

# UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE EDUCACIÓN



Factores relacionados con la deserción estudiantil en la familia  
profesional hostelería y turismo

Trabajo académico presentado para optar el Título de Segunda  
Especialidad Profesional de Investigación y Gestión Educativa

Autor:

Judith Valencia Flores

JUANJUI – PERÚ

2019

# UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE EDUCACIÓN



Factores relacionados con la deserción estudiantil en la familia  
profesional hostelería y turismo

Los suscritos declaramos que la monografía es original en su contenido y  
forma

Judith Valencia Flores (Autor)

Segundo Oswaldo Alburquerque Silva (Asesor)

JUANJUI – PERÚ

2019



UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUMBES  
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES  
ESCUELA PROFESIONAL DE EDUCACIÓN  
PROGRAMA DE SEGUNDA ESPECIALIDAD

**ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TRABAJO ACADÉMICO**

En Jaenajui, a los dieciocho días del mes de febrero del dos mil diecinueve, se reunieron en la I.E. N°018 Maximiliano Corzo Barredo, los integrantes del Jurado Evaluador, designado según convenio celebrado entre la Universidad Nacional de Tumbes y el Consejo Intersectorial para la Educación Peruana, al Dr. Oscar Calisto La Rosa Feijoo, coordinador del programa, representantes de la Universidad Nacional de Tumbes (Presidente), Mg. Blanca Barreto Escaroto (Secretaria) y Mg. Jorge Luis Artocaga Salazar (Vocal), representantes del Consejo Intersectorial para la Educación Peruana, con el objeto de evaluar el trabajo académico de tipo monográfico denominado: *"Factores relacionados con la deserción estudiantil en la familia profesional hotelería y turismo"*, para optar el Título de Segunda Especialidad Profesional de Investigación y Gestión Educativa a la señora Judith Valencia Flores.

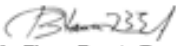
A las ONCE horas VEINTÉ minutos y de acuerdo a lo estipulado por el Reglamento respectivo, el Presidente del Jurado dio por iniciado el acto.


Luego de la exposición del trabajo, la formulación de preguntas y la deliberación de jurado lo declararon APROBADO por UNANIMIDAD con el calificativo BUENO.

Por tanto, Judith Valencia Flores, queda APTA, para que el Consejo Universitario de la Universidad Nacional de Tumbes, le expida optar el Título de Segunda Especialidad Profesional de Investigación y Gestión Educativa.

Siendo las ONCE horas con CINCUENTA minutos, el presidente del Jurado dio por concluido el presente acto académico, para mayor constancia de lo actuado firmaron en señal de conformidad todos los integrantes del jurado.

  
Dr. Oscar Calisto La Rosa Feijoo  
Presidente del Jurado

  
Mg. Blanca Barreto Escaroto  
Secretaria del Jurado

  
Mg. Jorge Luis Artocaga Salazar  
Vocal del Jurado

A Dios por las inmensas oportunidades que me ha ofrecido para aprender, desde los libros hasta las grandes personas que me ha permitido conocer para mi superación constante. a mi madre Maria, fuente inagotable de inspiración y sacrificio a mis hijos quienes desde su mirada de niños me tuvieron paciencia y supieron esperar, y de manera especial a Carlos, mi compañero en mis desvelos, por escucharme, apoyarme y estar conmigo en las buenas y malas. Para ellos, con todo el amor del mundo.

## INDICE

INTRODUCCIÓN	
CAPITULO I .....	8-10
PLANTEAMIENTO DEL ESTUDIO	
1.1. Fundamentación del problema	
1.2. Formulación del problema	
1.3. Objetivos:	
1.3.1. Objetivo general	
1.3.2. Objetivos específicos	
CAPITULO II .....	11-32
MARCO TEÓRICO	
2.1. Antecedentes	
2.2. Bases teóricas:	
2.2.1. La deserción	
2.2.2. Clases de deserción estudiantil	
2.2.3. Factores que influyen en la deserción estudiantil	
2.2.3.1. Factor socioeconómico	
2.2.3.2. Factores sociológicos	
2.2.3.3. Factores personales	
2.3. La Educación Técnico Productiva.	
2.3.1. Concepto de Educación Técnico Productiva	
2.3.2. Características de la Educación Técnico Productiva	
2.3.3. Objetivos de la Educación Técnico Productiva	
2.3.4. Organización y acceso a la Educación Técnico Productiva	
2.3.5. La enseñanza técnica y profesional	
2.3.6. Referencia del Sistema Productivo	
2.4. Glosario Terminológico	
CONCLUSIONES .....	
ANEXO .....	

## **RESUMEN**

El presente trabajo académico se desarrolla dentro del campo de la educación y aborda específicamente los factores de la deserción escolar en un CETPRO, tomando como punto de análisis la investigación realizada por Abensur el año 2019 en la ciudad de Nauta. El trabajo se desarrolla con una metodología descriptiva exploratoria.

Este trabajo pretende ser una herramienta importante de gestión y de cumplimiento de los logros educativos.

Palabras clave: deserción, factores, enseñanza técnica

## INTRODUCCIÓN

La presente investigación trata de conocer el tema de la deserción a través de la investigación de “ la relación existente de los factores socioeconómicos y personales en la deserción de los estudiantes en el CETPRO-NAUTA de la Familia profesional HOSTELERIA Y TURISMO durante los años 2014 al 2016.” (Abensur, 2009)

“La experiencia adquirida por ser docente del CETPRO-Nauta y por haber estado en contacto directo con los mencionados estudiantes, ha sido un factor importante para poder realizar el presente trabajo. ” (Abensur, 2009)

“En el **capítulo I**, analizo el área problemática en el cual se desarrolla la investigación, siendo necesario establecer los objetivos, y formular la hipótesis de trabajo. ” (Abensur, 2009)

“En el **capítulo II**, presento el Marco teórico desarrollado y basado en los enfoques actuales sobre los aspectos socioeconómicos y personales de los estudiantes y la deserción estudiantil. ” (Abensur, 2009)

Espero que la presente investigación sirva de guía a otros egresados de nuestra prestigiosa universidad.

## **CAPITULO I**

### **PLANTEAMIENTO DEL ESTUDIO**

#### **1.1. FUNDAMENTACION DEL PROBLEMA**

En el contexto de los estudios no universitarios, el problema de la deserción estudiantil es uno de los problemas de primera importancia que afecta tanto a los estudiantes como a la institución que los acogen, como es el caso del CETPRO-Nauta institución objeto del presente estudio.

Este fenómeno de la deserción estudiantil se refiere al hecho de que el alumno una vez ingresado a la institución y desarrollar determinados módulos se ve obligado a retirarse de sus estudios ya sea temporal o en forma definitiva, motivado por factores de diversa índole, como puede ser por los factores netamente sociales, económicos entre otros de no menos importancia.

En el caso del CETPRO-Nauta de la Familia profesional Hostelería y Turismo este fenómeno de la deserción estudiantil, ha venido ocurriendo frecuentemente e intensificándose precisamente en estos últimos tres años. Como se ha podido observar en los registros de asistencia de los años 2014-2015-2016. Este problema, en la actualidad, afecta aproximadamente a un porcentaje significativo de alumnos, y lógicamente ha venido afectando la marcha normal del cumplimiento de las metas y objetivos de la institución, de ahí el interés de conocer mejor esta problemática.

De continuar desarrollando la problemática descrita y aún agravarse la institución se vería amenazada en el cumplimiento de su misión al ser afectado en el cumplimiento de sus objetivos.

No se encontró ningún trabajo referido a este tema en la biblioteca de nuestra universidad por lo que esta necesidad justifica el presente trabajo de investigación;



el cual tiene como objetivo conocer los factores que influyen para la deserción en la Familia Hostelería y Turismo en los años 2014-2015 y 2016.

Los resultados que se obtengan en la investigación serán de gran utilidad, para la toma de decisiones a fin de hacer prevención de esta problemática por parte de la dirección y docentes del CETPRO-Nauta. Así mismo permitirá conocer y encontrar la forma de reducir la tasa de deserción beneficiando a los alumnos de la institución.

## **1.2. FORMULACION DEL PROBLEMA**

¿Cómo influyen los factores socioeconómicos, y personales en la deserción estudiantil en la Familia Profesional: Hostelería y Turismo en el CETPRO-Nauta, ¿periodo 2014-2015 y 2016?

## **1.3. OBJETIVOS**

### **1.3.1. OBJETIVO GENERAL**

Conocer la relación de los factores socioeconómicos y personales con la deserción estudiantil en un CETPRO.

### **1.3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- ✓ Identificar los factores socioeconómicos que se relacionan con la deserción estudiantil
- ✓ Identificar los factores personales relacionados con la deserción estudiantil en la Familia Hostelería y Turismo
- ✓ Establecer la relación entre los resultados de los factores socioeconómicos y personales con la deserción estudiantil en la Familia Hostelería y Turismo del CETPRO

#### **1.4. JUSTIFICACION DEL TRABAJO**

La presente investigación encuentra su justificación ya que la educación es un derecho de todos los peruanos según lo manda nuestra Constitución Política, por lo que todo joven que ingresa al CETPRO-Nauta debería culminar la carrera técnica con su respectiva constancia o certificación.

La presente investigación ha permitido conocer las razones que llevan a nuestros alumnos a abandonar sus estudios, a la vez nos ha permitido identificar y determinar que los factores socioeconómicos y personales influyen en la deserción de los estudiantes de la Familia Hostelería y Turismo del CETPRO-Nauta, y con ello permitirá que la Institución pueda adoptar planes de mejora para que ello se reduzca al mínimo dándole mayor importancia a acciones estratégicas centradas en el alumnos desde su ingreso al CETPRO así como mientras dure su permanencia en ella; finalmente me atrevo a manifestar que me hizo reflexionar, que es necesario hacer tomar medidas para evitar que las deserciones se sigan incrementando, pues, cada alumno que deja de estudiar disminuye el prestigio académico de nuestro CETPRO, además no ayuda al desarrollo individual de la persona y su familia y con ello la sociedad pierde la oportunidad de desarrollarse de manera integral.

## **CAPITULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1. ANTECEDENTES**

No se encontró trabajo alguno que se haya realizado en el CETPRO-Nauta, pero si encontramos diferentes investigaciones realizadas en otros lugares e instituciones quienes llegaron a las siguientes conclusiones:

- “Las causas de la deserción son motivos de trabajo en un 40%; la falta de vocación en un 24%, entre otros factores ” (Abensur, 2009)
- “Otras investigaciones manifiestan que entre los hallazgos más importantes que influyen en la deserción es el factor económico en un 56%, luego el factor laboral con un 34%, y el factor desmotivados con un 10%. ” (Abensur, 2009)
- “Encontré otra investigación en la cual afirman que las causas principales de la deserción estudiantil en su institución son la falta de recursos económicos y la necesidad de trabajar para poder sobrevivir. ” (Abensur, 2009)

#### **2.2. BASES TEÓRICAS**

##### **2.2.1. LA DESERCIÓN**

Existen varias definiciones sobre este tema, en nuestro caso “La deserción es la separación forzosa o voluntaria de un alumno del sistema educativo y se produce por causas sociales, psicológicas o pedagógicas, etc”; este es uno de los aspectos que refleja la baja calidad de educación, las enormes dificultades

socioeconómicas que afectan a grandes grupos poblacionales. Podemos decir también que la deserción es la situación en la cual, un estudiante inicia una carrera, pero no la termina, siendo este abandono de manera transitoria o definitiva.

### 2.2.2. CLASES DE DESERCIÓN ESTUDIANTIL

“La deserción en el ámbito educativo implica siempre el acto concreto del estudiantado de interrumpir los estudios. Sin embargo, este acto puede clasificarse de varias maneras, según lo que se desee enfocar del fenómeno.

Algunos estudiantes que se matriculan un módulo, dejan de hacerlo durante el módulo siguiente o quizás, incluso, en todo un año académico. El abandono de un módulo puede obedecer a diferentes razones personales, tales como una enfermedad o alguna oportunidad laboral. ” (Abensur, 2009)

#### **Por el momento de deserción:**

“Del análisis, podríamos decir que existe, tomando como referencia el momento en que se da el abandono, los siguientes dos tipos” (Abensur, 2009):

- a. “Deserción intra-módulo: ocurre en el caso de retiros justificados o injustificados durante el semestre. ” (Abensur, 2009)
  - b. “Deserción inter-semestral: se da con el cese de matrícula para un determinado semestre. ” (Abensur, 2009)
- 2) “Otra forma de enfocar el fenómeno que puede generar otra clasificación es la que plantean que el fenómeno de la deserción aparece como un indicador de crisis del sistema educativo, por cuanto la eficiencia de tal sistema debiera permitir la retención de sus estudiantes y permitirles cursar sus actividades curriculares ” (Abensur, 2009)

### 2.2.3. FACTORES QUE INFLUYEN EN LA DESERCIÓN ESTUDIANTIL

Se debe considerar que un importante número de los desertores, siempre señalarán como causas de su abandono a situaciones externas o ajenas a su responsabilidad.

Ya que la responsabilidad propia y la palabra ‘fracaso’, son difíciles de asimilar. Es importante caracterizar a los desertores, tanto en sus condiciones como estudiante de secundaria, como en las que tenían durante el transcurso de su vida, hasta el momento de la deserción.

Algunas de las variables que influyen en la deserción son los factores psicosociales y sociodemográficos del contexto familiar, recursos económicos, alguna limitación física y mental, la ausencia de disciplina y el método en el estudio. Aunado a esto se encuentran deficiencias en los programas académicos, las expectativas sobre la carrera matriculada, la matrícula en carreras no deseadas, la carga académica, el lugar de residencia, oportunidades académicas, la falta de orientación vocacional, complejos componentes de la personalidad (aspiraciones, motivación, entre otros).

Otras variables complementarias que se asocian a la deserción son: los ambientes educativos, la edad (inmadurez), la adaptación social, la apatía por los programas curriculares, el cambio brusco del modelo pedagógico, respecto al que tenían en la escuela secundaria, tipos de evaluación, y cursos de poco interés para su ejercicio profesional.

“Particular énfasis merece la incertidumbre vocacional del estudiante, ya que no es un secreto que, egresando de secundaria, se ve prácticamente sin saber qué hacer, es una necesidad para el trabajar, pero a la vez quiere tener una profesión. Por otra parte, el factor económico también tiene su injerencia en cualquier decisión sobre la continuidad de sus estudios, y pesa mucho más en el inicio de la actividad como estudiante de alguna carrera universitaria o técnica. ” (Abensur, 2009)

La deserción es, por excelencia, un problema del sistema educativo, íntimamente ligado a los entornos, contornos y dintornos del mismo, tales como los ambientes educativos, situaciones familiares, exigencias ambientales y culturales que afectan directamente al desertor. Se considera

que la deserción estudiantil tiene múltiples motivaciones que lo generan, con frecuencia se acusa a la sociedad, a la familia, a la escuela, a los maestros y al propio estudiante, es decir el fenómeno de la deserción puede tener causas endógenas y exógenas. Las motivaciones suelen llamarse factores y estos pueden ser: Factores socioeconómicos y personales que se estudian en esta investigación.

### **2.2.3.1. FACTOR SOCIOECONOMICO**

Este factor está ligado a la pobreza de grandes sectores de la población; es indudable que la desnutrición, las enfermedades, la falta de empleo, la desorganización familiar, etc. Juegan un papel muy importante en la existencia de esta problemática. Entre ellas tenemos: Dificultades de financiamiento, dificultades con el crédito, dificultades económicas, falta de trabajo, salida del lugar de trabajo por motivos de trabajo, dificultades con los docentes o con los propios compañeros estudiantes, la falta de financiamiento en los CETPROS que no tiene programas de ayudas becarias reembolsables.

La alta tasa de desempleo que existe en el país, las expectativas de estudiar en un CETPRO para poder obtener una certificación técnica y poder conseguir un trabajo que le permita tener un nivel de vida adecuado es bastante desalentadora por las desigualdades que existen. El inicio o formación de una nueva familia, es una limitante para seguir sus estudios exitosamente, debido a los nuevos compromisos y responsabilidades.

Así también, las enfermedades, la falta de empleo de los padres, la desorganización familiar, juegan un papel preponderante en la existencia de esta problemática. Aunque aún no existen mayores estudios para “determinar el nivel de incidencia de los factores socioeconómicos en el problema de la deserción, es evidente que la mayor parte de abandonos o de la exclusión se deben a ese fenómeno.” (Abensur, 2009)

“El estudio los Desertores define la deserción escolar como el abandono que los alumnos hacen de sus actividades escolares antes de concluir su ciclo de estudios o de obtener el grado y se considera desertores a los alumnos que por factores intrínsecos o extrínsecos se ven forzados a retirarse de la institución, antes de concluir sus estudios.” (Abensur, 2009)

Se encuentran dos modelos:

- **COSTO - BENEFICIO:** cuando los beneficios sociales y económicos asociados a los estudiantes, son percibidos como mayores de los derivados por modalidades alternas, el estudiante opta por permanecer en la universidad
  
- **FOCALIZACION:** los subsidios constituyen una forma de influir sobre la deserción, cuando se dirigen a los grupos que presentan limitaciones reales para continuar sus estudios. En esta línea, aunque se incluyen las variables demográficas y académicas, solamente se incorporan en el análisis como forma de controlar fuentes de variación que pueden enmascarar los efectos directos de los subsidios y los costos de los estudios sobre la retención de estudiantes.

### **2.2.3.2. FACTORES SOCIOLOGICOS**

Enfatizan en la influencia de factores externos al individuo adicionales a los psicológicos. Muchos estudiosos aducen que el medio familiar es una de las muchas fuentes que expone a los estudiantes a influencias, expectativas y demandas, las que a su vez afectan su nivel de integración social en la universidad; la congruencia normativa actúa directamente sobre el rendimiento académico, el desarrollo intelectual, el apoyo de pares y la integración social, de tal manera que "si las influencias señaladas no se producen en la dirección positiva, implica rendimiento académico insatisfactorio, bajo nivel de integración social y de satisfacción y compromiso institucional, hay

una alta probabilidad de que el estudiante decida abandonar sus estudios. Si los efectos se encuentran en la dirección positiva y son congruentes con la situación inicial, el estudiante logra un desarrollo académico y social acorde con sus expectativas y las institucionales".

### **2.2.3.3. FACTORES PERSONALES**

Se identifican como factores personales a las características, procesos y comportamientos individuales y contextuales correspondientes al ámbito del estudiante. Así como a la madurez para asumir con responsabilidad los estudios superiores, a veces no se tiene definido a largo plazo que es lo que realmente se pretende alcanzar. La poca o inexistente identidad con la institución en que estudia.

El estudiante como protagonista del proceso educativo, exige un conocimiento de sus características personales y comportamientos académicos que le permitan al sistema contener, facilitar y orientar al alumno en su rol de estudiante autónomo y autogestionario. Las características socio demográficas, académicas, laborales, familiares, los comportamientos académicos, su motivación, sus expectativas, etc, denominados tienen un alto impacto en el rendimiento académico. Algunas características en este aspecto tenemos: Problemas familiares, cambio de residencia, problemas de salud con los familiares cercanos, problemas laborales, necesidad de trabajo, la edad, baja escolaridad de los padres, factores motivacionales y emocionales, expectativas no satisfechas, problemas de salud, edad, ausencia de disciplina académica, incompatibilidad del horario de estudio con el horario de trabajo, influencias ejercidas por la familia u otros grupos, rebeldía hacia las figuras de autoridad, falta de compromiso institucional, metas inciertas, apatía, tendencia a la depresión, temperamento agresivo, introversión, carencia de soporte social percibido y funcional, conflictos familiares, padres represivos, adicciones, ausencia de perspectiva de futuro, incompatibilidad de valores personales con valores institucionales.



## **2.3. LA EDUCACION TECNICO PRODUCTIVA.**

### **2.3.1. CONCEPTO DE EDUCACION TECNICO PRODUCTIVA**

La Educación Técnico Productiva es una forma de educación orientada a la adquisición y desarrollo de competencias laborales y empresariales en una perspectiva de desarrollo sostenible, competitivo y humano, así como a la promoción de la cultura innovadora que responda a la demanda del sector productivo y a los avances de la tecnología, del desarrollo local, regional y nacional, así como a las necesidades educativas de los alumnos en sus respectivos entornos.

Asimismo, contribuye a un mejor desempeño de la persona que trabaja, a mejorar su nivel de empleabilidad y a su desarrollo personal, está destinada a las personas que buscan una inserción en el mercado laboral.

### **2.3.2. CARACTERISTICAS DE LA EDUCACION TECNICO PRODUCTIVA**

La Educación Técnico Productiva presenta las siguientes características:

- a) Es Pertinente, ya que oferta capacitación técnica orientada a la producción de bienes y servicios con demanda en el mercado laboral, regional, nacional e internacional.
- b) Es Flexible, porque la organización de los servicios educativos responde a la heterogeneidad de los alumnos y a la peculiaridad de sus contextos, y se organiza en diferentes módulos ocupacionales
- c) Es Innovadora, porque promueve y desarrolla cambios de gestión institucional y pedagógica, orientándose hacia el desarrollo científico y tecnológico
- d) Promueve una cultura de valores éticos, morales y de protección al ecosistema, optimizando los recursos naturales locales y regionales que favorezcan el desarrollo humano
- e) Desarrolla actividades productivas y de servicios empresariales

### **2.3.3. OBJETIVOS DE LA EDUCACION TECNICO PRODUCTIVA**

Los objetivos de la Educación Técnico Productiva son los siguientes:

- a) Propicia la participación de la comunidad educativa, de los gobiernos locales y regionales, de los sectores productivos, de organizaciones laborales y de la sociedad, en las actividades educativas de esta forma educativa
- b) Promueve una cultura emprendedora e innovadora que facilite la inserción laboral de los egresados y que los habilite para generar su propio empleo o empresa

### **2.3.4. ORGANIZACIÓN Y ACCESO A LA EDUCACION TECNICO PRODUCTIVA**

La Educación Técnico Productiva, en conformidad con la Ley de Educación N°28044, está organizada de la siguiente forma:

#### **1) CICLO BASICO**

Este Ciclo provee al alumno las competencias laborales y capacidades necesarias para ejecutar trabajos de menor complejidad que le permitan incorporarse al mercado nacional. Es importante tener presente que para estudiar en el Ciclo Básico no se necesita ningún requisito escolar, solo una previa identificación de capacidades básicas indispensables para el aprendizaje laboral. El Ciclo Básico está organizado en módulos que permitan el logro de competencias con valor y significado para el mundo del trabajo.

#### **2) CICLO MEDIO**

Este Ciclo provee al alumno las competencias laborales necesarias para el ejercicio de una determinada actividad ocupacional especializada, para poder acceder al Ciclo Medio se necesita haber terminado el nivel de Educación Primaria o el Ciclo Intermedio de la Educación Básica Alternativa. Es importante tener presente que el

Ciclo Medio se organiza en Módulos Convergentes que en conjunto constituyen una especialidad Técnico-Productiva. Cada Especialidad Técnico-Productiva se sustenta en su perfil técnico-profesional respectivo

Es importante tener presente lo siguiente:

- ✓ Los Ciclos Básico y Medio no son secuenciales ni propedéuticos sino terminales.
- ✓ El acceso al Ciclo Medio no está ligado al seguimiento ni a la culminación del Ciclo Básico
- ✓ El egresado de cualquiera de los Ciclos debe estar capacitado para acceder al mercado laboral
- ✓ Los Centros de Educación Técnico-Productiva podrán brindar el Ciclo Básico o el Ciclo Medio o ambos simultáneamente, en conformidad con las normas que expida el Ministerio de Educación.

### **2.3.5. LA ENSEÑANZA TÉCNICA Y PROFESIONAL**

Es la que engloba la formación profesional sistematizada, continua y ocupacional. La formación profesional debe satisfacer la demanda de competencias profesionales en términos de pertinencia y calidad, es por ello que, para alcanzar un nivel de oferta de competencias profesionales acorde con la demanda, las políticas en materia de competencias profesionales tienen que asegurar la adquisición de competencias útiles, promover el aprendizaje a lo largo de la vida y generar un alto nivel de competencias y un número suficiente de trabajadores calificados. Es importante que exista igualdad de oportunidades en el acceso a la educación y al trabajo.

Es importante tener presente que la UNESCO entiende la Educación Técnica, como, una educación destinada principalmente a que los participantes adquieran destrezas y conocimientos prácticos y la comprensión necesaria para que puedan conseguir un trabajo

## 2.3.6. REFERENCIA DEL SISTEMA PRODUCTIVO

### A) PERFIL PROFESIONAL

#### ➤ **COMPETENCIA GENERAL.**

"Ejecutar la preparación de los medios e instalaciones de cocina; colaborar en la preparación de elaboraciones culinarias."

(Minedu, 2010)

#### ➤ **CAPACIDADES PROFESIONALES.**

##### ✓ **ORGANIZACIÓN.**

"Conocer todos los servicios que brinda el establecimiento"  
(Minedu, 2010)

"Tener visión de conjunto de todo el proceso de elaboraciones culinarias"(Minedu, 2010)

"Realizar sus tareas respetando las normas de higiene y seguridad del sector" (Minedu, 2010)

"Tener vocación de servicio que se vea reflejada en su trabajo" (Minedu, 2010)

"Tener iniciativa para brindar aportes en beneficio de un mejor servicio" (Minedu, 2010)

"Trabajar siempre con orden, puntualidad y honradez, garantizando a los clientes un servicio de óptima calidad."(Minedu, 2010)

"Tener buenos hábitos de aseo personal con la finalidad de realizar s trabajo de manera higiénica."(Minedu, 2010)

##### ✓ **COOPERACION Y COMUNICACIÓN**

"Relacionarse adecuadamente y ser comunicativo con su equipo de trabajo y así mismo colaborar en la realización de los objetivos asignados al grupo" (Minedu, 2010)

##### ✓ **CONTINGENCIAS**

"Solucionar problemas de requerimiento y disponibilidad de medios y materiales de su competencia" (Minedu, 2010)

"Adaptarse a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de cambios en la organización de la empresa y cambios en las técnicas relacionadas con su profesión. " (Minedu, 2010)

✓ **RESPONSABILIDAD Y AUTONOMIA.**

"Un ayudante de cocina es responsable de ejecutar correctamente todas las tareas que le dan el chef y el maestro cocinero. Es responsable de seleccionar para las elaboraciones culinarias, los insumos que se encuentran en óptimas condiciones de consumo." (Minedu, 2010)

**"Puede ser asistido:** en el reporte de los insumos que se hayan malogrado o cuyo período de consumo haya caducado." (Minedu, 2010)

**"Debe ser asistido:** en la preparación de elaboraciones culinarias complejas" (Minedu, 2010)

## **B) EVOLUCION PREVISIBLE DE LA PROFESION**

Luego de un largo periodo en que nuestro país estaba aislado del sistema financiero internacional y que la violencia interna era un problema grave, se ha dado paso a recuperar la imagen del país incentivando el turismo como una revalorización de los recursos arqueológicos y ecológicos. En este sentido, en nuestro país existen proyectos hoteleros

por un monto de más de 315 millones de dólares, inversión que incrementara la capacidad en 2651 habitantes. El turismo receptivo ha aumentado en 30% anual desde 1992 y se espera que siga aumentando en 25% anual hasta el 2002.

"El marco legal para el incentivo del turismo es atractivo para los inversionistas, por ejemplo, los nuevos hoteles están exentos del impuesto mínimo a la renta y del impuesto predial y se puede aplicar una tasa de depreciación del 10% durante los 3 primeros años si están localizados en Lima y por los 5 primeros años si están localizados

en el resto del país. Además, se ha eliminado el requisito de visa para entrar al país desde la mayoría de países desarrollados" (Minedu, 2010).

"El sector turismo será uno de los motores de nuestra economía que se presentará como una ventaja competitiva para equilibrar nuestra balanza comercial. " (Minedu, 2010)

"En la actualidad la creación de nuevos puestos de trabajo en el sector es una realidad, de la misma manera el nivel de exigencia es cada vez mayor y exige mayor competencia por parte de los hoteleros." (Minedu, 2010)

"Los posibles centros de trabajo para este perfil ocupacional podrían ser: hoteles, hostales, albergues, residencias que tengan servicio de comedor, restaurantes, cafeterías, autoservicios y concesiones. Hospitales, clínicas, empresas e Instituciones que tienen servicio de comedor, tales como fábricas, clubes, casinos, etc." (Minedu, 2010)

### C) UNIDADES DE COMPETENCIA

UNIDADES DE COMPETENCIA	REALIZACIONES	CRITERIOS DE REALIZACION
UNIDAD N°1 Ejecutar la preparación y acondicionamiento de los medios e instalaciones del área de cocina, efectuar operaciones de manipulación y pre elaboración de alimentos.	"Realizar las operaciones de puesta a punto del área de cocina; limpiar y mantener en buen estado de uso, equipos, útiles, maquinaria, batería y servicios, según los procedimientos del establecimiento" (Minedu, 2010)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ "Antes de proceder con la limpieza de cualquier artefacto eléctrico, verifica que este apagado, cierra el paso de combustible o energía, lo desconecta y lo deja enfriar"(Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Limpia la cocina, la campana extractora, la plancha y el horno. Seca la totalidad del artefacto y una vez seca, aplica grasa en la plancha. Verifica que todas las piezas estén en su lugar y abre la llave que da paso al combustible o energía" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Limpia la refrigeradora, congeladora y demás artefactos eléctricos. Si hubiera, retira todos los alimentos del interior del equipo, cuidando de ubicarlos temporalmente donde puedan conservarse correctamente. Utiliza las técnicas, útiles y productos de limpieza adecuados para cada</li> </ul>

caso. Verifica que todas las piezas estén en su lugar y abre la llave que da paso al combustible o energía." (Minedu, 2010)

- ✓ "Limpia y desinfecta las mesas de trabajo, los estantes, armarios, carros estantes, sillas y bancos. Utiliza las técnicas, útiles y productos de limpieza adecuados para cada caso, cuidando de no dejar residuos de alimentos o detergentes en los equipos" (Minedu, 2010)
- ✓ "Limpia la batería de cocina: ollas, sartenes, asaderas, teteras. Emplea las técnicas, útiles y productos adecuados para cada caso. Retira los residuos, quita el sarro, remoja con agua caliente, refriega, enjuaga, pule y seca, según sea el caso. Verifica la limpieza" (Minedu, 2010)
- ✓ "Limpia el servicio. Separa los cucharones, los tenedores, los cuchillos, las espátulas, las espumaderas, las cucharitas, etc." (Minedu, 2010)
- ✓ "Selecciona y prepara los detergentes a usar en cada caso. Determina los utensilios a pulir. Procede con la limpieza utilizando las técnicas y útiles adecuados para cada caso. Verifica la limpieza para evitar que queden residuos de alimentos o detergentes en los servicios" (Minedu, 2010)
- ✓ "En todo el proceso de limpieza tiene en cuenta el material del cual están confeccionados los artículos u artefactos" (Minedu, 2010)
- ✓ "Ordena todos los artículos, considerando su uso y las normas establecidas en la empresa" (Minedu, 2010)
- ✓ "Cambia los tachos de desperdicio sucios por tachos limpios, cuidando de no realizar acciones que perjudiquen la higiene del servicio. En caso de usar bolsas para este servicio, bota los desperdicios con bolsa incluida" (Minedu, 2010)
- ✓ "Una vez terminada las tareas de limpieza, se asea antes de manipular los alimentos" (Minedu, 2010)
- ✓ "Sigue normas básicas de almacenamiento" (Minedu, 2010)

Almacenar las mercancías recibidas, siguiendo

- las indicaciones del  
almacenero o  
persona encargada
- ✓ "Distribuye los alimentos en las zonas de conservación y almacenaje de acuerdo con su naturaleza y características" (Minedu, 2010)
  - ✓ "No mezcla la mercancía antigua con la fresca" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Los distribuye de forma tal que pueda ubicarlos fácilmente" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Informa al responsable del área el estado de los productos que están pronto a malograrse" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Mantiene la despensa y las cámaras congeladoras limpias y ordenadas" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Verifica que almacenes y bodegas mantienen las condiciones higiénicas, sanitarias y ambientales para la óptima conservación de alimentos " (Minedu, 2010)
- Retirar del almacén  
los alimentos  
solicitados por el  
chef o maestro  
cocinero
- ✓ "Realiza el aprovisionamiento interno con diligencia, eficacia y espíritu de colaboración" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Ejecuta el trabajo siguiendo el procedimiento establecido por la empresa" (Minedu, 2010)
- Manipular en crudo  
todo tipo de  
vegetales, según los  
procedimientos del  
establecimiento
- ✓ "Examina los diversos vegetales y verifica que se encuentran en óptimas condiciones" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Dependiendo del tipo de vegetal y según las indicaciones del chef, realiza las pre elaboraciones necesarias para su posterior utilización en elaboraciones culinarias" (Minedu, 2010)
  - ✓ "En el caso de las menestras y cereales, empleando técnicas adecuadas, separa de modo ordenado, granos de hojas, semillas, piedras y deshechos" (Minedu, 2010)
  - ✓ "La las legumbres en agua fría y corriente, antes de usarlas" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Almacena todos estos alimentos empleando las técnicas y los envases apropiados para cada caso" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Conserva las raíces, tubérculos y bulbos a temperatura ambiental" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Conserva las legumbres de hojas en tazones de agua a temperatura ambiental,



- para evitar que se marchiten" (Minedu, 2010)
- ✓ "Conserva los vegetales frescos separados de los vegetales antiguos, para consumir los antiguos primero." (Minedu, 2010)
  - ✓ "Reconoce los vegetales frescos por la firmeza de las hojas y frutos, color intenso, raíces y tallos sanos y humedad normal" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Observa las medidas de seguridad e higiene" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Realiza la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso" (Minedu, 2010)
- Apoyar al maestro cocinero en la preparación y manipulación de los pescados y mariscos, según los procedimientos del establecimiento
- ✓ "Confirma que todos los pescados y frutos de mar se encuentran en óptimas condiciones de consumo" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Lava los insumos con agua fría y corriente" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Reconoce el pescado en estado de frescura por las agallas de color rojo vivo, los ojos sobresaltados, la carne sólida, las escamas brillantes y el olor suave a pescado. " (Minedu, 2010) Diferencia pescados largos de redondos
  - ✓ "Realiza las pre elaboraciones requeridas para su posterior utilización en elaboraciones culinarias, empleando los útiles y las técnicas adecuadas para cada caso" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Abre los mariscos introduciendo la punta de un cuchillo sin dañar el contenido, pegando la punta del cuchillo hacia la tapa superior, en algunos casos saca la parte comestible por completo. Separa las vísceras de la parte comestible y las lava en colador con abundante agua fría" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Lava los moluscos con agua fría en un recipiente hondo. Escurre en un colador y los voltea para quitar vísceras, tinta y cartílagos. Les quita la piel con los dedos y los vuelve a lavar con agua fría" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Almacena los alimentos empleando las técnicas y envases apropiados para cada caso" (Minedu, 2010)

- Apoyar al maestro cocinero en la preparación y manipulación de aves para su posterior utilización, según los procedimientos del establecimiento
- ✓ "Blanquea ciertos mariscos como pulpos, calamares y machas para su óptima conservación. Pasa los mariscos por agua hirviendo debidamente aromatizada, por espacio de cinco minutos. Los deja enfriar antes de guardarlos en la refrigeradora" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Observa las medidas de seguridad e higiene" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Realiza la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Confirma que los alimentos se encuentran en óptimas condiciones de consumo. Revisa que el olor, color y textura sean los característicos." (Minedu, 2010)
  - ✓ "Procede con eviscerado y troceado, utilizando las técnicas y útiles adecuados para que la carne se conserve fresca y no se maltrate en la limpieza" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Almacena los alimentos empleando las técnicas y envases apropiados para cada caso" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Observa las medidas de seguridad e higiene" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Realiza la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso" (Minedu, 2010)
- Apoyar al maestro cocinero en la preparación y manipulación de carnes para su posterior utilización, según los procedimientos del establecimiento
- ✓ "Confirma que las carnes se encuentran en óptimas condiciones de consumo. Revisa que el olor, color y textura sean los característicos" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Dependiendo del tipo de corte de la carne, procede con el trozado o fileteado, empleando los útiles y las técnicas adecuadas" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Almacena los alimentos empleando las técnicas y envases apropiados para cada caso" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Observa las medidas de seguridad e higiene" (Minedu, 2010)
  - ✓ "Realiza la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso" (Minedu, 2010)

	Preparar y manipular menudencias, según los procedimientos del establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ "Realiza la limpieza y las operaciones de pre elaboración necesarias para su posterior utilización" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Emplea los útiles y las técnicas adecuadas" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Almacena los alimentos empleando las técnicas y envases apropiados para cada caso" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Observa las medidas de seguridad e higiene"(Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Realiza la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso" (Minedu, 2010)</li> </ul>
<b>UNIDAD N°2</b> Realizar elaboraciones culinarias; colaborar en la elaboración de preparaciones culinarias más complejas	Ejecuta la Mise en Place requerida para el chef o maestro cocinero, preparando diferentes elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones elementales y utilización posterior	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ "Recibe instrucciones del chef o maestro cocinero" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Retira del almacén los alimentos requeridos, revisando que estén en optimo estado de consumo" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Selecciona y acomoda los utensilios y equipos necesarios, verificando que estén en óptimas condiciones de uso" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Prepara los equipos a utilizar y verifica que estén operativos" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Prepara salsas grandes o salsas madres y derivados, teniendo en cuenta tres factores: dosificación de sus ingredientes, consistencia del producto obtenido y la acertada asociación con el plato al que la salsa ha de acompañar" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Maneja correctamente los equipos correspondientes" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Una vez finalizada la elaboración, presenta el producto de acuerdo con las normas establecidas, o lo almacena en los recipientes a las temperaturas adecuadas" (Minedu, 2010)</li> </ul>
	Colaborar en la realización de los acabados y la presentación de diferentes platos, según los	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ "Realiza la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Utiliza el menaje adecuado, confirmando que este impecable" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Aplica las salsas y emplea los fondos y guarniciones requeridas para cada tipo de elaboración" (Minedu, 2010)</li> </ul>

procedimientos del establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ "Aplica las técnicas adecuadas para la presentación de los diferentes platos" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Ejecuta el trabajo siguiendo indicaciones del maestro cocinero" (Minedu, 2010)</li> </ul>
Colaborar en la realización de diferentes platos y aprovisionamiento para servicios tipo "buffet", en sus diferentes modalidades, según los procedimientos del establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ "Recibe instrucciones del maestro cocinero" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Retira del almacén los alimentos requeridos, revisando que estén en optimo estado de consumo" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Selecciona y acomoda las herramientas necesarias, verificando que estén en óptimas condiciones de uso" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Prepara los equipos a utilizar de acuerdo al tipo de buffet, verificando que estén operativos" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Aplica las técnicas básicas de manipulación o tratamiento de ellos alimentos" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Mantiene la presentación de las elaboraciones hasta su servicio" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Realiza la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso" (Minedu, 2010)</li> </ul>
Preparar los postres mas significativos y de mayor demanda, siguiendo indicaciones del maestro cocinero	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ "Sigue instrucciones del responsable de cocina" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Respeta las medidas de los insumos y los prepara siguiendo sus recetas de forma exacta" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Participa en la elaboración de los postres básicos fríos y calientes" (Minedu, 2010)</li> <li>✓ "Realiza la limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso" (Minedu, 2010)</li> </ul>

## 2.4. GLOSARIO TERMINOLOGICO

### ❖ DESERCIÓN:

“Es el abandono voluntario o forzado de la carrera en la que el estudiante se matriculó. El fenómeno se produce cuando el estudiante se retira de la institución sin completar un módulo de estudio, asociando el retiro parcial con una forma de deserción potencial. ” (Abensur, 2009)

### ❖ DESERCIÓN ESTUDIANTIL:

“Es el abandono voluntario que el alumno hace del programa antes de su culminación, conforme al reglamento académico. Se dan en los tipos” (Abensur, 2009):

- **Deserción académica (D.A):**

“Abandono del aula por razones estrictamente académicas. ” (Abensur, 2009)

- **Deserción no académica (DNA):**

“Abandono voluntario que el alumno hace de las actividades académicas a lo largo del programa y cuyas causas pueden ser de tipo exógeno o endógeno a la institución. ” (Abensur, 2009)

❖ **DESERTORES:**

“Son los alumnos que por factores intrínsecos (o propios del alumno) y extrínsecos (externos al alumno) se ven forzados a retirarse de la institución, antes de concluir sus estudios. ” (Abensur, 2009)

❖ **DESERCIÓN PERMANENTE:**

“Es el fenómeno que se produce cuando el estudiante se retira de la institución sin completar un programa académico y no retorna a ella. ” (Abensur, 2009)

❖ **DESERCIÓN TEMPORAL:**

“Es el fenómeno que se produce cuando el estudiante se retira de la institución sin completar un programa académico y retorna a ella, es un retiro parcial o deserción potencial. ” (Abensur, 2009)

❖ **FACTOR:**

“Son motivaciones que pueden originar causas el problema de la deserción estudiantil, tales como factores endógenos (los psicológicos), factores exógenos (la sociedad, la familia, el medio ambiente, etc.) ” (Abensur, 2009)

❖ **FACTOR SOCIOECONÓMICO:**

“Es la motivación de orden social y económico que puede originar el abandono estudiantil antes de culminar una carrera profesional. ” (Abensur, 2009)

### **RECOMENDACIONES**

- 1) En esta orientación se debe propiciar la búsqueda de otros factores intervinientes que puedan ser condicionantes para que pueda existir la deserción de los estudiantes de la Familia Profesional: Hostelería y Turismo, es posible que factores como aspectos motivacionales, la exigencia del servicio académico de la institución pueden ser variables que necesitan ser estudiadas con mayor profundidad pudiendo estos aportar nuevos elementos al objeto de estudio.
- 2) Es necesario implementar una acción tutorial y orientación al educando, luego de hacer un diagnóstico inicial a través de encuestas u otras formas para poder determinar con precisión las condiciones mediante las cuales se presentan los estudiantes al CETPRO objeto de nuestro estudio, así se podrá delinear un programa efectivo para prevenir o reducir al mínimo la deserción estudiantil.
- 3) “La acción tutorial y la orientación a través de talleres, entrevistas o asesorías, deberá acentuar cada vez más el énfasis por fortalecer al estudiante para adquirir confianza y el compromiso de hacer efectivo sus metas académicas.” (Abensur, 2009)

## **CONCLUSIONES**

Luego de haber concluido con la redacción del informe me encuentro en condiciones de formular algunas conclusiones:

**PRIMERA.-** La existencia de la deserción estudiantil como uno de los importantes problemas que afectan al estudiante y a la institución.

**SEGUNDA.-** La real existencia de la base económica como uno de los factores principales para que ocurra la deserción estudiantil se une a ello otros factores, que son los personales.

**TERCERA.-** De la encuesta realizada a 34 estudiantes quienes dejaron de estudiar en la Familia Profesional: Hostelería y Turismo del CETPRO-Nauta, se han logrado identificar los siguientes factores socioeconómicos que se relacionan con la deserción de los estudiantes. “El dinero que obtienen para su subsistencia lo obtienen por cuenta propia lo cual implica que la mayoría de los estudiantes no dispone de bienes familiares o servicios propios que le generen un ingreso económico permanente.

## REFERENCIAS

Abensur, S. (2009). Factores socioeconómicos y personales relacionados con la deserción estudiantil en la Escuela de Negocios Internacionales de la Facultad de Ciencias Económicas y Negocios de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, 2002-2006 (Tesis). Universidad Nacional Mayor De San Marcos. Loreto. Perú.

Minedu. (2010). Actualización de los perfiles del catálogo nacional de títulos y certificaciones (Referenge productivo). Recuperado de: [https://issuu.com/deperu.com/docs/actualizacion\\_perfiles\\_hos\\_turismo](https://issuu.com/deperu.com/docs/actualizacion_perfiles_hos_turismo)

MINEDU (2016). Modulo 2, Planificación Escolar. Lima: Ricod del Perú S.A.C. Pp. 83

MINEDU (2017). Orientaciones para el diálogo reflexivo en el proceso de Acompañamiento Pedagógico. Lima Ilustra Consutores. Pág 15

MINEDU. Norma y orientaciones para el desarrollo de año escolar 2017 en instituciones educativas y programas de la educación básica. - Ed. MV FENIX. Lima – Perú. Pág 61.

MINEDU (2017), Las Normas y orientaciones para el desarrollo del año escolar 2017, descargado de <http://www.minedu.gob.pe/agenda/pdf/participacion-de-los-padres-de-familia.pdf>.



## FACTORES RELACIONADOS CON LA DESERCIÓN ESTUDIANTIL EN LA FAMILIA PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO

### INFORME DE ORIGINALIDAD

<b>25%</b> INDICE DE SIMILITUD	<b>25%</b> FUENTES DE INTERNET	<b>1%</b> PUBLICACIONES	<b>18%</b> TRABAJOS DEL ESTUDIANTE
-----------------------------------	-----------------------------------	----------------------------	---------------------------------------

### FUENTES PRIMARIAS

<b>1</b>	<a href="http://cybertesis.unmsm.edu.pe">cybertesis.unmsm.edu.pe</a> Fuente de Internet	<b>10%</b>
<b>2</b>	Submitted to Universidad Cesar Vallejo Trabajo del estudiante	<b>5%</b>
<b>3</b>	<a href="http://destp.minedu.gob.pe">destp.minedu.gob.pe</a> Fuente de Internet	<b>2%</b>
<b>4</b>	<a href="http://repositorio.unp.edu.pe">repositorio.unp.edu.pe</a> Fuente de Internet	<b>2%</b>
<b>5</b>	<a href="http://repositorio.unsa.edu.pe">repositorio.unsa.edu.pe</a> Fuente de Internet	<b>1%</b>
<b>6</b>	<a href="http://elcuchonelsonmandela.blogspot.com">elcuchonelsonmandela.blogspot.com</a> Fuente de Internet	<b>1%</b>
<b>7</b>	<a href="http://repositorio.unjbg.edu.pe">repositorio.unjbg.edu.pe</a> Fuente de Internet	<b>1%</b>
<b>8</b>	<a href="http://repositorio.untumbes.edu.pe">repositorio.untumbes.edu.pe</a> Fuente de Internet	<b>1%</b>

9	<a href="http://www.slideshare.net">www.slideshare.net</a> Fuente de Internet	1%
10	<a href="http://www.redalyc.org">www.redalyc.org</a> Fuente de Internet	1%
11	<a href="http://es.scribd.com">es.scribd.com</a> Fuente de Internet	<1%
12	<a href="http://destpsistemas.minedu.gob.pe">destpsistemas.minedu.gob.pe</a> Fuente de Internet	<1%
13	<a href="http://www.scribd.com">www.scribd.com</a> Fuente de Internet	<1%
14	Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Peru Trabajo del estudiante	<1%
15	Submitted to Universidad Nacional de Tumbes Trabajo del estudiante	<1%
16	<a href="http://repositorio.uncp.edu.pe">repositorio.uncp.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1%

Exportar citas

Activo

Exportar coincidencias + 12 citas

Exportar bibliografía

Activo