

MÓDULO	DESCRIPCION DE LA COMPETENCIA	UNIDAD DIDÁCTICA	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				
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		
		Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)			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	48	
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 lacteos 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		
	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		
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)			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	1	2	3	16	64	80
	Competencias para la empleabilidad	Biología en bebidas fermentadas														4	96	2	2	4	32	64	96	
		Biología de productos lacteos														3	80	1	2	3	16	64	80	
		Elaboración de productos fermentados, madurados y coa														5	128	2	3	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	1	1	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	1	1	2	16	32	48			
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)			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	1	2	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	1	2	3	16	64	80
		Inspección de alimentos															3	80	1	2	3	16	64	80
		Almacenamiento de productos terminados															3	80	1	2	3	16	64	80
		Trazabilidad de alimentos															3	64	2	1	3	32	32	64
	Competencia para la empleabilidad (CE07)	Plan de negocios														4	96	2	2	4	32	64	96	
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)			0												0	2	2	0	64	64			