



INFORME N°007-2026-SA-IESTP“M”

A : MG. DAVID ARTURO CERMEÑO TORPOCO
DIRECTOR GENERAL DEL IESTP “MARCO”

DE : MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA
SECRETARIA ACADÉMICA DEL IESTP “MARCO”

ASUNTO : SOLICITUD DE RECTIFICACIÓN DEL COMPONENTE CURRICULAR EFSRT
PARA LOS 05 PROGRAMAS DE ESTUDIOS EN EL SISTEMA REGISTRA.

FECHA : MARCO, 05 DE MAYO DE 2026

Tengo el agrado de dirigirme a su despacho para informarle sobre la necesidad técnica de rectificar la configuración del componente curricular Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo (EFSRT) en el sistema REGISTRA del MINEDU, a fin de garantizar la coherencia con los itinerarios de los planes de estudio vigentes de los cinco (5) programas de estudio.

Se ha detectado que, actualmente, el sistema REGISTRA permite el ingreso de notas para el componente EFSRT en cada semestre o periodo académico. Sin embargo, esta configuración es incorrecta, ya que contraviene la estructura curricular del Plan 2021.

Para asegurar que los procesos de evaluación y certificación guarden estricta relación con los planes vigentes de los programas de estudio, SE SOLICITA a su Dirección realizar las gestiones ante el especialista del MINEDU para la RECTIFICACIÓN DEL COMPONENTE CURRICULAR EFSRT EN EL SISTEMA REGISTRA para los cinco (5) programas de estudio:

1. Arquitectura de plataformas y servicios de tecnologías de la información
2. Diseño de modas
3. Enfermería técnica
4. Industrias alimentarias
5. Producción agropecuaria

Al presente informe se remite el cuadro detallado de los periodos académicos donde se debe registrar EFSRT, horas y créditos prácticos correspondientes para facilitar la labor del equipo técnico del sistema REGISTRA, asimismo como evidencia se adjuntan los itinerarios formativos de cada programa de estudio.




Mg. Greys Karen Puente Ancieta
SECRETARIA ACADÉMICA
I.E.S.T.P. “MARCO”

RECTIFICAR COMPONENTE CURRICULAR: EFSRT

Código modular: 814749
Institución: IESTP "MARCO"

Programa de estudios	Nombre de plan de estudios	Nombre de componente	Periodos Académicos donde se debe registrar EFSRT	Horas practicas	Créditos prácticos
ARQUITECTURA DE PLATAFORMAS Y SERVICIOS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN	PLAN 2021	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)	I	64	2
			II	64	2
			IV	128	4
			V	64	2
			VI	64	2
DISEÑO DE MODAS	PLAN 2021	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)	II	128	4
			IV	128	4
			VI	128	4
ENFERMERÍA TÉCNICA	PLAN 2021	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)	II	128	4
			IV	128	4
			VI	128	4
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	PLAN 2021	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)	I	64	2
			IV	192	6
			V	64	2
			VI	64	2
PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	PLAN 2021	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)	II	96	3
			IV	96	3
			V	96	3
			VI	96	3




 Mg. Greys Karen Puente Ancieta
 SECRETARIA ACADÉMICA
 I.E.S.T.P. "MARCO"

**ITINERARIO FORMATIVO ARQUITECTURA DE PLATAFORMAS Y SERVICIOS DE TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION PLAN
2021 - IESTP MARCO**

Unidades Didacticas		SEMESTRE						CREDITOS			HORAS		
		I	II	III	IV	V	VI	Teóricos	Prácticos	Total	De teoría	Prácticas	Total
Modulo 1: Servicios de soporte de tecnología de la información	Organización y Administración del Soporte Técnico	6						2	2	4	32	64	96
	Didáctica en el Uso de Recursos Informáticos	5						1	2	3	16	64	80
	Integración de las Tecnologías de Información y Comunicación	6						2	2	4	32	64	96
	Mantenimiento y Reparación de Equipos de Computo.	8						2	3	5	32	96	128
	Comunicación oral	3						1	1	2	16	32	48
	Aplicaciones de internet	2						0	1	1	0	32	32
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	2	2	0	64	64
Modulo 2: Conectividad y redes de comunicación	Teoría de Redes y Comunicación		5					1	2	3	16	64	80
	Redes Guiadas		6					2	2	4	32	64	96
	Redes Inalambricas		6					2	2	4	32	64	96
	Gestión de Redes y Seguridad		7					1	3	4	16	96	112
	Interpretación y producción de textos		3					1	1	2	16	32	48
	Ofimática		3					1	1	2	16	32	48
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	2	2	0	64	64
Modulo 3: Sistemas de información y base de datos	Modelamiento de Base de Datos			5				1	2	3	16	64	80
	Análisis y Diseño de Sistemas de Información			5				1	2	3	16	64	80
	Herramientas de Desarrollo de Software			8				2	3	5	32	96	128
	Taller de Programación Web I			6				2	2	4	32	64	96
	Tecnologías de Innovación I			3				1	1	2	16	32	48
	Administración de Base de Datos				5			1	2	3	16	64	80
	Desarrollo de Software				6			2	2	4	32	64	96
	Aplicaciones Móviles				5			1	2	3	16	64	80
	Taller de Programación Web II				6			2	2	4	32	64	96
	Proyectos Informáticos I				3			1	1	2	16	32	48
	Inglés para la comunicación oral			2				0	1	1	0	32	32
	Fundamentos de innovación tecnológica			1				1	0	1	16	0	16
	Comprensión y redacción en inglés				3			1	1	2	16	32	48
	Innovación tecnológica				2			0	1	1	0	32	32
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	4	4	0	128	128	
Modulo 4: Soporte de la Arquitectura e Infraestructura y Plataformas de las Tecnologías de la Información	Gestión y Administración Web					3		1	1	2	16	32	48
	Sistemas Operativos					5		1	2	3	16	64	80
	Servidores					7		1	3	4	16	96	112
	Servicios de Plataforma en la Nube					6		2	2	4	32	64	96
	Administradores de Contenidos					3		1	1	2	16	32	48
	Comportamiento ético					3		1	1	2	16	32	48
	Oportunidades de negocios					3		1	1	2	16	32	48
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	2	2	0	64	64
	Modulo 5: Seguridad Informática y estándares de	Seguridad Informática					5		1	2	3	16	64
Auditoría Informática						4		2	1	3	32	32	64
Estándares de seguridad de SGTI						5		1	2	3	16	64	80
Proyectos Informáticos II						5		1	2	3	16	64	80
Tecnologías de Innovación II						5		1	2	3	16	64	80
Solución de problemas						3		1	1	2	16	32	48
Plan de negocios						3		1	1	2	16	32	48
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)								0	2	2	0	64	64

ITINERARIO FORMATIVO DISEÑO DE MODAS PLAN 2021 - IESTP MARCO

Unidades Didácticas		SEMESTRE						CREDITOS			HORAS		
		I	II	III	IV	V	VI	Teóricos	Prácticos	Total	De teoría	Prácticas	Total
Modulo 1: Diseño de prendas de vestir	Fundamentos de diseño de moda		5					1	2	3	16	64	80
	Colección de diseños		4					2	1	3	32	32	64
	Dibujo e ilustración de la moda	7						1	3	4	16	96	112
	Taller de diseño básico	5						1	2	3	16	64	80
	Taller de patronaje	6						2	2	4	32	64	96
	Taller de confección	6						2	2	4	32	64	96
	Desarrollo de figurín		5					1	2	3	16	64	80
	Desarrollo del producto en tejido plano		3					1	1	2	16	32	48
	Comunicación oral	3						1	1	2	16	32	48
	Interpretación y producción de textos		3					1	1	2	16	32	48
	Aplicaciones en internet	3						1	1	2	16	32	48
	Ofimática		3					1	1	2	16	32	48
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	4	4	0	128	128
	Modulo 2: Diseño y desarrollo del producto	Patronaje tridimensional			7				1	3	4	16	96
Desarrollo del producto en tejido plano			7					1	3	4	16	96	112
Dibujo digital				6				2	2	4	32	64	96
Análisis de materiales				6				2	2	4	32	64	96
Diseño e innovación en la moda				5				1	2	3	16	64	80
Historia del arte textil peruano					6			2	2	4	32	64	96
Desarrollo del producto en tejido punto					7			1	3	4	16	96	112
Desarrollo de portafolio comercial					6			2	2	4	32	64	96
Serigrafía textil					5			1	2	3	16	64	80
Inglés para la comunicación oral				3				1	1	2	16	32	48
Comprensión y redacción en inglés					3			1	1	2	16	32	48
Comportamiento ético				3				1	1	2	16	32	48
Cultura física y deportiva					3			1	1	2	16	32	48
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)								0	4	4	0	128	128
Modulo 3: Gestión de la moda y comercialización	Marketing en la industria de la moda					6		2	2	4	32	64	96
	Costos y presupuestos					3		1	1	2	16	32	48
	Sastrería femenina					5		1	2	3	16	64	80
	Sastrería masculina					5		1	2	3	16	64	80
	Diseño digital					5		1	2	3	16	64	80
	Producción de accesorios						6	2	2	4	32	64	96
	Producción de prendas en alta costura						7	1	3	4	16	96	112
	Producción de tejidos textiles						7	1	3	4	16	96	112
	Eventos de moda						7	1	3	4	16	96	112
	Solución de problemas					3		1	1	2	16	32	48
	Oportunidades de negocio					3		1	1	2	16	32	48
	Plan de negocios						3	1	1	2	16	32	48
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	4	4	0	128	128

ITINERARIO FORMATIVO ENFERMERIA TECNICA PLAN 2021 - IESTP MARCO

Unidades Didacticas		SEMESTRE						CREDITOS			HORAS		
		I	II	III	IV	V	VI	Teórico s	Práctico s	Total	De teoría	Prácticas	Total
Modulo 1: Servicios en atención primaria de salud	Salud Comunitaria y Familiar	8						2	3	5	32	96	128
	Técnicas de Comunicación en salud	5						1	2	3	16	64	80
	Anatomía Funcional	6						2	2	4	32	64	96
	Primeros auxilios	6						2	2	4	32	64	96
	Salud Pública		8					2	3	5	32	96	128
	Actividades en Epidemiología y vigilancia activa		6					2	2	4	32	64	96
	Asistencia en Salud Ocupacional		5					1	2	3	16	64	80
	Asistencia en Inmunizaciones		7					1	3	4	16	96	112
	Comunicación oral	3						1	1	2	16	32	48
	Interpretación y redacción de textos		2					0	1	1	0	32	32
	Ofimática	2						0	1	1	0	32	32
	Aplicaciones en internet		2					0	1	1	0	32	32
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	4	4	0	128	128
	Modulo 2: Servicios asistenciales básicos de salud	Asistencia al usuario ambulatorio y hospitalizado			8				2	3	5	32	96
Muestras biológicas				5				1	2	3	16	64	80
Bioseguridad y esterilización				5				1	2	3	16	64	80
Asistencia en la administración de medicamentos				6				2	2	4	32	64	96
Asistencia en nutrición y dietas					5			1	2	3	16	64	80
Asistencia al usuario con patologías					6			2	2	4	32	64	96
Procedimientos invasivos y no invasivos					6			2	2	4	32	64	96
Asistencia al usuario quirúrgico					8			2	3	5	32	96	128
Fundamentos de investigación e innovación tecnológica				3				1	1	2	16	32	48
Innovación tecnológica					3			1	1	2	16	32	48
Inglés para la comunicación oral				3				1	1	2	16	32	48
Comprensión y redacción en inglés					2			0	1	1	0	32	32
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)								0	4	4	0	128	128
Modulo 3: servicios de atención integral y enfermería especializada		Asistencia en salud materna					6		2	2	4	32	64
	Asistencia del niño y adolescente					6		2	2	4	32	64	96
	Asistencia al adulto mayor					6		2	2	4	32	64	96
	Asistencia en salud mental					6		2	2	4	32	64	96
	Asistencia en fisioterapia y rehabilitación						6	2	2	4	32	64	96
	Asistencia en salud bucal						6	4	1	5	64	32	96
	Asistencia en medicina alternativa						7	1	3	4	16	96	112
	Asistencia al usuario oncológico						6	2	2	4	32	64	96
	Comportamiento ético					3		1	1	2	16	32	48
	Oportunidades de negocio					3		1	1	2	16	32	48
	Plan de negocios						2	0	1	1	0	32	32
	Resolución de problemas						3	1	1	2	16	32	48
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	4	4	0	128	128

ITINERARIO FORMATIVO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS PLAN 2021 - IESTP MARCO

Unidades Didacticas		SEMESTRE						CREDITOS			HORAS		
		I	II	III	IV	V	VI	Teóricos	Prácticos	Total	De teoría	Prácticas	Total
Modulo 1: Operaciones basicas y manejo de materia prima	Logística de materia prima	5						1	2	3	16	64	80
	Materias primas e insumos	4						2	1	3	32	32	64
	Máquinas y equipos para la selección y clasificación de la materia prima	3						1	1	2	16	32	48
	Operaciones de selección y clasificación de la materia prima	5						1	2	3	16	64	80
	Despacho de materia prima y disposición de residuos	5						1	2	3	16	64	80
	Operaciones de acondicionamiento de la materia prima	3						1	1	2	16	32	48
	Comunicación oral	3						1	1	2	16	32	48
	Aplicaciones en internet	2						0	1	1	0	32	32
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	2	2	0	64	64
Modulo 2: Procesamiento de alimentos	Operaciones de pre tratamiento de la materia prima		3					1	1	2	16	32	48
	Cálculos en la industria de alimentos		5					1	2	3	16	64	80
	Seguridad e higiene		4					2	1	3	32	32	64
	Operaciones unitarias en la tecnología de alimentos		5					1	2	3	16	64	80
	Maquinarias, equipos en procesos de alimentos			6				2	2	4	32	64	96
	Productos a base de cereales y tubérculos		8					2	3	5	32	96	128
	Productos lácteos y derivados			9				1	4	5	16	128	144
	Productos cárnicos e hidrobiológicos			9				1	4	5	16	128	144
	Productos a base de frutas, hortalizas y azúcares				9			1	4	5	16	128	144
	Bebidas industriales				9			1	4	5	16	128	144
	Fundamentos de la alimentación saludable				6			2	2	4	32	64	96
	Interpretación y producción de textos		2					0	1	1	0	32	32
	Ofimática		3					1	1	2	16	32	48
	Inglés para la comunicación oral			3				1	1	2	16	32	48
	Comprensión y redacción en inglés				3			1	1	2	16	32	48
	Cultura física y deportiva			3				1	1	2	16	32	48
	Comportamiento ético				3			1	1	2	16	32	48
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	6	6	0	192	192	
Modulo 3: Envasado y embalado de alimentos	Acondicionamiento de envases y etiquetas					5		1	2	3	16	64	80
	Operaciones de envasado y etiquetado					6		2	2	4	32	64	96
	Diseño de envases y etiquetas					5		1	2	3	16	64	80
	Empacado y embalado de alimentos					5		1	2	3	16	64	80
	Logística de producto terminado					3		1	1	2	16	32	48
	Oportunidades de negocios					3		1	1	2	16	32	48
	Cultura ambiental					3		1	1	2	16	32	48
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	2	2	0	64	64
Modulo 4: Control para el aseguramiento de la calidad de alimentos	Buenas prácticas de manufactura						3	1	1	2	16	32	48
	Sistema HACCP						3	1	1	2	16	32	48
	Muestreo de los alimentos						3	1	1	2	16	32	48
	Control fisicoquímico de los alimentos						7	1	3	4	16	96	112
	Control microbiológico de los alimentos						5	1	2	3	16	64	80
	Evaluación sensorial de los alimentos						4	2	1	3	32	32	64
	Plan de negocios						2	0	1	1	0	32	32
	Solución de problemas						3	1	1	2	16	32	48
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	2	2	0	64	64

ITENERARIO FORMATIVO DE PRODUCCION AGROPECUARIA PLAN 2021 - IESTP MARCO

Unidades Didacticas		SEMESTRE						CREDITOS			HORAS		
		I	II	III	IV	V	VI	Teóricos	Prácticos	Total	De teoría	Prácticas	Total
Modulo 1: Gestión de la producción de cultivos	Manejo y conservación de suelos	5						1	2	3	16	64	80
	Mecanización agrícola		5					1	2	3	16	64	80
	Botánica y fisiología vegetal	5						1	2	3	16	64	80
	Operación de sistemas de riego		5					1	2	3	16	64	80
	Topografía agrícola	3						1	1	2	16	32	48
	Propagación de plantas en viveros		5					1	2	3	16	64	80
	Cultivo de hortalizas	5						1	2	3	16	64	80
	Cultivo de raíces y tuberosas		6					2	2	4	32	64	96
	Cultivo de leguminosas y granos andinos	3						1	1	2	16	32	48
	Cultivo de frutales		3					1	1	2	16	32	48
	Producción de pastos y forrajes	5						1	2	3	16	64	80
	Comunicación oral	2						0	1	1	0	32	32
	Aplicaciones de internet	2						0	1	1	0	32	32
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	3	3	0	96	96
Modulo 2: Gestión de la producción pecuaria	Anatomía y fisiología animal			4				2	1	3	32	32	64
	Instalaciones para la crianza animal			6				2	2	4	32	64	96
	Nutrición y alimentación animal			5				1	2	3	16	64	80
	Técnicas de mejoramiento animal			5				1	2	3	16	64	80
	Producción de aves				4			2	1	3	32	32	64
	Producción de vacunos				6			2	2	4	32	64	96
	Producción de porcinos				6			2	2	4	32	64	96
	Producción de ovinos, caprinos y camélidos				5			1	2	3	16	64	80
	Producción de cuyes y conejos			5				1	2	3	16	64	80
	Crianza de abejas				3			1	1	2	16	32	48
	Interpretación y producción de textos		3					1	1	2	16	32	48
	Ofimática		3					1	1	2	16	32	48
	Inglés para la comunicación oral			3				1	1	2	16	32	48
	Comprensión y redacción en inglés				3			1	1	2	16	32	48
	Cultura física y deportiva			2				0	1	1	0	32	32
Comportamiento ético				3			1	1	2	16	32	48	
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	3	3	0	96	96	
Modulo 3: Prevención y manejo sanitario y fitosanitario	Control de enfermedades metabólicas e infecciosas					6		2	2	4	32	64	96
	Control de enfermedades parasitarias					6		2	2	4	32	64	96
	Manejo integrado de plagas agrícolas					6		2	2	4	32	64	96
	Manejo y control de enfermedades agrícolas					6		2	2	4	32	64	96
	Oportunidades de negocios					3		1	1	2	16	32	48
	Cultura ambiental					3		1	1	2	16	32	48
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	3	3	0	96	96
Modulo 4: Aprovechamiento y mercadeo de productos agropecuarios	Manejo pos cosecha					6		2	2	4	32	64	96
	Procesamiento primario de productos agrícolas					5		1	2	3	16	64	80
	Procesamiento primario de productos pecuarios					5		1	2	3	16	64	80
	Control de calidad de productos agropecuarios					3		1	1	2	16	32	48
	Plan de explotación agropecuaria					3		1	1	2	16	32	48
	Marketing					3		1	1	2	16	32	48
	Plan de negocios					2		0	1	1	0	32	32
	Solución de problemas					3		1	1	2	16	32	48
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							0	3	3	0	96	96