

MÓDULO	DESCRIPCION DE LA COMPETENCIA	UNIDAD DIDÁCTICA	Periodos Académicos (créditos y horas)												Créditos Académicos			Horas					
			I (e)	I (h)	II (c)	II (h)	III (e)	III (h)	IV (c)	IV (h)	V (c)	V (h)	VI (c)	VI (h)	Teóricos	Prácticos	Total	De teoría	Prácticas	Total			
Módulo 1. Recepción y acondicionamiento de materia prima e insumos.	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Unidad de competencia N° 2	Recepción de materia prima e insumos	3	80												1	2	3	16	64	80	
		Recepcionar la materia prima e insumos, según procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	Almacenamiento de materia prima e insumos	2	48													1	1	2	16	32	48
		Composición de alimentos	3	80														1	2	3	16	64	80
		Buenas prácticas de manipulación (BPM)	3	80														1	2	3	16	64	80
		Operaciones unitarias de alimentos y bebidas	2	48														1	1	2	16	32	48
	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Unidad de competencia N° 3	Acondicionar la materia prima e insumos, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas y normativa correspondiente.	Operatividad de maquinarias y equipos	2	48												1	1	2	16	32	48
		Tratamiento de subproductos	2	48														1	1	2	16	32	48
		Competencia para la empleabilidad (CE04)	Comportamiento ético	2	48													1	1	2	16	32	48
		<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)</b>			0													0	2	2	0	64	64
		Módulo 2. Mezclado, separación y mantenimiento de la calidad.	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Unidad de competencia N° 1	Provision de materia prima e insumos			2	48										1	1	2	16	32
Mantener las condiciones de calidad en la elaboración de los alimentarios, según procedimientos de la organización y normativa correspondiente.	Análisis de alimentos					2	48											1	1	2	16	32	48
Mantenimiento de máquinas y equipos	2			48														1	1	2	16	32	48
Plan HACCP	2			48														1	1	2	16	32	48
Dosificación de materias primas e insumos	2			48														1	1	2	16	32	48
Unidad de competencia N° 4	Equipos de mezclado			2	48													1	1	2	16	32	48
Realizar el mezclado de la materia prima e insumos, según procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	Mezclado de lácteos y derivados			4	96													2	2	4	32	64	96
Operaciones en panadería						5	128											2	3	5	32	96	128
Equipos de separación						3	80											1	2	3	16	64	80
Planeamiento de producción						4	96											2	2	4	32	64	96
Competencias para la empleabilidad	Unidad de competencia N° 7		Realizar operaciones de separación de la materia prima e insumos, según procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	Operaciones de separación en frutas			3	80										1	2	3	16	64	80
	Competencia para la empleabilidad (CE01)		Comunicación interpersonal				2	48										1	1	2	16	32	48
	Comunicación efectiva		Interpretación y producción textos				2	48										1	1	2	16	32	48
	Expresar de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en forma oral y escrita para		Aplicaciones en internet				2	48										1	1	2	16	32	48
	Ofimática						2	48										1	1	2	16	32	48
<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)</b>			0													0	4	4	0	128	128		
Módulo 3. Tratamientos térmicos, eliminación de agua y biotecnología de alimentos.	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Unidad de competencia N° 5	Tratamiento térmico de materias primas							3	80						1	2	3	16	64	80	
		Realizar tratamientos térmicos, de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.	Materias primas de productos carnicos e hidrobiológicos							2	48							1	1	2	16	32	48
		Elaboración de productos cárnicos e hidrobiológicos							5	128								2	3	5	32	96	128
		Métodos de deshidratación						3	80									1	2	3	16	64	80
		Equipos de deshidratación						2	48									1	1	2	16	32	48
		Unidad de competencia N° 6	Realizar operaciones de eliminación de agua, de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.	Biología de materias primas														3	80	3	16	64	80
	Competencias para la empleabilidad	Biología en bebidas fermentadas																4	96	4	32	64	96
		Biología de productos lácteos																3	80	3	16	64	80
		Elaboración de productos fermentados, madurados y coad																5	128	5	32	96	128
		Competencia para la empleabilidad (CE02)	Inglés para la comunicación oral							2	48							1	1	2	16	32	48
		Inglés	Comprensión y redacción en inglés															2	48	2	16	32	48
		Comprender y comunicar ideas cotidianamente, a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas	Solución de problemas							2	48							1	1	2	16	32	48
Innovación tecnológica																2	48	2	16	32	48		
<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)</b>			0													0	4	4	0	128	128		
Módulo 4. Envasado y protección de productos alimentarios.	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Unidad de competencia N° 9	Envasado de alimentos														3	80	3	16	64	80	
		Ejecutar las operaciones de envasado de los productos alimentarios, considerando su trazabilidad, requerimientos tecnológicos del cliente y normativa correspondiente.	Equipos para envasado															3	80	3	16	64	80
		Inspección de alimentos																3	80	3	16	64	80
		Almacenamiento de productos terminados																3	80	3	16	64	80
		Trazabilidad de alimentos																3	64	2	1	3	32
	Competencia para la empleabilidad (CE07)	Plan de negocios															4	96	2	2	4	32	96
	<b>Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)</b>			0													0	2	2	0	64	64	