EDUCACIÓN
NOS une

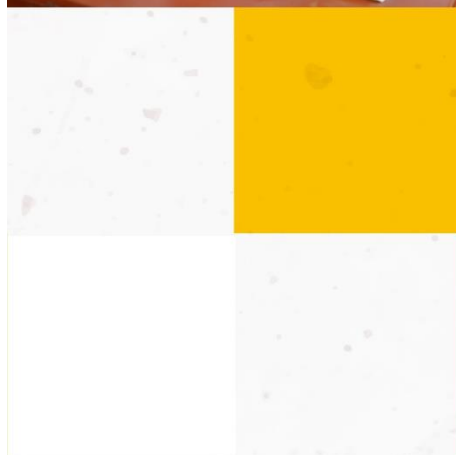


Aprendizajes
para la Vida



ESCUELA
de la
CONFIANZA

Plan de trabajo de Gestión Pedagógica de Educación Básica y Técnico Productiva DRELM-UGEL 2024



f DRELMOFICIAL

X drelm_lima

📷 drelm_lima

🌐 www.drelm.gob.pe



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación
de Lima Metropolitana



BICENTENARIO
PERÚ
2024

EQUIPO DE TRABAJO

Luis Alberto QUINTANILLA GUTIÉRREZ

Director Regional de Educación de Lima Metropolitana

Gladys Liliana GUERRA CABRERA

Directora de la Oficina de Gestión Pedagógica de Educación Básica y Técnico Productiva

DIRECTORES DE LAS UNIDADES DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL DE LIMA METROPOLITANA

Luis Alberto YATACO RAMÍREZ

Director de UGEL 01

Violeta HUATUCO SOTO

Directora de UGEL 02

Carmen Rosa MEDINA ROSAS

Directora de UGEL 03

Nelly Rufina CUNZA PRÍNCIPE

Directora de UGEL 04

Jenny Keith LARA QUISPE

Directora de UGEL 05

María Milagros Alejandrina RAMÍREZ BACA

Directora de UGEL 06

Gloria María SALDAÑA USCO

Directora de UGEL 07

EQUIPO DE ESPECIALISTAS EN EDUCACIÓN POR LINEAMIENTO EDUCATIVO - DRELM

Ángel Manuel TORRES SOTO

Coordinador de Aprendizaje para la Vida

Gloria María FLORES QUISPE

Luisa Elena CORNEJO CHAPARRO DE VILLANUEVA

Jorge VERGARA MANRIQUE DE LARA

Ruth Patricia YÁBAR SAL Y ROSAS

Janne Marleni LÓPEZ VENTURA

Pío MENDOZA VILLANUEVA

Carlos Willy CHÁVEZ TITO

Gladys Jesús COLCA CCAHUANA

Coordinadora de Certificación Múltiple.

Hetwer Gumer VEGA VILLAORDUÑA

Nayla Matilde BUSTAMANTE MORALES

William REYNOSO ORDOÑEZ

David RUMICHE VÉLEZ

Carolina VARÓN GABAI

Noemi Margot SOLÍS LARRAÍN

Ernesto Máximo MELGAREJO SOTELO

Coordinación de Bienestar de la Comunidad Educativa.

Liliana Jenny MENDOZA LAYME

Domingo Robert ISLA BERROSPÍ

Ana Sofía GONZALES RAMOS

Magdalena Virginia VALDEZ ALARCÓN

Joseph Freddy CUEVA PALOMINO

José Edgar ZAMORA ZAMORA

Coordinador de Gestión Escolar Autónoma.

César Ricardo WILLIAMS

Misael VÁSQUEZ AMPUERO

Deysi Corina IBAÑEZ COSME.

Elizabeth Del Roció LEÓN RÍOS

Rubén LAGUNA COAQUIRA

Lourdes Janet VILLANUEVA CÓRDOVA

Lucía Rolandina JARAMILLO LÓPEZ

INDICE

I.	Resumen ejecutivo	04
II.	Alcance	07
III.	Temporalidad	07
IV.	Conocimiento de la realidad y brechas a cerrar	07
	a. Aprendizaje para la vida	07
	b. Certificación Múltiple	15
	c. Bienestar de la Comunidad	24
	d. Gestión Escolar Autónoma	25
V.	Aspectos metodológicos	26
VI.	Objetivos	31
VII.	Indicadores	31
VIII.	Metas a alcanzar	32
IX.	Hitos para la implementación de escuela de la confianza	33
X.	Vinculación a los lineamientos regionales	34
XI.	Cuadro resumen por lineamiento: objetivos, actividades y tareas	36
XII.	Cronograma, recursos, presupuestos	67
XIII.	Anexos	68

PLAN DE TRABAJO DE GESTIÓN PEDAGÓGICA DE EDUCACIÓN BÁSICA Y TÉCNICO PRODUCTIVA DRELM – UGEL 2024

I. RESUMEN EJECUTIVO.

El presente Plan de Trabajo de Gestión Pedagógica de Educación Básica y Técnico Productiva DRELM – UGEL 2024; en adelante Plan de trabajo, toma como insumo los aportes de los directivos de las IIEE, de los Coordinadores de Red Educativa Institucional, de los especialistas, los jefes de línea de las Unidades de Gestión Educativa Local (UGEL) sobre: la implementación de los lineamientos educativos en las IIEE, el Plan de visitas en las 146 IIEE focalizadas, el balance del Plan de Trabajo 2023 y la planificación para el Plan de Trabajo Pedagógico 2024. En estas jornadas de trabajo, se recogieron logros, dificultades, sugerencias y aportes por UGEL y DRELM.

El presente Plan de Trabajo, se orienta a la implementación de la “Escuela de la Confianza” como un elemento clave a nivel del sistema, de institución educativa y de aula. La “Escuela de la Confianza” (EdC) supone confiar en la voz y perspectiva de los estudiantes, en su capacidad de proponer la mejor forma de ver, sentir y hacer en la escuela; y en su cualidad de poder involucrarse y comprometerse en su propio aprendizaje y en el bienestar de todos; supone también, confiar en las familias, en su disposición, compromiso, saberes y apoyo a sus hijos, confiar en las capacidades de los **directivos para gestionar y organizar la escuela en función de las demandas de los estudiantes**, confiar en los docentes para gestionar los aprendizajes que permitan lograr el desarrollo integral y por ende el perfil de egreso de todos los estudiantes sin excepción, haciendo que cada niño, adolescente o adulto tenga los saberes necesarios para desarrollarse plenamente y ser feliz. **“En la Escuela de la Confianza todas las voces importan”**.

Asimismo, se organiza en función de los Lineamientos Educativos que actúan como un conjunto de directrices que surgen de las necesidades y demandas de la educación en Lima Metropolitana y que están alineados a las políticas del sector. Estos Lineamientos mediante la articulación, orientación y organización de las intervenciones, estrategias y acciones permitirán mejoras significativas en el servicio educativo que brindan las IIEE y Programas Educativos de Educación Básica y Técnico Productiva, promoviendo la articulación entre la DRELM y las siete UGEL de Lima Metropolitana, teniendo en cuenta un horizonte y una visión compartida: Formar ciudadanos globales para transformar el mundo.

Estos lineamientos educativos para Lima Metropolitana son detallados a continuación:

a) Aprendizajes para la Vida

Este lineamiento considera importante involucrar a los diversos actores educativos, especialmente a directivos, docentes, estudiantes y familias. En ese sentido; en la labor pedagógica, un actor clave es el docente, quien asume una gran responsabilidad en la formación integral del estudiante y es quien cumple un rol mediador al acompañarlo en su proceso de aprendizaje vivencial, social y culturalmente contextualizado; brindando atención diferenciada para fortalecer su protagonismo y el desarrollo de sus aprendizajes para la vida, enfatizando en aquellos que se orientan a

la protección de la vida, la inclusión económica, las habilidades para la vida y la educación para la ciudadanía.

Está vinculado a la generación de aprendizajes que permitan desarrollar al máximo las potencialidades de cada uno de los estudiantes reconociendo su diversidad y permitiendo que avancen en el desarrollo de sus competencias.

El presente lineamiento implica dos aspectos:

- Enfatización del currículo, por lo que se priorizan los aprendizajes vinculados a la protección de la vida, la inclusión económica, las habilidades para la vida y la educación para la ciudadanía.
- Cambios en el rol docente, en el cual se promueven prácticas para la mediación de los aprendizajes, la planificación curricular consensuada y colegiada, la evaluación formativa, el clima positivo de aula y la generación de espacios de formación, análisis y reflexión. En el proceso de mejora de las prácticas pedagógicas se debe considerar como aspectos centrales el protagonismo del estudiante en el proceso de aprendizaje, las situaciones de la vida cotidiana, del contexto e intereses de los estudiantes como punto de partida, la orientación a la reflexión, al pensamiento crítico y a las interacciones afectivas y efectivas en las aulas.

b) Certificación Múltiple

El Lineamiento Certificación múltiple, busca reconocer las diferentes competencias potenciadas y adquiridas por los estudiantes de diferentes modalidades, formas, niveles y etapas del sistema educativo. El objetivo principal es articular ofertas formativas y reconocer las competencias de los estudiantes mediante la Certificación de Competencias para la Empleabilidad y la transitabilidad a través de todo el sistema educativo. A través de este modelo, los estudiantes interesados pueden transitar o convalidar sus estudios en las diferentes modalidades o etapas de la educación pública.

La enseñanza y formación técnica debe basarse en el desarrollo de competencias prácticas y la aplicación de conocimientos en contextos reales de trabajo. Así también, se requiere tener en cuenta la importancia de contar con docentes altamente capacitados y actualizados en los avances tecnológicos y las prácticas laborales actuales. Propone la certificación de cinco tipos de competencias:

- Certificación de Competencias Técnicas.
- Certificación Internacional de Competencias Digitales.
- Certificación Internacional del Idioma Inglés
- Certificación de competencias Artísticas.
- Certificación en competencias Deportivas

c) Bienestar de la Comunidad Educativa

El objetivo de este lineamiento es “Promover la buena convivencia de la comunidad educativa a través del desarrollo de habilidades socioemocionales y acciones de prevención de la violencia escolar en las II.EE. de Lima Metropolitana”.

El lineamiento parte de una visión integral de la escuela, en el que todos sus actores: directivos, docentes, auxiliares, administrativos, estudiantes y padres de familia, deben sentir satisfacción y bienestar en cada rol que desempeñen y que la convivencia con todos los integrantes de la Comunidad Educativa sea de manera armoniosa.

La conservación del bienestar de los estudiantes es un requisito previo para el aprendizaje. La educación no podrá conducir al éxito si las necesidades básicas físicas, emocionales y sociales de los alumnos no están cubiertas. El sistema educativo tiene una oportunidad importante para influir en la formación de hábitos saludables entre los estudiantes, lo cual es correlativo con el bienestar de los ciudadanos a escala societaria. Enseñando y apoyando el desarrollo de conductas positivas y saludables en los niños desde una edad temprana formamos las bases para una vida saludable que pueden mantener durante toda la vida adulta.

Este lineamiento tiene como componentes la Gestión de las emociones, Gestión de la convivencia saludable en la comunidad educativa y Gestión de conflictos. Además, está direccionado por cuatro principios: comunicación (asertiva), compromiso, consenso y confianza. Se entiende que son los más importantes y que permitirán el desarrollo de una cultura promotora del bienestar.

d) Gestión Escolar Autónoma

A través de este lineamiento, se busca que la comunidad educativa con una mirada creativa y crítica identifique diversas oportunidades que le permitan fortalecer la Gestión Escolar Autónoma de las instituciones educativas, para asegurar la calidad educativa, en el marco de una “Escuela de la confianza”, que cree en las fortalezas y potencialidades de sus integrantes y en la capacidad para autorregularse y comprometerse con su mejora progresiva.

La propuesta tiene su esencia en la CONFIANZA y la COLABORACIÓN, como cualidades indispensables de la autonomía institucional y pone énfasis en el liderazgo pedagógico del director, como un líder que influye, inspira y moviliza las acciones de la comunidad educativa. Una gestión escolar basada en la confianza y la colaboración debe mostrar sostenidamente las siguientes cualidades:

- Sentido de cuidado y apoyo mutuo entre sus integrantes, garantizando su bienestar.
- Disposición al cambio y apertura a la diversidad para enriquecerse de ella.
- Transparencia e integridad en las interrelaciones que suceden en la escuela y la comunidad.
- Compromiso con la mejora de las metas de aprendizaje establecidas y otros resultados esperados.
- Desarrollo de prácticas creativas e innovadoras.
- Práctica de mecanismos de autorregulación.

En este sentido, para lograr la transformación de la Institución educativa, esta propuesta prioriza cuatro (4) pilares, que son las bases para consolidar una escuela segura, innovadora, democrática e inclusiva:

- 1) Autonomía
- 2) Liderazgo pedagógico
- 3) Cultura organizacional colaborativa

4) Enfoque territorial

II. ALCANCE.

- Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana (DRELM)
- Unidades de Gestión Educativa Local (UGEL)
- Redes Educativas Institucionales (REI)
- Instituciones y Programas de EBR, EBE, EBA y ETP

III. TEMPORALIDAD.

Enero a diciembre del 2024

IV. CONOCIMIENTO DE LA REALIDAD Y BRECHAS A CERRAR.

4.1. ¿De dónde partimos?

a) *El problema que buscamos resolver*

La transformación de los sistemas educativos es una necesidad urgente en el contexto actual en medio de la crisis del cambio climático, los cambios en la naturaleza del trabajo y de la democracia, así como, la **urgencia por la recuperación de aprendizajes, la continuidad de la trayectoria educativa y el bienestar emocional** después de la pandemia COVID-19.

Asimismo, los cambios demográficos y económicos, y la expansión de las ciudades señalan una marcada tendencia a la migración, lo que supone preparar a los ciudadanos del futuro para manejarse en contextos cada vez más interculturales y diversos, lo que implica poner un fuerte énfasis en el desarrollo de habilidades socioemocionales y la construcción de la ciudadanía.

La expansión de una ciudad como Lima Metropolitana, plantea diferentes retos para sus habitantes en el futuro, lo que implica que estén mejor educados para encontrar soluciones técnicas para el diseño de la ciudad, pero también que cuenten con un set de habilidades blandas para afrontar los desafíos del crecimiento demográfico. Del mismo modo, la escasez de los recursos naturales y el cambio climático (CEPAL/Diálogo Interamericano, 2022) suponen el riesgo de aumentar las situaciones de vulnerabilidad y pobreza, por lo que se necesita que las nuevas generaciones cuenten con competencias técnicas y logren los aprendizajes que les permitan su inclusión social y financiera.

Si bien desde la DRELM se promueve el desarrollo de una educación para la ciudadanía, y esta es crucial para resolver los retos del futuro, es necesario que se prioricen acciones para desarrollar las competencias del CNEB, que permitan el logro del perfil de egreso para formar ciudadanos competentes en el manejo de los recursos naturales o aquellos vinculados al cambio climático.

b) ¿Cuál es la problemática identificada por lineamientos?

1. APRENDIZAJES PARA LA VIDA:

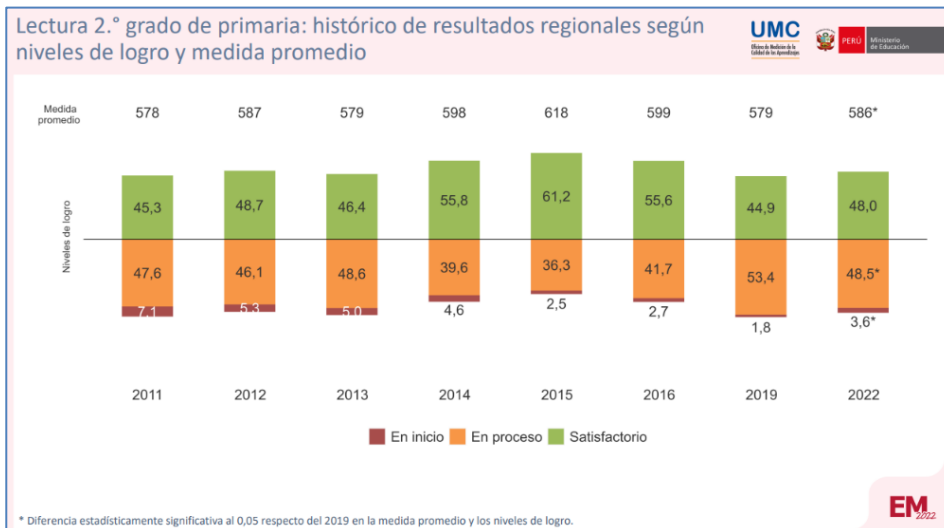
Las Brechas de aprendizaje de los estudiantes.

De los resultados de la evaluación muestral de aprendizajes de Lima Metropolitana (UMC) 2022

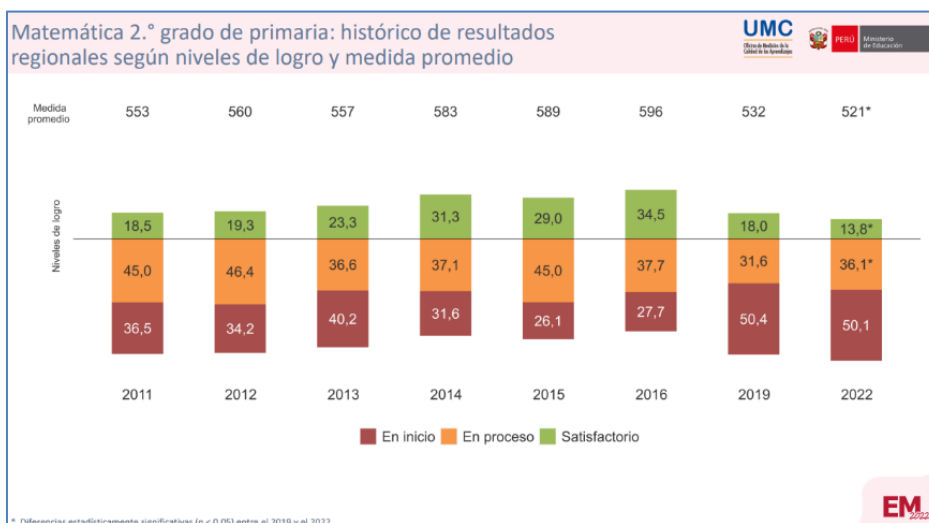
De acuerdo al reporte, se pueden realizar los siguientes comentarios sobre los resultados de aprendizaje en Lima Metropolitana:

Segundo grado de primaria

- En lectura, la medida promedio en 2022 fue de 586 puntos, ligeramente superior a los 579 puntos de 2019. Sin embargo, hubo menos estudiantes en el nivel satisfactorio (reducción de 4,9 puntos porcentuales) y más en el nivel en inicio (incremento de 1,8 puntos).



- En matemática, la medida promedio fue de 521 puntos en 2022, inferior a los 532 puntos de 2019. También hubo menos estudiantes en el nivel satisfactorio (reducción de 4,2 puntos porcentuales) y más en el nivel en proceso (incremento de 4,5 puntos).



Cuarto grado de primaria

- En lectura no hubo diferencias significativas en la medida promedio ni en los niveles de logro entre 2022 y 2019.

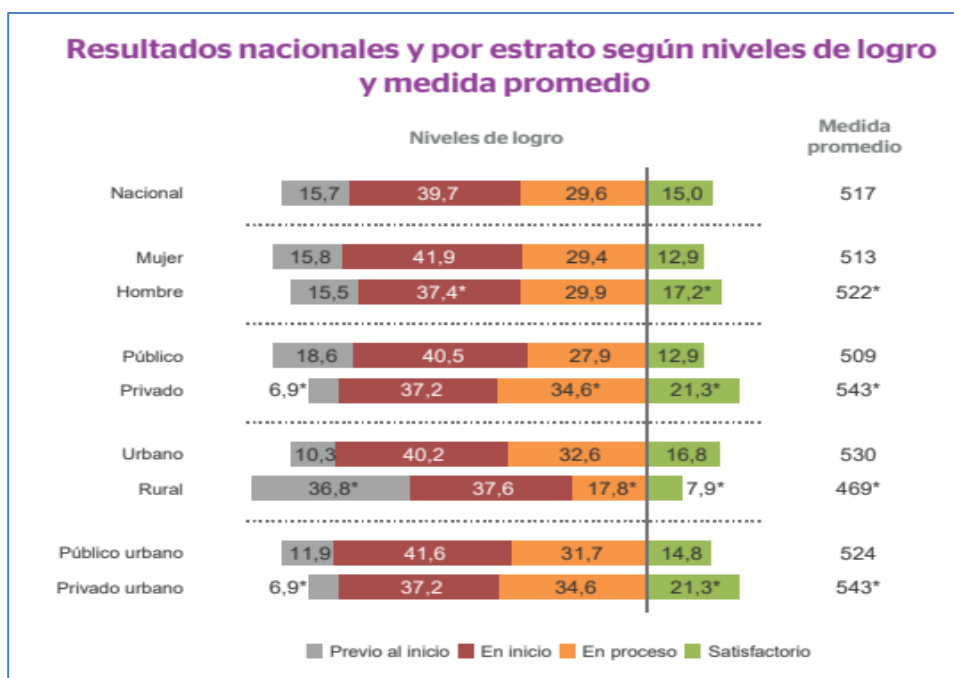


- En matemática, la medida promedio se redujo de 507 puntos en 2019 a 475 puntos en 2022. Además, hubo menos estudiantes en el nivel satisfactorio (reducción de 11,2 puntos porcentuales) y más en los niveles de inicio y previo al inicio.



Sexto grado de primaria

- En lectura, solo el 25,2% de estudiantes alcanzó el nivel satisfactorio en 2022. Los resultados fueron significativamente mejores en colegios privados, urbanos y privados urbanos.
- En matemática, solo el 15% alcanzó el nivel satisfactorio en 2022. Igualmente se observaron mejores resultados en colegios privados, urbanos y privados urbanos.



Segundo grado de secundaria

- En lectura, la medida promedio mejoró de 593 puntos en 2019 a 611 puntos en 2022. También aumentó el porcentaje de estudiantes en el nivel satisfactorio y disminuyó en los niveles previo al inicio y en inicio.

Histórico de los resultados de la DRE según niveles de logro y medida promedio



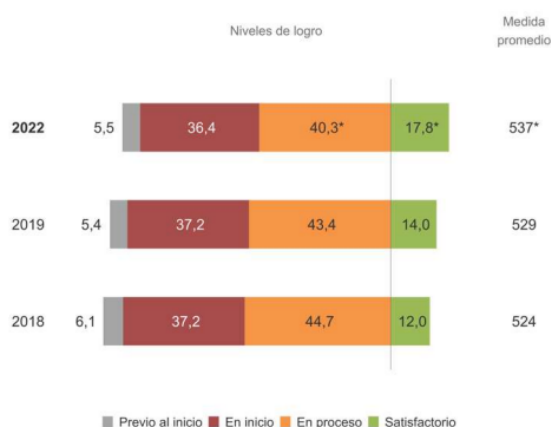
- En matemática, la medida promedio se redujo ligeramente de 595 puntos en 2019 a 591 puntos en 2022. Disminuyó el porcentaje de estudiantes en el nivel satisfactorio y aumentó en los niveles previo al inicio y en inicio.

Histórico de los resultados de la DRE según niveles de logro y medida promedio



- En ciencia y tecnología, la medida promedio mejoró de 529 puntos en 2019 a 537 puntos en 2022. Aumentó el porcentaje de estudiantes en el nivel satisfactorio y disminuyó en el nivel en proceso.

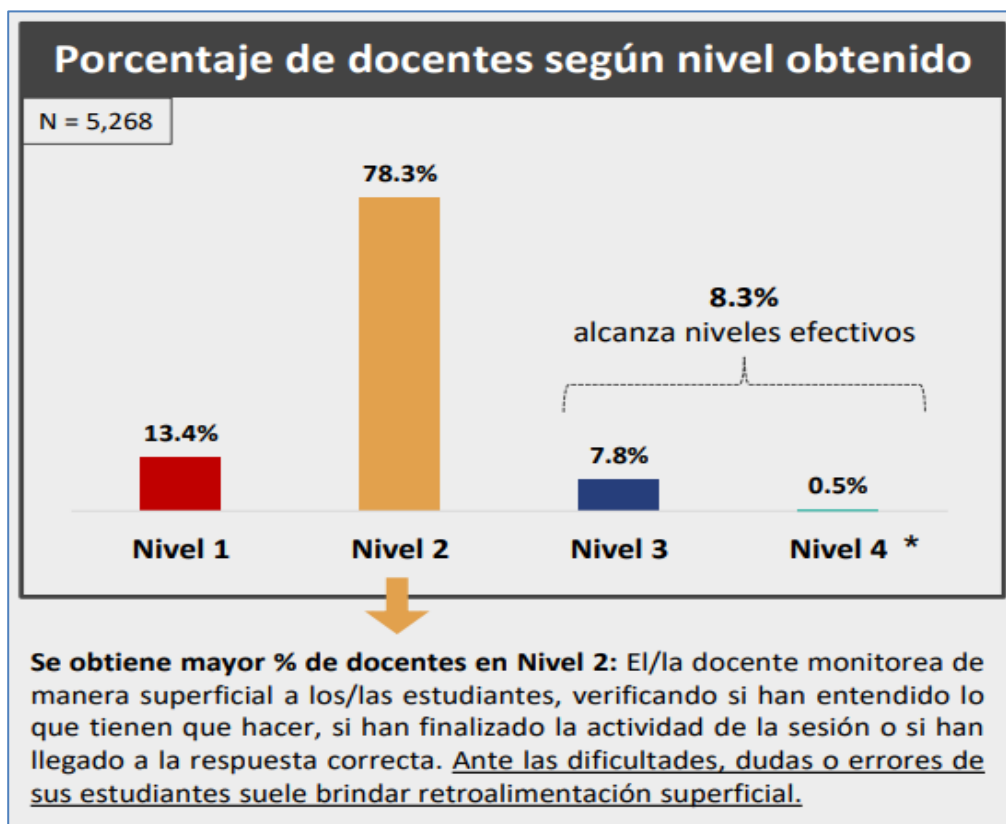
Histórico de los resultados de la DRE según niveles de logro y medida promedio



En conclusión, en primaria se observan reducciones en los resultados de aprendizaje entre 2019 y 2022, sobre todo en matemática, mientras que en secundaria hay ligeras mejoras en lectura y ciencia y tecnología, pero una pequeña reducción en matemática. En todos los grados y áreas evaluadas, los estudiantes de colegios privados obtienen mejores resultados que los de públicos.

Resultados del monitoreo a las prácticas escolares:

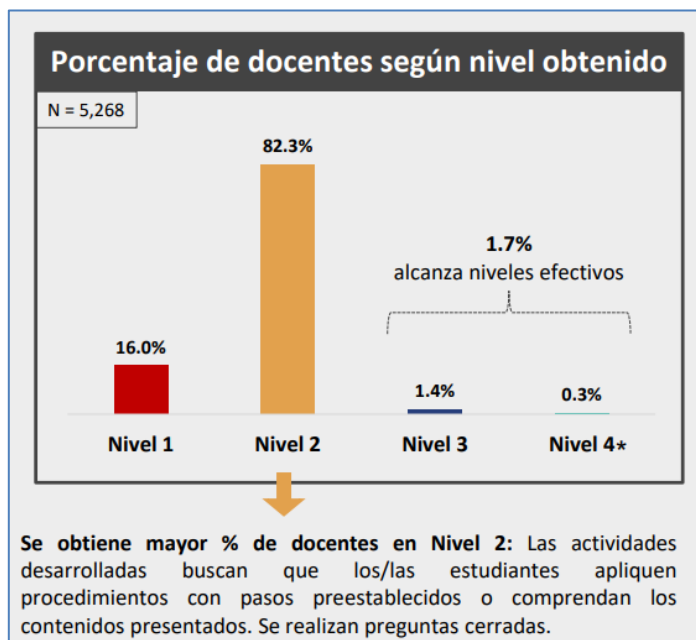
Según los resultados del Reporte de Monitoreo de Prácticas Escolares 2022, en cuanto al monitoreo y retroalimentación, los docentes se encuentran en el nivel 2.



En este nivel, el docente está monitoreando de manera superficial a los estudiantes, verificando si han entendido lo que tienen que hacer si han finalizado la actividad de la sesión o si han llegado a la respuesta correcta. Ante las dificultades, dudas o errores de sus estudiantes suele brindar retroalimentación superficial. Solo el 8.3% de docentes alcanzaría niveles efectivos en este indicador.

En cuanto al involucramiento de los estudiantes, el docente promovería que los estudiantes se expresen en clase, pero únicamente con intervenciones puntuales, sin oportunidades para elegir aspectos de las actividades ni desarrollar sus opiniones, intereses o ideas. Solo el 2% de docentes alcanzaría niveles efectivos.

En cuanto al pensamiento crítico y razonamiento, las actividades que se desarrollarían durante la clase estarían enfocadas principalmente en que los estudiantes comprendan el contenido presentado de manera literal o que apliquen pasos preestablecidos. Apenas el 1.7% de docentes promovería actividades para que los estudiantes apliquen lo aprendido en situaciones nuevas, comparen información, emitan juicios o resuelvan problemas complejos.



Como se puede observar, los resultados del reporte muestran bajos niveles de efectividad en estos indicadores, los cuales están relacionados con prácticas pedagógicas vinculadas a la evaluación formativa, la promoción de procesos cognitivos y participativos en los estudiantes. Por ello, se sugiere priorizar el fortalecimiento de estas prácticas a través de acciones de formación y acompañamiento docente.

Educación Básica Alternativa

Resultados de lectura de EBA

Los resultados de la Evaluación de Progreso Final, desarrollada por la DRELM en Lectura para estudiantes de la modalidad de Educación Básica Alternativa en Lima Metropolitana, muestra algunos puntos importantes:

- En el ciclo Intermedio-Tercero, alrededor de un tercio de los estudiantes se ubica tanto en Inicio como en Proceso, mientras que un 28% alcanza Logrado. Esto indica cierta heterogeneidad, con un grupo importante que logra buenos aprendizajes en lectura, pero otro tanto con dificultades aún en habilidades lectoras básicas.
- En el ciclo Avanzado, se observa un marcado descenso en el nivel Logrado entre Primero y Cuarto grado, pasando de 14.58% a solo 5.38%. Asimismo, aumenta el porcentaje en Inicio, de 48.37% a 60.99%. Esto podría deberse a que los estudiantes que acceden al ciclo Avanzado provienen de distintas realidades y con trayectorias educativas irregulares, lo que dificulta la continuidad de sus aprendizajes.

Los resultados de la Evaluación de Progreso Final en el área de Desarrollo Personal y Ciudadano para estudiantes de la Educación Básica Alternativa en Lima Metropolitana muestran lo siguiente:

- En el ciclo Intermedio-Tercero, más de la mitad (56.43%) se ubica en el nivel Logro, evidenciando habilidades ciudadanas adecuadas. Pero casi un cuarto está aún en Inicio.
- La situación cambia drásticamente en el ciclo Avanzado. Tanto en Primero como Cuarto grado, más de la mitad alcanza solo el nivel de Inicio (61.53% y 57.73% respectivamente).
- El porcentaje en Logro también desciende considerablemente entre estos grados, de 17.59% a 13.10%. Es decir, los estudiantes evidencian mayores vacíos en el desarrollo de competencias ciudadanas.
- Esto podría deberse a las características de quienes acceden al ciclo Avanzado en la EBA, muchas veces con necesidades específicas de formación cívica y en valores.

Analizando los resultados en el área de Ciencia, Tecnología y Salud de la Evaluación de Progreso Final para estudiantes de la modalidad de Educación Básica Alternativa en Lima Metropolitana se pueden realizar las siguientes observaciones:

- Existe un muy elevado porcentaje de estudiantes tanto de Primero como de Cuarto grado del ciclo Avanzado que se ubica en el nivel de Inicio: 76.30% y 70.60% respectivamente.
- Menos de una quinta parte en ambos grados alcanza el nivel de Proceso y un porcentaje ínfimo llega al nivel de Logrado, 4.25% en Primero y 5.05% en Cuarto.

Si bien en el ciclo Intermedio los niveles son relativamente heterogéneos, en el Avanzado se hacen evidentes las brechas en habilidades lectoras. Se requieren medidas focalizadas para apoyar a aquellos estudiantes con mayor rezago e implementar una enseñanza diferenciada según nivel de logro.

Nos urge diseñar estrategias focalizadas para atender estos vacíos de aprendizaje en matemática de los estudiantes de la EBA, especialmente para quienes se incorporan al ciclo Avanzado. De no hacerlo, difícilmente estos estudiantes podrán continuar estudios superiores que requieran el uso de conocimientos matemáticos.

Es urgente que la EBA fortalezca la formación ciudadana de sus estudiantes del ciclo Avanzado a través de estrategias focalizadas. De no hacerlo, se corre el riesgo que estos jóvenes y adultos egresen sin las competencias necesarias para desenvolverse adecuadamente en la sociedad.

En síntesis, estos resultados críticos demandan el diseño e implementación urgente de estrategias focalizadas que permitan subsanar las severas deficiencias que muestran los estudiantes de la EBA en el desarrollo de capacidades científico-tecnológicas. De no hacerlo, sus posibilidades de acceder a mejoras en su calidad de vida a través de la ciencia se verán seriamente limitadas.

2. CERTIFICACIÓN MÚLTIPLE.

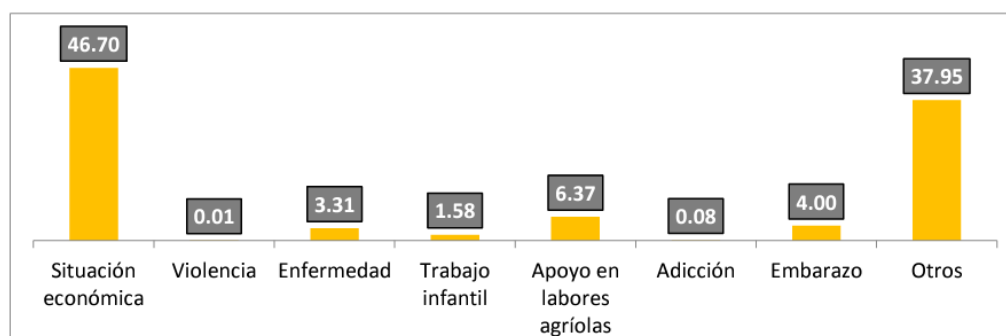
1.1 Certificación en competencias Técnicas:

Los estudiantes de los últimos años de educación secundaria enfrentan la decisión de si continuar en el sistema educativo o no hacerlo. Conseguir un título técnico o universitario incrementa en gran medida las posibilidades de un individuo de mejorar su posición económica y social. Sin embargo, para muchos estas oportunidades conllevan costos iniciales en el largo plazo y limitaciones en el corto plazo. A ello se suma un conjunto de factores que intervienen de manera diferenciada en distintos grupos de personas en el país, generando brechas de acceso; entre estos tenemos:

Deserción Escolar.

A pesar del aumento sostenido en la matrícula de estudiantes en el nivel de educación secundaria de la Educación Básica Regular, la tasa de deserción acumulada para el 2020 alcanzó el 6.4%, presentándose más elevada en el ámbito urbano que en el rural con 6.5% y 6.4%, respectivamente. Entre los principales factores que se asocian a la interrupción de los estudios por parte de los adolescentes en nuestro país se encuentra la precaria situación económica de los hogares como efecto de la pandemia por el COVID-19, el apoyo en labores agrícolas, el embarazo adolescente, los problemas de salud, entre otros, conforme se evidencia en el siguiente gráfico:

Gráfico 1. Motivo de Interrupción de los Estudios, 2020



Fuente: Censo Educativo 2020. Motivo de retiro de estudiantes.

Uno de los factores asociados a la deserción escolar entre los adolescentes es la percepción que estos tienen respecto de la falta de pertinencia del servicio educativo con sus intereses personales y la poca claridad de los beneficios que puede obtener en el corto y mediano plazo; por ello, es necesario contar con modelos y programas de Educación Secundaria que resulten atractivos y ofrezcan opciones diferenciadas en función a los intereses y necesidades de los estudiantes, en particular en los últimos años de la educación secundaria en la que muchos adolescentes se enfrentan a la decisión de continuar sus estudios o de ingresar al mercado laboral en condiciones precarias.

Baja competitividad y desempleo juvenil

En nuestro país el 44.2% de la Población Económicamente Activa (PEA) cuenta con estudios de secundaria como máximo nivel de formación educativa, y el 12.4% de adolescentes entre 14 a 17 años no estudian ni trabajan; 14.4% de adolescentes se ubican en el área urbana y 7.1%, en el área rural. Estas situaciones están correlacionadas con los niveles de pobreza, violencia en el hogar y contexto y, entre otras condiciones, restan a los

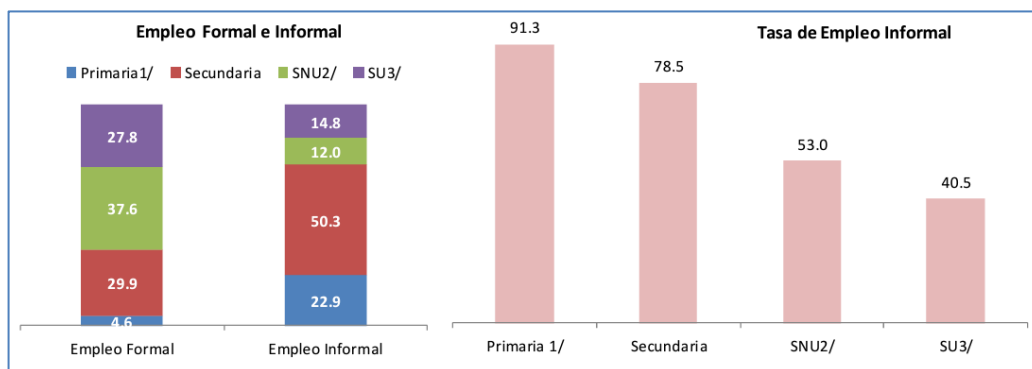
adolescentes opciones de conseguir un empleo adecuado o continuar estudios superiores, lo cual acentúa el círculo de la pobreza y los convierte en una población vulnerable y propensa a una serie de problemas sociales como la delincuencia y la drogadicción.

No obstante, los resultados del crecimiento económico e inversión en el Perú, la competitividad del talento y los niveles de empleabilidad de la PEA tienen aún retos importantes a resolver relacionados, entre otros factores, como la calidad educativa y las brechas de acceso a la educación superior técnica o universitaria. Al respecto:

- Solo un 12% de la población tiene acceso a educación superior.
- Alrededor del 50% de los empleados que posee educación superior ejerce una ocupación que no corresponde del todo con lo estudiado.

Existe una relación directa entre el ingreso laboral y el nivel educativo, a medida que se alcanza un mayor nivel de educación la brecha de ingreso laboral se amplía.

Gráfico 2. Relación entre el ingreso laboral y el nivel educativo



Nota: Comportamiento de los indicadores de mercado laboral a nivel nacional

1/ Incluye sin nivel educativo.

2/ SNU: Superior No Universitario.

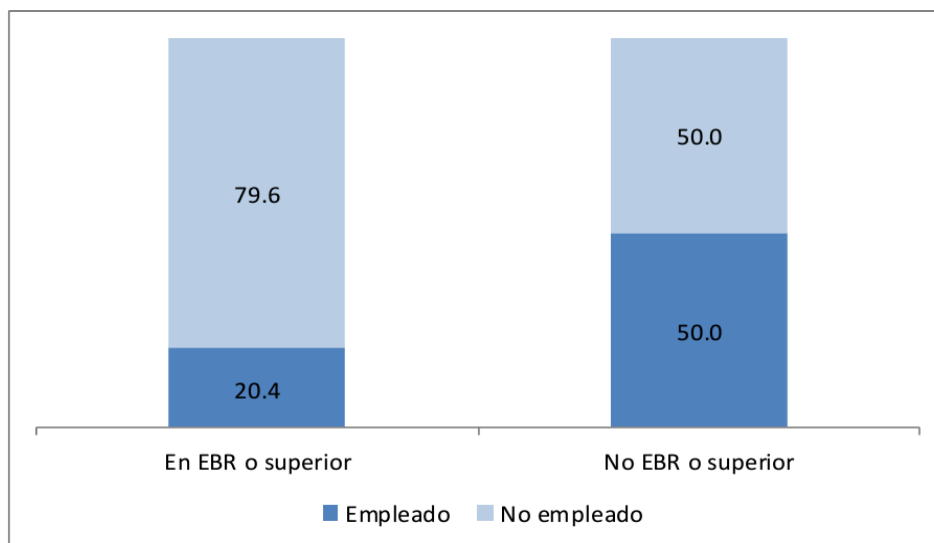
3/ SU: Superior Universitario.

Fuente: INEI 2020.

Empleabilidad en estudiantes de EBR

La mitad de los adolescentes que no asiste al colegio vive en pobreza, mientras que solo dos (02) de cada diez (10) personas con secundaria completa logran seguir estudios de educación superior. Según información de la ENAHO 2020, se tiene que el 20.4% de los alumnos que se encuentran estudiando (EBR o superior) se encuentran también trabajando, el 19.7% son mujeres y el 21.0% son hombres; mientras que de los alumnos que no estudian, solo el 7% se encuentra trabajando.

Gráfico N° 3. Actividad que realizan los Adolescentes de 14 a 17 años de edad y situación educativa– Año 2021 (%)

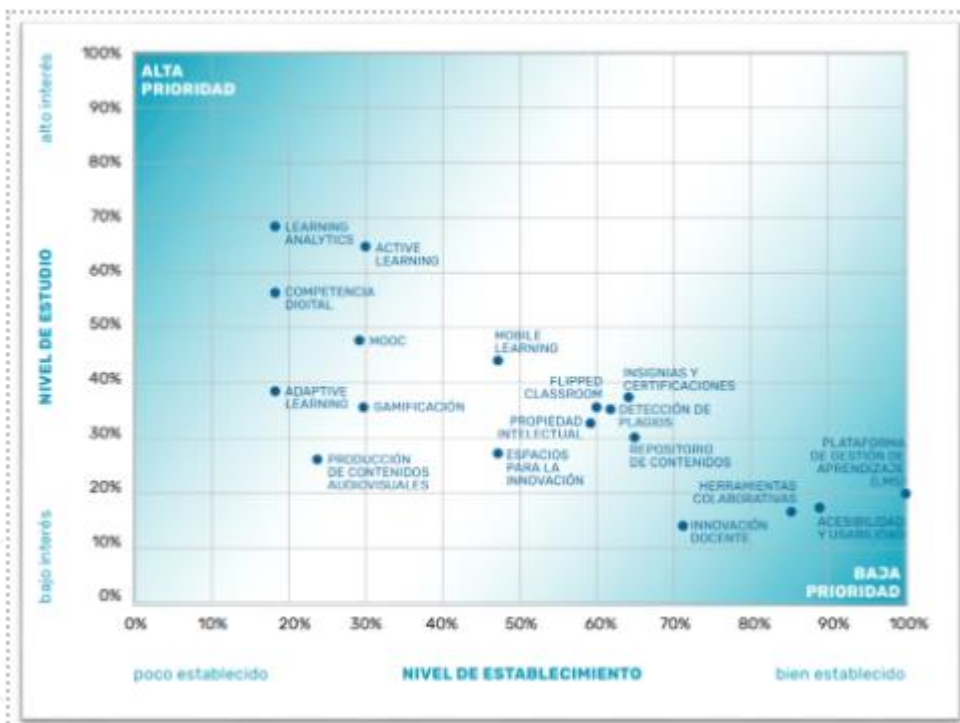


Nota: Trimestre octubre-noviembre-diciembre 2021

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática – ENAHO 2021.

2.2. Certificación en competencias Digitales:

Respecto al componente digital, en relación al estudio realizado a nivel universitario, se hace la reflexión sobre cómo se hace uso de las TIC (Tecnología de la información y las comunicaciones) en Perú:



Recuperado: <https://www.metared.org/content/dam/metared/pdf/pe/ICODI-PERU-2021.pdf>

En el cuadro precedente se puede observar las tecnologías más usadas en el PERU, asimismo, se enfatiza que en nuestro país hubo un cambio de la cultura digital, priorizando

el proyecto de evaluación de competencias Digitales de los docentes sobre otros proyectos de transformación digital en los docentes universitarios de PERÚ.

La Agenda 2030, para el Desarrollo Sostenible, aprobada por la Asamblea General de las Naciones Unidas, pone de manifiesto un cambio a escala mundial, orientado a la construcción de sociedades del conocimiento inclusivas, basadas en los derechos humanos, el empoderamiento y la consecución de la igualdad de género. Las TIC revisten un carácter crucial en el avance hacia la realización de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Específicamente, las metas relacionadas con las TIC se abordan en los objetivos siguientes: educación de calidad (Objetivo 4), igualdad de género (Objetivo 5), infraestructuras (Objetivo 9), reducción de las desigualdades en y entre los países (Objetivo 10), paz, justicia e instituciones sólidas (Objetivo 16) y alianzas para lograr los objetivos (Objetivo 17). La tecnología tiene un importante papel que desempeñar en la realización de los ODS. La UNESCO, en asociación con líderes del sector y expertos internacionales en la materia, ha creado un marco internacional que define las competencias necesarias para utilizar de forma efectiva las TIC en la enseñanza: el Marco de competencias de los docentes en materia de TIC (ICT-CFT).

Desde la Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana se hace referencia a los siguientes datos en relación a la Competencia Digital:

DATOS DE DOCENTES Y ESTUDIANTES A NIVEL DE LIMA METROPOLITANA DE JEC

UGEL	UGEL 01 (34)	UGEL 02 (13)	UGEL 03 (29)	UGEL 04 (10)	UGEL 05 (11)	UGEL 06 (28)	UGEL 07 (12)	TOTAL
Número de directivos	76	41	94	22	23	50	34	340
Número de docentes	621	580	1076	268	224	513	414	3696
Número de estudiantes	13747	9316	15521	4896	4678	11016	6821	65995

Estudiantes SIAGIE al 08 de set. 2022

Directivos Nexus al 28 de oct. 2022

Desde la DRELM se ha priorizado la Competencia Digital (CIBERSEGURIDAD) como pieza clave para el desarrollo del perfil del egreso, por ello en el año 2022, se inició un proceso de mejora continua con apoyo de CISCO logrando los siguientes datos:

- 836 estudiantes inscritos en el programa de CIBERSEGURIDAD, de los cuales 191 estudiantes se certificaron en CIBERSEGURIDAD.

En el año 2023, se continuó la estrategia, sin embargo, se ampliaron las metas:

- 13267 estudiantes inscritos en el curso de CIBERSEGURIDAD de los cuales 7221 estuvieron activos en la plataforma interactuando de forma continua, siendo al término del periodo formativo 1884 estudiantes.
- 1000 estudiantes BECADOS en una especialización, de los cuales aprobaron los tres cursos 412 estudiantes y docentes.
- Asimismo, para la evaluación en CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL se tuvo 20 docentes CERTIFICADOS A NIVEL INTERNACIONAL EN CISCO CERTIFIED SUPPORT TECHNICIAN CYBERSECURITY y 54 estudiantes de Lima Metropolitana.

Asimismo, la DRELM cuenta con 16 IIEE Certificadoras en la jurisdicción de la UGEL N° 05 y UGEL N° 07.

Actualmente se cuenta con CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL en MICROSOFT:

- Tres docentes certificados a nivel internacional.
- En Microsoft contamos con 14 estudiantes certificados a nivel Excel, Word y Power Point; y a nivel de CIBERSEGURIDAD contamos con 24 estudiantes.

En relación a estos resultados y la demanda de la conectividad se cuenta con una brecha alta en relación a las competencias digitales relacionadas a la cantidad de estudiantes existentes en las IIEE de Jornada Escolar Completa.

NIVEL DE CONECTIVIDAD

UGEL	UGEL 1	UGEL 2	UGEL 3	UGEL 4	UGEL 5	UGEL 6	UGEL 7	TOTAL
NO CUENTAN CON INTERNET	5	2	2	4	0	5	1	19
CON Mbps SUFICIENTE	7	3	8	2	2	6	5	33
OTRAS ALTERNATIVAS	22	8	19	4	9	17	6	85
TOTAL	34	13	29	10	11	28	12	137

Fuente: Censo Educativo 2022

Asimismo, en los sistemas de conectividad la brecha es aún mayor pues las IIEE no cuentan con equipamientos acordes a las demandas tecnológicas; si se desea implementar procesos de CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL a gran escala es necesario contar con más centros de certificación, así como equipamiento tecnológico que permita implementar proceso de planificación curricular que guarden relación con el uso de las TIC como un recurso para mediar el aprendizaje, siendo aún no visible el uso de la planificación inversa que permite su implementación de forma masiva.

2.3 Certificación Internacional en el Idioma Inglés:

Después de un año de trabajo remoto y presencial (2022), previo a los dos años de pandemia (2020-2021), donde los resultados de logros de competencias para los estudiantes de Lima Metropolitana en el área de inglés no se precisan debido a la estrategia de promoción asumida, sin embargo es significativo observar los resultados del nivel de suficiencia o estatus en la prueba de salida de inglés aplicada a estudiantes; resultados obtenidos en el año 2022, donde las IIEE JEC en los grados de tercero, cuarto y quinto del nivel secundario obtuvieron los siguientes resultados:

Tabla 1

Grado	Niveles de logro						Total
	Logrado		En proceso		En inicio		
	Total	%	Total	%	Total	%	
Tercero	2 3051	18.5	60 599	48.7	40 756	32.7	124 406
Cuarto	2 3511	20.2	56 240	48.3	36 555	31.4	116 306
Quinto	2 5231	22.9	54 223	49.2	30 587	27.7	110 041
Totales	71 793	20.5	171 062	48.7	107 898	30.6	350 753

Fuente: Mundo IE – 2022

Se observa la media en los resultados de los tres grados, los que están en proceso más los que se encuentran en inicio que significan el 80 %, no lograron las competencias y que solo el 20 % obtuvieron resultados satisfactorios. Según este último cuadro está la necesidad de fortalecer las acciones de aprendizaje - enseñanza en el 80 % de los estudiantes de EBR, del nivel de educación secundaria.

Además, es necesario señalar que las tres competencias que propone el CNEB, en el área de inglés, fueron diseñadas para ser trabajadas en dos o tres horas pedagógicas a la semana. En las IIEE – JEC, cuentan con cinco horas pedagógicas, por lo tanto, es pertinente que los estudiantes de estas IIEE sean promovidos con un mejor manejo y conocimiento del idioma inglés.

En cuanto al año 2023, se aplicó el English Placement Test a los estudiantes de educación secundaria de IIEE JEC, para medir su nivel de inglés, se detallan los siguientes datos a considerar:

La meta estuvo constituida por los estudiantes de 3ro, 4to y 5to de Secundaria de las IIEE JEC de Lima Metropolitana, los cuales se resumen en la siguiente tabla2:

Tabal 2

Meta de IIEE y estudiantes para la prueba de inglés (English Placement Test) 2023

Estudiantes									
UGEL	IIEE	3ro		4to		5to		Total	%
		Total	%	Total	%	Total	%		
UGEL 01	34	2 759	35%	2 639	34%	2 458	31%	7 856	20%
UGEL 02	13	1 809	32%	1 893	34%	1 906	34%	5 608	14%
UGEL 03	29	3 006	33%	3 042	34%	3 029	33%	9 077	23%
UGEL 04	10	883	33%	904	33%	914	34%	2 701	7%
UGEL 05	11	1 006	34%	958	33%	955	33%	2 919	7%
UGEL 06	28	2 283	34%	2 263	34%	2 164	32%	6 710	17%
UGEL 07	12	1 604	35%	1 471	32%	1 538	33%	4 613	12%
Total	137	13 350	34%	13 170	33%	12 964	33%	39 484	100%

Fuente: MINEDU 20/04/2023

Descripción:

La meta para la prueba de inglés (English Placement Test) 2023 estuvo constituida por 39484 estudiantes de 3ro, 4to y 5to grado de Secundaria de las 137 IIEE JEC de Lima Metropolitana: 13350 (34%) estudiantes de 3er grado, 13170 (33%) de 4to y 12964 (33%) de 5to grado. Además, el 20% correspondieron a estudiantes de las IIEE de la UGEL 01, el 14% de la UGEL 02, 23% de la UGEL 03, 07% de la UGEL 04 y de la UGEL 05, 17% de la UGEL 06 y 12% de la UGEL 07.

La participación de IIEE en la prueba de inglés (English Placement Test) 2023 se resume en la siguiente tabla 3:

Tabla 3

Participación de estudiantes de 3er, 4to y 5to grado de Secundaria de IIEE JEC en la prueba de inglés (English Placement Test) 2023

UGEL	IIEE	Meta	Participación	
			Estudiantes	%
UGEL 01	34	7 856	6 855	87,3%
UGEL 02	13	5 608	4 960	88,4%
UGEL 03	29	9 077	7 664	84,4%
UGEL 04	10	2 701	2 553	94,5%
UGEL 05	11	2 919	2 778	95,2%
UGEL 06	28	6 710	6 277	93,5%
UGEL 07	12	4 613	4 530	98,2%
Total	137	39 484	35 617	90,2%

Fuente: MUNDO IE 24/05/2023

Tabla 4.

Resultados de la prueba de inglés (English Placement Test) 2023

Nivel de suficiencia	3er grado		4to grado		5to grado		Total	
	Est.	%	Est.	%	Est.	%	Est.	%
C2	8	0,07%	2	0,02%	9	0,08%	19	0,05%
C1	14	0,12%	7	0,06%	31	0,26%	52	0,15%
B2	41	0,34%	100	0,85%	176	1,50%	317	0,89%
B1	131	1,08%	216	1,84%	371	3,16%	718	2,02%
A2	437	3,59%	636	5,43%	920	7,83%	1 993	5,60%
A1	4 322	35,54%	4 864	41,53%	5 265	44,83%	14 451	40,57%
Under A1	7 208	59,26%	5 886	50,27%	4 973	42,34%	18 067	50,72%
Total	12 161	100%	11 711	100%	11 745	100%	35 617	100%

Fuente: MUNDO IE 22/05/2023

Descripción:

De los 35 617 estudiantes de 3ro, 4to y 5to grado de IIEE JEC de Lima Metropolitana que participaron en la prueba de inglés (English Placement Test) 2023, 19 (0,05%) se ubicaron en el nivel de suficiencia C2, Very Advanced; 52 (0,15%) en el nivel C1, Advanced; 317 (0,89%) en el nivel B2, Higher Intermediate; 718 (2,02%) en el nivel B1, Intermediate; 1 993 (5,60%) en el nivel A2, Lower Intermediate; 14 451 (40,57%) en el nivel A1, Elementary y 18 067 (50,72%) en el nivel UNDER A1, Beginner.

Por otro lado, en el año 2023 tuvimos como aliado estratégico a DynEd International, institución con reconocimiento internacional del rubro de la enseñanza de idiomas; en este caso DynEd brindó 500 becas DynEd a estudiantes de 5to año de secundaria, de las 73 IIEE focalizadas JER (de las 146 IIEE Focalizadas fueron depuradas las IIEE JEC, de Inicial, Primaria y las de variante técnica) y para los estudiantes que obtuvieran los mayores puntajes en una prueba denominada Placement Test (Prueba de Ubicación de Nivel de Inglés). El ETI habilitó un módulo en la plataforma Mundo IE, por donde los profesores de inglés

archivaron el “consentimiento informado”, al que denominaron “Autorización” en la plataforma, siendo este el resultado:

El reporte según los niveles de inglés alcanzados por los estudiantes fueron los siguientes, tabla 5:

Tabla 5
Estudiantes con beca de inglés de Dyned registrados en Mundo IE

UGEL / NIVELES	Pre A1	A1	A1+	A2	A2+	B1	B1+	B2	B2+	C1	Total
UGEL 01	24	51	15	1	5	2	2	2			102
UGEL 02	11	32	14	1	1	1	3	1			64
UGEL 03	13	14	10	2	5	1	1	1	1	1	49
UGEL 04	13	31	19	5	4		1				73
UGEL 05	14	30	13	3	2	2		1			65
UGEL 06	19	28	9	1	6	7	1	1			72
UGEL 07	15	24	20	6	5	7	3	1	1		82
Total	109	210	100	19	28	20	11	7	2	1	507

Fuente: Mundo IE 18/10/2023

Descripción:

Se habilitó para los profesores de inglés en Mundo IE el reporte de las 507 becas. El mayor porcentaje se encuentran en las IIEE de la UGEL 01 (20,1%), seguido de la UGEL 07 (16,2%); mientras que los menores porcentajes están en la UGEL 03 (9,7%) y UGEL 02 (12,6%).

Se concluye que, es una necesidad urgente que los estudiantes de EBR y ETP sigan fortaleciendo sus competencias lingüísticas y opten por prepararse para una certificación internacional alineada al Marco Común Europeo, ya que una certificación es un medio formal que garantiza a los estudiantes de Lima Metropolitana, la fluidez comunicativa en el idioma inglés, siendo este idioma una herramienta que les abre puertas al mundo, brindándoles oportunidades académicas y laborales, como ciudadanos globales capaces de enfrentar con éxito los desafíos de este mundo globalizado.

2.4 Certificación en Competencias Artísticas:

EL Ministerio de Educación planteó la estrategia “Arte para Crecer en Comunidad”, aprobada con RVM N°115-2022-MINEDU; la cual contribuye al desarrollo de competencias, de los valores y actitudes contemplados en los enfoques transversales del currículo nacional, a través de una propuesta de actividades artísticas colectivas que dinamizan la interacción de los estudiantes con docentes y directivos, por lo que se convierte en un espacio potente para reflexionar sobre asuntos públicos y expresar sus ideas y propuestas, a través de los diferentes lenguajes artísticos.

En estos momentos, la oferta de actividades artísticas y culturales en las instituciones educativas de Lima Metropolitana no es suficiente ni adecuada para contribuir a la

consolidación de los aprendizajes, por lo que la Oficina de Gestión Pedagógica de Educación Básica y Técnico Productiva, presenta una propuesta de Núcleos Culturales con talleres de actividades artísticas y elencos culturales complementarios, partiendo de una pedagogía lúdica e inclusiva que fomenta la vida saludable y contribuye al logro de los aprendizajes de los estudiantes de la educación básica y técnico productiva.

En el 2023, se implementó dos núcleos culturales, realizándose el recojo y archivo de la data estadística de los estudiantes beneficiados con los talleres artísticos, a través de la recepción de las listas de asistencia que cada profesor de taller entregó, concluyendo con el siguiente resultado:

A.-NÚCLEO CULTURAL INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA 7062 NACIONES UNIDAS-SJM

N	TALLER	PROFESOR (A)	NÚCLEO	ESTUDIANTES BENEFICIADOS
1	TEATRO	SONIA APCHO	7062 NACIONES UNIDAS	64
2	MÚSICA	JOHN RODAS	7062 NACIONES UNIDAS	36
3	VISUALES	ALI BENAVENTE	7062 NACIONES UNIDAS	91
4	DANZA	RICARDO QUISPE	7062 NACIONES UNIDAS	39
5	DANZA	PATRICIA SARMIENTO	7062 NACIONES UNIDAS	75
6	VISUALES	EDISON AGUIRRE	7062 NACIONES UNIDAS	45
7	MÚSICA	RUSBEL MAMANI	7062 NACIONES UNIDAS	23

373

Total de estudiantes beneficiados: **373**

B.-NÚCLEO CULTURAL GRAN UNIDAD ESCOLAR RICARDO PALMA 6049-SURQUILLO

N	TALLER	PROFESOR (A)	NÚCLEO	ESTUDIANTES BENEFICIADOS
1	TEATRO	EDDY MARTÍNEZ	GRAN UNIDAD ESCOLAR RICARDO PALMA 6049	39
2	MÚSICA BANDA	JONATHAN PALOMINO	GRAN UNIDAD ESCOLAR RICARDO PALMA 6050	78
3	VISUALES	DIANI CÁRDENAS	GRAN UNIDAD ESCOLAR RICARDO PALMA 6051	44
4	DANZA	ANA FIESTAS	GRAN UNIDAD ESCOLAR RICARDO PALMA 6052	64
5	DANZA	LAYDEE SERNAQUÉ	GRAN UNIDAD ESCOLAR RICARDO PALMA 6053	43
6	VISUALES	LUÍS YSHPILCO	GRAN UNIDAD ESCOLAR RICARDO PALMA 6054	45
7	MÚSICA (ENSAMBLE)	ANDY CHACÓN	GRAN UNIDAD ESCOLAR RICARDO PALMA 6055	41

354

Total de estudiantes beneficiados: **354**

NÚCLEO	ESTUDIANTES BENEFICIADOS
GRAN UNIDAD ESCOLAR RICARDO PALMA 6055	354
7062 NACIONES UNIDAS	373

Total de estudiantes beneficiados

727

En este contexto, para el año 2024, se implementarán siete Núcleos Culturales uno por UGEL, en las instituciones educativas que atenderán a estudiantes de la educación básica regular, de los niveles educativos de inicial, primaria y secundaria, estudiantes de educación básica alternativa de ciclo avanzado y estudiantes de los institutos superiores, de cada una de las siete UGEL de Lima Metropolitana.

2.5 Certificación en Competencias Deportivas:

Los retos y oportunidades que los estudiantes de educación básica de instituciones públicas enfrentan hoy requiere del manejo de capacidades y habilidades proveídas de recursos personales, las que dependen de los ambientes en los que se desarrolla.

Los que reciben un adecuado acompañamiento, ya sea por sus propios padres, docentes e instituciones, logran desarrollarse saludablemente en cualquier campo. Por ello, es

importante crear este vínculo afectivo y formativo a través de actividades que le sean favorable para su crecimiento como persona productiva.

En este sentido, implementar la certificación de competencias deportivas busca mejorar la calidad de vida mediante el desarrollo de sus habilidades deportivas más allá de las aulas para los estudiantes de Educación Básica Regular, estudiantes de Educación Básica alternativa y estudiantes de Educación técnico-Productiva que reúnan capacidades lúdico-deportivas.

3. BIENESTAR DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA

El contexto social actual, marcado, en su mayoría, por la inseguridad, la violencia y las malas relaciones interpersonales en el ámbito escolar, son razones suficientes para que desde el lineamiento de Bienestar de la Comunidad Educativa se impulse el desarrollo de programas y actividades que mejoren la convivencia, pues somos conocedores que la violencia escolar en todas sus formas puede tener graves repercusiones y consecuencias duraderas en la salud física y mental de los estudiantes, así como en el logro de sus aprendizajes y, a su vez, en su futuro.

Debido a su repercusión en el aprendizaje, la violencia escolar no es solo una cuestión de derechos de los niños; también, debe tener la atención de toda la sociedad sobre qué medidas se adoptarán al respecto.

Los casos de violencia escolar en los colegios de Lima Metropolitana se han incrementado en número y los niveles de agresión parecen cada vez más intensos.

Al 12 de diciembre de 2023, en el portal del SISEVE se reporta la siguiente información sobre los casos de violencia escolar:

UGEL	Violencia Física	Violencia Psicológica	Violencia sexual	Total
UGEL 01	383	538	199	1120
UGEL 02	445	503	152	1100
UGEL 03	543	789	202	1534
UGEL 04	318	368	124	810
UGEL 05	214	241	67	522
UGEL 06	326	448	146	920
UGEL 07	411	671	196	1278
TOTAL	2640	3558	1086	7284

Para la Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana conocer el sentir de sus estudiantes, así como sus inquietudes y demandas, es clave para devolverle a la escuela su poder transformador de vidas.

Durante el año 2023 se ha registrado cerca de 100 mil estudiantes de colegios públicos y privados que han respondido a la encuesta virtual **Tu Voz Cuenta** para conocer, escuchar y atender sus demandas.

En el caso del nivel secundaria la encuesta fue desarrollada por 21687 escolares, quienes respondieron a preguntas sobre aspectos socioemocionales, mejoras para su institución educativa, su relación con los docentes, etc.; expresando que:

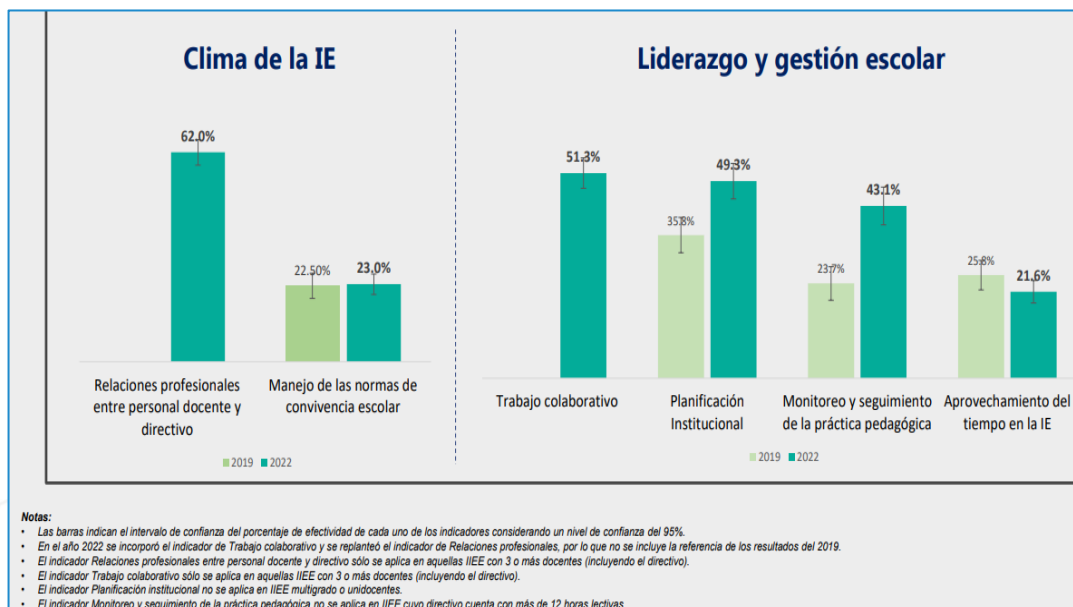
- 3 de 10 estudiantes manifiestan que mejorarían la atención psicológica en su colegio y 2 de 10 estudiantes mejorarían los talleres técnicos.
- 5 de 10 estudiantes consideran que sus profesores deben mejorar su confianza, 2 de 10 estudiantes, el dominio del curso y al menos un estudiante, que su profesor debe mejorar su empatía y su forma de enseñar.
- 4 de 10 estudiantes manifiestan que si tuvieran un problema en el colegio solicitarían ayuda a su tutor.

4. GESTIÓN ESCOLAR AUTÓNOMA

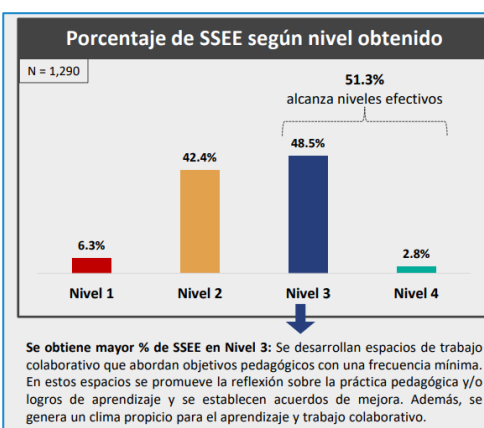
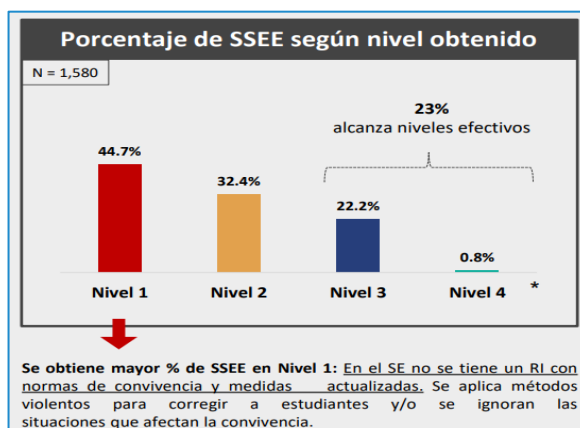
La propuesta de Gestión Escolar Autónoma tiene su esencia en la CONFIANZA y la COLABORACIÓN como cualidades indispensables de la autonomía y pone énfasis en el liderazgo pedagógico del director, como un líder que influye, inspira y moviliza las acciones de la comunidad educativa en función de lo pedagógico y de su contexto, que reconoce al territorio como factor de desarrollo y como unidad, tanto para la observación, como para la actuación, buscando asegurar la integración de las IIEE mediante la construcción de espacios de cooperación, en el marco de una cultura colaborativa que permitan intercambiar, difundir y replicar las experiencias exitosas en el territorio, a fin de fortalecerse y a la vez, contribuir al desarrollo integral de los estudiantes, así como, al acceso y culminación exitosa de su trayectoria educativa.

En ese marco, el Reporte de Resultados del Monitoreo de Prácticas Escolares 2022, realizado por la Unidad de Seguimiento y Evaluación Oficina de Seguimiento y Evaluación Estratégica, en nuestras instituciones educativas a nivel nacional muestran resultados claves que es necesario observar para su mejora.

Porcentaje de SSEE efectivos (N3 y N4) por indicador



Por otro lado, el mismo estudio, muestra resultados sobre las Relaciones profesionales entre equipo docente y directivo, desde los siguientes indicadores: (i) el establecimiento de normas dirigidas a los estudiantes y medidas ante situaciones que afectan la convivencia; (ii) la aplicación consistente de medidas; y (iii) el establecimiento y seguimiento de acciones que fortalecen el buen trato y respeto mutuo.



Respecto al Trabajo colaborativo, se recoge información sobre (i) la planificación y desarrollo de espacios de trabajo colaborativo con objetivos pedagógicos, (ii) las acciones para promover la reflexión sobre evidencias de la IE, (iii) el establecimiento y seguimiento de acuerdos de mejora y (iv) el clima de los espacios de aprendizaje y trabajo colaborativo.

Tasa de Deserción Interanual en Educación en Lima Metropolitana 2021-2022

En la tabla observamos que la Tasa de deserción interanual 2021 – 2022 en Lima Metropolitana, se encuentra por encima del promedio nacional.

Tasa de Deserción Interanual en Educación 2021-2022			
REGIÓN	Nivel	%	Promedio Nacional
Lima Metropolitana	Inicial	3.6	2.2
	Primaria	2.0	1.4
	Secundaria	1.6	1.3
Fuente: Sistema de Información de Apoyo a la Gestión de la Institución Educativa (SIAGIE)			

V. ASPECTOS METODOLÓGICOS

5.1 Aprendizajes para la Vida:

El lineamiento aprendizajes para la vida se centra en la generación de aprendizajes significativos en estudiantes de todos los niveles y modalidades. Reconoce la diversidad de aprendizajes y formas de aprender, buscando proporcionar a cada estudiante la oportunidad de desarrollar plenamente sus potencialidades y competencias, evitando interrupciones o abandonos motivados por la percepción de no poder continuar su desarrollo académico. La implementación de este lineamiento implica:

- Enfatizar más en la reflexión crítica y el análisis de la propia práctica docente. Incluir más actividades donde los docentes analicen videos de sus clases, revisen planes de sesión, resultados de evaluaciones, etc.
- Fortalecer el trabajo colegiado entre docentes. Promover que conformen comunidades de aprendizaje para intercambiar experiencias, preparar sesiones en conjunto, diseñar proyectos integrados.
- Brindar mayor retroalimentación a los docentes sobre su desempeño, no solo al final sino durante todo el proceso. Retroalimentarse entre pares.
- Fomentar más la autonomía de los docentes. Entre ellos proponer actividades, herramientas y soluciones en base a las necesidades de sus estudiantes.
- Vincular más la teoría con la práctica docente en las actividades formativas. Como realizar análisis de casos, simulaciones, entre otros.
- Promover el uso de nuevas tecnologías y estrategias didácticas innovadoras.
- Monitorear y dar seguimiento al impacto de las actividades de formación en el aula. Recoger evidencias, aplicar encuestas a docentes.
- Promover y difundir los proyectos de innovación y las buenas prácticas pedagógicas implementadas por los docentes luego de las actividades de formación.

5.2 Certificación Múltiple:

5.2.1 Certificación en Competencias Técnicas:

Uno de los principios de la educación técnica es el desarrollo local y regional que se orienta a la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos, mediante la inserción al mundo laboral y generación de emprendimientos contribuyendo que los estudiantes de educación secundaria de EBR y EBA Avanzado, se beneficien con la oferta formativa de los CETPRO e Institutos de Educación Superior Tecnológica, ofreciendo especialidades técnicas que respondan al contexto productivo y económico de Lima Metropolitana, para generar valor a sus riquezas y potencialidades. Sobre la base de las actividades desarrolladas en el año 2023 y bajo un proceso de reflexión con el equipo y demás actores. Habiendo identificado las barreras y potenciales a desarrollar se plantea:

- Fortalecer a las instituciones educativas para la certificación modular de competencias técnicas.
 - Impulsar la doble certificación.
 - Alinear los planes de estudio de las familias productivas priorizadas.
 - Afianzar las competencias técnicas y de empleabilidad de los docentes.
- Todas estas acciones se llevarán a cabo con el apoyo de las alianzas de la DRELM.

5.2.2 Certificación en Competencias Digitales:

Para la implementación del componente Digital desarrollaremos:

- Convocatorias públicas a través de un DRIVE para el inicio del proceso en certificación a docentes de las diversas áreas curriculares y en caso de las IIEE Privadas previo envío de la evidencia de ser una escuela con reconocimiento público en alguna BPGE reconocida por una entidad de prestigio y que no tenga ningún tipo de sanción.
- Asistencia técnica a especialistas de UGEL, responsable de la Competencia Digital y a cargo de la modalidad de EBA o de IIEE privadas.

- Desarrollo de talleres para el fortalecimiento de las normativas vigentes, así como de las acciones para la certificación internacional.
- Monitoreo y acompañamiento a Especialistas a cargo del componente digital, así verificación en territorio del avance del desarrollo del componente y el impacto en los estudiantes de Lima Metropolitana; asimismo de las familias contempladas en el proceso de intervención.
- Desarrollo de los cursos ofertados por los aliados estratégicos, así como la incorporación de la mismas en la planificación curricular y las sesiones de aprendizaje, y su vinculación con las competencias del currículo nacional.
- Convocatoria para la CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL y la sistematización de las mejores prácticas desarrolladas en este contexto.
- Reconocimiento público de docentes y estudiantes que logran la certificación internacional, y elaboración de la data para conocimiento público y su incorporación en posibles convocatorias internacionales.

5.2.3 Certificación Internacional en el Idioma Inglés:

Para la implementación del componente certificación internacional en el idioma inglés desarrollaremos:

- Socialización del componente y las estrategias que se llevarán a cabo durante el año.
- Focalización de docentes que participan del ciclo de fortalecimiento de competencias lingüísticas. Conformarán el primer grupo, aquellos docentes que se certificaron en el año 2023.
- Trabajo mancomunado con el aliado British Council y desarrollar actividades conjuntas en bien de los docentes y estudiantes.
- Se establecerán otras alianzas estratégicas a fin de optimizar la enseñanza-aprendizaje.
- Convocatoria y sensibilización a docentes y estudiantes para que opten por la certificación internacional en el idioma inglés rindiendo Aptis for Teachers y Aptis for Teens respectivamente y previo a ello, el entrenamiento totalmente gratuito con talleres que abordan todos los componentes de la prueba: Listening, Reading, Speaking, Writing, Grammar & Vocabulary.
- Ceremonia de reconocimiento a los docentes y entrega de RDR.
- Ceremonia a los estudiantes que se certifican con la evaluación internacional en el idioma inglés y reconocimiento al docente a cargo.
- Felicitación y reconocimiento a través de resoluciones a los docentes que acompañen a sus estudiantes en el proceso y logro de la certificación internacional.

5.2.4 Certificación en Competencias Artísticas:

Para la implementación del componente artístico desarrollaremos los siguientes:

- Identificación de las II.EE. focalizadas de las UGEL de Lima Metropolitana que cuenten con las condiciones para la implementación como Núcleo Cultural y la continuidad con los dos NNCC activos.
- Realización de coordinación y monitoreo para la implementación de los Núcleos Culturales en las II.EE focalizadas.
- Implementación de los talleres con utilería, materiales fungibles, instrumentos musicales y otros, para el buen desarrollo de los mismos.

- Asignación de docentes especializados para el dictado de los diferentes talleres de arte y cultura.
- Realizar las coordinaciones que permitan a los docentes participar de cursos, capacitaciones, talleres y otros sobre arte/ educación.
- Realizar las coordinaciones con las distintas instancias e instituciones aliadas como municipalidades, universidades, CETPRO y otros, para garantizar la continuidad de los Núcleos Culturales.
- Seguimiento y monitoreo constante de a las actividades de los Núcleos Culturales activos.
- Planificación y Realización de soporte pedagógico.
- Identificación de las instituciones certificantes para la suscripción de convenio.
- Presentación de carta de intención y suscripción del convenio con las instituciones certificantes.
- Realización de reuniones de trabajo con las diferentes instituciones y directivos, para implementar la certificación en las competencias artísticas.
- Certificar a los estudiantes de los NNCC.

5.2.5 Certificación en Competencias deportivas:

Para la implementación de certificación de las competencias deportivas a través de los convenios se desarrollarán las siguientes actividades:

- Certificación a docentes de Educación Física en el dominio de competencias deportivas y pedagógicas.
- Certificación en Gestión deportiva para estudiantes que participen de los juegos deportivos en su etapa DRELM en las diversas disciplinas deportivas.
- Certificación en arbitraje y/o entrenador para estudiantes de EBA y ETP.

5.3 Bienestar de la Comunidad Educativa:

Para la implementación del lineamiento de Bienestar de la Comunidad Educativa, consideraremos diversas estrategias, como son:

- Talleres de fortalecimiento de las habilidades Socioemocionales para capacitar a los docentes de EBR, EBA, EBE.
- Taller de inducción para la aplicación del kit de habilidades socioemocionales y Guía de señales de alerta en estudiantes, dirigido a los comités de Gestión del Comité de Bienestar de las I.I.E.E.
- Talleres formativos en Gestión del bienestar, en protocolos de atención de los casos de violencia escolar y en el uso y manejo del SISEVE, dirigido a Comité de Gestión de bienestar de las II.EE.
- Asistencia técnica a especialistas de UGEL, integrantes de los Comité de gestión del bienestar, directivos y docentes de las II.EE para la implementación del lineamiento de Bienestar de la comunidad educativa.
- Monitoreo y acompañamiento a Especialistas de Bienestar de UGEL y Comités de Gestión de Bienestar de IIEE focalizadas para verificar la implementación de acciones de Tutoría y convivencia.
- Implementación de programas de participación estudiantil para prevenir la ciudadanía activa y convivencia saludable en las II.EE de las siete UGEL de Lima Metropolitana, a través de los proyectos: “Me involucro para decirle no a la violencia”, “Proyecto de valores”, “Proyecto de vida”

- Ejecución de un congreso estudiantil de representantes líderes que aborden situaciones que afecten la buena convivencia.
- Difusión y atención del servicio en línea “La DRELM Te Escucha” para recibir alertas que puedan ser atendidas de manera urgente e inmediata.
- Intervención a 35 II.EE focalizadas en clima institucional para mejorar la convivencia en la comunidad educativa.
- Implementación de las BAPES en todas las II.EE focalizadas, para el apoyo en la vigilancia y seguridad de los estudiantes.
- Ejecución de dos encuentros familiares para fortalecer el vínculo escuela-familia en las II.EE.
- Alianzas con instituciones (PUCP, Colegio de Psicólogos, Ministerio de Trabajo, Policía Nacional, y otros) para implementar acciones que mejoren el bienestar de los estudiantes.
- Alianzas con instituciones (PUCP, Colegio de Psicólogos, Ministerio de Trabajo, Policía Nacional, y otros) para implementar acciones que mejoren el bienestar de los estudiantes.

5.4 Gestión Escolar Autónoma:

La metodología general que se empleará para el fortalecimiento de la gestión y autonomía de las instituciones educativas se basa en un enfoque participativo y colaborativo, que involucra a todos los actores de la comunidad educativa, principalmente a los estudiantes en la gestión de la escuela. La metodología se centra en los siguientes ejes:

- Liderazgo pedagógico
- Cultura organizacional colaborativa
- Territorialidad
- Autonomía.

Bajo estos ejes, se busca que la Escuela de la Confianza concrete sus objetivos en cada comunidad educativa, poniendo al centro el desarrollo integral de los estudiantes con énfasis en aprendizajes para la vida y el acceso y culminación oportuna de su trayectoria educativa.

El proceso de fortalecimiento de la gestión y autonomía de las instituciones educativas será evaluado de manera continua, a través de los siguientes indicadores:

- Actualización y reajuste de los instrumentos de gestión de las IIEE.
- Desarrollo de Buenas Prácticas Educativas y promoción de proyectos de Innovación.
- Fortalecimiento de desempeños de los especialistas de las UGEL.
- Focalización de IIEE y acompañamiento a equipos directivos.

VI. OBJETIVOS

N°	Lineamiento	Objetivo
01	Aprendizajes para la vida	Promover el progreso de los aprendizajes de los estudiantes de las IIEE de educación básica de Lima Metropolitana
02	Certificación Múltiple	Promover en las IIEE, la implementación de la certificación múltiple, para que los estudiantes al egresar de la educación básica cuenten con competencias certificadas que los habilite para la empleabilidad y/o generar su emprendimiento.
03	Bienestar de la Comunidad Educativa	Promover la buena convivencia de la comunidad educativa a través del desarrollo de habilidades socioemocionales y acciones de prevención de la violencia escolar en las IIEE de Lima Metropolitana.
04	Gestión Escolar Autónoma	Fortalecer la gestión Escolar Autónoma de las instituciones educativas de Lima Metropolitana para mejorar la calidad del servicio educativo, en el marco de la Escuela de la Confianza.

VII. INDICADORES

N°	Lineamiento	Objetivo	Indicadores
01	Aprendizajes para la vida	Promover el progreso de los aprendizajes de los estudiantes de las IIEE de educación básica de Lima Metropolitana	Porcentaje de estudiantes de las IIEE de Lima Metropolitana que progresan en sus aprendizajes en las competencias comunicativas, matemáticas, ciudadanas y científicas.
02	Certificación Múltiple	Promover en las IIEE, la implementación de la certificación múltiple, para que los estudiantes al egresar de la educación básica cuenten con competencias certificadas que los habilite para la empleabilidad y/o generar su emprendimiento.	Porcentaje de estudiantes de las IIEE de Educación Básica de Lima Metropolitana logran competencias certificadas.
03	Bienestar de la Comunidad Educativa	Promover la buena convivencia de la comunidad educativa a través del desarrollo de habilidades socioemocionales y acciones de prevención de la violencia escolar en las IIEE de Lima Metropolitana.	Porcentaje de IIEE públicas de Lima Metropolitana implementan acciones para mejorar la convivencia.
04	Gestión Escolar Autónoma	Fortalecer la gestión Escolar Autónoma de las instituciones educativas de Lima Metropolitana para mejorar la calidad del servicio educativo, en el marco de la Escuela de la Confianza.	Porcentaje de directivos de las IIEE públicas de Lima Metropolitana fortalecidos sobre la propuesta de Gestión Escolar Autónoma

VIII. METAS A ALCANZAR

N°	Lineamiento	Objetivo	Indicadores	Metas
01	Aprendizajes para la vida	Promover el progreso de los aprendizajes de los estudiantes de las IIEE de EB de Lima Metropolitana	Porcentaje de estudiantes de las IIEE de Lima Metropolitana que progresan en sus aprendizajes en las competencias comunicativas, matemáticas, ciudadanas y científicas	10 %
02	Certificación Múltiple	Promover la certificación de competencias técnicas, articulando ofertas formativas de las modalidades y etapas de la educación	Porcentaje de Instituciones educativas de secundaria con formación técnica que articulan sus ofertas formativas técnicas	80 %
		Promover el uso de herramientas tecnológicas, y certificación a partir de la identificación de las IIEE con condiciones para ser centros de Certificación autorizados para la toma de evaluaciones estandarizadas a nivel internacional a estudiantes, docentes y especialistas de Lima Metropolitana	Número de docentes certificados en competencias digitales	110
			Número de estudiantes certificados en competencias digitales.	1800
			Número de IIEE que se convierten en Centros de Certificación a nivel Internacional	60
			Número de docentes que participan en el proyecto Certificación internacional en el idioma inglés	1500
		Promover la certificación internacional en el idioma inglés dirigida a docentes y estudiantes	Número de estudiantes que participan en el proyecto Certificación internacional en el idioma inglés	50000
		Establecer Actividades que permitan implementar las Competencias Artísticas y Culturales en el marco de los Lineamientos de la Política Educativa Regional para Lima Metropolitana 2024	Porcentaje de IIEE con posible certificación en competencias artísticas	10 %
03	Bienestar de la Comunidad Educativa	Promover la buena convivencia de la comunidad educativa a través del desarrollo de habilidades socioemocionales y acciones de prevención de la violencia escolar en las IIEE de Lima Metropolitana	Porcentaje de IIEE públicas de Lima Metropolitana que implementan acciones para mejorar la convivencia	20 %
		Gestionar e implementar la certificación deportiva en el marco del Lineamiento de Certificación Múltiple para estudiantes de las IIEE de Lima Metropolitana	Porcentaje de instituciones aliadas que certifican en competencias deportivas	10%
04	Gestión Escolar Autónoma	Fortalecer la gestión Escolar Autónoma de las instituciones educativas de Lima Metropolitana para mejorar la calidad del servicio educativo, en el marco de la Escuela de la Confianza.	Número de directivos de las IIEE públicas de Lima Metropolitana fortalecidos sobre la propuesta de Gestión Escolar Autónoma	1050

IX. HITOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ESCUELA DE LA CONFIANZA (EdC).

HITOS I	HITOS II	HITOS III
De marzo a abril	De mayo a octubre	De noviembre a diciembre
Planificación de la EdC	Implementación de la EdC	Preparación para la rendición de cuentas
80% de IIEE reformulan sus instrumentos de gestión utilizando los proyectos de vida de los estudiantes, los lineamientos educativos y los Compromisos de Gestión Escolar. 80% de IIEE planifican sus proyectos de innovación pedagógica y/o gestión orientados a la mejora de las competencias matemáticas, ciudadanas y científicas, el plan lector, convivencia escolar, entre otros. 90% de IIEE (primaria y secundaria de EBR) con metas de aprendizaje (% de estudiantes que incrementan sus aprendizajes en el nivel logrado) formuladas y socializadas con la comunidad educativa “Lima, líder en aprendizajes a nivel del País”. 90% de estudiantes de cada IE firman sus compromisos de mejora de sus aprendizajes. 90% de los directivos, docentes y 60% padres de familia firman sus compromisos de acompañar a los estudiantes según su rol y lograr las metas de aprendizajes establecidas. - DRELM Y UGEL planifican el fortalecimiento de competencias de los especialistas y directivos mediante la Escuela Regional de Gestores. 100% de especialistas de DRELM y UGEL planifican la supervisión y monitoreo de las IIEE. - La DRELM, UGEL y equipo directivo de la IE generan condiciones para el trabajo colegiado de los docentes.	80% de directivos realizan el monitoreo y seguimiento a la implementación de los lineamientos educativos incorporados en sus instrumentos de gestión. 70% de directivos y docentes implementan los proyectos de innovación pedagógica y/o gestión orientados a la mejora de las competencias matemáticas, ciudadanas y científicas, el plan lector, convivencia escolar, entre otros. 80% de directivos realizan el monitoreo y acompañamiento a los docentes, estudiantes y padres de familia para el cumplimiento de las metas de aprendizaje (% de estudiantes que incrementan sus aprendizajes en el nivel logrado) para asegurar la mejora de los aprendizajes. 80% de estudiantes cumplen con sus compromisos de mejorar sus aprendizajes. 80% de los directivos, docentes y 50% padres de familia acompañan a los estudiantes según su rol para el logro de las metas de aprendizajes establecidas. 70% de directivos de IIEE participan en el fortalecimiento de sus competencias para mejorar sus desempeños. (Escuela Regional de Gestores) 100% de especialistas de DRELM y UGEL implementan la supervisión y monitoreo a las IIEE. 70% de directivos realizan gestiones con instituciones y/o aliados estratégicos para la implementación de los lineamientos educativos. - La DRELM, UGEL y equipo directivo de la IE supervisan y acompañan el trabajo colegiado de los docentes.	100% de IIEE realizan su balance de la gestión escolar 2024. 80% de las IIEE, reflexionan y proponen mejoras a sus prácticas de gestión para el año 2025. 80 % de las IIEE progresan en los aprendizajes de sus estudiantes en las evaluaciones internas y estandarizadas. 10% IIEE logran reconocimiento por una o más de los siguientes: incremento de logros de aprendizajes, proyectos de innovación, buenas prácticas, Concursos escolares nacionales y regionales, obtención de Certificación como entidad certificadora, certificación nacional o internacional según corresponda.

- 100% de Directivos implementan la Evaluación Regional de los Aprendizajes en sus instituciones educativas.

9.1 VINCULACIÓN A LOS LINEAMIENTOS REGIONALES.

LINEAMIENTOS REGIONALES LM		OBJETIVOS DEL PLAN DE TRABAJO	OBJETIVOS ESTRATÉGICOS -PEI ¹
Lineamiento 1. APRENDIZAJES PARA LA VIDA	➔	Promover el progreso de los aprendizajes de los estudiantes de las IIEE de educación básica de Lima Metropolitana.	OEI1. Fortalecer el desarrollo de aprendizajes de calidad según el Currículo Nacional para estudiantes de Educación Básica.
Lineamiento 2. CERTIFICACIÓN MÚLTIPLE	➔	Promover en las IIEE, la implementación de la certificación múltiple, para que los estudiantes al egresar de la educación básica cuenten con competencias certificadas que los habilite para la empleabilidad y/o generar su emprendimiento.	OEI4. Fortalecer el desarrollo profesional docente. A través de este modelo, los estudiantes interesados en una formación técnica pueden transitar o convalidar sus estudios en las diferentes modalidades o etapas de la educación pública en Lima Metropolitana.
Lineamiento 3. BIENESTAR DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA	➔	Promover la buena convivencia de la comunidad educativa a través del desarrollo de habilidades socioemocionales y acciones de prevención de la violencia escolar en las IIEE de Lima Metropolitana.	OEI3. Fortalecer el desarrollo socioafectivo de los estudiantes a través de escuelas seguras y saludables. OEI8. Fortalecer el compromiso de los agentes sociales a favor de la educación de las niñas, niños, adolescentes, jóvenes y adultos.
Lineamiento 4. GESTIÓN ESCOLAR AUTÓNOMA	➔	Fortalecer la gestión y autonomía de las instituciones educativas para asegurar la calidad educativa, organizando la escuela en función de las demandas de los estudiantes.	OEI3. Fortalecer el desarrollo socioafectivo de los estudiantes a través de escuelas seguras y saludables. OEI5. Mejorar la provisión de calidad de recursos e infraestructura educativa para los estudiantes.

¹ RM N.º 737-2018-MINEDU - Aprobación del PEI del MINEDU 2019-2022, y extendida en horizonte temporal con Resolución Ministerial N.º 344-2022-MINEDU hasta el 2026.

9.2 Alineamiento del objetivo general del Plan de Trabajo con Actividad(es) Operativa(s) del POI 2024 DRELM.



Lineamiento Educativo	Objetivo General del Plan de Trabajo	Actividad Operativa
Aprendizaje para la Vida	Promover el progreso de los aprendizajes de los estudiantes de las IIEE de EB de Lima Metropolitana.	• Acciones financiadas en el marco de compromisos de desempeño a nivel nacional y regional - educación primaria. • Gestión del currículo - orquestando - educación secundaria. • Gestión del soporte pedagógico a los especialistas de las UGEL de Lima Metropolitana. • Gestión del Programa. CDD.
Certificación Múltiple	Promover en las IIEE la implementación de la Certificación Múltiple, para asegurar que los estudiantes al egresar de la educación básica cuenten con competencias certificadas que los habilite para la empleabilidad y/o generar su emprendimiento.	• Gestión del Programa. CDD. • Gestión del Soporte Pedagógico a los especialistas de las UGEL de Lima Metropolitana.
Bienestar de la Comunidad Educativa	Promover la buena convivencia de la comunidad educativa a través del desarrollo de habilidades socioemocionales y acciones de prevención de la violencia escolar en las IIEE de Lima Metropolitana.	• Acciones de formación docente en habilidades socioemocionales dirigido a especialistas y docentes de IIEE de Lima Metropolitana. • Acciones de Promoción de la Convivencia Escolar mediante la participación de estudiantes y la vinculación de la familia con la escuela. • Gestión de soporte pedagógico en tutoría y convivencia a especialistas UGEL. • Gestión con instituciones aliadas para promover el bienestar en las IIEE.
Gestión Escolar Autónoma	Fortalecer la gestión Escolar Autónoma de las instituciones educativas de Lima Metropolitana para mejorar la calidad del servicio educativo, en el marco de la Escuela de la Confianza.	• Conformación de la Escuela Regional de Gestores. • Soporte Pedagógico a los especialistas de las UGEL de Lima Metropolitana

* RM N.º 737-2018-MINEDU - Aprobación del PEI del MINEDU 2019-2022, y extendida en horizonte temporal con Resolución Ministerial N° 344-2022-MINEDU hasta el 2026.

X. CUADRO RESUMEN POR LINEAMIENTO: OBJETIVOS, ACTIVIDADES Y TAREAS

i) LINEAMIENTO 1: APRENDIZAJES PARA LA VIDA

DESCRIPCIÓN	INDICADORES	METAS	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
OBJETIVO Promover el progreso de los aprendizajes de los estudiantes de las IIEE de educación básica de Lima Metropolitana.	% de estudiantes de las IIEE de Lima Metropolitana que incrementan sus aprendizajes en el nivel logrado en las competencias de lectura, matemática, ciudadanas y científicas (SIAGIE). % de estudiantes de las IIEE Lima Metropolitana que disminuyen en el nivel de inicio en sus aprendizajes en las competencias de lectura, matemática, ciudadanas y científicas (SIAGIE). % de estudiantes de las IIEE de Lima Metropolitana que incrementan sus aprendizajes en el nivel logrado en las competencias de lectura, matemática, ciudadanas y científicas (ERA). % de estudiantes de las IIEE Lima Metropolitana que disminuyen en el nivel de inicio en sus aprendizajes en las competencias de lectura, matemática, ciudadanas y científicas (ERA). % de estudiantes de las IIEE de Lima Metropolitana que incrementan sus aprendizajes en el nivel logrado en las competencias de lectura, matemática, ciudadanas y científicas (UMC). % de estudiantes de las IIEE Lima Metropolitana que disminuyen en el nivel de inicio en sus aprendizajes en las competencias de lectura, matemática, ciudadanas y científicas (UMC).	10 % 10 % 10 % 10 % 10 % 10 %	Información del SIAGIE, ERA y UMC.
ACTIVIDAD 1 Implementación de acciones para favorecer la lectura a partir del Plan Lector en las IIEE de EB de Lima Metropolitana.	Porcentaje de IIEE de EB de Lima Metropolitana que implementan acciones para la mejora de la lectura a partir del Plan Lector.	138	Mundo IE.
TAREA 1 Organización del Plan lector en las IIEE de EB de Lima Metropolitana.	Número de IIEE que cuentan con Plan Lector organizado según directiva.	138	Mundo IE.
TAREA 2 Fortalecimiento de competencias respecto a la implementación del Plan	Número de especialistas de UGEL fortalecidos en la implementación del Plan Lector.	35	Informe.

lector a los especialistas y directivos de las IIEE.	Porcentaje de directivos de IIEE focalizados fortalecidos en la implementación del Plan Lector.	138	Informe.
TAREA 3 Identificación y reconocimiento a las buenas prácticas en la implementación del Plan lector en las IIEE de Lima Metropolitana.	Número de IIEE de todo Lima Metropolitana que son reconocidas por sus buenas prácticas en la implementación del Plan Lector.	3	Informe.
	Número de UGEL de Lima Metropolitana que son reconocidas por sus buenas prácticas en la implementación del Plan Lector.	2	Informe.
TAREA 4: Realización de visitas de supervisión y monitoreo a las UGEL y las IIEE focalizadas sobre la implementación del Plan lector.	Número de UGEL supervisadas en la implementación del Plan Lector.	7	Informe.
	Número de IIEE supervisadas en la implementación del Plan Lector.	138	Informe.
TAREA 5: Suscripción de alianzas con instituciones públicas y/o privadas para realizar acciones en beneficio del Plan Lector.	Número de alianzas suscritas con instituciones públicas y/o privadas.	2	Informe.
TAREA 6: Implementación de las bibliotecas escolares y/o de aula para atención a los estudiantes en las IIEE focalizadas.	Número de IIEE focalizadas que cuentan con biblioteca escolar y/o de aula implementadas.	21	Bibliotecas implementadas.
ACTIVIDAD 2: Implementación de acciones para favorecer la mejora de las competencias matemáticas, ciudadanas y científicas en las IIEE de EB de Lima Metropolitana.	Número de IIEE de Lima Metropolitana que implementan acciones para la mejora de los aprendizajes en las competencias comunicativas, matemáticas, ciudadanas y científicas.	138	Informe.
TAREA 1 Fortalecimiento sobre el desarrollo de las competencias comunicativas, matemáticas, ciudadanas y científicas, en el marco del CNEB a los especialistas de UGEL y directivos de las IIEE focalizadas.	Porcentaje de especialistas de UGEL fortalecidos en el desarrollo de las competencias matemáticas, ciudadanas y científicas, en el marco del CNEB.	80 %	Informe.
	Porcentaje de IIEE focalizadas que cuentan con un directivo fortalecido en el desarrollo de las competencias comunicativas, matemáticas, ciudadanas y científicas, en el marco del CNEB.	90 %	PAT de IIEE
	Porcentaje de IIEE focalizadas que participan en los cursos virtuales, en el marco de la "Escuela de la confianza".	60 %	Informes.

TAREA 2 Supervisión y acompañamiento sobre las acciones que desarrollen competencias comunicativas, matemáticas, ciudadanas y científicas, dirigida a las UGEL y las IIEE focalizadas.	Porcentaje de UGEL supervisadas sobre las acciones que desarrollen competencias matemáticas, ciudadanas y científicas, en base al CNEB, promoviendo un enfoque transversal.	100 %	Ficha de supervisión.
	Porcentaje de especialistas de UGEL supervisados sobre las acciones que desarrollen competencias matemáticas, ciudadanas y científicas, en base al CNEB, promoviendo un enfoque transversal.	60 %	Ficha de supervisión.
	Número de directivos que acompañan a sus docentes en las acciones que desarrollen competencias comunicativas, matemáticas, ciudadanas y científicas, en base al CNEB, promoviendo un enfoque transversal.	138	
	Número de IIEE supervisadas en el desarrollo de acciones propuestas para movilizar las competencias comunicativas, matemáticas, ciudadanas y científicas, en el marco del CNEB.	138	Ficha de acompañamiento.
TAREA 3 Implementación de comunidades de aprendizaje, con énfasis en las interacciones que promueven el razonamiento, la creatividad, el pensamiento crítico y el bienestar socioemocional en los estudiantes, en especialistas de UGEL y directivos de IIEE focalizadas.	Número de IIEE que desarrollan comunidades de aprendizaje, con énfasis en las interacciones que promueven el pensamiento crítico y el razonamiento lógico-abstracto en los estudiantes.	100	Informe.
TAREA 4 Supervisión al funcionamiento de los Municipios Escolares como parte de la mejora de las competencias ciudadanas en las IIEE.	Número de IIEE que implementen estrategias que fortalezcan los Municipios Escolares.	138	Informe.
TAREA 5 Seguimiento a la implementación de Veedurías escolares a realizarse en Lima Metropolitana como parte del Programa de Auditores Juveniles.	Número de IIEE focalizadas que participan en las Veedurías Escolares.	21	Informe.
TAREA 6 Elaboración de orientaciones, pautas o recursos para la organización de encuentros con padres de familia sobre el desarrollo de competencias comunicativas, matemáticas, ciudadanas y científicas, en las IIEE.	Número de orientaciones, pautas o recursos sobre el desarrollo de competencias comunicativas, matemáticas, ciudadanas y científicas.	1	Orientaciones elaboradas.
	Número de IIEE que realizan encuentros y elaboran pautas o recursos educativos para orientar a los padres de familia sobre el desarrollo de competencias.	138	Elaboración de pautas.
TAREA 7 Elaboración de orientaciones para la realización de pasantías a nivel de IE, inter IIEE y REI.	Número de orientaciones para la realización de pasantías a nivel de IE, inter IIEE y REI.	1	Oficio de difusión

inter IIEE y REI (EBR, EBE, EBA y CETPRO).			Orientaciones.
	Número de IIEE que promueven pasantías en la IE, inter IIEE y REI	100	Informe.
TAREA 8 Identificación y acompañamiento a las buenas prácticas en las cuales se evidencie el desarrollo de las competencias comunicativas, matemáticas, ciudadanas y científicas, en el marco del CNEB.	Número de IIEE con buenas prácticas o proyectos de innovación en aprendizajes en las cuales se evidencie el desarrollo de las competencias.	100	Reporte en la Plataforma DRELM de buenas prácticas y/o proyectos de innovación en aprendizajes
TAREA 9 Implementación de la estrategia de refuerzo escolar en las IIEE.	Número de UGEL que implementan la estrategia de refuerzo escolar en primaria y secundaria.	07	Informe.
	Número de IIEE que implementan la estrategia de refuerzo escolar en primaria y secundaria.	138	Informe.
TAREA 10 Supervisión sobre las actividades de fortalecimiento de competencias digitales a los docentes de las IIEE.	Número de IIEE que implementan actividades de fortalecimiento sobre el desarrollo de las competencias digitales a docentes.	100	Informe.
TAREA 11 Implementación del club científico "MANOS Y MENTE EN LA CIENCIA" (Comunicación, Matemática, CCSS, Ciencia y Tecnología) como espacios de desarrollo de proyectos científicos y tecnológicos realizados por los estudiantes y docentes en las IIEE.	Número de IIEE que implementan los Clubes científicos como espacios de desarrollo de las competencias.	100	Informe.
TAREA 12 Promoción del desarrollo de la investigación estudiantil "Mi primera investigación desde el Cole" en las IIEE.	Número de IIEE que promueven el desarrollo de la investigación en los estudiantes: "Mi primera investigación desde el Cole".	35	Informe.
TAREA 13 Elaboración de orientaciones para la atención a la diversidad en el desarrollo de las competencias comunicativas, matemáticas, ciudadanas y científicas, en las IIEE de Lima Metropolitana.	Número de orientaciones para la atención a la diversidad en el desarrollo de las competencias en el marco del CNEB.	1	Orientaciones.
TAREA 14 Supervisión del uso pedagógico de los materiales educativos.	Número de IIEE que hacen uso pedagógico de los materiales educativos.	138	Informe.
TAREA 15 Promoción de la alfabetización de estudiantes de primaria en lectura y escritura (piloto) en IIEE.	Número de IIEE que contribuyen al desarrollo de la lectura y escritura, a partir de la adquisición y consolidación del sistema de escritura en los primeros ciclos del nivel de educación primaria.	1	Informe.
TAREA 16 Promoción del desarrollo de competencias de inglés en el nivel de educación primaria (piloto) en IIEE	Número de IIEE que promueven el desarrollo de competencias de inglés en el nivel de educación primaria.	1	Informe.

AREA 17 Promoción del balance de las acciones desarrolladas en las IIEE y UGEL de Lima Metropolitana.	Número de IIEE que realizan el balance de las acciones desarrolladas.	138	Informe.
	Número de UGEL que realizan el balance de las acciones desarrolladas.	07	Informe.
AREA 18 Promoción de las mejoras educativas en las IIEE de Jornada Escolar Completa (JEC).	Número de IIEE JEC que mejoran su servicio educativo.	15	Informe.
ACTIVIDAD 3: Implementación de acciones para favorecer una vida activa y saludable en las IIEE de EB de Lima Metropolitana.	Número de IIEE de EB de Lima Metropolitana implementan acciones para favorecer una vida activa y saludable.	138	Mundo IE. Informe
TAREA 1 Realización de acciones de fortalecimiento sobre acciones para la promoción de una vida activa y saludable en las escuelas dirigidos a los especialistas de UGEL.	Número de acciones de fortalecimiento brindadas a especialistas de las UGEL.	1	Asistencia
TAREA 2 Elaboración de cartillas para la promoción de una vida activa y saludable en las IIEE.	Número de cartillas elaboradas para la promoción de vida activa y saludable en las IIEE.	1	Cartilla elaborad.
TAREA 3 Seguimiento a la implementación de las acciones para la promoción de una vida activa y saludable en las IIEE.	Número de visitas de seguimiento a IIEE de cada UGEL de Lima Metropolitana.	21	Mundo IE.
TAREA 4 Identificación de IIEE modelos en la promoción de una vida activa y saludable.	Número de IIEE identificadas como modelos en promoción de vida activa y saludable	14	Informe.
ACTIVIDAD 4: Implementación de acciones para generar prácticas inclusivas en las UGEL de Lima Metropolitana.	Número de UGEL de Lima Metropolitana que implementan acciones para generar una práctica inclusiva.	100 %	Informe.
TAREA 1 Elaboración del diagnóstico de la implementación de la educación inclusiva en las UGEL.	Número de diagnóstico sobre la implementación de la educación inclusiva en las UGEL.	1	Informe.
Realización de talleres sobre el enfoque de la educación inclusiva para especialistas UGEL.	Número de talleres desarrollados sobre el enfoque de la educación inclusiva para especialistas UGEL.	1	Informe.
TAREA 3 Realización de talleres de fortalecimiento sobre la elaboración de Informes Psicopedagógicos a especialistas.	Número de talleres de fortalecimiento realizados sobre la elaboración de Informes Psicopedagógicos.	1	Informe.
TAREA 4 Realización de talleres de fortalecimiento sobre la elaboración del Plan Educativo Personalizado	Número de talleres de fortalecimiento realizados sobre la elaboración del Plan Educativo Personalizado.	1	Informe.

TAREA 5 Realización del monitoreo sobre Informes Psicopedagógicos y Planes Educativos Personalizados elaborados.	Número de IIEE que cuentan con informes Psicopedagógicos y Planes Educativos Personalizados.	69	Informe.
TAREA 6 Desarrollo de una atención diferenciada a estudiantes de 4to grado de educación primaria (piloto).	Número de IIEE del nivel de educación primaria que implementan una atención diferenciada a los estudiantes de cuarto grado.	1	Informe.
ACTIVIDAD 5: Implementación del programa de formación integral progresivo en las aulas de 3 años de educación inicial.	Porcentaje de IIEE de educación inicial que implementan estrategias en el marco del programa de formación integral progresivo.	20 %	Informe.
TAREA 1 Elaboración del plan de Formación Integral para Lima Metropolitana.	Número de plan de Formación Integral para Lima Metropolitana elaborados.	1	Plan de formación integral.
TAREA 2 Elaboración de la propuesta pedagógica para el Plan de formación integral de Lima Metropolitana.	Número de propuesta pedagógica para el Plan de formación integral de Lima Metropolitana.	1	Propuesta pedagógica.
TAREA 3 Conformación de equipos Técnicos Pedagógicos con Especialistas, directores, docentes por UGEL a nivel de Lima Metropolitana.	Número de equipo técnico pedagógico conformados para implementar el Plan de formación integral.	7	Informe.
TAREA 4 Monitoreo al acompañamiento que realizan los directivos a docentes que trabajan con estudiantes de 3 años en Lima Metropolitana.	Número de monitoreo al acompañamiento que realizan los directivos a docentes que trabajan con estudiantes de 3 años en Lima Metropolitana.	20	Informe.
TAREA 5 Implementación de estrategias para la familiaridad del idioma inglés en las aulas de inicial (videos y canciones)	Porcentaje de IIEE focalizadas que aplican programa de inglés a estudiantes de 3 años.	60 %	Informe.
TAREA 6 Fortalecimiento de capacidades a directivos de IIEE de Cuna.	Porcentaje de directivos de IIEE de cuna fortalecidos en sus capacidades.	40 %	Informe.
ACTIVIDAD 6 Implementación de acciones para favorecer la mejora de los aprendizajes en los servicios de Educación Básica Especial de Lima Metropolitana.	Porcentaje de servicios de Educación Básica Especial que implementan acciones para la mejora en los aprendizajes.	50 %	Informe
TAREA 1 Realización de asistencia técnica a especialistas y directores de los servicios de EBE.	Porcentaje de especialistas asistidos técnicamente.	100 %	Informe.
	Número de directores de los servicios de EBE asistidos técnicamente.	80	Informe.
TAREA 2 Supervisión a la elaboración de Informes Psicopedagógicos y Planes Educativos Personalizados en los PRITE y CEBE de Lima Metropolitana.	Número de PRITE y CEBE supervisados en la elaboración de Informes Psicopedagógicos y Plan Educativos Personalizados.	50	DRIVE

TAREA 3 Supervisión a la implementación de talleres en los CEBE de Lima Metropolitana.	Número de CEBE supervisados en la implementación de talleres.	30	Ficha de supervisión
TAREA 4 Supervisión a la ejecución presupuestal del PP 106 en las UGEL de Lima Metropolitana.	Número de UGEL supervisadas en la ejecución presupuestal del PP 106.	7	Fichas de supervisión.
ACTIVIDAD 7 Implementación de acciones para favorecer la mejora de los aprendizajes en los servicios de Educación Básica Alternativa de Lima Metropolitana.	Porcentaje de servicios de Educación Básica Alternativa que implementan acciones para la mejora en los aprendizajes.	50 %	Informe.
TAREA 1 Ejecución de asistencia técnica a especialistas y directivos de Educación Básica Alternativa.	Porcentaje de especialistas asistidos técnicamente.	100 %	Informe.
	Número de directores de los servicios de EBA asistidos técnicamente.	80	Informe.
TAREA 2 Supervisión a los especialistas de EBA de las siete UGEL.	Porcentaje de especialistas supervisados.	100 %	Informe.
ACTIVIDAD 8 Implementación de actividades complementarias en las IIEE de Lima Metropolitana.	Porcentaje de incremento de las IIEE que participan en las diversas actividades complementarias	10 %	Informe.
TAREA 1 Desarrollo de los juegos escolares deportivos y Paradeportivos - JEDPA en Lima Metropolitana.	Porcentaje de incremento de IIEE públicas que participan en los juegos escolares deportivos y paradeportivos - JEDPA	10 %	Informe.
TAREA 2 Desarrollo del concurso educativo-Crea y Emprende en Lima Metropolitana.	Número de IIEE públicas que participan en concurso educativo- Crea y Emprende	304	Informe.
TAREA 3 Desarrollo del concurso educativo-Premio Nacional de Narrativa y Ensayo "José María Arguedas" en Lima Metropolitana.	Número de IIEE públicas que participan en concurso educativo- Premio Nacional de Narrativa y Ensayo "José María Arguedas"	676	Informe.
TAREA 4 Desarrollo del concurso educativo-Juegos Florales Escolares Nacionales en Lima Metropolitana.	Número de IIEE públicas que participan en concurso educativo- Juegos Florales Escolares Nacionales.	486	Informe.
TAREA 5 Realización del concurso educativo-XX Olimpiada Nacional Escolar de Matemática en Lima Metropolitana.	Número de IIEE públicas que participan en concurso educativo- XX Olimpiada Nacional Escolar de Matemática.	620	Informe.
TAREA 6 Realización del concurso educativo-Feria nacional Escolar de Ciencia y tecnología EUREKA.	Número de IIEE públicas que participan en concurso educativo- Feria nacional Escolar de Ciencia y tecnología EUREKA	690	Informe.
TAREA 7 Desarrollo del concurso educativo-Concurso Nacional de Comprensión lectora Inicial, Primaria y Secundaria "Perú lee" en Lima Metropolitana.	Número de IIEE públicas que participan en Concurso Nacional de Comprensión lectora Inicial, Primaria y Secundaria "Perú lee".	524	Informe.

TAREA 8 Implementación de la estrategia Somos Pares (Sí la haces, Ideas en acción y Elección de Municipios Escolares) en Lima Metropolitana.	Porcentaje de incremento de las IIEE que participan en el desarrollo de la estrategia Somos Pares (Sí la haces, Ideas en acción y Elección de Municipios Escolares).	10 %	Informe.
TAREA 9 Desarrollo del encuentro TINKUY en Lima Metropolitana.	Porcentaje de incremento de las IIEE que participan en encuentro TINKUY.	10 %	Informe.
TAREA 10 Desarrollo de los talleres complementarios-WIÑAQ en Lima Metropolitana.	Porcentaje de incremento de estudiantes de IIEE públicas que participan en talleres complementarios-WIÑAQ.	10 %	Informe.
TAREA 11 Desarrollo de talleres complementarios-EXPRESARTE en Lima Metropolitana.	Porcentaje de incremento de estudiantes de IIEE públicas que participan en talleres complementarios-EXPRESARTE.	10 %	Informe.
TAREA 12 Desarrollo de talleres complementarios-ORQUESTANDO.	Porcentaje de incremento de estudiantes de IIEE públicas que participan en talleres complementarios-ORQUESTANDO.	10 %	Informe.
TAREA 13 Promoción de la educación inicial en el marco de su aniversario en Lima Metropolitana.	Porcentaje de IIEE del nivel que realizan acciones sobre la importancia de la educación inicial.	60 %	Informe.
ACTIVIDAD 9 Desarrollo de Evaluación Regional de Logros de Aprendizaje en las IIEE de Lima Metropolitana	Número de IIEE que participan en la Evaluación Regional de Logros de Aprendizaje	138	Prueba de Evaluación Regional.
TAREA 1 Elaboración y/o adecuación de instrumentos para el recojo de información de los aprendizajes de los estudiantes de EBR y EBA en Lima Metropolitana.	Número de instrumentos elaborados y/o adecuados para el recojo de información de los aprendizajes de los estudiantes de EBR y EBA en Lima Metropolitana.	64	Instrumento de recojo de información.
TAREA 2 Habilitación de Módulo de Evaluación en la Plataforma Mundo IE.	Número de Módulo de evaluación habilitado en la plataforma Mundo IE.	1	Módulo de evaluación.
TAREA 3 Realización de Asistencia Técnica sobre la implementación de los procesos de recojo de información de los aprendizajes de los estudiantes de EBR y EBA dirigida a los especialistas de UGEL.	Número de Especialistas asistidos técnicamente sobre la implementación de los procesos de recojo de información de los aprendizajes de los estudiantes de EBR y EBA.	50	Informe.

ii) LINEAMIENTO 2: CERTIFICACIÓN MÚLTIPLE

a. Certificación en Competencias Técnicas

DESCRIPCIÓN	INDICADORES	METAS	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
OBJETIVO: Promover la certificación de competencias técnicas, articulando ofertas formativas de las modalidades y etapas de la educación.	% de Instituciones educativas de secundaria con formación técnica que articulan sus ofertas formativas técnicas.	80 %	Data de certificados.
ACTIVIDAD 1 Promoción de la implementación de la certificación modular de competencias técnicas en las II.EE que brindan el MSE SFT.	Porcentaje de Instituciones Educativas de MSE SFT que cuentan con condiciones para la certificación modular.	60 %	Base de datos de IIEE de MSE SFT que cuenten con condiciones para de la certificación modular.
TAREA 1 Conformación de E-TED (equipo técnico especializado de docentes) de las II.EE del MSE SFT.	Número de E-TED conformados.	1	Acta de conformación del E-TED.
TAREA 2 Aplicación de la ficha de recojo de información de equipamiento y perfil docente, para la certificación modular de las II.EE. de MSE SFT.	Porcentaje de Fichas aplicadas en las II.EE. de MSE SFT.	60 %	Ficha de recojo de información.
TAREA 3 Realización de mesas de trabajo diferenciadas con el E-TED para promover la implementación de la certificación modular de competencias técnicas en las II.EE.	Número de mesas de trabajo realizadas.	4	Registro de asistencia.
TAREA 4 Elaboración de orientaciones para el levantamiento del perfil integral de las II.EE del MSE SFT para la implementación de la certificación modular.	Número de orientaciones para el levantamiento de perfil integral.	1	Documento orientador.
ACTIVIDAD 2 Implementación de “Mi Oportunidad Técnica” en las IIEE de la Educación Básica que no brindan la SFT.	Número de Instituciones educativas que implementan “Mi	28	Informe.

	Oportunidad Técnica".		
TAREA 1 Identificación de CETPRO que brindan programas de estudio afines a la especialidad que brinda la IE.	Número de CETPRO identificados.	28	Base de datos de CETPRO identificados.
TAREA 2 Realización de asistencia técnica para la Celebración de convenios que promuevan la adquisición de competencias técnicas en los CETPRO.	Número de convenios celebrados.	28	Convenios celebrados.
TAREA 3 Realización de Ceremonia de Certificación Modular de estudiantes de la Educación Básica.	Número de ceremonias realizadas.	7	Informe.
ACTIVIDAD 3 Identificación de estudiantes de la EBA con habilidades técnicas adquiridas a lo largo de sus vidas para optar la certificación mediante la evaluación de competencias laborales a través de las entidades certificadoras.	Número de estudiantes de la EBA que se certifican mediante la evaluación de competencias laborales.	21	Relación de estudiantes de EBA reconocidos.
TAREA 1 Identificación de estudiantes con habilidades técnicas en las II.EE de EBA.	Número de estudiantes identificados.	80	Relación de estudiantes identificados.
TAREA 2 Realización de mesas de trabajo con entidades certificadoras, para la generación de la ruta de certificación mediante la evaluación de competencias laborales.	Número de mesas de trabajo.	4	Informes.
TAREA 3 Ceremonia de reconocimiento de estudiantes certificados a nivel regional.	Número de ceremonia.	1	Informes.
ACTIVIDAD 4 Alineación de los módulos formativos de las especialidades técnicas que brindan el MSE SFT	Número de Instituciones Educativas de SFT que alinean sus módulos	40	Base de datos de IIEE de SFT con planes de estudios alineados.

con los planes de estudio de la ETP y/o IEST Públicos y la firma de convenios.	formativos de las especialidades técnicas.		
TAREA 1 Identificación de las II.EE. de SFT, CETPRO y los IEST que cuenten con las condiciones para la alineación de sus módulos formativos de las especialidades.	Número de IIEE de SFT, CETPRO y IEST identificados.	35	Listado de IIEE de SFT, CETPRO y IEST identificados.
TAREA 2 Realización de talleres de fortalecimiento en planificación curricular de Educación Para el Trabajo y para II.E. de MSE SFT.	Número de Talleres en planificación curricular.	4	Registro de asistencia.
TAREA 3 Elaboración del protocolo para la alineación de los planes de estudio con el CNOF.	Número de protocolo de alineación.	1	Protocolo.
TAREA 4 Realización de mesas de trabajo con las II.EE. que implementarán el proceso de alineación	Número de mesas de trabajo realizadas.	4	Informes.
TAREA 05 Realización de visitas de acompañamiento a las II.EE.	Número de visitas de acompañamiento por I.E.	2	
TAREA 06 Realización de asistencia técnica para la celebración de convenios inter Institucionales entre las IIEE, CETPRO e IEST.	Número de convenios.	35	Convenios.
ACTIVIDAD 5 Fortalecimiento de competencias técnicas y de empleabilidad a docentes de la Educación Básica y Técnico Productiva.	Número de docentes de Instituciones Educativas que son fortalecidos.	300	Base de datos de docentes fortalecidos.
TAREA 1 Focalización de docentes y jefes de taller de educación básica y técnico productiva para el fortalecimiento de	Número de docentes focalizados.	300	Base de datos de docentes focalizados.

competencias técnicas y de empleabilidad.			
TAREA 2 Identificación de aliados para la ejecución del fortalecimiento en competencias técnicas y de empleabilidad para docentes de la Educación Básica y Técnico Productiva.	Número de aliados identificados.	6	Base de datos de aliados.
TAREA 3 Ejecución de Talleres de fortalecimiento en competencias técnicas y de empleabilidad para docentes de la Educación Básica y Técnico Productiva.	Número de docentes fortalecidos.	300	Registros de asistencia. Productos del taller.
TAREA 4 Monitoreo a la implementación de los talleres de fortalecimiento.	Porcentaje de docentes monitoreados.	100 %	Fichas de monitoreo.
ACTIVIDAD 6 Fortalecimiento de Educación Técnico Productiva.	Porcentaje de CETPRO fortalecidos.	100 %	Instrumentos de gestión actualizados en el marco de CETPRO de la confianza.
TAREA 1 Ejecución de talleres de fortalecimiento de competencias pedagógicas y de gestión a directivos y docentes.	Número de talleres de fortalecimiento en competencias.	2	Plan y relación de participantes.
TAREA 2 Monitoreo y supervisión de la implementación de planes de estudios en el marco de la RVM 049-2022/188-2020 LAG a las UGEL y CETPRO.	Número de CETPRO monitoreados.	50	Visitas y Sistematización de las fichas aplicadas.
TAREA 3 Promoción de ferias y concursos que generen espacios de emprendimiento a fin de evidenciar los desempeños correspondientes de las competencias técnicas logradas.	Números de Ferias y concursos de emprendimiento.	8	Informe de las ferias y concursos.

b. Certificación en Competencias digitales

DESCRIPCIÓN	INDICADORES	METAS	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
OBJETIVO. Promover el uso de herramientas tecnológicas, y certificación a partir de la identificación de las IIEE con condiciones para ser centros de Certificación autorizados para la toma de evaluaciones estandarizadas a nivel internacional.	Número de docentes certificados en competencias digitales	110	Certificados.
	Número de estudiantes certificados	1 800	Certificados.
	Número de IIEE que se convierten en Centros de Certificación a nivel Internacional.	60	Certificados.
ACTIVIDAD 1 Elaboración de convenios y/o alianzas por la DRELM para promover el desarrollo de las competencias digitales.	Número de convenios y/o alianzas firmadas por la DRELM para promover el desarrollo de las competencias digitales.	7	Resolución de los convenios firmados.
TAREA 1 Suscripción de convenios y/o alianzas con instituciones que desarrollen cursos talleres para la certificación en competencias digitales; desarrollo de software, seguridad informática, marketing digital, robótica entre otros relacionados con las competencias digitales.	Número de convenios suscritos con instituciones aliadas.	7	Resolución de los convenios.
TAREA 2 Socialización de los convenios y/o alianzas firmadas, así como sus objetivos y ámbito de atención a especialistas, directivos y docentes.	Número de socializaciones de los convenios firmados con especialistas, directivos y docentes.	4	Lista de asistencias de especialistas, directivos y docentes. Compromisos a asumir e incorporación en el PAT de la actividad de acuerdo a la naturaleza del convenio.
ACTIVIDAD 2 Certificación a nivel internacional en CIBERSEGURIDAD y MICROSOFT OFFICE a nivel de Educación Básica y CETPRO a especialistas, docentes y estudiantes.	Porcentaje de especialistas, docentes y estudiantes certificados a nivel internacional en CIBERSEGURIDAD.	30%	Certificación por CISCO en CIBERSEGURIDAD.
TAREA 1 Implementación de la enseñanza estandarización de Word, Excel y Power Point en las IE de Lima Metropolitana en el nivel primaria, secundaria, EBA Avanzado y	Porcentaje de docentes que implementan en la planificación curricular la enseñanza estandarizada de Word, Excel y Power Point.	30 %	Planificación curricular.

CETPRO focalizados o a solicitud de la IE.			
TAREA 2 Acondicionamiento de los Centros Certificadores para la evaluación internacional de especialistas, docentes y estudiantes.	% de docentes y estudiantes que terminan los cursos formativos por CISCO y están aptos para certificarse.	30%	Informes.
TAREA 3 Elaboración del informe sobre aptos para la certificación internacional de especialistas, docentes y estudiantes.	% de especialistas, docentes y estudiantes aprobados para la certificación internacional	30%	Informes
TAREA 4 Elaboración del informe para el reconocimiento de especialistas, docentes y estudiantes certificados a nivel internacional.	Número de informe de reconocimiento de certificación de especialistas, docentes y estudiantes certificados a nivel internacional.	1	Información registrada en el drive
TAREA 5 Supervisión de la implementación de las actividades de Competencias Digitales en las IIEE focalizadas.	Porcentaje de IIEE que reformulan sus IIGG evidenciando las actividades del componente digital.	10%	Instrumentos de gestión.
ACTIVIDAD 3 Implementación de Centros certificadores a nivel de Lima Metropolitana.	Número de IIEE de Lima Metropolitana que se convierten en centros certificadores	100	Centros certificadores
TAREA 1 Elaboración de protocolo para identificar los centros de certificación en Lima Metropolitana.	Número de Protocolo para identificar los centros de certificación en Lima Metropolitana.	1	Protocolo.
TAREA 2 Aprobación de la evaluación para convertirse en un Centro Certificador en las IIEE de LM.	Número de IIEE convertidas en un Centro Certificador.	100	IIEE certificados para la Evaluación Internacional
TAREA 3 Evaluación como centro certificador de las IIEE de LM.	Número de IIEE que se evalúan para convertirse en centros Certificadores para evaluaciones internacionales	100	Informe de evaluación.
TAREA 4 Reconocimiento en acto público de los directivos y docentes que hicieron posible el reconocimiento como Centro Certificador.	Número de especialistas, directivos y docentes reconocidos por implementar los Centros Certificadores.	100	Informe para el reconocimiento de certificación a nivel internacional.
ACTIVIDAD 4 Implementación en los instrumentos de gestión del uso del POWERBI como herramienta de comunicación con las familias para la toma de decisiones informadas	Número de IIEE que implementan en sus instrumentos de gestión el uso del POWERBI.	100	Instrumentos de Gestión.

replantando la intervención de los planes y programas que se desarrollan en las IIEE de Lima Metropolitana.			
TAREA 01 Identificación de los recursos tecnológicos y sistemas de conectividad que permite la implementación del POWERBI en las IIEE.	Número de IIEE que implementan el POWERBI.	50	Informe.
TAREA 2 Identificación y matrícula en cursos formativos de WEMPO para el desarrollo de temáticas relacionadas con POWERBI de los equipos directivos de las IIEE de LM.	Número de directivos matriculados en los cursos formativos de WEMPO con temáticas relacionadas a POWERBI.	100	Lista de directivos inscritos.
TAREA 3 Incorporación en el PEI y PAT, el uso del POWERBI como herramienta de retroalimentación para la toma de decisiones informadas a nivel de logro de aprendizaje de las familias en las IIEE de LM.	Número de IIEE que implementan en su PEI y PAT, el uso del POWERBI.	100	PEI y PAT con el POWERBI incorporado.
TAREA 4 Socialización y firma de acta de mejora continua de los aprendizajes a partir de las lecturas de resultados a través del POWERBI de las familias de las IIEE de LM.	Número de IIEE con Acta de compromiso de las familias y docentes para la mejora de los aprendizajes a partir de las lecturas de resultados a través del POWERBI.	100	Actas.
ACTIVIDAD 5 Implementación de la Planificación Curricular en Aprendizaje basado en proyectos (ABP) que desarrollan evidencias de aprendizaje productos con animación en 3D, ROBÓTICA, AUTOCAD y MARKETING EMPRESARIAL, en las IIEE de LM.	Porcentaje de docentes que desarrollan planificación curricular en ABP.	5 %	Planificación curricular en APB.
TAREA 1 Identificación de las IIEE con recursos tecnológicos y sistemas de conectividad que permite la implementación de cursos en ROBÓTICA, AUTOCAD y MARKETING EMPRESARIAL.	Porcentaje de IIEE que cuentan con los recursos tecnológicos y sistemas de conectividad para la implementación de cursos.	5 %	Relación de IIEE.
TAREA 2 Realización de talleres formativos en ABP para la incorporación de la animación en ROBÓTICA, AUTOCAD y MARKETING EMPRESARIAL, como recursos para el logro de la	Porcentaje de docentes que terminan los cursos formativos en ABP para la incorporación de la animación en 3D, ROBÓTICA y AUTOCAD.	5 %	Diseño metodológico de los talleres. Lista de asistencia.

evidencia de aprendizaje a docentes de las IIEE de LM.			
TAREA 3 Elaboración de Programaciones curriculares en donde se evidencia proyectos de ROBÓTICA, AUTOCAD y MARKETING EMPRESARIAL relacionados a solucionar problemas reales de su entorno, así como el uso de herramientas tecnológicas para la construcción de los prototipos por parte de los docentes de las IIEE de LM.	Porcentaje de docentes que cuentan con programación curricular en robótica, animación en 3D y AUTOCAD.	5 %	Planificación curricular.
TAREA 4 Participación en concursos escolares en 3D, ROBÓTICA, AUTOCAD y MARKETING EMPRESARIAL.	Porcentaje de docentes que participan en concursos escolares en 3D, ROBÓTICA y AUTOCAD.	5 %	Proyectos presentados.
TAREA 5 Socialización de resultados y reconocimiento público por el logro en la implementación de ROBÓTICA, AUTOCAD y MARKETING EMPRESARIAL.	Porcentaje de docentes que socializan los resultados en la implementación de ROBÓTICA, AUTOCAD y MARKETING EMPRESARIAL.	5 %	Proyectos socializados.
TAREA 6 Supervisión de la implementación de las actividades de Competencias Digitales en las IIEE focalizadas.	Porcentaje de IIEE que incorporan en los IIGG las actividades del componente digital.	5 %	Instrumentos de Gestión.

c. Certificación Internacional en el Idioma Inglés

DESCRIPCIÓN	INDICADORES	METAS	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
OBJETIVO Promover la certificación internacional en el idioma inglés dirigida a docentes y estudiantes.	Número de docentes que participan en el proyecto Certificación internacional en el idioma inglés	1500	Certificación internacional en el idioma inglés
	Número de estudiantes que participan en el proyecto Certificación internacional en el idioma inglés.	50000	Certificación internacional en el idioma inglés.
ACTIVIDAD 1 Programa de fortalecimiento de competencias del idioma inglés con los docentes de educación básica.	Número de docentes que fortalecen sus competencias lingüísticas en el idioma inglés.	200	Docentes que superan el último nivel de inglés alcanzado.
TAREA 1	Número de docentes de inglés focalizados que participan en la estrategia.	80	Data de docentes.

Identificación de los docentes del nivel secundaria que forman parte de la estrategia.			
TAREA 2 Elaboración del programa de fortalecimiento de competencias del idioma inglés con docentes de EB.	Porcentaje de avance del Plan de trabajo del programa de formación docente (competencias lingüísticas).	100 %	Plan de trabajo.
TAREA 3 Socialización de las orientaciones con directores, especialistas, docentes sobre el programa de fortalecimiento de competencias del idioma inglés con los docentes.	Número de directores y especialistas del área de inglés de EB que participan de la socialización programa de fortalecimiento de competencias del idioma inglés.	100	Registro de asistencia.
TAREA 4 Ejecución de talleres de fortalecimiento de competencias del idioma inglés con docentes EB en: Listening, Reading, Speaking, Writing.	Porcentaje de docentes que participan en los talleres.	80 %	Oficio Múltiple.
TAREA 5 Reconocimiento a los docentes que acompañan a sus pares en el proceso de fortalecimiento.	Porcentaje de docentes que culminan el programa de fortalecimiento de competencias del idioma inglés.	90 %	Reporte de asistencia de docentes.
TAREA 6 Habilitación y actualización del repositorio de recursos didácticos para la enseñanza-aprendizaje del inglés en la Plataforma Mundo IE.	Número de visitas al repositorio de recursos didácticos para la enseñanza-aprendizaje del inglés en la Plataforma Mundo IE.	2000	Número de descargas en la plataforma Mundo IE.
ACTIVIDAD 2 Certificación internacional en el idioma inglés para docentes de Educación Básica y CETPRO.	Número de docentes que se certifican en el idioma inglés con un examen internacional.	200	Certificados.
TAREA 1 Planificación del programa de certificación conjuntamente con el aliado estratégico (British Council-DynEd).	Número de Informes del Plan de trabajo del programa de certificación docente.	2	Informes.
TAREA 2 Elaboración y socialización de las orientaciones sobre la estrategia de	Porcentaje de especialistas y directivos que reciben orientaciones sobre la estrategia de certificación	30 %	Orientaciones.

certificación internacional en el idioma inglés (Aptis for Teachers) con directores, especialistas y docentes.	internacional en el idioma inglés.		
TAREA 3 Convocatoria a docentes de inglés a participar en talleres de entrenamiento para la prueba Aptis for Teachers.	Porcentaje de docentes que participan en los talleres de entrenamiento Aptis.	60.%	Registro de asistencia de docentes.
TAREA 4 Aplicación de la prueba Aptis for Teachers a los docentes de inglés de EB.	Porcentaje de docentes que rinden el examen internacional Aptis for Teachers.	40.%	Registro de docentes que rinden la prueba Aptis for Teachers.
TAREA 5 Informe Final sobre las actividades realizadas.	Número de informes sobre las actividades realizadas.	1	Informe.
ACTIVIDAD 3 Certificación internacional en el idioma inglés con estudiantes de Educación básica.	Número de estudiantes que se certifican en el idioma inglés con un examen internacional.	150	Reporte de estudiantes con certificados.
TAREA 1 Planificación del programa de certificación conjuntamente con el aliado estratégico (British Council-DynEd).	Número de reuniones sobre el Plan de trabajo del programa de certificación de estudiantes.	4	Actas de reunión.
TAREA 2 Elaboración y socialización de las orientaciones sobre la estrategia de certificación internacional en el idioma inglés (Aptis for Teens) con directores, especialistas, docentes y PPFF.	Porcentaje de docentes que reciben orientaciones dirigido a directores, especialistas, docentes, PPFF.	30 %	Registro de Docentes.
TAREA 3 Aplicación del Placement Test (On line y/o Off line) a estudiantes de 3er. año de secundaria para medir su nivel de inglés.	Porcentaje de estudiantes que rinden el Placement Test.	80 %	Estudiantes.
TAREA 4	Porcentaje de estudiantes que registran asistencia a los talleres de entrenamiento.	60 %	Registro de estudiantes.

Ejecución de talleres de entrenamiento para la prueba Aptis for Teens dirigido a estudiantes de EB.			
TAREA 5 Aplicación de la prueba Aptis for Teens.	Número de estudiantes que rinden la prueba Aptis for Teens.	80	Estudiantes.
TAREA 6 Reconocimiento a docentes que acompañan e implementan estrategias para la participación efectiva de los estudiantes en la certificación Internacional.	Porcentaje de docentes que reciben RDR de reconocimiento.	100 %	Docentes.
TAREA 7 Informe final sobre las actividades realizadas.	Número de informes sobre las actividades realizadas.	1	Informe.

d. Certificación en Competencias Artísticas

DESCRIPCIÓN	INDICADORES	METAS	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
OBJETIVO: Establecer actividades que permitan implementar las Competencias Artísticas y Culturales en el marco de los Lineamientos de la Política Educativa Regional para Lima Metropolitana 2024.	Porcentaje de instituciones educativas con posible Certificación.	10 %	Relación de instituciones educativas con posible certificación.
ACTIVIDAD 1 Implementación del componente Certificación Múltiple en Competencias Artísticas y Culturales, en las instituciones educativas focalizadas.	Porcentaje de instituciones educativas focalizadas para la Certificación en Competencias Artísticas y Culturales de las siete UGEL de Lima Metropolitana.	80 %	II.EE. focalizadas en condiciones para la "Certificación Múltiple en Competencias Artísticas y Culturales de las siete UGEL de Lima Metropolitana".
TAREA 1 Focalización para la Certificación Múltiple en Competencias Artísticas y Culturales en las	Porcentaje de Escuelas con Núcleo de Expresarte focalizadas atendidas por docentes con especialidad de arte de	80 %	Informe.

instituciones educativas de Lima Metropolitana.	las siete UGEL de Lima Metropolitana.		
TAREA 2 Gestión y coordinación para la implementación de las II.EE focalizadas para la “Certificación Múltiple en Competencias Artísticas y Culturales”.	Número de reuniones de trabajo y coordinaciones con MINEDU, UGEL, instituciones y Escuelas Núcleo de Expresarte de las II.EE focalizadas para la Certificación en Competencias.	6	Acta e Informes.
TAREA 3 Acompañamiento en los talleres de arte y cultura para la Certificación en Competencias Artísticas y Culturales en las Escuelas Núcleo de Expresarte focalizadas de Lima Metropolitana.	Porcentaje de talleres acompañados.	80 %	Reportes.
TAREA 4 Difusión de la propuesta de talleres de arte y cultura para la Certificación en Competencias Artísticas y Culturales en las Escuelas Núcleo de Expresarte y en redes institucionales de la DRELM.	Porcentaje de eventos difundidos.	100 %	Registro fotográfico, lista de publicaciones y medios de difusión.
ACTIVIDAD 2 Fortalecimiento para la Certificación en Competencias Artísticas y Culturales en las II.EE. Focalizadas.	Porcentaje de estudiantes y docentes atendidos.	80 %	Relación de estudiantes y docentes atendidos.
TAREA 1 Monitoreo y Acompañamiento a las actividades que se desarrollan para la Certificación Múltiple en Competencias Artísticas y Culturales en las IIEE focalizadas.	Porcentaje de Fichas de monitoreo aplicadas.	90 %	Informes de monitoreo.
TAREA 2 Seguimiento y acompañamiento en cursos, capacitaciones, talleres y otros sobre arte, cultura y educación, para fortalecer competencias pedagógicas de los docentes de las Escuelas Núcleo de Expresarte focalizadas de Lima Metropolitana.	Porcentaje de docentes participantes en cursos y talleres de capacitaciones.	50 %	Relación de cursos, talleres, etc. Relación de Promovidos.
ACTIVIDAD 3 Realización de convenios y/o cartas de intención para la Certificación en Competencias Artísticas y Culturales con las instituciones aliadas para las II.EE. Focalizadas.	Número de aliados para convenios o cartas de intención.	3	N° de convenios o cartas de intención.

TAREA 1 Identificación de aliados para la Certificación en Competencias Artísticas y Culturales en las Escuelas Núcleo de Expresarte focalizadas de Lima Metropolitana.	Número de reuniones de trabajo para suscripción de convenio o cartas de intención.	8	Actas de reuniones con instituciones para suscripción de convenio o cartas de intención.
TAREA 2 Gestión administrativa para la suscripción de convenios y/o cartas de intención con las instituciones aliadas, para la Certificación en Competencias Artísticas y Culturales de las Escuelas Núcleo de Expresarte focalizadas de Lima Metropolitana.	Número de convenios y/o cartas de intención.	3	Proyectos de convenio o carta de intención.
ACTIVIDAD 4 Gestión para los procesos de certificación en competencias artísticas y culturales con instituciones aliadas para las Escuelas Núcleo de Expresarte focalizadas de Lima Metropolitana.	N° de Aprobación de cartas de intención y/o convenios.	3	Convenios aprobados.
TAREA 1 Realización de reuniones de trabajo para la Certificación en Competencias Artísticas y Culturales con las instituciones aliadas.	N° de reuniones de trabajo con diferentes instituciones.	8	Informes de reuniones de trabajo.
TAREA 2 Acompañamiento en la implementación de la certificación en competencias artísticas y culturales en las Escuelas Núcleo de Expresarte focalizadas de Lima Metropolitana.	Porcentaje de monitoreos y acompañamientos.	90 %	Informes.

e. Certificación en competencias deportivas.

DESCRIPCIÓN	INDICADORES	METAS	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
OBJETIVO: Gestionar e implementar la certificación deportiva en el marco del Lineamiento de Certificación Múltiple para estudiantes de las IIEE de Lima Metropolitana.	Porcentaje de instituciones aliadas que certifiquen en competencias deportivas.	10 %	Relación de instituciones educativas con certificación.
ACTIVIDAD 1 Certificación a docentes y estudiantes de IIEE focalizadas (WIÑAQ) en el dominio de competencias deportivas y pedagógicas.	Porcentaje de docentes y estudiantes que reúnan las competencias deportivas y pedagógicas para su certificación.	10 %	Certificados

TAREA 1 Planificación y socialización del proceso de gestión e implementación de la certificación deportiva y pedagógicas.	Número de Rutas del proceso de certificación deportiva.	1	Ruta del proceso.
TAREA 2 Realización de mesas de trabajo con la Dirección de Educación Física y el Deporte – DEFID del MINEDU y UGEL para implementar la certificación en competencia deportiva.	Número de mesas de trabajo realizadas.	4	Acta e informes.
TAREA 3 Identificación de docentes, técnicos deportivos y estudiantes por especialidad deportiva de las IIEE focalizadas (WIÑAQ) que participan de la certificación de competencias deportivas.	Porcentaje de docentes, T.D. y estudiantes que participan como candidatos para la certificación.	10 %	Reportes.
TAREA 4 Celebración de alianzas con la Municipalidades y/o aliados para el apoyo a las IIEE focalizadas para la certificación.	Porcentaje de alianzas con Municipalidades y/o aliados.	10 %	Registro fotográfico, lista de publicaciones y medios de difusión.
TAREA 5 Reconocimiento a estudiantes, docentes y técnicos deportivos que lograron la certificación en competencias deportivas y pedagógicas.	Porcentaje de estudiante, docentes y técnicos deportivos que lograron la certificación en competencias deportivas y pedagógicas.	10 %	Relación de estudiantes y docentes atendidos.
ACTIVIDAD 2 Certificación en Gestión deportiva para estudiantes y docentes que participen de los JEDPA en su etapa DRELM en las diversas disciplinas deportivas.	Porcentaje de docentes y estudiantes certificados en gestión deportiva.	20 %	Informes Certificados.
TAREA 1 Ejecución de mesas de trabajo con los representantes del Club Alianza Lima y la DRELM para implementar la certificación.	Número de mesas de trabajo.	3	Relación de cursos, talleres, etc. Promovidos.
TAREA 2 Celebración de Convenio con el Club Alianza Lima para garantizar la implementación de la certificación en gestión deportiva.	Número de convenios para garantizar la certificación en gestión deportiva.	1	convenio aprobado.
TAREA 3	Número de visitas a IIEE para identificar docentes y estudiantes.	10	Informe.

Identificación de docentes y estudiantes para la certificación en gestión deportiva.			
ACTIVIDAD 3 Certificación en arbitraje y/o entrenador a estudiantes de EBA y ETP.	Número de estudiantes certificados en arbitraje y/o entrenador.	5	Informes.
TAREA 1 Realización de mesas de trabajo con instituciones que certifiquen en arbitraje y/o entrenador.	Número de mesas de trabajo.	4	Actas.
TAREA 2 Celebración de convenios con instituciones aliadas para garantizar la certificación en arbitraje y/o entrenamiento.	Número de convenios con aliados.	1	Convenios aprobados.
TAREA 3 Identificación a estudiantes participantes de la certificación deportiva a través de la evaluación de competencias de desempeño.	Número de estudiantes que participan en los programas formativos.	2	Reportes.
TAREA 4 Monitoreo y acompañamiento a la certificación de competencia deportiva en las instituciones que certifican.	Número de monitoreos y acompañamientos.	5	Ficha de monitoreo.

iii) LINEAMIENTO 3: BIENESTAR DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA

a) Actividades para docentes

DESCRIPCIÓN	INDICADORES	METAS	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
OBJETIVO Promover el Bienestar de la comunidad educativa, mediante el desarrollo de habilidades socioemocionales que garanticen entornos seguros y libres de violencia en las II.EE de Lima Metropolitana	Porcentaje de IE que realizan actividades para promover el bienestar de la comunidad educativa	20 %	Informe
ACTIVIDAD 1 Aplicación del instrumento para recojo de información sobre habilidades socioemocionales.	Número de docentes participantes	3000	Resultados sistematizados.
TAREA 1	Número de instrumentos elaborados.	1	Instrumentos elaborados.

Elaboración del instrumento para recoger las habilidades socioemocionales.			
ACTIVIDAD 2 Fortalecimiento de competencias docentes para la gestión de la buena convivencia.	Número de Docentes fortalecidos en gestión de la buena convivencia.	7 200	Listado de asistencias de con firmas.
TAREA 1 Ejecución de Talleres presenciales para el desarrollo de habilidades socioemocionales con docentes Fortaleza.	Número de docentes fortaleza capacitados en desarrollo de habilidades socioemocionales.	200	Diseños de talleres Listado de participantes.
TAREA 2 Ejecución de Talleres presenciales en el desarrollo de habilidades socioemocionales, para docentes de EBR, EBE, EBA y CETPRO.	Número de docentes capacitados en desarrollo de habilidades socioemocionales.	3 000	Diseños de talleres Listado de participantes.
TAREA 3 Ejecución del Diplomado en Gestión y Prevención de Conflictos en la Escuela, por la DRELM-UGEL, en alianza con la PUCP.	Número de docentes que culminan el diplomado.	2 000	Informe.
TAREA 4 Gestión para el reconocimiento a los docentes Fortaleza por haber participado como formadores/ tutores virtuales.	Número de docentes fortaleza que participan en el diplomado como formadores/ tutores virtuales.	200	Resolución emitida a docentes fortaleza. Constancia de tutores virtuales a docentes fortaleza.
TAREA 5 Realización de talleres formativos en gestión del bienestar (Tutoría y Convivencia) en protocolos de atención para la violencia escolar y en uso y manejo del SISEVE, dirigido a especialistas, directivos y coordinadores de	Número de participantes que asisten a los talleres.	1 000	Diseños de talleres. Listado de participantes.

comités de Gestión del Bienestar.			
TAREA 6 Realización de talleres sobre identificación de señales de alerta y factores de riesgo psicosociales en la IE y Kit de Habilidades Socioemocionales de los Estudiantes.	Número de docentes que participan de los talleres.	1 000	Diseños del taller. Listado de participantes.
ACTIVIDAD 3 Fortalecimiento de competencias del docente en adaptación curricular para la atención a la diversidad.	Número de Docentes fortalecidos en adaptación curricular para la atención a la diversidad.	2 200	Diseños de talleres Listado de participantes.
TAREA 1 Capacitación a docentes fortaleza en adaptación curricular y atención a la diversidad en el nivel Primaria.	Número de docentes que participan de la capacitación.	200	Diseño de talleres Listado de participantes.
TAREA 2 Ejecución de taller presencial para docentes de II.EE. del nivel Primaria de II.EE focalizadas, sobre adaptación curricular y atención a la diversidad.	Número de docentes que participan de la capacitación.	2 000	Diseño de talleres. Listado de participantes.
TAREA 3 Monitoreo y acompañamiento a docentes de II.EE. Focalizadas en la implementación del taller de adaptación curricular y atención a la diversidad.	Número de monitoreos a docentes de IIEE focalizadas.	1 000	Ficha de monitoreo. Actas.
ACTIVIDAD 4 Intervención a 35 II.EE focalizadas para mejorar la convivencia institucional.	Número de II.EE que implementan actividades para mejorar la convivencia.	35	Proyectos de innovación para mejorar la convivencia en la I.E.
TAREA 1 Construcción del diagnóstico sobre clima institucional de la IE.	Número de diagnóstico del clima de la institución educativa.	35	Diagnóstico elaborado.
TAREA 2	N° de docentes que participan en los talleres.		Diseños del taller.

Ejecución de talleres de habilidades socioemocionales para mejorar la convivencia en la IE.		500	Listado de participantes.
TAREA 3 Aplicación del proyecto "El respeto como base para vivir bien", dirigido a los docentes.	Número de IE que implementan el proyecto.	35	Proyectos de innovación.

b) Actividades para estudiantes

DESCRIPCIÓN	INDICADORES	METAS	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
ACTIVIDAD 1 Implementación de actividades de participación estudiantil para la prevención de la violencia escolar en las II.EE.	Número de IIEE que implementan actividades de participación estudiantil.	180	
TAREA 1 Implementación de Municipios Escolares a nivel de IE, y representantes a nivel REI, UGEL y DRELM	Porcentajes de municipios escolares que tienen plan de trabajo.	80 %	Plan.
TAREA 2 Ejecución de talleres sobre el proyecto "Me involucro para decirle no a la violencia escolar" y "Buen trato" con estudiantes.	Número de talleres con estudiantes.	5	Diseño de talleres. Listado de participantes.
TAREA 3 Ejecución del monitoreo a la Implementación del proyecto "Me involucro para decirle no a la violencia escolar" y "Buen trato" con estudiantes.	Número de monitoreos a la implementación de proyectos.	4	Fichas de monitoreo.
ACTIVIDAD 2 Implementación del Proyecto de Valores con estudiantes para la prevención de la violencia escolar en las II.EE. Focalizadas.	Número de II.EE que implementan el Proyecto de Valores con estudiantes para la prevención de la violencia escolar.	146	Proyecto de valores.
TAREA 1 Ejecución de talleres presenciales para docentes sobre el "Proyecto de Valores".	Número de talleres sobre el proyecto de valores.	6	Diseños de talleres

			Listados de participantes.
TAREA 2 Monitoreo a la implementación del "Proyecto de Valores"	Número de monitoreos a la implementación de proyectos.	2	Ficha de monitoreo Actas.
ACTIVIDAD 3 Implementación del proyecto de vida con 4° y 5° en II.EE focalizadas del nivel Secundaria.	Número de II.EE focalizadas.	130	Proyecto de Vida.
TAREA 1 Implementación del Servicio de Orientación Vocacional-SOVIO.	Número de estudiantes que participan de SOVIO.	2 000	Informe de SOVIO.
TAREA 2 Ejecución de talleres de capacitación a docentes en proyecto de vida.	Número de talleres para el diseño del proyecto de vida de los estudiantes.	2	Diseños de taller. Listado de participantes.
ACTIVIDAD 4 Atención de alertas de casos de violencia escolar, vía teléfono a través del servicio en línea LA DRELM Te ESCUCHA.	Número de alertas atendidas.	300	Matriz de atención de casos de violencia escolar.
TAREA 1 Difusión de la DRELM TE ESCUCHA a los Municipios Escolares en IIEE.	Número de municipios escolares que participan de la difusión de la DRELM te escucha.	180	Reporte.
TAREA 2 Realización de Mesas de diálogo con aliados para la atención de los casos de violencia escolar.	Número de mesas de dialogo con aliados para la atención de casos de violencia.	3	Actas de acuerdos y compromisos.
TAREA 3 Difusión del portal SISEVE a estudiantes.	Número de estudiantes que reciben la información del SISEVE.	2 000	Reporte.
TAREA 4 Elaboración de protocolos ante nuevas situaciones de violencia escolar.	Número de cartilla de orientaciones ante situaciones de violencia escolar.	2	Cartilla de orientaciones.
TAREA 5 Atención oportuna de casos mediáticos y no mediáticos de violencia escolar.	Porcentaje de atención oportuna de casos de violencia escolar.	80 %	Matriz de atención de casos de violencia escolar, atendidos.

TAREA 6 Monitoreo a la atención oportuna de los casos de violencia escolar.	Número de monitoreos.	2	Ficha de Monitoreo o acta.
ACTIVIDAD 5 Ejecución de un congreso estudiantil de líderes que aborden situaciones que afectan la buena convivencia en la I.E.	Número de líderes estudiantiles que participan en congreso.	500	Asistencia.
TAREA 1 Elaboración de diseños para la ejecución de los debates estudiantiles	Número de diseños elaborados.	3	Diseños elaborados.
TAREA 2 Ejecución de debates estudiantiles relacionados a la prevención de la violencia escolar en las 180 IIEE	Número de debates en IE.	540	Informe.
ACTIVIDAD 6 Implementación del proyecto "RUMBOS" de Ciudadanos por la Educación, para desarrollar liderazgo en estudiantes de Secundaria.	Número de estudiantes participantes.	200	Diseños de la sesión.
TAREA 1 Gestión para la participación de los coordinadores de Tutoría de las IIEE JEC para implementar el proyecto "Rumbos".	Número de coordinadores de Tutoría participantes.	40	Asistencia.
TAREA 2 Revisión de la propuesta de talleres para implementar el proyecto "Rumbos" con la participación de los coordinadores de Tutoría de las IIEE.	N° de diseños de los talleres reajustados.	8	Diseños elaborados.

c) Actividades para familias

DESCRIPCIÓN	INDICADORES	METAS	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
ACTIVIDAD 1 Realización de actividades orientadas a fortalecer el vínculo escuela-familia en las IIEE de Lima Metropolitana.	Número de IIEE que implementan actividades orientadas a fortalecer el vínculo escuela-familia.	180	Fichas de monitoreo. Actas de compromisos.

TAREA 1 Implementación de las BAPES en las IIEE focalizadas.	Número de IIEE que implementan las BAPES para garantizar la seguridad en las IIEE.	180	Diseño metodológico. Listado de participantes.
TAREA 2 Realización de asistencia técnica en la ejecución de Escuela de padres dirigido a coordinadores REI y Comité de Gestión del Bienestar.	Número de Asistencia técnica.	3	Informe.
TAREA 3 Monitoreo y acompañamiento a las actividades implementadas por el Comité de Gestión del Bienestar de la IE. relacionadas a fortalecer el vínculo familia-escuela en cada ámbito de UGEL	Número de monitoreo.	2	Ficha de monitoreo. Informe.
ACTIVIDAD 2 Conformación de la Asociación de Padres de Familia para promover la participación activa en la escuela.	Números de asociaciones conformadas por UGEL	7	Acta de conformación
TAREA 1 Identificación de APAFAS conformadas con RD en las IIEE de Lima Metropolitana	Número de IIEE que implementan las APAFA.	146	Sistematización de la información.
TAREA 2 Sensibilización a los comités de aula para implementar las APAFAS a nivel de las UGEL.	Número de talleres a las APAFAS	146	Listados de Comités que participan.
TAREA 3 Convocatoria para regularizar la organización de padres no reconocidas con RD.	Número de RD de reconocimiento de APAFAS	1	RD

iv) LINEAMIENTO 4: GESTIÓN ESCOLAR AUTÓNOMA

DESCRIPCIÓN	INDICADORES	METAS	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
OBJETIVO Fortalecer la gestión Escolar Autónoma de las instituciones educativas de Lima Metropolitana para mejorar la calidad del servicio educativo, en el marco de la Escuela de la Confianza.	Número de directivos de las IIEE públicas de Lima Metropolitana fortalecidos sobre la propuesta de Gestión Escolar Autónoma.	1 050	Informe.

ACTIVIDAD 1 Conformación de la Escuela Regional de Gestores y fortalecimiento en Gestión Escolar a sus integrantes.	Número de directivos fortalecidos en gestión escolar	105	Reporte de asistencia a los talleres de AT y reporte de las visitas de monitoreo.
TAREA 1 Conformación del equipo de directivos para la Escuela Regional de Gestores.	Número de equipos conformados con RDR.	1	Documentos.
TAREA 2 Elaboración del Plan de formación sobre Gestión Escolar para directivos de las IE.	Número de Planes de formación de directivos.	1	Documentos.
TAREA 3 Desarrollo de acciones formativas dirigidas a los integrantes de la Escuela Regional de Gestores.	Número de acciones formativas.	3	Informe.
TAREA 4 Monitoreo y seguimiento al desarrollo de las acciones formativas dirigidas a directivos de las IIEE del ámbito de su UGEL.	Número de monitoreo al desarrollo de las acciones formativas.	3	Informe.
ACTIVIDAD 2 Realización de asistencia técnica para la actualización y/o reajuste de los instrumentos de gestión de las IIEE, dirigido a especialistas de UGEL.	Porcentaje de especialistas que reciben asistencia técnica para la actualización y/o reajuste de los IG.	75 %	Informe.
TAREA 1 Elaboración de pautas para la actualización y reajuste del PEI y PAT, dirigidas a especialistas de UGEL y directivos de las IIEE.	Número de pautas para la actualización y reajuste de los IG	2	Documento
TAREA 2 Realización de talleres sobre actualización y reajuste de PEI y PAT, a especialistas de las UGEL.	Porcentaje de especialistas que participan de los talleres.	75 %	Informe.
TAREA 3 Visitas de monitoreo a la actualización y reajuste de los IIGG a especialistas de las UGEL.	Porcentaje de especialistas monitoreados	30 %	Informe.
ACTIVIDAD 3 Realización de asistencia técnica sobre formulación de Proyectos de innovación y sistematización de Buenas Prácticas Educativas a especialistas de las UGEL.	Porcentaje de especialistas que reciben asistencia técnica en formulación de Proyectos de innovación y sistematización de Buenas Prácticas Educativas.	75%	Informe.
TAREA 1 Elaboración de pautas para la formulación de Proyectos de Innovación, sistematización de Buenas Prácticas Educativas y bases para el concurso.	Número de pautas para orientar la formulación de PI y sistematización de BPE.	3	Documento.
TAREA 2	Porcentaje de especialistas que participan de los talleres	75 %	Informes.

Realización de talleres sobre formulación de Proyectos de Innovación y sistematización de BPE, dirigido a especialistas de UGEL.	sobre formulación de Proyectos de Innovación y sistematización de BPE.		
TAREA 3 Visitas de monitoreo y acompañamiento a la ejecución de talleres sobre formulación de Proyectos de Innovación y sistematización de BPE, a los especialistas de UGEL.	Porcentaje de especialistas monitoreados y acompañados en los talleres sobre formulación de Proyectos de Innovación y sistematización de BPE.	50 %	Informes.
ACTIVIDAD 4 Realización de un Congreso Pedagógico de Buenas Prácticas Educativas y Proyectos de Innovación de las IIEE de Lima Metropolitana.	Número de IE que participan con Buenas Prácticas Educativas y Proyectos de Innovación.	126	Informe.
TAREA 1 Elaboración de bases para el congreso de BPE y Proyectos de innovación en las IIEE de Lima Metropolitana.	Número de Bases para congreso de Buenas Prácticas y Proyectos de innovación.	1	Documento.
TAREA 2 Monitoreo y acompañamiento a las UGEL sobre la implementación del congreso de BPE y Proyectos de innovación.	Número de UGEL monitoreadas y acompañadas sobre BPE y Proyectos de innovación.	7	Informe.
TAREA 3 Identificación y evaluación, reconocimiento y estímulo a docentes y directivos de las IIEE que desarrollan Buenas Prácticas Educativas y Proyectos de Innovación.	Número de IIEE que reciben reconocimiento y estímulo.	40	Informe.
TAREA 4 Desarrollo y evaluación del Congreso Pedagógico de Buenas Prácticas Educativas y Proyectos de Innovación de las IIEE de Lima Metropolitana.	Número de congresos desarrollados.	1	Informe.
ACTIVIDAD 5: Suscripción de convenios de cooperación interinstitucional con instituciones u organizaciones públicas y privadas.	Número de propuestas de convenio atendidas.	10	Informe.
TAREA 1 Análisis de las propuestas de convenio de las instituciones u organizaciones públicas o privadas y revisión de requisitos.	Número de propuestas analizadas.	10	Documentos.
TAREA 2 Reuniones de trabajo entre las partes para el diseño del objeto del convenio y los compromisos de ambas partes.	Número de reuniones de trabajo.	10	Actas.
TAREA 3 Elaboración de informes y acopio de requisitos para la suscripción del convenio.	Número de convenios suscritos.	10	Documentos.

XI. CRONOGRAMA

El cronograma se adjunta en el anexo 1

XII. RECURSOS

12.1 Humanos

- Especialistas OGPEBTP
- Coordinadores OGPEBTP

12.2 Infraestructura

- Salas de reuniones DRELM
- Auditorio DRELM
- Aulas y salas en las IIEE
- Ambientes de reuniones de las siete UGEL

12.3 Materiales

- Materiales de escritorio (tarjetas, plumones, papelotes, cinta adhesiva, etc.)
- Materiales virtuales (lecturas, hojas de cálculo, hojas de texto, etc.)

12.4 Institucionales

- IIEE de la jurisdicción.

XIII. PRESUPUESTO

Será financiado con cargo a los recursos con los que cuenta la Oficina de Gestión Pedagógica de Educación Básica y Técnica Productiva.



TORRES SOTO Angel
Manuel FAU 20330611023
soft

ESPECIALISTA EN
EDUCACIÓN OGPEBTP -
DRELM

Doy V° B°
2024/03/11 15:27:19



GUERRA CABRERA Gladys
Liliana FAU 20330611023
soft

DIRECTORA DE LA
OFICINA DE GESTIÓN
PEDAGÓGICA DE
EDUCACIÓN BÁSICA Y
TÉCNICO PRODUCTIVA -
DRELM

Soy el autor del documento



ROMERO GONZALES Irene
Del Pilar FAU 20330611023
soft

JEFA (E) DE LA OFICINA DE
PLANIFICACIÓN Y
PRESUPUESTO - DRELM

Doy V° B°
2024/03/08 19:47:42