

FORMATO DE HOJA DE VIDA



I. DATOS PERSONALES

APELLIDOS Y NOMBRES	Hermosa Cahuapaza, Elva
DNI	29404313
FECHA DE NACIMIENTO (día/mes/año)	17/07/1956
LUGAR DE NACIMIENTO	Puno
ESTADO CIVIL	Viuda
DIRECCION ACTUAL	República de Argentina 219, La Negrita
NRO. RUC ACTIVO	10294043131
TELEFONO CELULAR	987 076565
TELEFONO FIJO	
CORREO ELECTRONICO	elvahq56@hotmail.com
Nº COLEGIATURA VIGENTE (Sólo si el puesto lo requiere e indicar Nro. de folio)	

II. FORMACIÓN ACADÉMICA

FORMACION	NOMBRE DE LA INSTITUCION	GRADO ACADÉMICO	PROFESIÓN O ESPECIALIDAD	MES/AÑO		FECHA DE EXTENCION DEL TITULO (Mes/Año)	Nº Folio de sustento
				DESDE	HASTA		
DOCTORADO				/	/		
MAESTRÍA				/	/		
DIPLOMADO O ESPECIALIZACION				/	/		
TÍTULO UNIVERSITARIO				/	/		
BACHILLER				/	/		
TÍTULO PROFESIONAL TÉCNICO	ESCOTUR	Profesional Técnico	Gastronomía	01/2018	05/2021	05/2021	
TÍTULO TÉCNICO				/	/		
FORMACION TECNICA				/	/		
OTROS ESTUDIOS				/	/		

(Agregue más filas si fuera necesario)

(Cabe indicar que cada curso de especialización debe tener no menos de 24 horas y los diplomados no menos de 90 horas).

III. ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS:
Cursos, seminarios, talleres, etc.

N°	INSTITUCIÓN	TEMA	DURACIÓN		DURACIÓN (Horas)	N° Folio sustento
			INICIO	FIN		
1	Instituto ESDIT	Herramientas Digitales	11/2023	11/2023	8	En trámite
2	Instituto ESDIT	CAPACITACIÓN DOCENTE Evaluación por competencias	03/2023	03/2023	40	
3	Instituto ESDIT	CAPACITACIÓN DOCENTE Sesiones de aprendizaje y estrategias metodológicas para la educación superior	02/2023	03/2023	40	
4	Instituto ESDIT	CAPACITACIÓN DOCENTE Formulación de Silabus	02/2023	02/2023	40	
5	Instituto ESDIT	CAPACITACIÓN DOCENTE Perfil de Buen Docente	02/2023	02/2023	40	
6	CETPRO MADRE CORAZÓN DE MARÍA	Digitación en ofimática	03/2022	12/2022	240	
7	ESCUELA DE PASTELERÍA "EL CHEFF"	Postres de vitrina en copa	02/2020	02/2020	5	
8	UNIVERSIDAD NACIONAL DE TRUJILLO	Gastronomía Vegetariana		01/2020	100	
9	ESCUELA DE PASTELERÍA Y GASTRONOMÍA "EL CHEFF"	Chocolatería Artística	07/2019	07/2019	20	
10	ESCUELA DE PASTELERÍA Y GASTRONOMÍA "EL CHEFF"	Panadería y Bollería Fina	07/2019	07/2019	20	
11	VALOR ED PERÚ	Diplomado Internacional de especialización en pedagogía culinaria	04/2019	06/2019	408	
12	PASTELLO TALLER DE PASTELERÍA	Decoración en Crema Chantilly		12/2018	32	

(Agregue más filas si fuera necesario)

IV. CONOCIMIENTOS DE OFIMÁTICA
Marcar con una X el nivel alcanzado

OFIMÁTICA	NIVEL DE DOMINIO			N° Folio de sustento
	BÁSICO	INTERMEDIO	AVANZADO	
Word		X		
Excel	X			
PowerPoint		X		
Otros - detallar:				

V. EXPERIENCIA GENERAL

(Coloque la cantidad de años y meses acumulados de experiencia laboral general)

Tiempo total de la experiencia general:	AÑOS	MESES
	<u>46</u>	

EMPRESA O INSTITUCION	CARGO	FUNCIONES (*)	DURACIÓN		TIEMPO EN EL CARGO (Años y Meses)	N° Folio sustento
			INICIO	FIN		
IE Nuestra señora de la Asunción	Docente	Docencia	04/2006	12/2006	8 meses	
ESDIT	Cheff Instructor	Docencia	2003	A LA ACTUALIDAD	21 años	

(Agregue más filas si fuera necesario)

(*) Describa brevemente las principales actividades o funciones realizadas

VI. EXPERIENCIA ESPECIFICA (COMO DOCENTE)

(Coloque la cantidad de años y meses acumulados de experiencia laboral específica)

Tiempo total de la experiencia específica:	AÑOS	MESES
	<u>21</u>	<u>8</u>

EMPRESA O INSTITUCION	CARGO	FUNCIONES (*)	DURACIÓN		TIEMPO EN EL CARGO (Años y Meses)	N° Folio sustento
			INICIO	FIN		
IE Nuestra señora de la Asunción	Docente	Docencia	04/2006	12/2006	8 meses	
ESDIT	Cheff Instructor	Docencia	2003	A LA ACTUALIDAD	21 años	

(Agregue más filas si fuera necesario)

(*) Describa brevemente las principales actividades o funciones realizadas que acredite el cumplimiento de los requisitos

VII. REFERENCIAS LABORALES

Nº	NOMBRE DE LA ENTIDAD O EMPRESA	CARGO DE LA REFERENCIA	NOMBRE DEL CONTACTO	TELÉFONOS
1	ESDIT	ADMINISTRADORA	CECILIA PINTO	95937447

Arequipa, 11 de febrero del 2024



Elva Hermosa Cahuapaza
DNI N° 29404313



Huella Digital

La información contenida, tiene carácter declaración jurada según la Ley N° 27444. Ley de Procedimientos administrativos.



CERTIFICADO

Otorgado a:

HERMOSA CAHUAPAZA ELVA

Por haber participado de la:

CAPACITACIÓN DOCENTE - EVALUACIÓN POR COMPETENCIAS

Temas: Instrumentos de evaluación y llenado de registros

Con una duración de 40 horas académicas

Realizado del 11/03/2023 AL 17/03/2023

Auditorio del Instituto ESDIT.



Arequipa, marzo de 2023


Mg. Elsa María Olveda
Directora I.T.P. "ESDIT"



CERTIFICADO

Otorgado a:

HERMOSA CAHUAPAZA ELVA

Por haber participado de la:

CAPACITACIÓN DOCENTE

Sesiones de aprendizaje y estrategias metodológicas para la educación superior

Con una duración de 40 horas académicas

Realizado del 25/02/2023 al 02/03/2023

Auditorio del Instituto ESDIT.



Arequipa, marzo de 2023

Elva
Mg. Elva María Oviedo
Directora I.E.S.P. "ESDIT"



CERTIFICADO

Otorgado a:

HERMOSA CAHUAPAZA ELVA

Por haber participado de la:

CAPACITACIÓN DOCENTE *Formulación de sílabus*

Con una duración de 40 horas académicas

Realizado del 18/02/2023 al 24/02/2023

Auditorio del Instituto ESDIT.

Arequipa, marzo de 2023

TEMARIO

- Formulación de unidades de competencia, módulos formativos, capacidades, indicadores de logro y elementos de capacidad
- Lineamientos académicos para la planificación curricular
- Taxonomía de verbos Benjamin Bloom y Robert Gagné
- Requisitos para la planificación curricular
- Formulación de sílabus
- Taller de elaboración de sílabus
- Prueba de Evaluación
- Presentación de sílabus elaborados por carrera



Ms. Elba María Mojica Oviedo
Directora de A.S.T.P. "ESDIT"



CERTIFICADO

Otorgado a:

HERMOSA CAHUAPAZA ELVA

Por haber participado de la:

CAPACITACIÓN DOCENTE

Perfil de Buen Docente

Con una duración de 40 horas académicas

Realizado del 10/02/2023 al 17/02/2023

Auditorio del Instituto ESDIT.

Arequipa, marzo de 2023

TEMARIO

- Marco del buen desempeño docente
- Estrategias para generar conductas asertivas
- Retos de la educación tecnológica.



Dr. Wilfredo María Oviedo
Arequipa, Directora L. de T.P. "ESDIT"

SERIE E N° 214240



MINISTERIO DE EDUCACIÓN



CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO - PRODUCTIVA N° 2273 - 08

"MADRE CORAZÓN DE MARÍA"

Certificado

Otorgado a **ELVA HERMOSA CAHUAPAZA**

Por haber aprobado satisfactoriamente el Módulo
DIGITACIÓN EN OFIMÁTICA

del ciclo **BÁSICO** con una duración de **240** horas.

Lugar y Fecha: **Arequipa, 01 de Setiembre de 2023**



[Firma]
DIRECTOR(A) CETPRO
(Firma, post firma y sello)



[Firma]
DIRECTOR(A) D.R.E.U.G.E.L.
(Firma, post firma y sello)



[Firma]
PROFESOR(A)
(Firma, post firma y sello)

0723361057422

010251

CICLO: BASICO PROMEDIO 16

RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN DEL MÓDULO: N° 01401 FECHA: 12/02/2018

MÓDULO: DIGITACIÓN EN OFIMÁTICA

DURACIÓN: 240 Hrs. FECHA DE INICIO: 14 03 2022 FECHA DE TÉRMINO: 26/ 12 /2022

CAPACIDADES TERMINALES

Opera y administra el entorno del sistema operativo

Elabora documentos utilizando un procesador de textos

Realiza el proceso de información utilizando hojas de cálculo

Elabora presentaciones en Power Point

INSTITUCIONES EN LAS QUE HA REALIZADO LA PRÁCTICA PRE-PROFESIONAL (RAZÓN SOCIAL - DIRECCIÓN)		Nº DE HORAS
CETPRO MADRE CORAZÓN DE MARÍA		72
Calle Juan Manuel Polar Mz. H, Lt. 01 - Tiabaya		
TOTAL:		72

IMP - MED - TP 0910 - 2021

Prof. Mónica Cruz González
Rectora del Instituto Tecnológico de Lima
USL - ALCALDÍA



REPÚBLICA DEL PERÚ
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
A NOMBRE DE LA NACIÓN



EL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PRIVADO

ESCOTUR

ELVA HERMOSA CAHUAPAZA

Por cuanto Don (ña):

Ha cumplido satisfactoriamente con las normas y disposiciones reglamentarias vigentes, le otorga el título de
Profesional Técnico en:

GASTRONOMÍA

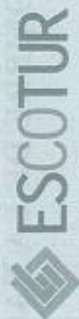
POR TANTO

Se expide el presente TÍTULO para que se le reconozca como tal.

Dado en Arequipa a los 04 días del mes de Mayo del 2021.



DIRECTOR GENERAL (sello, firma y postfirma)



Código de Registro Institucional

Nº ESCOTUR-G-005-21

Código de Registro MINEDU

Nº 125202100670



SERIE E N° 214240



MINISTERIO DE EDUCACIÓN



CENTRO DE EDUCACIÓN TÉCNICO - PRODUCTIVA N° 2273 - 08

"MADRE CORAZÓN DE MARÍA"

Certificado

Otorgado a **ELVA HERMOSA CAHUAPA**

Por haber aprobado satisfactoriamente el Módulo
DIGITACIÓN EN OFIMÁTICA

del ciclo **BÁSICO**, con una duración de **240** horas.

Lugar y Fecha: Arequipa, 01 de Setiembre de 2023



Ing. Glenny Sonia Torres Quispe
DIRECTOR(A) CENTRO
(Firma, post firma y sello)



Prof. Pascual Carlos Mari Samayán
DIRECTOR(A) D.R.E./U.G.E.L.
(Firma, post firma y sello)



PROFESOR(A)
(Firma, post firma y sello)

0723361057422

U10201

CICLO: BASICO PROMEDIO 16

RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN DEL MÓDULO: N° 01401 FECHA: 12/02/2018

MÓDULO: DIGITACIÓN EN OFIMÁTICA

DURACIÓN: 240 Hrs. FECHA DE INICIO: 14 03 2022 FECHA DE TERMINO: 26 / 12 / 2022

CAPACIDADES TERMINALES
Opera y administra el entorno del sistema operativo
Elabora documentos utilizando un procesador de textos
Realiza el proceso de información utilizando hojas de cálculo
Elabora presentaciones en Power Point

INSTITUCIONES EN LAS QUE HA REALIZADO LA PRÁCTICA PRE PROFESIONAL (PAZON SOCIAL - DIRECCIÓN)		N° DE HORAS
CETPRO MADRE CORAZON DE MARIA		72
Calle Juan Manuel Polar Mz. H, Lt. 01 - Tlabaya		
TOTAL :		72



Prof. Milda del Carmen
Escuela Juan Manuel Polar



ESCUELA DE PASTELERIA

"EL CHEFF"

Otorga el presente

CERTIFICADO

Elva Hermosa Bahapaza

Por su participación en el curso:

POSTRES DE VITRINA EN COPA

Con Una Participación de 05 Horas

Realizado el 23 de Febrero - Arequipa, 2020



CHEF CLEMBER LOARTE PAUCAR
Director: Escuela de Pastelería y
Gastronomía "El Cheff"



Universidad Nacional de Trujillo

Escuela de Postgrado

Resolución de Consejo Universitario N° 246 - 2011/UNT



CERTIFICADO

DIPLOMADO DE EXTENSION UNIVERSITARIA



Otorgado a : HERMOSA CAHUAPA, ELVA
Programa : GASTRONOMÍA VEGETARIANA
Fecha de culminación: 31 ENERO 2020

Modulos desarrollados:

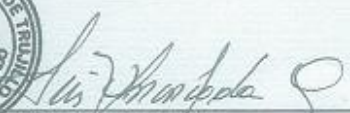
- o Técnica de fondos.
- o Técnica de cortes
- o Cocina Peruana | 4 sesiones
- o Pescados y Mariscos | 1 sesión
- o Cocina Italiana | 1 sesión
- o Cocina China | 1 sesión
- o Panadería Saludable | 4 sesiones
- o Pastelería Saludable | 3 sesiones
- o Buffet y Catering | 1 sesión

Duración/meses : tres (03)
Duración/horas académicas : cien (100)

Así consta en los registros institucionales a los que nos remitimos.

Arequipa, 20 de enero del 2020




Dr. LUIS ORLANDO MONCADA ALBITRES
Director de Postgrado



ESCUELA DE PASTERIA Y GASTRONOMIA "EL CHEFF"

Otorga el presente

CERTIFICADO

Elva Hermosa Cahuapaza

Por su participación, en el Taller Práctico de:

CHOCOLATERIA ARTISTICA

Con una duracion de 20 horas
realizado desde 20 y 21 de Julio - Arequipa 2019



CHEF CLEMBER LOARTE PAUCAR
Director: Escuela de Pastelería y
Gastronomía "El Chef"



ESCUELA DE PASTERLERIA Y GASTRONOMIA
"EL CHEFF"



Otorga el presente

CERTIFICADO

Elva Hermosa Cahuapaza

Por su participación, en el Taller Práctico de:

PANADERIA Y BOLLERIA FINA

Con una duracion de 20 horas
realizado desde 20 y 21 de Julio - Arequipa 2019



CHEF CLEMBER LOARTE PAUCAR
Director: Escuela de Pastelería y
Gastronomía "El Cheff"

05

04

VALOR ED PERÚ

SOLUCIONES EDUCATIVAS

P.N° 13882865

CENTRO INTERNACIONAL DE ESPECIALIZACIÓN EN PEDAGOGÍA CULINARIA

DIPLOMADO INTERNACIONAL DE ESPECIALIZACIÓN

Otorgado a:

ELVA, HERMOSA CAHUAPAZA

Por haber finalizado y aprobado satisfactoriamente el DIPLOMADO INTERNACIONAL DE ESPECIALIZACIÓN EN PEDAGOGÍA CULINARIA, impartida desde abril a junio del año 2019, con una duración de 408 horas académicas, equivalente a 24 créditos, habiendo desarrollado los siguientes temarios modulares:

- Didáctica aplicada.
- Enseñanza aplicada a Gastronomía.
- Estrategias de enseñanza aprendizaje.
- Formulación de competencias.
- Formulación de indicadores.
- Gestión de Aula y taller.
- Sesión de clase por competencias.
- Sistema de Evaluación por Rúbricas.
- Taller de fichas técnicas.

Temarios desarrollados, de acuerdo a las exigencias de la Organización VALOR-ED PERÚ

Arequipa, Junio de 2019


Dra. Jovita Dela Cruz Mena
Directora
UPEL AREQUIPA NORTE


Rodrigo Orellana Huertas
DIRECTOR GENERAL VALOR-ED PERÚ


DIRECTOR ACADÉMICO


Chef Carlos Chapman Yllanes
DOCENTE EXPOSITOR


CHEF DOCENTE

LIMA - PERÚ

11

PASTELLO TALLER DE PASTELERIA

AREQUIPA, PERU

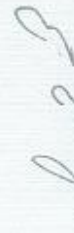
Se otorga el presente certificado a

ELVA HERMOSA CAHUAPAZA

Por haber participado en el curso de "Decoración en Crema Chantilly" dictado en
Arequipa, por un total de 32 horas académicas

"CERTIFICADO DE PARTICIPACION"

6 de Diciembre del 2018



JUAN IGNACIO SALAS BALLÓN
Chef Director





INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN
- Misioneras Dominicas del Rosario -



CERTIFICADO DE TRABAJO

El que suscribe, Sr. Edwin Espejo Quico - Presidente de la Asociación de Padres de Familia de la Institución Educativa "NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCION", UGEL "Arequipa Norte", Gerencia Regional de Educación de Arequipa;

CERTIFICA:

Que, la Sra. ELVA HERMOSA DE QUINONES, ha laborado en esta Institución Educativa desde el 01 de abril al 31 de diciembre del 2006, desempeñando el cargo de Profesora de Gastronomía.

Así también, durante su permanencia en el Plantel demostró responsabilidad, puntualidad y espíritu de colaboración en su tarea.

Se expide la presente, a solicitud escrita de la interesada, para los fines que juzgue convenientes.

Arequipa, 5 de febrero del 2010



ESDIT

R.N. N° 8223-ME-2
R.D. N° 5965-2004-ED R.D. N° 4284-2004-ED
R.D. REVALUACIÓN N° 9491-2006-ED

CERTIFICADO DE TRABAJO

Los que suscriben en representación del **Instituto Superior ESDIT**

CERTIFICAN:

Que Doña: **ELVA HERMOSA CAHUAPAZA**, en su calidad de **CHEF REPOSTERA**, se encuentra laborando en nuestra Institución desempeñándose como **Docente de la Escuela de Panadería y Pastelería**, durante el periodo comprendido desde junio del 2003 a la actualidad.

Durante el tiempo de permanencia ha demostrado puntualidad, honestidad y responsabilidad en el desempeño de su labor docente.

Se expide el presente documento de acuerdo a Ley, para los fines que la interesada crea conveniente.

Arequipa, 31 de mayo del 2016




Elba María Mujica Oviedo
Directora Gral. Grupo ESDIT

Elba María Mujica Oviedo
Gerente General
GRUPO ESDIT S.A.C.


Omar V. Zeballos García
Jefe de Personal Grupo ESDIT

Omar V. Zeballos García
Departamento de Personal
GRUPO ESDIT

SEDE PRINCIPAL AREQUIPA

Jerusalén 400
Teléfono: 054-206626
Moral 406
Teléfono: 054-227188

TACNA

Av. Billinghurst 475
Teléfono: 052-413928

ILO

Villa del Mar D-18
Teléfono: 053-482898

PUNO

Jr. Huancaní 125
Teléfono: 051-367496

email: www.esdit.edu.pe