



**INFORME N°008-2026-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 DE CRÉDITOS PARA UNIDADES DIDÁCTICAS EN EL SISTEMA REGISTRA

**FECHA** : MARCO, 05 DE MAYO DE 2026

---

Tengo el agrado de dirigirme a su despacho para saludarlo cordialmente y, a la vez, informarle sobre la necesidad de proceder con la rectificación de los valores de créditos de diversas Unidades Didácticas (UD) en el sistema REGISTRA.

Tras la revisión técnica de la carga académica en el sistema REGISTRA frente al Plan de Estudios 2021 vigente, se han detectado inconsistencias en los valores de créditos en los programas de estudios de:

- Enfermería Técnica
- Industrias Alimentarias
- Producción Agropecuaria.

Estas discrepancias generan dificultades en el proceso de matrícula y posterior certificación de los estudiantes, al no guardar coherencia con los itinerarios formativos autorizados por el Ministerio de Educación.

Al presente informe se remite el cuadro detallado de los unidades didácticas y créditos 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 CRÉDITOS DE UNIDADES DIDÁCTICAS

**Código modular: 814749**  
**Institución: IESTP "MARCO"**

Programa de estudios	Nombre de plan de estudios	Unidades Didácticas	Periodo Académico	Créditos			Horas		
				Teóricos	Prácticos	Total	Teóricas	Prácticas	Total
ENFERMERÍA TÉCNICA	PLAN 2021	Asistencia en salud bucal	VI	4	1	5	64	32	96
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS	PLAN 2021	Cultura ambiental	V	1	1	2	16	32	48
		Oportunidades de negocios	V	1	1	2	16	32	48
PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	PLAN 2021	Cultura física y deportiva	III	0	1	1	0	32	32
		Control de calidad de productos	VI	1	1	2	16	32	48
		Manejo post cosecha	VI	2	2	4	32	64	96
		Procesamiento primario de productos agrícolas	VI	1	2	3	16	64	80



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

**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
<b>Modulo 1: Servicios en atención primaria de salud</b>	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
	<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)</b>							0	4	4	0	128	128
	<b>Modulo 2: Servicios asistenciales básicos de salud</b>	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
<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)</b>								0	4	4	0	128	128
<b>Modulo 3: servicios de atención integral y enfermería especializada</b>		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
	<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)</b>							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
	<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)</b>							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
<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)</b>							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
	<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)</b>							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
	<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)</b>							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
<b>Modulo 1: Gestión de la producción de cultivos</b>	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
	<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)</b>							0	3	3	0	96	96
<b>Modulo 2: Gestión de la producción pecuaria</b>	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
<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)</b>							0	3	3	0	96	96	
<b>Modulo 3: Prevención y manejo sanitario y fitosanitario</b>	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
	<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)</b>							0	3	3	0	96	96
<b>Modulo 4: Aprovechamiento y mercadeo de productos agropecuarios</b>	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
	<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)</b>							0	3	3	0	96	96