



PERÚ

Ministerio
de Educación



INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
PISCO



PLAN DE EFSRT 2026



AV. LAS AMERICAS 5TA CUADRA
PISCO - ICA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN ICA
INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO
PISCO

R.M. N° 0806-84-ED Y R.M. N° 675-94-ED

"AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA"

Pisco, 04 de mayo de 2026

RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 205-2026-DREI-UGEL- P-IESTP- P/DG.

LA DIRECTORA GENERAL DEL INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR
TECNOLOGICO PÚBLICO PISCO

CONSIDERANDO:

Que, es necesario elaborar, evaluar y aprobar los Documentos de Gestión necesarios para un adecuado funcionamiento de la Gestión en lo Administrativo y Académico en el Instituto de Educación Superior Tecnológico Público PISCO.

Que, habiéndose constituido la comisión para la elaboración y proponer ante la asamblea de docentes para su discusión y aprobación del Plan de Experiencias Formativas en Situaciones reales de trabajo (EFSRT)

De conformidad con los dispositivos legales vigentes, Ley N° 31653-2022 que modifica la Ley N° 30512 y su Reglamento, y demás normas internas complementarias

SE RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO. - APROBAR EL PLAN DE EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO (EFSRT) del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público PISCO, correspondiente a los Años Académico 2026.

ARTICULO SEGUNDO. - El Personal Directivo y Jerárquico quedan encargados de velar el fiel cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese, y Archívese.

PMGR/DG.
SEAM/JUAC.
YSLM/JAADM.
WBTS/JAAPA.
LMPS/JAAASHYR.
MCNF/JAAAPSTI.
WAQT/JAAC.
HQM/JAAET.
PEHJ/JAC.
IMTP/JABE.
AJSS/JAI
PGNG/JSFC.
RTMB/SA
Cfcp/Ofic. II.



Mag. Paula Miriam García Rojas de Espiritu
DIRECCIÓN GENERAL
I.E.S.T.P PISCO

I.- PRESENTACIÓN

La institución se crea como ESEP CHINCHA Programa Pisco, 1° ciclo y 2° Ciclo años 1980-1983 por gestión de su director Prof. Jorge Santiago siendo su primer coordinador el Prof. Tornero Quispe, luego el MV. Alberto Reátegui Lozano y sus primeros profesores entre otros el CPC. Luis Palomino Rodríguez y el Prof. Luis Chilet Apolaya. Funcionaban en el Colegio N° 22455 José de la Torre Ugarte turno nocturno con las carreras profesionales de Agropecuaria, Administración de Negocios, Contabilidad Empresarial, Secretariado Ejecutivo y de Gerencia y Electricidad todos estos programas de estudios con una duración de 3 años.

- Con RM N° 0806-84-ED de fecha 17 de julio de 1984, se autoriza el funcionamiento del Instituto de Educación Superior Tecnológico Público “Pisco” y de forma experimental de las carreras profesionales técnicas de Producción Agrícola, Producción Pecuaria, Contabilidad y Secretariado Ejecutivo.
- Con RD N° 1013-86-ED, se autoriza el funcionamiento de la carrera profesional técnica de Agropecuaria (fusión de las carreras profesionales técnicas de Producción Agrícola, Producción Pecuaria)
- Con RD N° 1184-89-ED, se autoriza el funcionamiento de la carrera profesional técnica de Enfermería Técnica.
- En el año 1998 se abre el programa de estudios de profesional técnico en computación e informática con la RD N° 311-99-ED en reemplazo de secretariado ejecutivo.
- Con RD N° 1072-2001-ED de fecha 12 de setiembre de 2001, se autoriza al IEST Público Pisco, a ofertar la carrera profesional técnica de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, con una duración de ocho semestres académicos a partir del semestre 2001-II
- Con RD N° 238-2005-ED del 14 de octubre de 2005, se revalida la autorización de funcionamiento del IESTP Público Pisco y de las carreras profesionales técnicas de Agropecuaria, Enfermería Técnica, Contabilidad, Computación e Informática, y carrera profesional de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras
- Con RD N° 033-2008-ED de fecha 20 de febrero de 2008, se autoriza al IEST Público Pisco, a iniciar la experimentación del nuevo diseño curricular básico de las carreras profesionales de Computación e Informática y Agropecuaria. Así mismo modifica la RD N° 238-2005-ED de revalidación referente a la denominación de la carrera profesional técnica de Agropecuaria para

adecuarse al catálogo nacional de títulos y certificaciones siendo la nueva denominación Producción Agropecuaria.

- Con RD N° 0336-2009-ED de fecha 18 de febrero de 2009, se autoriza al IEST Publico Pisco, a iniciar la experimentación del nuevo diseño curricular básico de las carreras profesionales técnicas de Contabilidad y Enfermería Técnica.
- Certificado N° 043-2012-DESTP de fecha 28 de diciembre de 2012, certifica que el IEST Público Pisco, ha cumplido con adecuar el plan de estudios de las carreras profesionales de Contabilidad, Computación e Informática, Enfermería Técnica y Administración de Servicios de Hostelería y restaurantes, de conformidad con lo establecido en la RD N° 0686-2010-ED, modificada por RD N° 0920-2011-ED.
- Constancia N° 381-2014 de fecha 21 de enero de 2014, adecuación institucional del IEST Público Pisco, para adecuarse a la Ley N° 29394 ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y su reglamento aprobado por DS N° 004-2010-ED
- Con oficio N° 1484-2017-MINEDU/VMGP/DIGESUTPA-DISERTPA de fecha 09 de diciembre de 2017, comunica la adecuación de plan de estudios de la carrera profesional de Administración de Hoteles, restaurantes y afines (4 años), se adecua con la denominación de la carrera profesional técnica de Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes (3 años)
- En el año 2019 con RVM N° 064-2019 “Implementación del Proceso de Optimización”, se inicia con la creación de un grupo de trabajo del gobierno regional encargado del proceso de optimización y licenciamiento mediante RGR N° 0203-2019-GORE-ICA/GGR de fecha 4 de diciembre de 2019; en acatamiento a las acciones antes indicada el equipo de gestión de la institución realiza la revisión de pertinencia de la oferta formativa, con el catálogo nacional (CNOF), en ese mismo año la institución inicia el importante proceso de actualización de planes de estudio en estricta pertinencia a las necesidades del mercado y contexto laboral.
- En el año 2022 la institución cuenta con todos sus programas de estudios con planes actualizados y adecuados a las exigencias del marco normativo, tales como a continuación se detalla: Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes, Computación e Informática, Contabilidad, Enfermería Técnica, y Producción Agropecuaria.
- En el año 2023 el Gobierno Regional de Ica, convoca a una reunión para dar inicio al proceso de optimización en el periodo comprendido entre los años

2023 al 2026 quedando la oferta formativa de la institución como se describe: Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes, Arquitectura de Plataformas y Servicios de Tecnologías de la Información, Contabilidad, Enfermería Técnica, y Producción Agropecuaria.

- En el año 2024, se aprueba el perfil de proyecto para la construcción del nuevo instituto de educación superior tecnológico.
- En el año 2025 el MINEDU indica la adecuación del plan de estudios del programa de Producción Agropecuaria; así mismo se reitera el proceso de adecuación del plan de estudios.

II.- IDENTIFICACIÓN INSTITUCIONAL

2.1.- DATOS DE LA INSTITUCIÓN

- Denominación: Instituto de Educación Superior Tecnológico Publico PISCO
- Documentos de creación:
 - Resolución Ministerial N° 0806-84
 - Resolución Directoral N° 238-2005-ED (revalidación)
- Ubicación: Región Ica, Provincia de Ica, Distrito de Pisco
- Dirección: Av. Las Américas S/N 5ta cuadra
- Código Modular: 0563460
- Código de local: 218184
- Portal web: <https://www.iestppisco.edu.pe>
- Correo Institucional:
- Horario de Prestación del Servicio Educativo:

Diurno: 08:00 am. – 12:45 pm.

Tarde: 13:00 pm. – 17:45 pm.

Nocturno: 17:00 pm. – 21:45 pm.

2.2.- PROGRAMAS DE ESTUDIO

DENOMINACIÓN

- Administración de servicios de hostelería y restaurantes
- Arquitectura de plataformas y servicios de tecnología de la información
- Contabilidad
- Enfermería Técnica
- Producción Agropecuaria

NIVEL FORMATIVO: Profesional Técnico

PLAN DE EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO 2026-2031

MARCO NORMATIVO

- ✓ Constitución Política del Perú 1993.
- ✓ Ley N° 28044 Ley General de Educación.
- ✓ Ley N° 30512 Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes.
- ✓ Ley N° 31653– Ley que modifica la ley N°30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes.
- ✓ Decreto Supremo N° 010-2017-MINEDU, que aprueba el reglamento de la Ley 30512, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes.
- ✓ Decreto supremo No. 011-2012-ED, que aprueba el Reglamento de la Ley No. 28044, Ley General de Educación.
- ✓ Decreto supremo No. 007-2005-TR que aprueba el Reglamento de la Ley No. 28518, Ley sobre Modalidades Formativas Laborales.
- ✓ Resolución Viceministerial No.176-2021 MINEDU que aprueba el Documento Normativo denominado “Disposiciones que regulan la transpirabilidad entre las instituciones educativas de Educación Básica, Técnico - Productiva y Superior Tecnológica”.
- ✓ Resolución Viceministerial N° 077-2020-MINEDU, que aprobó la Norma Técnica denominada “Adecuación de Cargos Jerárquicos a Puestos de Área de Gestión Pedagógica en los Institutos de Educación Superior Tecnológica Públicos”.
- ✓ RVM 226–2020–MINEDU: Norma técnica que regula el concurso público de contratación docente en IES y EES públicos.
- ✓ RVM N° 049-2022- MINEDU. Lineamientos Académicos Generales para los Institutos de Educación Superior y las Escuelas de Educación Superior Tecnológica.
- ✓ Reglamento interno del IESTP Pisco.
- ✓ Reglamento de las Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo del IESTP Pisco.

OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar en el estudiante un conjunto de habilidades de orden cognitivo, procedimental y actitudinal dentro de su proceso de formación profesional técnica, correspondiente a los diferentes módulos de los programas de estudio, dentro de un contexto real que le permitan además fortalecer su autonomía y motivación acorde a sus interés y proyección profesional particular

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Evaluar los conocimientos, destrezas y habilidades adquiridas durante su proceso formativo, para tener conciencia de sus fortalezas y debilidades en un futuro, dentro del nivel ocupacional.
- ✓ Manejo en situaciones del nuevo contexto de emergencias sanitarias.
- ✓ Confirmar sus aptitudes e inclinaciones, conocer otros ámbitos del quehacer de la Atención en los tres niveles, con una monitorización de sus desempeños de acuerdo a los escenarios de la práctica intramural y/o extramural y su correspondencia con sus expectativas como futuro profesional técnico de enfermería.
- ✓ Comprender el funcionamiento cotidiano de una empresa o entidad prestadora de servicios de salud y en esta su dinámica para desarrollar una actividad dinámica,

creativa que coadyuvé al logro de los objetivos de la organización sea esta de carácter público o privado.

- ✓ Adquirir hábitos y destrezas de organización y planeación para complementar y potenciar su formación profesional técnica.
- ✓ Fortalecer el manejo de Herramientas tecnológicas que le permitan adquirir mayores conocimientos tanto de orden cognitivo como factico.
- ✓ Fomentar y Ejercitar las relaciones interdisciplinarias, trabajo en equipo, Liderazgo, teniendo en cuenta la interculturalidad.
- ✓ Fortalecer su actitud crítica frente a la sociedad y la realidad.
- ✓ Ratificar su compromiso como agente de cambio en la mejora de su contexto social.

ORGANIZACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL PLAN

Sobre los responsables, los actores para el desarrollo en la EFSRT en el Instituto lo conforman:

- Director General
- Jefe de Unidad Académica
- Coordinadores de áreas académicas de los programas de estudios
- Docentes responsables por módulo de las EFSRT
- Estudiantes
- Representantes del sector productivo.

SOBRE LOS LUGARES DE DESARROLLO DE LAS EFSRT

Las EFSRT se desarrollarán dentro del IEST, mediante proyectos productivos de bienes y servicios, actividades conexas a los procesos institucionales y actividades de proyección social desde la institución educativa, vinculados con las capacidades a lograr en el programa de estudios. Asimismo, en centros laborales (empresas, organizaciones u otras Instituciones del sector productivo) a nivel nacional, afines a los programas de estudios ofertados por el instituto, para este caso el IEST realizará la previa coordinación con los centros laborales. Para el desarrollo de las EFSRT de los Programas de Estudios que oferta el IESTP Pisco.

- Administración de servicios de hostelería y restaurantes
- Arquitectura de plataformas y servicios de tecnología de la información
- Contabilidad
- Enfermería Técnica
- Producción Agropecuaria

El instituto ha programado las actividades según los módulos formativos de acuerdo a los planes de estudios vigentes.

Del programa de estudios de Enfermería Técnica

Módulos formativos

Módulo formativo Denominación

MODULO FORMATIVO	DENOMINACIÓN
Modulo I	Asistencia en Promoción y Prevención de la Salud
Modulo II	Asistencia en la Atención Básica de la Salud
Modulo III	Asistencia en la Atención Integral de la Salud

A continuación, se detalla el listado de centros laborales con quienes ha suscrito convenios

el IES Público Pisco para el desarrollo de las EFSRT:

N °	RAZON SOCIAL	RUC	VIGENCIA	FECHA DE SUSCRIPCION DEL CONVENIO	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS
1	UE 404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS PISCO	2045257894 9	3 años	Febrero 2026	80
2	SOCIEDAD DE BENEFICENCIA PUBLICA DE PISCO	2018289296 4	1 año	2025	10
3	CLÍNICA SEÑOR DE LUREN PARACAS	2049430604 3	3 años	2025	10

Del programa de estudios de Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes

Módulos formativos

Módulo formativo Denominación

MODULO FORMATIVO	DENOMINACIÓN
Modulo I	ADMINISTRACION DE HOSTELERIA
Modulo II	ADMINISTRACION DE INSUMOS ALIMENTOS Y BEBIDAS
Modulo III	ADMINISTRACION FINANCIERA Y DE MARKETING DE HOSTELERIA
Modulo IV	ADMINISTRACION DEL TALENTO HUMANO Y LOGISTICA DE SERVICIOS HOSTELEROS

A continuación, se detalla el listado de centros laborales con quienes ha suscrito convenios

el IES Público Pisco para el desarrollo de las EFSRT:

Nº	RAZON SOCIAL	RUC	VIGENCIA	FECHA DE SUSCRIPCION DEL CONVENIO	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS
1	HOTEL SAN JORGE SUITE	20452674239	3 años	20/10/23 - 20/10/26	15
2	HOTELERÍA Y TURISMO "DAFLAJ"	20604153621	3 años	16/07/23 - 16/07/26	15
2	HOTEL EL MIRADOR	20141559920	3 años	20/10/23 - 20/10/26	15
4	HOTEL VILLA MANUELITA EIRL		3 años	05/10/23 - 05/10/26	15
5	HOSTAL MIRAGE	10222595547	3 años	05/10/23 - 05/10/26	15
6	HOTEL EL CONDADO	10466973926	3 años	05/10/23 - 05/10/23	15
7	HOSPEDAJE "WHITE SUN"	10222912755	3 años	21/11/23 - 21/11/26	15
8	HOSTAL REGENCY PLAZA	20367553180	3 años	26/10/23 - 26/10/26	15
9	POSADA GINO	10068012509	3 años	16/05/24 - 16/05/27	15
10	HOSTAL "SMARTCODE TECHNOLOGY HUB SAC"	20609843838	3 años	18/10/23 - 18/10/26	15
11	HOTEL Y RESTAURANTE ROMILIANA	10222829165	3 años	15/05/24 - 15/05/27	15

Del programa de estudios de Arquitectura de Plataformas y Servicios de Tecnología de la Información

Módulos formativos

Módulo formativo Denominación

MODULO FORMATIVO	DENOMINACIÓN
Modulo I	Soporte, Mantenimiento y Seguridad de Sistemas Informáticos
Modulo II	Desarrollo y puesta en producción de los Sistemas de Información
Modulo III	Diseño de Aplicaciones Web y Plataforma TI

A continuación, se detalla el listado de centros laborales con quienes ha suscrito convenios el IES Público Pisco para el desarrollo de las EFSRT:

N°	RAZON SOCIAL	RUC	VIGENCIA	FECHA DE SUSCRIPCION DEL CONVENIO	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS
1	PISKOTECH	20608138367	2026	ENERO 2024	05
2	FABRICACIONES METÁLICAS BALLARTA	20602269753	2026	JULIO 2024	04
3	MAERSK LOGISTIC & SERVICES PERU S.A.	20107012011	2026	JULIO 2024	05
4	ESTUDIO CONTABLE VARGAS	10222574761	2026	AGOSTO 2024	04
5	SERVICIOS GENERALES ANNIE	10702688693	2026	OCTUBRE 2024	05
6	HOSPEDAJE BETANIA	10223134209	2026	OCTUBRE 2024	07
7	CENTRO DE CAPACITACION E INFORMACION PROFESIONAL ACTUALIZA TEC S.A.C	20612911038	2026	NOVIEMBRE 2024	08
8	CHINO TEC	107036112631	2026	NOVIEMBRE 2024	05
9	TALLER AUXILIO MECANICO TUBO	20410892087	2026	NOVIEMBRE 2024	04
10	TIENDA MASS SAC	20608280333	202	ABRIL 2025	04
11	TRANSPORTE MEJIA	10222626141	2027	SETIEMBRE 2025	04
12	CENTRO DE COMPUTO SISTEMAS VIRTUAL NET	10154501423	2027	SETIEMBRE 2025	04

Del programa de estudios de Contabilidad

Módulos formativos

Módulo formativo Denominación

MODULO FORMATIVO	DENOMINACIÓN
Modulo I	DESARROLLO Y ACTUALIZACION DE PROCESOS CONTABLES
Modulo II	SUPERVISION DE OPERACIONES CONTABLES
Modulo III	GESTION DE ESTADOS FINANCIEROS

A continuación, se detalla el listado de centros laborales con quienes ha suscrito convenios el IES Público Pisco para el desarrollo de las EFSRT:

N°	RAZON SOCIAL	RUC	VIGENCIA	FECHA DE SUSCRIPCION DEL CONVENIO	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS
1	ESTUDIO CONTABLE TARQUI	10222528661	VIGENTE	28/02/2010	10
2	ESTUDIO CONTABLE CAMASCA	10222689045	VIGENTE	28/02/20210	20
3	ESTUDIO CONTABLE VIRGEN PRESENTACION	10222522329	VIGENTE	28/02/2010	10

Del programa de estudios de Producción Agropecuaria

Módulos formativos

Módulo formativo Denominación

MODULO FORMATIVO	DENOMINACIÓN
Modulo I	PRODUCCIÓN DE CULTIVOS AGRÍCOLAS
Modulo II	PROCESO DE PRODUCCIÓN PECUARIA
Modulo III	MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES
Módulo IV	PROCESAMIENTO PRIMARIO DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS

A continuación, se detalla el listado de centros laborales con quienes ha suscrito convenios el IES Público PISCO para el desarrollo de las EFSRT:

N°	RAZON SOCIAL	RUC	VIGENCIA	CANTIDAD DE ESTUDIANTES BENEFICIADOS
1	GRANJA DON PEDRO	10218040395	2026	04
2	INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACION AGRARIA	20131365994	2026	20
3	MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE PISCO	20148421103	2026	06

A continuación, se detalla los ambientes del IES Público PISCO, donde es el desarrollo de las EFSRT, en relación a actividades conexas a los procesos institucionales; de acuerdo con la naturaleza del programa de estudios, según el siguiente detalle:

MODULO FORMATIVO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	AMBIENTES	N° ESTUDIANTES
Módulo I: Asistencia en Promoción y Prevención de la Salud	Actividades conexas a los procesos institucionales: Nombre del proyecto productivo de servicios: "Brindar servicios de Primeros Auxilios"	Tópico Institucional	02 por turno

Unidades de Competencia por Módulo Formativo

PROGRAMA ENFERMERÍA TECNICA

UNIDAD DE COMPETENCIA	MÓDULOS FORMATIVOS		
	NOMBRE DEL MÓDULO	N° HORAS	N° CRÉDITOS
UC 1. Realizar actividades de promoción de la salud con enfoque intercultural, de acuerdo con la situación local de salud, política sectorial, nacional, regional y la normativa vigente. UC 2. Realizar actividades de prevención en salud individual y colectiva aplicando el enfoque intercultural, de acuerdo con guías, procedimientos establecidos y normativa vigente.	MÓDULO I: Asistencia en Promoción y Prevención de la Salud	128	04
UC 3. Asistir en la atención de las necesidades básicas de la salud de la persona por etapas de vida, aplicando el enfoque intercultural y según indicaciones del jefe inmediato, el nivel de atención y la normativa vigente.	MÓDULO II: Asistencia en la Atención Básica de la Salud	128	04
UC 4. Asistir en los cuidados integrales de salud a la persona en las diferentes etapas de vida aplicando el enfoque intercultural y de derechos, de género y familiar en concordancia con la normativa vigente.	MÓDULO III: Asistencia en la Atención Integral de la Salud	128	04

PROGRAMA ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

UNIDAD DE COMPETENCIA	MÓDULOS FORMATIVOS		
	NOMBRE DEL MÓDULO	N° HORAS	N° CRÉDITOS
UC1: Gestionar las actividades desarrolladas en el área de recepción de acuerdo a los procedimientos del establecimiento y la normativa vigente. UC7: Administrar servicio de alojamiento, de acuerdo a los procedimientos del establecimiento y normativa vigente	MÓDULO I: ADMINISTRACION DE HOSTELERIA	128	04
UC2: Dirigir el ingreso, salida y stock de insumos y bienes, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y de acuerdo a las características del producto, tipo de almacenamiento, políticas de compras del establecimiento y normativas vigentes. UC8: Dirigir el área de alimentos y bebidas, considerando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), de acuerdo a las políticas del establecimiento y las normativas vigentes.	MÓDULO II: ADMINISTRACION DE INSUMOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	128	04
UC3: Desarrollar la promoción y publicidad de los servicios de alojamiento y eventos, de acuerdo a la estrategia de Marketing. UC5: Administrar los recursos financieros del establecimiento teniendo en cuenta los estados financieros, plan operativo anual y la normativa vigente.	MÓDULO III: ADMINISTRACION FINANCIERA Y DE MARKETING DE HOSTELERIA	128	04
UC4: Administrar el talento humano del establecimiento teniendo en cuenta sus procedimientos y la normativa vigente. UC6: Dirigir el proceso de compras de insumos, bienes y servicios para el área de alimentos y bebidas aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y de acuerdo a los requerimientos y políticas de compras del establecimiento y normativa vigente.	MÓDULO IV: ADMINISTRACION DEL TALENTO HUMANO Y LOGISTICA DE SERVICIOS HOSTELEROS	128	04

Unidades de Competencia por Módulo Formativo

PROGRAMA ARQUITECTURA DE PLATAFORMAS Y SERVICIOS DE TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN

UNIDAD DE COMPETENCIA	MÓDULOS FORMATIVOS		
	NOMBRE DEL MÓDULO	N° HORAS	N° CRÉDITOS
UC1: Atender requerimientos, incidentes y problemas de primer nivel, así mismo brindar asistencia al nivel operativo y funcional en la etapa de puesta en marcha de los sistemas o servicios de TI, según los procedimientos internos de atención, diseño del sistema o servicios, plan de implantación y buenas prácticas de TI. UC2: Realizar las mejoras, mantenimientos preventivos y acciones correctivas en la infraestructura y plataforma de TI, de acuerdo al plan de mejora, gestión de riesgos, continuidad de negocio y políticas de seguridad.	MODULO I: SOPORTE, MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD DE SISTEMAS INFORMÁTICOS	128	04
UC3: Realizar la puesta en producción de los sistemas de información o servicios de TI, de acuerdo a la planificación efectuada.	MODULO II DESARROLLO Y PUESTA EN PRODUCCIÓN DE LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN	128	04
UC4: Ejecutar acciones de monitoreo y otras acciones operativas programadas, de acuerdo a las buenas prácticas de aseguramiento de operación del CPD y salvaguardar de la información del negocio. UC5: Diseñar la arquitectura de infraestructura y plataforma de TI, de acuerdo a la arquitectura de sistemas de información y servicios de TI, buenas prácticas de TI y estándares en el diseño de arquitectura.	MODULO III DISEÑO DE APLICACIONES WEB Y PLATAFORMA TI	128	04

Unidades de Competencia por Módulo Formativo
PROGRAMA CONTABILIDAD

UNIDAD DE COMPETENCIA	MÓDULOS FORMATIVOS		
	NOMBRE DEL MÓDULO	N° HORAS	N° CRÉDITOS
UC1: Desarrollar las operaciones de contabilidad y finanzas, según políticas, procedimientos de la organización, y normativa correspondiente. Actualizar los procedimientos de contabilidad y finanzas, según políticas, procedimientos de la organización, y normativa correspondiente. UC4: Actualizar los procedimientos de contabilidad y finanzas, según políticas, procedimientos de la organización y normativa correspondiente	MÓDULO I: Desarrollo y actualización de procesos contables	128	04
UC2 Supervisar las operaciones de contabilidad y finanzas, según políticas, procedimientos de la organización, y normativa correspondiente.	MÓDULO II: Supervisión de operaciones contables	128	04
UC3: Formular el estado de la situación financiera de la organización, según políticas y procedimientos, y normativa correspondiente.	MÓDULO III: Gestión de estados financieros	128	04

Unidades de Competencia por Módulo Formativo
PROGRAMA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

UNIDAD DE COMPETENCIA	MÓDULOS FORMATIVOS		
	NOMBRE DEL MÓDULO	N° HORAS	N° CRÉDITOS
U.C. 1. Gestionar Procesos de Producción Agrícola, de acuerdo con los requerimientos del mercado.	MÓDULO I: Producción de Cultivos Agrícolas	128	04
U. C. 2. Gestionar Procesos de Producción Pecuaria, de acuerdo con las Buenas Prácticas Pecuarias, Ambientales y las Exigencias del Mercado.	MÓDULO II: Procesos de Producción Pecuaria	128	04
UC3. Supervisar los procesos de prevención y control de plagas /enfermedades agrícolas y pecuarios, según calendario sanitario establecido, buenas prácticas agropecuarias y normas sanitarias vigentes.	MÓDULO III: Prevención, manejo y control sanitario	128	04
UC4. Supervisar el aprovechamiento primario de productos y subproductos agropecuarios, aplicando normas técnicas vigentes y procedimientos de la organización. UC5. Gestionar los procedimientos administrativos y comerciales de la producción agropecuaria de acuerdo con los objetivos y procedimientos de la empresa o unidad productiva	MÓDULO IV: Aprovechamiento primaria y comercialización de productos agropecuarios	128	04

POBLACIÓN OBJETIVO

Está en función a la cantidad de estudiantes que cada programa de estudios del IESTP Pisco, y las EFSRT están enmarcadas en la formación profesional modular de cada Plan de Estudios que han establecido los programas de estudios, y su distribución del número de estudiantes está de acuerdo a la organización por módulos en cada programa de estudios, teniendo como población objetivo a los estudiantes que pertenecen a los módulos formativos por cada periodo electivo. Tal como se detalla a continuación:

MÓDULO FORMATIVO	ENFERMERÍA TÉCNICA						
	DENOMINACIÓN	2026	2027	2028	2029	2030	2031
I	ASISTENCIA EN PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN DE LA SALUD	80	80	80	80	80	80
II	ASISTENCIA EN LA ATENCIÓN BÁSICA DE LA SALUD	80	80	80	80	80	80
III	ASISTENCIA EN LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA SALUD	60	60	60	60	60	60

MÓDULO FORMATIVO	ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES						
	DENOMINACIÓN	2026	2027	2028	2029	2030	2031
I	ADMINISTRACION DE HOSTELERIA	55	80	80	80	80	80
II	ADMINISTRACION DE INSUMOS ALIMENTOS Y BEBIDAS REATAURANTES	40	80	80	80	80	80
III	ADMINISTRACION FINANCIERA Y DE MARKETING DE HOSTELERIA RESTAURANTES HOTEL	30	80	80	80	80	80
IV	ADMINISTRACION DE TALENTO HUMANO Y LOGISTICA DE SERVICIOS HOSTELEROS	30	80	80	80	80	80

MÓDULO FORMATIVO	ARQUITECTURA DE PLATAFORMAS Y SERVICIOS DE TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN						
	DENOMINACIÓN	2026	2027	2028	2029	2030	2031
I	SOPORTE, MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD DE SISTEMAS INFORMÁTICO	40	40	80	40	40	80
II	DESARROLLO Y PUESTA EN PRODUCCIÓN DE LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN	35	35	65	35	35	65
III	DISEÑO DE APLICACIONES WEB Y PLATAFORMA TI	30	30	60	30	30	60

MÓDULO FORMATIVO	CONTABILIDAD						
	DENOMINACIÓN	2026	2027	2028	2029	2030	2031
I	DESARROLLO Y ACTUALIZACIÓN DE PROCESOS CONTABLES	80	80	80	80	80	80
II	SUPERVISIÓN DE OPERACIONES CONTABLES	80	80	80	80	80	80
III	GESTIÓN DE ESTADOS FINANCIEROS	80	80	80	80	80	80

MÓDULO FORMATIVO	PRODUCCIÓN AGROPECUARIA						
	DENOMINACIÓN	2026	2027	2028	2029	2030	2031
I	PRODUCCIÓN DE CULTIVOS AGRÍCOLAS	40	40	40	40	40	40
II	PROCESOS DE PRODUCCIÓN PECUARIA	32	40	40	40	40	40
III	PREVENCIÓN, MANEJO Y CONTROL SANITARIO	33	40	40	40	40	40
IV	APROVECHAMIENTO PRIMARIA Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS	33	40	40	40	40	40

DESARROLLO DE LA ACTIVIDADES. PRELIMINARES:

- a. La duración de la EFSRT es mínima de 128 horas equivalente a 4 créditos para el módulo I, II y III (seis semanas y dos días), que se inician de manera paralela al semestre académico, al finalizar el módulo correspondiente, así como también al finalizar la ruta formativa (de acuerdo a la naturaleza de cada programa de estudio).
- b. Se hace una convocatoria (reunión) a todos los estudiantes que van a realizar la práctica en el presente semestre, con el fin de darles la información correspondiente acerca de las empresas o entidades con las cuales el Programa de Estudios tiene convenio para la rotación detallada en dichos establecimientos.
- c. Los estudiantes deberán presentar un formato único de trámite en el cual manifiestan el interés particular de tener la disposición expresa para dar inicio a sus Experiencias Formativas en situaciones reales de trabajo, y asumiendo su compromiso de cumplimiento de los parámetros establecidos para el desarrollo de las mismas.

Anexos:

- Recibo de pago matricula
 - Boleta de notas
 - Copia de DNI
 - Otros propios del programa
- d. Este formato debe ser presentado a la mesa de Partes de la institución y luego es entregado a la coordinación del programa de estudios para ser informado al Docente responsable de dichas Prácticas en el Módulo correspondiente, información con la que cuenta el docente antes de la reunión con los estudiantes.
 - e. Debe quedar perfectamente claro que la actividad de **la práctica es estrictamente académica, no laboral**. Las empresas están en libertad de remunerar o no el trabajo llevado a cabo por el estudiante como también de vincularlo bajo la modalidad que a bien tengan, ya sea con contrato de aprendizaje, convenio de práctica o contrato laboral. El tipo de vinculación es estrictamente entre la empresa y el estudiante.
 - f. Se citará a los estudiantes a una entrevista con sus Docentes responsable de las EFSRT correspondiente al Módulo y el coordinador de parte de la sede de práctica, con el fin de realizar una orientación para llevar a cabo la asignación de las prácticas de acuerdo al horario y políticas de la sede designada.
El estudiante debe presentarse a la entrevista con el portafolio, el cual debe estar contenido en un folder y su tarjeta de control de asistencia, **al TERMINO DE LA MISMA, realizara un informe expositivo de sus experiencias, de acuerdo a la naturaleza del programa de estudio.**
 - g. Se entregará al estudiante el Reglamento de las EFSRT, documento que contempla las orientaciones de la ejecución de la práctica, derechos, deberes, sanciones de cada programa.

MONITOREO DE LAS EFSRT

- a. La supervisión de las EFSRT de los estudiantes, estará a cargo del docente de competencias específicas responsable de cada programa de estudios.
- b. Los docentes de competencias específicas encargados del monitoreo de las EFSRT, lo realizarán mediante una visita programada, a las empresas e instituciones en las cuales los estudiantes se encuentren realizando las EFSRT.

- c. Los docentes de competencias específicas encargados de la supervisión de las EFSRT, recibirán la información necesaria de parte de los coordinadores.
- d. Los docentes de competencias específicas responsables del monitoreo hacen llegar su informe, adjuntando las fichas de supervisión de las EFSRT, dirigido al coordinador de área académica del programa de estudios.

PROCESO

- a. Se hace entrega del Oficio de Presentación de los estudiantes a la Sede designada por el Docente Responsable la relación de estudiantes, horarios establecidos, y con sus implementos requeridos (uniforme único).
- b. Durante y al termino de las EFSRT. Se podrán llevar a cabo acciones de seguimiento y/o monitoreo, las misma que serán presenciales y/o virtuales, según el programa de estudios en los diferentes Empresas.
- c. El Estudiante tendrá derecho en todo momento de conocer sus avances como además el resultado del Nivel de logro alcanzado al finalizar las EFSRT.
- d. Del cumplimiento del horario y rol establecido por el docente responsable del módulo. (3 faltas injustificadas se sancionan y retira de la sede de practica)
- e. Asimismo, se aplicará una encuesta de satisfacción al estudiante al termino de sus EFSRT, como también se aplicará la encuesta al representante de la empresa y/o sede a fin de identificar su grado de satisfacción con relación a los desempeños del estudiante.

DE LA EVALUACIÓN

- a. La evaluación de las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo, debe permitir la comprobación de las capacidades adquiridas. Será cuantitativa y cualitativa, lo cual es realizada por la persona a cargo de la supervisión de la propia empresa, institución o proyecto productivo del IES.
- b. La evaluación es cuantitativa y cualitativa, se sustenta en los logros obtenidos para consolidar capacidades y actitudes adquiridas en el proceso formativo, para lo cual se tienen en cuenta los siguientes criterios:
 - Organización y ejecución del trabajo
 - Solución efectiva de problemas
 - Aspecto actitudinal y trabajo en equipo
 - Compromiso e iniciativa
- c. Para ello se registrarán los criterios en la Ficha de Evaluación de experiencias formativas en situaciones reales de trabajo de cada módulo formativo del programa de estudio.
- d. La ponderación de los logros obtenidos será cualitativa y cuantitativa, para la cual el personal responsable de la experiencia formativa, a cargo de la supervisión en la empresa y/o proyecto de producción, utilizará la siguiente escala:
 Cualitativa cuantitativa (vigesimal)
 A= Muy Bueno (18-20)
 B= Bueno (15-17)
 C= Aceptable (13-14)
 D= Deficiente (menos de 13)

- e. Los estudiantes que obtengan la calificación “D”, que equivale a nota menor de 13 (trece), deberán volver a realizar la experiencia formativa.
- f. La aprobación de las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo, es requisito para obtener el Certificado Modular respectivo de cada módulo formativo y posteriormente el Título Profesional correspondiente.
- g. En el caso de las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo autogestionario, donde los estudiantes actúan en ambientes propios o asociados, será autorizada y monitoreada por los responsables o el comité del respectivo programa de estudios.
- h. En caso de faltas disciplinarias, el estudiante se someterá a las sanciones estipuladas en el Reglamento Interno del IES “Pisco” y de las Instituciones donde se realizan las experiencias formativas.

CULMINACIÓN

- a. El estudiante será evaluado por el docente responsable del módulo formativo y de manera conjunta con el representante del sector productivo, el instrumento de evaluación será de responsabilidad del IESTP Pisco, debiendo consignar en este documento la nota (mínimo de aprobación 13), el cual será firmado por los profesionales antes mencionados.
- b. El docente responsable de la EFSRT emite el informe de cumplimiento de las EFSRT al coordinador del programa de estudio.
- c. La dirección general expide la constancia que acredita la culminación de manera satisfactoria de las EFSRT del módulo correspondiente, previo informe remitido adjuntando los instrumentos de evaluación a la Dirección.
- d. El coordinador de programa hará entrega de la ficha y constancia al estudiante que haya culminado de manera satisfactoria las EFSRT.

RESPONSABILIDADES DEL IES, ESTUDIANTE Y CENTRO LABORAL, PARA EL DESARROLLO DE LAS EFSRT DEL INSTITUTO

- ✓ Establecer vinculación mediante convenios interinstitucionales y/o alianzas estratégicas.
- ✓ Delegar las funciones a un docente de competencia específica para el monitoreo, supervisión y seguimiento de la EFSRT.
- ✓ Aprobar proyectos productivos para ejecutar las EFSRT.
- ✓ Elaborar la carta/oficio de presentación.
- ✓ Elaborar el plan de EFSRT por programas de estudio
- ✓ Sensibilizar a toda la comunidad educativa sobre el cumplimiento del plan de EFSRT.
- ✓ Entregar los documentos necesarios a los estudiantes, para la ejecución de sus EFSRT.
- ✓ Registrar la evaluación de la EFSRT en el sistema Registra.

Director General

- ✓ Firmar los convenios para el desarrollo de la EFSRT de los estudiantes.
- ✓ Aprobar mediante Resolución Directoral, los proyectos productivos de bienes y/o servicios presentados por los docentes de los programas de estudios para la realización de EFSRT de los estudiantes afines a los módulos.
- ✓ Firmar la carta de presentación del estudiante.

Jefe de Unidad Académica

- ✓ Elevar a la Dirección General el Plan de Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo de los estudiantes de los programas de estudios al inicio del año académico para su aprobación.

Coordinadores de área académica por programa de estudios

- ✓ Revisar las propuestas de proyectos productivos o de servicios presentados por los docentes, a fin de ser aprobados para que los estudiantes realicen sus Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo, en el Instituto.
- ✓ Ser partícipe de la elaboración del plan de EFSRT en función del plan de estudios de acuerdo a los módulos formativos de los Programas de estudios.
- ✓ Coordinar con los docentes de competencias específicas sobre los plazos de ejecución para iniciar la supervisión.
- ✓ Informar a los estudiantes y egresados, a través de los medios correspondientes, sobre las EFSRT en las empresas o Instituciones solicitadas.
- ✓ Entregar los documentos validados de las EFSRT al secretario académico

Secretario académico

- ✓ Recepcionar los fólderes de las EFSRT con las respectivas fichas y constancias para el registro correspondiente indicando el Nombre del Programa, el módulo de Estudios y Nombres y apellidos de los estudiantes. La presentación de documentos se realiza en formato original como requisito para la certificación modular.
- ✓ Consolidar su ficha resumen de EFSRT.
- ✓ Registrar las EFSRT en el sistema Registra.

Docentes de competencias específicas (Responsable del Módulo)

Se designará a un docente responsable para cada programa de estudios que oferta para el acompañamiento, evaluación, seguimiento y monitoreo de las actividades del estudiante en desarrollo de proyectos, visitas técnicas programadas a centros de producción, empresas e Instituciones Públicas y/o Privadas entre otras actividades realizadas dentro del módulo formativo para las experiencias formativas reales de trabajo.

- ✓ Coordinar periódicamente con el coordinador del área académica del Programa de Estudios y con los representantes de las empresas y/o instituciones públicas o privadas en forma virtual y/o presencial.
- ✓ Asesoramiento para el desarrollo de las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo de acuerdo al Módulo Técnico Específico.
- ✓ Realizar el monitoreo de las Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo de conformidad con el plan de las EFSRT y verificar su ejecución.

Del Centro Laboral

- ✓ Firmar los convenios y/o alianzas estratégicas para establecer vínculos interinstitucionales.
- ✓ Dar un trato con dignidad, respeto y sin discriminación.
- ✓ Informar las normas y disposiciones relacionadas con las Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo; así como de acciones extraordinarias.
- ✓ Supervisar y monitorear al estudiante que se encuentre en ejecución de EFSRT.
- ✓ Determinar un responsable para guía y evaluación al estudiante en el centro de la EFSRT.

Del Estudiante

- ✓ Cumplir con las actividades y/o tareas de las EFSRT, designados por el jefe inmediato de la empresa.
- ✓ Cumplir con el Reglamento de EFSRT institucional.
- ✓ Abstenerse de participar en actividades políticos partidistas dentro del centro de desarrollo de las EFSRT y en actos reñidos con la moral y las buenas costumbres o que atenten contra la salud física y mental.
- ✓ Contribuir al mantenimiento y conservación de los bienes y ambientes proporcionados para uso en los centros de desarrollo de EFSRT.
- ✓ Fomentar buenas relaciones interpersonales, demostrando respeto y consideración a las personas que laboran y que concurren en el centro de Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo.
- ✓ Asistir con la indumentaria y/o uniforme correspondiente a su programa de estudios.
- ✓ Cumplir con las normas higiénico-sanitarias de seguridad y ambientales en la empresa.
- ✓ Contribuir al rendimiento productivo de la organización.
- ✓ Cumplir con las normas administrativas de la empresa y/o Institución

PLANIFICACIÓN DE LAS EFSRT

Del programa de estudios de ENFERMERÍA TÉCNICA

MÓDULO FORMATIVO	DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES	LUGAR DE REALIZACIÓN	AREAS DE DESEMPEÑO	HORARIO	NÚMERO DE ESTUDIANTES	N° HORAS CREDITOS	RESPONSABLE DEL ACOMPAÑAMIENTO
MÓDULO I: Asistencia en Promoción y Prevención de la Salud	Control de Funciones vitales. Seguimiento de pacientes. Triaje diferenciado Visitas domiciliarias Sesiones educativas. Captación de SR	Municipalidades Centros de Salud Puestos de salud UE 404 Instituciones Educativas del ámbito local Empresas Pesqueras Empresas agroexportadoras	Área de subgerencia de salud de los municipios (agente comunitario) Área de Triaje. Área de Atención Primaria (diferentes estrategias sanitarias) Área de Tópico de las IE Área de Tópico de empresas pesqueras Área de tópico de empresa agroexportadoras	Lunes a viernes 2.00 pm a 7:00 pm (7am – 12 pm)	80	128 (4)	DOCENTE DE COMPETENCIA TECNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO
MÓDULO II: Asistencia en la Atención Básica de la Salud	Control de funciones vitales Comodidad y confort del paciente Asistencia en diversos procedimientos invasivos y no invasivos Satisfacción de necesidades básicas del paciente dependiente e independiente. Asistencia en diferentes exámenes de ayuda diagnóstica Preparación del paciente pre, intra y trans operatorio.	UE 404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS PISCO	Servicio de hospitalización medicina Servicio de hospitalización Cirugía Servicio de hospitalización Gineco-obstetricia Área de triaje Área de admisión Servicio de Emergencia Servicio de Observación Servicio de Trauma Shock	Lunes a viernes 7am – 12pm	20	128 (4)	DOCENTE DE COMPETENCIA TECNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO

MÓDULO III: Asistencia en la Atención Integral de la Salud	Control de funciones vitales Comodidad y confort del paciente Asistencia en diversos procedimientos invasivos y no invasivos Satisfacción de necesidades básicas del paciente dependiente e independiente. Asistencia en diferentes exámenes de ayuda diagnóstica Preparación del paciente pre, intra y trans operatorio. Esterilización de equipos y materiales	UE 404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS PISCO	Asistente de las madres cuidadoras en Cuna Mas Cuidado del adulto mayor Cuidado del R.N. Cuidado a la gestante Cuidado al paciente con enfermedades terminales Área de fisioterapia y rehabilitación Área de esterilización de los centros odontológicos. Área de ayuda diagnóstica (Radiografía, ecografía, etc.) Cuidado del niño y adulto mayor (Beneficencia pública). Área de laboratorio Área de triaje Admisión Área de digitación SIS Área de Centro Quirúrgico	Lunes a viernes 7am – 12pm	20	128 (4)	DOCENTE DE COMPETENCIA TECNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO
--	--	--	--	-------------------------------	----	---------	---

PLANIFICACIÓN DE LAS EFSRT

Del programa de estudios de ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURANTES

MODULO FORMATIVO	DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES	LUGAR DE REALIZACIÓN	AREAS DE DESEMPEÑO	HORARIO	NÚMERO DE ESTUDIANTES	Nº HORAS CREDITOS	RESPONSABLE DEL ACOMPAÑAMIENTO
MÓDULO I: ADMINISTRACIÓN DE HOSTELERÍA	Identificar las instalaciones, operaciones y servicios de un hotel en base a la normativa vigente. Formular una base de datos de los servicios del hotel; teniendo en cuenta elementos estadísticos cuantitativo y cualitativo. Interpretar los fundamentos, características, con los enfoques modernos de la administración para alcanzar un liderazgo transformacional. Gestionar los procesos de planificación organización, y control del área de alimentos y bebidas, dentro de una organización hotelera y en concordancia a las políticas del establecimiento. Aplicar las normas de seguridad y mantenimiento en los establecimientos hoteleros de acuerdo a las políticas del hotel. Comprender textos en idioma inglés tanto en la lectura y escritura relacionados al ámbito hotelero. Analizar una estructura organizativa de los establecimientos de hospedaje, de acuerdo a la normativa vigente.	HOTELES	HOUSEKEEPING ÁREA DE RECEPCION	Lunes a viernes de 2:00 a 6:00 pm.	15	128 (04)	DOCENTE DE COMPETENCIA TECNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO
MÓDULO II: ADMINISTRACIÓN DE INSUMOS	Organizar la buena gestión de restaurantes aplicando variedad de procedimientos, técnicas operativas	RESTAURANTES	Atención a los clientes,	Lunes a viernes	15	128 (04)	DOCENTE DE COMPETENCIA TECNICO

ALIMENTOS Y BEBIDAS	para alcanzar el posicionamiento de la empresa en el contexto. Utilizar las técnicas de Manipulación de Alimentos según normatividad y reglamentación de BPM y POES; HACCP e ISO 22000. Organizar diversos procedimientos técnicos relacionados a la arquitectura, diseño y equipamiento para un restaurante, de acuerdo a las características, técnicas y aplicando estándares de calidad para la optimización del servicio de restaurante. Organizar un sistema contable con procesos básicos y generales de la contabilidad dentro de la comercialización de los servicios de restaurantes según las normas contables vigentes. Ejecutar diversos métodos y técnicas, desde el almacenamiento, conservación, cortes, cocciones hasta la limpieza siguiendo los estándares de calidad de alimentos. Analizar las diversas cartas de alimentos y bebidas de empresas del sector compro-metidas con el rubro Aplicar técnicas de atención al cliente en establecimientos hoteleros de acuerdo a protocolos y normativa vigente. Aplicar las diferentes reglas de etiqueta y protocolo de acuerdo a la clasificación y categoría de los establecimientos de hospedaje-		almacenes, cocina	de 2:00 a 6:00 pm.			ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO
---------------------	---	--	-------------------	--------------------	--	--	------------------------------------

	Organizar los insumos, utensilios, cristalería, equipos, maquinarias y requerimientos para la preparación de productos del bar aplicando las normas de bioseguridad. Dirigir el proceso de elaboración de productos de panificación y pastelería aplicando un conjunto de conocimientos, técnicas y habilidades en grupos. Planificar el proceso de compras condiciones de mercado, recursos financieros; dentro de la cadena de abastecimiento considerando la gestión integral de acuerdo a políticas del restaurante. Organizar diversos productos saludables de las empresas a través de programas virtuales						
MÓDULO III: ADMINISTRACION FINANCIERA Y DE MARKETING DE HOSTELERIA	Analizar la problemática de mercado con la información requerida para la toma de decisiones. Analizar los estados financieros actuales y proyectados del establecimiento, teniendo en cuenta la estacionalidad, competitividad y factores socio-económicos. Formular estrategias de gestión de calidad de los servicios de hostelería y restaurante de acuerdo con las exigencias de los consumidores y la competencia creciente. Seleccionar técnicas y procedimientos de auditoría administrativa acorde a la normatividad vigente.	Hoteles, restaurantes, empresas públicas y privadas	Atención al cliente, logística, área de administración, recursos humanos, finanzas, gestión.	Lunes a viernes de 2:00 a 6:00 pm.	10	128 (04)	DOCENTE DE COMPETENCIA TECNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO

	Formular un plan de marketing haciendo uso de diversas herramientas tecnológicas Organizar textos de hotelería y restaurantes vinculados al programa de estudios						
MÓDULO IV: ADMINISTRACION DEL TALENTO HUMANO Y LOGISTICA DE SERVICIOS HOSTELEROS	Aplicar la interrelación del proceso administrativo para un buen desempeño gerencial de acuerdo a las políticas y normas administrativas vigentes. Planificar las estrategias de distribución de los productos de las empresas de hostelería y restaurantes de acuerdo a las necesidades del mercado. Planificar diversas actividades que permitan la organización de eventos respetando los protocolos de acuerdo a su finalidad. Administrar el recurso humano en una organización hotelera teniendo en cuenta las políticas de la organización y normatividad vigente Analizar los fundamentos básicos de los costos y presupuestos para el proceso de compras, de acuerdo a los requerimientos y políticas de compras del establecimiento y normativa vigente Producir diálogos en inglés vinculados al programa de estudios.	Hoteles, restaurantes, empresas públicas y privadas	Atención al cliente, logística, área de administración, recursos humanos, finanzas, gestión.	Lunes a viernes de 2:00 a 6:00 pm.	10	128 (04)	DOCENTE DE COMPETENCIA TECNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO

PLANIFICACIÓN DE LAS EFSRT

Del programa de estudios de ARQUITECTURA DE PLATAFORMAS

MODULO FORMATIVO	DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES	LUGAR DE REALIZACIÓN	AREAS DE DESEMPEÑO	HORARIO	NÚMERO DE ESTUDIANTES	N° HORAS CREDITOS	RESPONSABLE DEL ACOMPAÑAMIENTO
MÓDULO I: SOPORTE, MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD DE SISTEMAS INFORMÁTICO	Atender requerimientos, incidentes y problemas de primer nivel, asimismo brindar asistencia a nivel operativo y funcional en la etapa de puesta en marcha de los sistemas o servicios de TI, según los procedimientos internos de atención, diseño del sistema o servicios, plan de implantación y buenas prácticas de TI. Realizar las mejoras, mantenimientos preventivos y acciones correctivas en las infraestructuras y plataformas de TI, de acuerdo con el plan de mejoras, gestión de riesgos, continuidad de negocio y políticas de seguridad.	Estudio Contable Vargas Servicios Generales ANNIE Hospedaje BETANIA	Área de soporte y mantenimiento técnico, área archivo.	Lunes – viernes 2:00pm a 6:00 pm	40	128 (4)	DOCENTE DE COMPETENCIA TÉCNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO
MÓDULO II: DESARROLLO Y PUESTA EN PRODUCCIÓN DE LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN	Realizar la puesta en producción de los sistemas de información o servicios de TI, de acuerdo con la planificación efectuada.	Chino tec. Taller Auxilio mecánico tubo Transporte Mejía Fabricaciones metálicas Ballarta	Área de estadística e informática, área de logística, área de abastecimiento, área de servicios de sistema integral, áreas	Lunes – viernes 2:00m a 6:00 pm	35	128 (4)	DOCENTE DE COMPETENCIA TÉCNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO

MÓDULO III: DISEÑO DE APLICACIONES WEB Y PLATAFORMA TI	Ejecutar acciones de monitoreo y otras acciones operativas programadas, de acuerdo con las buenas prácticas de aseguramiento de operación del CPD y salvaguarda de la información del negocio. Diseñar la arquitectura de infraestructura y plataforma de TI, de acuerdo con la arquitectura de sistemas de información y servicios de TI, buenas prácticas de TI y estándares en el diseño de arquitectura.	Maersk Logistic & Services Peru S.A. Centro de capacitación e información profesional ACTUALIZA TEC S.A.C Tienda MASS SAC Centro de Computo SYSTEMAS VIRTUAL NET	Área de imagen institucional	Lunes – Viernes 2:00pm	30	128 (4)	DOCENTE DE COMPETENCIA TÉCNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO
--	--	---	------------------------------	---------------------------	----	---------	---

PLANIFICACIÓN DE LAS EFSRT
Del programa de estudios de CONTABILIDAD

MODULO FORMATIVO	DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES	LUGAR DE REALIZACIÓN	AREAS DE DESEMPEÑO	HORARIO	NÚMERO DE ESTUDIANTES	N° HORAS CREDITOS	RESPONSABLE DEL ACOMPAÑAMIENTO
MÓDULO I: DESARROLLO Y ACTUALIZACION DE PROCESOS CONTABLES	Registro de operaciones libros auxiliares, tramites.	Estudios contables	Área de contabilidad, Área de costos y presupuestos, Área de administración.	Lunes a viernes de 3:00 a 7:00 pm.	30	128 (4)	DOCENTE DE COMPETENCIA TÉCNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO
MÓDULO II: SUPERVISION DE OPERACIONES CONTABLES	Registro de operaciones libros principales, declaraciones juradas, codificaciones de comprobantes de pago, control de almacén, tesorería.	Empresas públicas y privadas, municipalidades	Área de contabilidad, Área de logística y almacenes, Área de recursos humanos Área de tesorería	Lunes a viernes de 3:00 a 7:00 pm	40	128 (4)	DOCENTE DE COMPETENCIA TÉCNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO

MÓDULO III: GESTIÓN DE ESTADOS FINANCIEROS	Elaboración de estados financieros, análisis de ratios financieros, tramites prestamos entidades financieras.	Empresas públicas y privadas, estudios contables	Área de finanzas, Área de auditoría, Área de tributación Área de análisis, Área de préstamos y cobranzas financiero, Área de proyectos de inversión	Lunes a viernes de 3:00 a 7:00 pm	40	128 (4)	DOCENTE DE COMPETENCIA TÉCNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO
--	---	--	--	-----------------------------------	----	---------	---

PLANIFICACIÓN DE LAS EFSRT

Del programa de estudios de PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

MODULO FORMATIVO	DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES	LUGAR DE REALIZACIÓN	ÁREAS DE DESEMPEÑO	HORARIO	NÚMERO DE ESTUDIANTES	N° HORAS CREDITOS	RESPONSABLE DEL ACOMPAÑAMIENTO
MÓDULO I: Producción de Cultivos Agrícolas	Gestionar Procesos de Producción Agrícola, de acuerdo con los requerimientos del mercado.	ISETP PISCO, fundos	Área de promoción y desarrollo rural. Área de sanidad vegetal y sanidad animal Área de investigación e innovación en cultivos y crías.	Lunes a viernes de 06:00 a 14:00 pm.	40	128 (4)	DOCENTE DE COMPETENCIA TÉCNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO
MÓDULO II: Procesos de Producción Pecuaria	Crianzas de aves de engorde y de postura Gestionar Procesos de Producción Pecuaria, de acuerdo con las Buenas Prácticas Pecuarias, Ambientales y las Exigencias del Mercado.	Fundos agrícolas	Área de viveros municipales Área de producción de cultivos de agroexportación. Área de crianza y liberación de organismos benéficos.	Lunes a viernes de 06:00 a 14:00 pm	30	128 (4)	DOCENTE DE COMPETENCIA TÉCNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO

			Área de post- cosecha de hortalizas y frutales Área de manejo ganadero.				
MÓDULO III: Prevención, manejo y control sanitario	Supervisar los procesos de prevención y control de plagas /enfermedades agrícolas y pecuarios, según calendario sanitario establecido, buenas prácticas agropecuarias y normas sanitarias vigentes	Fundos agrícolas	Área de control fitosanitario (evaluador de campo). Área de manejo de agroquímicos y aplicaciones. Área de almacenamiento de insumos agrícolas.	Lunes a viernes de 06:00 a 14:00 pm	30	128 (4)	DOCENTE DE COMPETENCIA TÉCNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO
MÓDULO IV: Aprovechamiento o primaria y comercialización de productos agropecuarios	Supervisar el aprovechamiento primario de productos y subproductos agropecuarios, aplicando normas técnicas vigentes y procedimientos de la organización.	Fundos agrícolas	Área de reproducción Inseminación de los animales. Área de alimentación y nutrición en centros de engorde Área de ordeño del ganado vacuno – Caprinos y Ovinos. Área de manejo de granjas avícolas Área de conservación de productos pecuarios	Lunes a viernes de 06:00 a 14:00 pm	30	128 (4)	DOCENTE DE COMPETENCIA TÉCNICO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO

CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO REQUERIDO

ACTIVIDADES	RESPONSABLE	PRESUPUESTO POR AÑOS	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Elaboración del plan de EFSRT	Jefe de Unidad Académica Coordinador de Programas de Estudios Docentes responsables			X	X									
Realización de actualización de convenios con los centros laborales		S/. 500.00				X	X	X	X	X	X	X	X	X
Planificación y designación de responsables de las EFSRT		NRP			X									
Realizar la publicación y socialización del plan de EFSRT		NRP			X	X								
Elaboración de carpetas de las EFSRT		NRP				X	X	X	X	X	X	X	X	X
Coordinar, distribuir, presentar y orientar a los estudiantes que se encuentran habilitados para el desarrollo de las EFSRT		NRP				X	X	X	X	X	X	X	X	X
Acciones de monitoreo y acompañamiento de los estudiantes en las EFSRT		s/. 500.00			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Realizar reuniones de coordinación con el personal responsable del acompañamiento y la evaluación del desarrollo de las EFSRT en el IES y/o centro laboral, respectivamente		NRP				X		X		X		X		X
Sistematización de la información del desarrollo de EFSRT de los estudiantes		NRP				X	X	X	X	X	X	X	X	X
Registrar las EFSRT en el sistema Registra.		NRP								X				X
Organizar el resumen de EFSRT por estudiante		NRP						X						X
SUB TOTAL POR AÑO		S/. 1000.00												
TOTAL		S/. 1000.00												

ANEXOS:

- Modelo de Convenios
- Modelo de oficio solicitando EFSRT.
- Rubrica de evaluación EFSRT en la empresa.
- Registro de Asistencia diaria de las EFSRT.
- Ficha de supervisión y monitoreo EFSRT
- Constancia de EFSRT.

CONVENIO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL ENTRE LA UE.Nro. 404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PISCO, Y EL INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PÚBLICO PISCO.

Conste por el presente documento el Convenio que suscribe la **UE .Nº. 404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PISCO**, debidamente representada por su director ejecutivo **Dr. José Alberto Cortez Salazar** identificado con DNI Nº **21513673** con domicilio legal Prolongación Av. Fermín Tangüis S/Nº (Ex fundo Alto de la Luna), **Distrito de San Andrés, Provincia de Pisco, Departamento de Ica** , que en adelante se denominará **UE.Nro.404** y de la otra parte el **INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLÓGICO PISCO** debidamente representado por su Director General **Mg. Pedro Armando Tasayco Diaz** identificado con DNI Nº 42407828 con Domicilio Legal en Av. Las Américas S/Nº del **Distrito y Provincia de Pisco**, que en adelante se denominará **EL INSTITUTO** bajo los términos y condiciones siguientes:

CLAUSULA PRIMERA. OBJETIVOS DEL PRESENTE CONVENIO PARA EFECTOS DE LAS EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO.

- ✓ Lograr que los estudiantes consoliden, integren amplíen conocimientos habilidades y actitudes.
 - ✓ Mejorar su empleabilidad en el mercado laboral y con ello alcanzar el fortalecimiento de las competencias específicas para la empleabilidad vinculadas al programa de estudios situaciones reales de trabajo.
- Programa de Estudios Enfermería Técnica.**
- ✓ Identificar al futuro profesional técnico de enfermería con el rol de agente de cambio en el **I primer nivel de atención, II módulo la asistencia básica de la salud en ambientes de hospitalización y III módulo la asistencia integral de la salud** impulsando el desarrollo de sus habilidades de orden cognitivo, procedimental y actitudinal en el desarrollo de diversas actividades de atención a la personal, familia y comunidad en sus niveles de promoción y prevención de la salud.

CLAUSULA SEGUNDA. BASES LEGALES:

- Constitución Política del Perú
- Ley Nº 28044 – Ley General de Educación
- Ley Nº 30512 – Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior
- D.S. Nº 010-2017-MINEDU-Reglamento de la Ley 30512
- Ley Nº 28518, Ley sobre Modalidades Formativas Laborales, y su Reglamento, aprobado mediante el Decreto Supremo Nº 007-2005-TR,
- Ley N030... Modificatoria de la 30512
- R.S. Nº 001-2007-ED
- R.V.M. Nº 178-2018-MINEDU
- R.V.M. Nº 049-2022-MINEDU
- RVM.Nro.103-2022-MINEDU

CLAUSULA TERCERA: Del programa de estudio beneficiario del presente convenio: **Enfermería Técnica.**

CLAUSULA CUARTA. DE LOS ASPECTOS DE ORGANIZACIÓN, PLANIFICACION, DISTRIBUCION EJECUCION, EVALUACION DE ESTUDIANTES DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS EN MENCION ORGANIZACIÓN:

LA UE.N40.404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PISCO

- a. **LA UE.Nº.404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PISCO** ofrecerá a los estudiantes de **EL INSTITUTO**, la infraestructura y equipos de las diversas áreas de atención a la comunidad, para la realización de las experiencias en situaciones de reales de trabajo.

- b. Asimismo, **LA UE.Nº.404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PISCO** brindará el apoyo necesario a los estudiantes de **EL INSTITUTO** a fin lograr los objetivos propuestos de la indicada experiencia formativa en situaciones reales de trabajo.
- c. **LA UE.Nº.404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PISCO** otorgará, además, las facilidades necesarias para que los estudiantes del programa de estudio que se indica en **clausula Tercera**, puedan cumplir con las experiencias formativas en situaciones de reales de trabajo asignadas, poniendo a disposición equipos, materiales para el cumplimiento de sus actividades.
- d. **LA UE.Nº.404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PISCO** asume el compromiso de distribuir a los estudiantes programados en los establecimientos en las áreas o ambientes que permitan dar cumplimiento a competencias a ser alcanzadas en el I ; II; III Módulos Formativos, tal como a continuación se indica:

MODULO TECNICO PROFESIONAL	NOMINACION OCUPACIONAL	DESEMPEÑOS A SER ALCANZADOS	ESTABLECIMIENTO - AMBIENTES
MODULO I	Asistencia en la Prevención y Promoción de la Salud	Realizar actividades de promoción de la salud con enfoque intercultural, de acuerdo con la situación local de salud, política sectorial, nacional, regional y la normativa vigente. Realizar actividades de prevención en salud individual y colectiva aplicando el enfoque intercultural, de acuerdo con guías, procedimientos establecidos y normativa vigente.	Centros, Puestos de Salud. Triage, Consultorios ambulatorios, Tópico-Emergencia, Crecimiento y Desarrollo, Programa de PCT, Inmunizaciones VIH-Sida, Obstetricia, Consultorio Dental, y otras Estrategias Sanitarias priorizadas de acuerdo al perfil epidemiológicos.
MODULO II	Asistencia en la atención Básica de la Salud.	Asistir en la atención de las necesidades básicas de la salud de la persona por etapas de vida, aplicando el enfoque intercultural y según indicaciones del jefe inmediato, el nivel de atención y la normativa vigente.	Hospital San Juan de Dios; Consultorios externos, Emergencia y áreas de Hospitalización, de las diferentes especialidades.
MODULO III	Asistencia en la atención Integral de la salud	Asistir en los cuidados integrales de salud a la persona en las diferentes etapas de vida aplicando el enfoque intercultural y de derechos, de género y familiar en concordancia con la normativa vigente.	Hospital San Juan de Dios áreas Materno- Infantil; Fisioterapia Rehabilitación; Emergencia, Cirugía, Pediatría; Unidad de Cuidados Intensivos; Área de Salud Mental.

DEL INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PISCO

- a) Establecer todos los mecanismos de Organización, Planificación, Distribución, Ejecución y Evaluación de la Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo
- b) El **INSTITUTO** se responsabiliza por el deterioro, pérdida de instrumental, material u otro bien ocasionado por los alumnos que se pudieran producir durante el proceso de ejecución y/o desarrollo de las indicadas experiencias formativas en situaciones reales de trabajo.
- c) Los alumnos del **INSTITUTO** se sujetarán y cumplirán los reglamentos, normas, políticas u otras disposiciones emanadas por **LA UE.Nº.404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PISCO**

- d) El **INSTITUTO** se compromete en reconocer, a profesionales que hayan brindado el apoyo de asistencia durante el tiempo que dure dicho proceso emitiendo el indicado reconocimiento a través de una Resolución Directoral.
- e) El **INSTITUTO** se compromete a participar con su personal y estudiantes en las actividades de proyección a la comunidad que organice **LA UE.Nº.404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PISCO** y/o de servicios a la comunidad.
- f) El **INSTITUTO**, otorgará libre ingreso (sin concurso de Admisión), a los trabajadores de **LA UE. Nº.404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PISCO**, cónyuges e hijos de trabajadores, los mismos que abonarán el derecho de matrícula.
- g) El **INSTITUTO para la realización de las EFSRT** serán distribuidos en los **establecimientos de salud**, correspondientes al ámbito de competencia de la Dirección Regional de Salud de Ica (**Centros y Puestos de Salud y Hospital**) que se encuentran bajo la **responsabilidad y ámbito de autoridad de la UE.Nº.404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PISCO**
- h) El **INSTITUTO**, asignara a los estudiantes horarios de **Mañana de 08am-12hrs, Tarde: de 14hrs-18hrs; de lunes a viernes** haciendo un total de **20 horas semanales**; el **tiempo de permanencia** de cada rotación es de **6 semanas y 2 días**, haciendo un total de **128 horas equivalente a 04 créditos**, al término de las mismas, se asignará un nuevo grupo de estudiantes.
- i.- El **INSTITUTO**, para efectos de su programación en relación al número de estudiantes se **establecerá las coordinaciones con las jefaturas de Recursos Humanos, Capacitación y Enfermería**, a fin los indicados responsables de las áreas indicadas **sean los que determinen el número de estudiantes a ser asignados por rotación al término del indicado grupo de estudiantes se procederá a la programación de uno nuevo**; ello con el fin de preservar el normal funcionamiento de los servicios en los diferentes establecimientos de salud indicados y asegurar el logro de las competencias establecidas en los objetivos de las EFSRT, en cada uno de los programas de estudios beneficiados.

CLÁUSULA QUINTA: DE LA RETRIBUCIÓN

Las Experiencias Formativas en Situaciones Reales de Trabajo-EFSRT que realizan los alumnos en los establecimientos de salud del ámbito de autoridad de **LA UE.Nº.404 HOSPITAL SAN JUAN DE DIOS DE PISCO** **NO** tiene retribución económica ni beneficios para ningún módulo durante toda la ejecución de las mismas. Desde luego que, por su permanencia, número de horas **NO** se encuentran inmersos en el marco de la **Ley Nro.31396. y su Decreto Legislativo Nro.1401, en sus artículos 1, 2,3, y 4; de fecha 18 enero 2022**

CLAUSULA SEXTA: DURACIÓN DEL CONVENIO

El Convenio tendrá una duración de **03 Años renovables** a partir de la fecha de suscripción del presente documento, el que puede ser modificado, prorrogado y/o rescindido por acuerdo de ambas partes.

Estando de acuerdo con todas las partes y en señal de conformidad firman el presente documento en dos copias en la ciudad de Pisco, a los 09 días del mes de febrero del 2026

DIRECTOR DEL IESTP.PISCO

DIRECTOR UE.404 HOSPITAL
SAN JUAN DE DIOS DE PISCO

ANEXOS:

- Modelo de Convenios
- Modelo de oficio solicitando EFSRT.
- Rubrica de evaluación EFSRT en la empresa.
- Registro de Asistencia diaria de las EFSRT.
- Ficha de supervisión y monitoreo EFSRT
- Constancia de EFSRT.