

ANEXO N°9A

| | | | | | | | |
|--|--|--------------------|---|--|---------------------------------------|--------------|-----|
| DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA | INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICO PUBLICO SAN JUAN DEL ORO | | | CÓDIGO MODULAR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA | 1028919 | | |
| SECTOR ECONÓMICO | Industrias manufactureras | FAMILIA PRODUCTIVA | INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, bebidas y tabaco | ACTIVIDAD ECONÓMICA | Elaboración de productos alimenticios | | |
| DENOMINACIÓN VARIANTE | 0 | | | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda) | Industrias alimentarias | | |
| CÓDIGO DE SER EL CASO * | 1028919 | NIVEL FORMATIVO | Profesional Técnico | N° HORAS: | 3264 | N° CRÉDITOS: | 127 |
| MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO | Presencial | | | | | | |

| | |
|---|--------|
| N° de créditos en forma virtual (**) | |
| % de créditos en forma virtual (**) | |
| % de créditos prácticos respecto del total de créditos: | 60.63% |

| COMPONENTES CURRICULARES | Créd. T | Créd. P | Total créditos | HT | HP | Total horas |
|-------------------------------------|-----------|-----------|----------------|------------|-------------|-------------|
| Competencias técnicas o específicas | 42 | 52 | 94 | 672 | 1664 | 2336 |
| Competencias para la empleabilidad | 8 | 13 | 21 | 128 | 416 | 544 |
| EFVRT | | 12 | 12 | | 384 | 384 |
| TOTALES | 50 | 77 | 127 | 800 | 2464 | 3264 |
| Equivalencia de un (1) crédito:(4) | HT | 16 | HP | 32 | | |

| 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 N° 1. Recepción y clasificación de materia prima | Competencias técnicas (Unidad de competencia) | Unidad de competencia N° 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Recepcionar la materia prima, en base a orden de producción, procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente. | Indumentaria, materiales, equipos, herramientas e instrumentos | 2 | 48 | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | | Transporte de las materias primas | | 2 | 48 | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | | Recepción de materia prima | | 2 | 48 | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | | Análisis de materias primas | | 2 | 48 | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | Competencias para la empleabilidad | Unidad de competencia N° 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Seleccionar y clasificar la materia prima de acuerdo con el estándares de calidad de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente. | Almacenamiento de materias primas | 2 | 48 | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | | Operación de materiales y equipos | | 2 | 48 | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | | Selección y clasificación de frutas y cultivos andinos | | 4 | 96 | | | | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | 32 | 64 | 96 | | |
| | | CE1 Comunicación efectiva | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Expresar de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en forma oral y escrita para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos. | Comunicación oral | 2 | 48 | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | | |
| Aplicaciones en Internet | | 2 | 48 | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | | |
| 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) | Unidad de competencia N° 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Limpieza y desinfección de materia prima | | | 2 | 48 | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | | Acondicionar la materia prima de acuerdo con el plan de producción, procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente. | Materias primas e insumos de origen vegetal | | | 2 | 48 | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | | Materias primas e insumos de origen animal | | | 2 | 48 | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | | Materias primas e insumos de bebidas industriales | | | 2 | 48 | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | Competencias para la empleabilidad | Unidad de competencia N° 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Expresar de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en forma oral y escrita para comunicarse e interactuar con otras personas en contextos sociales y laborales diversos. | Despacho de materia prima | | | 2 | 48 | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | | Operaciones de pretratamiento de materia prima | | | 2 | 48 | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | | Pretratamiento y procesamientos de hortalizas, confitería | | | 4 | 96 | | | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | 32 | 64 | 96 | | |
| | | CE1 Comunicación efectiva | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Interpretación y Producción Textos | | | 1 | 32 | | | | | | | | | | 0 | 1 | 1 | 0 | 32 | 32 | | | | |
| Ofimática | | | 1 | 32 | | | | | | | | | | 0 | 1 | 1 | 0 | 32 | 32 | | | | |
| CE3 Tecnologías de la Información | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar | Inglés para la comunicación oral | | | 1 | 32 | | | | | | | | | | 0 | 1 | 1 | 0 | 32 | 32 | | | |
| Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT) | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 2 | 2 | 0 | 64 | 64 | | | |
| de productos | Competencias técnicas (Unidad de competencia) | Unidad de competencia N° 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Planificación de producción | | | | | 2 | 48 | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | | Efectuar el proceso de transformación de la materia prima, de acuerdo con el flujo de producción y controles de calidad, procedimientos de la empresa, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y teniendo en cuenta la normativa vigente. | Supervisión de producción | | | | | 2 | 48 | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 16 | 32 | 48 | | |
| | | Operación de máquinas y equipos de procesamiento | | | | | 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 | | |
| | | Unidad de competencia N° 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Realizar el envasado de los productos elaborados de acuerdo con orden de pedido asegurando condiciones de inocuidad aplicando las buenas prácticas | Procesamiento de la leche y derivados | | | | | 5 | 128 | | | | | | | 2 | 3 | 5 | 32 | 96 | 128 | | | | |
| Procesamiento de granos, cereales (panadería y pastelería) | | | | | | | | 5 | 144 | | | | | 1 | 4 | 5 | 16 | 128 | 144 | | | | |

