



**INFORME N°001-2023-CAAIA-IESTP "M"**

**A** : ING. RAÚL GUSTAVO TORRES CÓRDOVA  
JEFE DE UNIDAD ACADÉMICA IESTP "MARCO"

**DE** : MG. GREYS KAREN PUENTE ANCIETA  
COORDINADORA ÁREA ACADÉMICA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**ASUNTO** : INFORME DE CONVALIDACIONES TORRES CÁRDENAS JERSON ELVIS

**REF** : MEMORANDUM N° 001- 2023-JUA-IESTP" M"

**FECHA** : MARCO, 22 DE MARZO DE 2023

Por la presente me es grato dirigirme a Ud. para saludarlo cordialmente y a la vez, remitir a su despacho el cuadro de convalidación de unidades didácticas del ex estudiante TORRES CÁRDENAS JERSON ELVIS, quien realizó traslado externo según el certificado de estudios en el semestre par del 2018, estando en la encargatura de Coordinación de Área Académica de Industrias Alimentarias el Ing. Lorenzo Santos Contreras Carhuancho.

Tengo a bien informar de acuerdo al plan de estudios del sistema modular transversal la convalidación de las Unidades didácticas que se detalla en el siguiente cuadro:

UNIDADES DIDÁCTICAS A CONVALIDAR		
UNIDADES DIDÁCTICAS	CRÉDITOS	NOTA
<b><u>I SEMESTRE</u></b>		
Planificación y Organización de la producción de productos de frutas, hortalizas y azúcares	1.5	13
Materias primas e insumos en productos de frutas, hortalizas y azúcares	3	13
Seguridad e Higiene en productos de frutas, hortalizas y azúcares	1.5	14
Maquinarias, equipos e instalaciones en productos de frutas, hortalizas y azúcares	1.5	13
Control de calidad en productos de frutas, hortalizas y azúcares	3	13
Procesos para productos de frutas	4	13
Innovación Tecnológica en productos de frutas, hortalizas y azúcares	1.5	13
Técnicas de la comunicación	1.5	15

Cultura física y deporte	1.5	16
Informática e internet	1.5	16
<b><u>II SEMESTRE</u></b>		
Procesos para productos de hortalizas y azúcares	4	13
Planificación y Organización de la producción de Productos de Lácteos y Derivados	1.5	13
Materias primas e insumos en Productos de Lácteos y Derivados	3	13
Seguridad e Higiene para Productos de Lácteos y Derivados	1.5	13
Maquinarias, equipos e instalaciones para Productos de Lácteos y Derivados	1.5	13
Control de calidad en Productos de Lácteos y Derivados	3	13
Interpretación y producción de textos	1.5	14
Estadística general	1.5	13
Cultura artística	1.5	13
Ofimática	1.5	14
Fundamentos de investigación	1.5	15
<b><u>III SEMESTRE</u></b>		
Procesos para Productos de Lácteos y Derivados	8	13
Innovación Tecnológica en Productos de Lácteos y Derivados	3	13
Planificación y Organización de la Producción de Productos de Cárnicos e Hidrobiológicos	1.5	13
Materias primas e insumos en Productos Cárnicos e Hidrobiológicos	1.5	13
Seguridad e Higiene en Productos Cárnicos e Hidrobiológicos	1.5	13
Maquinarias, equipos e instalaciones para Productos Cárnicos e Hidrobiológicos	1.5	13

Es todo cuanto puedo informar al respecto para su conocimiento y demás fines.

Atentamente,



*Mg. Greys Karen Puente Ancieta*  
 COORDINADORA DE ÁREA ACADÉMICA  
 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS