ANEXO Nº9A

ITINERARIO FORMATIVO IES INDUSTRIAS ALIMENTARIAS CON SISTEMA MODULAR

MÓDULO	DESCRIPCION DE LA COMPETENCIA		Periodos Académicos (créditos y horas)												Créditos Académicos			Horas			
			I(c)	I(h)	II (c)	II (h)	III (c)	III (h)	IV (c)	IV (h)	V (c)	V (h)	VI (c)	VI (h)	Teóricos	Prácticos	Total	De teoría	Prácticas	Total	
			I	I	II	II	III	III	IV	IV	V	V	VI	VI						0	
Módulo N° 1. Recepción y clasificación de materia prima	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Indumentaria, materiales, equipos, herramientas e instrumentos	2	48											1	1	2	16	32	48	3
		Transporte de las materias primas	2	48											1	1	2	16	32	48	3
		Recepción de materia prima	2	48											1	1	2	16	32	48	3
		Análisis de materias primas	2	48											1	1	2	16	32	48	3
		Almacenamiento de materias primas	2	48											1	1	2	16	32	48	3
		Operación de materiales y equipos	2	48											1	1	2	16	32	48	3
		Selección y clasificación de frutas y cultivos	4	96											2	2	4	32	64	96	6
	Competencias para la empleabilidad	Comunicación oral	2	48											1	1	2	16	32	48	3
		Aplicaciones en Internet	2	48											1	1	2	16	32	48	3
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)														0	2	2	0	64	64	
Módulo N° 2. Acondicionamiento y pretratamiento de materia prima	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Limpieza y desinfección de materia prima			2	48									1	1	2	16	32	48	3
		Materias primas e insumos de origen vegetal			2	48									1	1	2	16	32	48	3
		Materias primas e insumos de origen animal			2	48									1	1	2	16	32	48	3
		Materias primas e insumos de bebidas industriale			2	48									1	1	2	16	32	48	3
		Despacho de materia prima			2	48									1	1	2	16	32	48	3
		Operaciones de pretratamiento de materia prima			2	48									1	1	2	16	32	48	3
		Pretratamiento y procesamientos de hortalizas, co			4	96									2	2	4	32	64	96	6
	Competencias para la empleabilidad	Interpretación y Producción Textos			1	32									0	1	1	0	32	32	2
		Ofimática			1	32									0	1	1	0	32	32	2
		Inglés para la comunicación oral			1	32									0	1	1	0	32	32	2
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)														0	2	2	0	64	64	
Módulo N° 3 Transformación de materia prima y envasado de productos	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Planificación de producción					2	48							1	1	2	16	32	48	
		Supervisión de producción					2	48							1	1	2	16	32	48	
		Operación de máquinas y equipos de procesamie					2	48							1	1	2	16	32	48	
		Insumos para productos alimenticios					2	48							1	1	2	16	32	48	
		Bioquímica de los alimentos					2	48							1	1	2	16	32	48	
		Procesamiento de la leche y derivados					5	128							2	3	5	32	96	128	
		Procesamiento de granos, cereales (panadería y p							5	144					1	4	5	16	128	144	
		Envases y embalajes de productos elaborados							2	48					1	1	2	16	32	48	
		Desinfección de materiales, equipos y envases							2	48					1	1	2	16	32	48	
		Equipos de envasado							3	80					1	2	3	16	64	80	
		Envasado de productos alimenticios							3	80					1	2	3	16	64	80	
		Despacho de productos envasados							2	48					1	1	2	16	32	48	
	Competencias para la empleabilidad	Comprensión y redacción en inglés					3	64							2	1	3	32	32	64	
		Comportamiento ético					2	48							1	1	2	16	32	48	
		Cultura ambiental							1	32					0	1	1	0	32	32	
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)														0	4	4	0	128	128	

Módulo N° 4. Empaque, embalaje y control de calidad de productos	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Operación de equipos de empacado y embalaje									2	48			1	1	2	16	32	48
		Etiquetado de productos									3	80			1	2	3	16	64	80
		Empaque y embalaje de productos alimenticios									2	48			1	1	2	16	32	48
		Control de empaque y embalado de los producto									2	48			1	1	2	16	32	48
		Empaque y procesamiento de productos hidrobio									5	144			1	4	5	16	128	144
		Aseguramiento y certificaciones de calidad											2	48	1	1	2	16	32	48
		Análisis físico químico de productos alimenticios											2	48	1	1	2	16	32	48
		Análisis microbiológicos de productos alimenticios											2	48	1	1	2	16	32	48
		Análisis sensorial de productos alimenticios											2	48	1	1	2	16	32	48
		Puntos de control de calidad											2	48	1	1	2	16	32	48
		Control de residuos											2	48	1	1	2	16	32	48
		Control de calidad y procesamiento de bebidas											4	96	2	2	4	32	64	96
	Competencias para la empleabilidad	Solución de problemas											2	48	1	1	2	16	32	48
		Innovación tecnológica											2	48	1	1	2	16	32	48
		Plan de negocios									3	80			1	2	3	16	64	80
		Gestión de riesgos, salud y seguridad laboral									1	32			0	1	1	0	32	32
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)														0	4	4	0	128	128