

Con el apoyo de:



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

**Cooperación Suiza en Bolivia**

*Formación técnica profesional*



## PERFIL PROFESIONAL Y DISEÑO CURRICULAR

# ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS



Octubre 2013



## INDICE

### Contenido

|        |  |                               |
|--------|--|-------------------------------|
| I.     | CONCEPTUALIZACION DE PERFIL PROFESIONAL POR COMPETENCIAS .....                                   | 3                             |
| 1.1.   | Componentes de Perfil Profesional Basado en Competencias. ....                                   | 3                             |
| 1.1.1  | Competencia General de la Ocupación:.....  | 3                             |
| 1.1.2  | Unidades de Competencia o Competencias Específicas:.....   | 3                             |
| 1.1.3  | Elementos de Competencia:.....   | 3                             |
| 1.1.4  | Criterios de Desempeño: .....  | 3                             |
| 1.1.5  | Evidencias:.....   | 4                             |
| II.    | PERFIL PROFESIONAL DEL ELABORADOR/A DE “PRODUCTOS CARNICOS” .....                                | 4                             |
| 2.1.   | Estructura de Unidades de Competencia.....   | 5                             |
| 2.2.   | Desarrollo de Unidades de Competencia. ....  | 6                             |
| 2.3.   | Perfil de Egreso. ....   | 8                             |
| III.   | DISEÑO CURRICULAR .....  | 9                             |
| 3.1.   | Relación del Diseño Curricular con el Perfil Profesional .....                                   | 9                             |
| 3.2.   | Características del Diseño Curricular .....  | 10                            |
| 3.2.1. | Diseño Curricular .....  | 10                            |
| 3.2.2. | Modalidades de Atención: .....   | 10                            |
| 3.2.3. | Estrategia de Aprendizaje y Evaluación .....   | 10                            |
| IV.    | ORGANIZACIÓN CURRICULAR DE LA CARRERA DE “ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS” ...                 | 11                            |
| 4.1.   | <b>OBJETIVO GENERAL DE LA CARRERA.</b> .....   | 11                            |
| 4.2.   | <b>TRAYECTO FORMATIVO</b> .....  | 11                            |
| 4.3.   | <b>Organización Modular y Carga Horaria</b> .....  | 12                            |
| 4.4.   | Organización curricular por modulo .....   | 13                            |
| V.     | Resumen de infraestructura, equipamiento, recursos didácticos y otros materiales necesarios..... | 22                            |
| VI.    | INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN.....  | ¡Error! Marcador no definido. |

## **I. CONCEPTUALIZACION DE PERFIL PROFESIONAL POR COMPETENCIAS**

Es un instrumento que describe las competencias y capacidades necesarias para el desempeño de una determinada ocupación o rol profesional. El perfil constituye el punto de partida y la referencia fundamental para el diseño curricular así como para la evaluación y certificación por competencias.

Un perfil profesional generalmente se traduce en un Programa de Formación modular y flexible, con múltiples entradas y salidas, de manera que los participantes puedan construir sus propios itinerarios de aprendizaje y alternancia entre educación y trabajo, de acuerdo a sus necesidades y posibilidades.

### **1.1. Componentes de Perfil Profesional Basado en Competencias.**

Su diseño comprende los siguientes componentes:

#### **1.1.1 Competencia General de la Ocupación:**

Describe las competencias y capacidades requeridas para el desempeño de una ocupación y se define como el desarrollo de conocimientos, destrezas y actitudes que permiten al individuo estar capacitado para desarrollar con éxito actividades de trabajo en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones y en muchos casos poder transferir esas competencias a áreas profesionales próximas.

#### **1.1.2 Unidades de Competencia o Competencias Específicas:**

Incluye el conjunto de elementos de competencias, con valor y significado en el desempeño de un trabajo. La unidad no sólo se refiere a las funciones directamente relacionadas con el objetivo del empleo, sino que incorpora también elementos relacionados con la seguridad, la calidad y las relaciones de trabajo

#### **1.1.3 Elementos de Competencia:**

Describen lo que una persona debe ser capaz de hacer en las situaciones reales de trabajo. Por tanto se refiere a la acción, comportamiento o resultado que el trabajador debe demostrar que *sabe hacer*.

#### **1.1.4 Criterios de Desempeño:**

Se refiere a los resultados esperados en relación con cada elemento de competencia. Constituye un enunciado evaluativo de la calidad que ese resultado debe presentar.

Se puede afirmar que los criterios de desempeño constituyen una descripción de los requisitos de calidad que deben evidenciarse como resultado del desempeño laboral y que permite establecer si el trabajador alcanza o no el resultado descrito en el elemento de competencia.

#### **1.1.5 Evidencias:**

Las evidencias son descripciones que permiten verificar el logro de los desempeños y se constituyen en:

- **Evidencia de desempeño**, referida a las actividades que se realizan para demostrar el logro de la competencia específica y se verifican mediante la observación. Permiten inferir que el desempeño fue logrado efectivamente.
- **Evidencias de producto**, referida al **resultado material** que se obtiene de las actividades que se realizan, son resultados reales, observables, tangibles de las consecuencias del desempeño.
- **Evidencia de conocimiento**, forman el componente que hace referencia, según proceda, a la teoría, principios, técnicas y métodos necesarios que la persona debe dominar para lograr el desempeño competente.
- **Evidencia de actitudes**, enuncian las actitudes que acompañan el desempeño de la función correspondiente, deben ser críticas para el desempeño o el producto y no estar incluidas en los criterios de desempeño, deben estar relacionadas con una evidencia por desempeño o por producto.

La finalidad principal del perfil profesional es proporcionar una referencia de calidad para el diseño de cualquier programa o acción formativa de cualquier agente de formación público o privado que desee preparar a las personas para la obtención de las certificaciones.

## **II. PERFIL PROFESIONAL DEL ELABORADOR/A DE “PRODUCTOS CARNICOS”**

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Sector ocupacional:</b>  | Industrial  |
| <b>Familia ocupacional:</b> | Manufactura de productos de consumo                                       |
| <b>Área Ocupacional:</b>    | Productos alimenticios cárnicos   |
| <b>Ocupación:</b>           | Trasformador/a de productos cárnicos                                      |
| <b>Competencia General</b>  | Elaborar productos cárnicos de acuerdo a normas de inocuidad alimentaria. |

## 2.1. Estructura de Unidades de Competencia

| UNIDADES DE COMPETENCIA   | ELEMENTOS DE COMPETENCIA   |
|---|--|
| 1. Organizar la producción de acuerdo a normas técnicas, higiene y salubridad.                | 1.1. Elaborar el plan de producción en función a la demanda y los procesos de trabajo.   |
|   | 1.2. Preparar el área de trabajo, equipos, instalaciones y las condiciones del personal de acuerdo a estándares de higiene, seguridad y salubridad de los alimentos. |
|   | 1.3. Mantener en condiciones de uso los equipos, herramientas y utensilios de acuerdo a manuales de uso.   |
| 2. Elaborar fiambres y embutidos de acuerdo a normas de inocuidad alimentaria.                | 2.1. Acondicionar la carne para la elaboración de fiambres y embutidos en base a estándares establecidos.  |
|   | 2.2. Elaborar, derivados cárnicos de manera semi-industrial y artesanal de acuerdo a procesos técnicos y normas de seguridad alimentaria.                            |
|   | 2.3. Realizar el envasado de fiambres según características técnicas.  |
| 3. Acondicionar el producto obtenido de acuerdo a normas de conservación, envasado y sellado. | 3.1. Verificar la calidad del producto de acuerdo a estándares establecidos  |
|   | 3.2. Empacar los productos de acuerdo a la variedad, calidad y características.  |
|   | 3.3. Conservar los productos en función a recomendaciones higiénicas sanitarias.   |

## 2.2. Desarrollo de Unidades de Competencia.

| Unidad de competencia 1:   |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
| 1. Organizar la producción de acuerdo a normas técnicas, higiene y salubridad.   |   |  |   |  |
| Elementos de competencia   | Criterios de desempeño  | Evidencias   |   |  |
|  |   | conocimiento   | Desempeño/<br>producto  | actitudes y valores  |
| 1.1. Elaborar el plan de producción en función a la demanda y los procesos de trabajo.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La producción es Planificada, en función a la hoja de pedido, convenios establecidos y procesos de trabajo.</li> <li>- La materia prima y los insumos son establecidos, según la hoja de pedido.</li> <li>- Los costos de producción, precio y utilidad son estimados, de acuerdo a la hoja de costos.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- El mercado y su importancia.</li> <li>- Planificación básica.</li> <li>- Hoja de pedido.</li> <li>- Insumos</li> <li>- Costos de producción: hoja de costos, utilidad y precio.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan de producción elaborado que contempla las actividades, presupuesto, precio y utilidad.</li> </ul>   | Responsable en la elaboración del plan de producción y analítico en la determinación de los cálculos matemáticos, proporciones, porcentajes, costos, utilidades. |
| 1.2. Preparar el área de trabajo, equipos, instalaciones y las condiciones del personal de acuerdo a estándares de higiene, seguridad y salubridad de los alimentos. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los equipos, herramientas y materiales son dispuestos de acuerdo al circuito de producción y normas establecidas.</li> <li>- La limpieza e higiene personal se cuida de acuerdo a lo prescrito en las normas de higiene personal.</li> <li>- Las condiciones higiénicas sanitarias de las instalaciones, maquinaria y equipos se realizan acorde a lo prescrito en las normas sanitarias.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Medios de protección en la elaboración de derivados cárnicos.</li> <li>- Función de los equipos de acuerdo al circuito productivo</li> <li>- Principios básicos sobre limpieza e higiene.</li> <li>- Productos de limpieza y desinfección.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza la limpieza y desinfección de máquinas, equipos y utensilios del área de trabajo.</li> <li>- Personal uniformado para el trabajo.</li> </ul> | Cuidadoso, organizado y responsable con su higiene personal, uniforme, máquinas y equipos.   |
| 1.4. Mantener en condiciones de uso los equipos, herramientas y utensilios de acuerdo a manuales de uso.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las normas de seguridad industrial son aplicadas de acuerdo al manual de uso.</li> <li>- El buen funcionamiento de los equipos y herramientas es verificado de acuerdo a normas establecidas y catálogo.</li> <li>- La limpieza y mantenimiento de los equipos es realizado de acuerdo a manual de uso y criterios higiene.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimiento de mantenimiento de los equipos y herramientas.</li> <li>- Limpieza de utensilios.</li> <li>- Normas de seguridad industrial de acuerdo al manual de uso.</li> <li>-</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opera equipos y herramientas en el proceso de elaboración de cárnicos</li> <li>- Máquinas y equipos en buen estado de funcionamiento.</li> </ul>     | Precavido en el uso de máquinas, herramientas y utensilios.  |

**Unidad de competencia 2:**

**1. Elaborar fiambres y embutidos de acuerdo a normas de inocuidad alimentaria.**

| Elementos de competencia  | Criterios de desempeño  | Evidencias  |  |  |
|---|---|---|--|--|
|   |   | Conocimiento  | Desempeño/producto   | Actitudes y valores  |
| 2.1.- Acondicionar la carne para la elaboración de fiambres y embutidos en base a estándares establecidos.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La materia prima e insumos son recepcionados de acuerdo a planilla de solicitud.</li> <li>- La carne es preparada para su transformación en base a estándares establecidos.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Requerimiento de materia prima e insumos para cada producto a elaborar</li> <li>- Procedimiento en el deshuesado de carne.</li> <li>- Clasificación de la carne de acuerdo a características establecidas.</li> <li>- Anatomía del animal.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne deshuesada de una determinada región anatómica.</li> <li>- Carne clasificada de acuerdo a características propias.</li> </ul> | Ordenado y limpio en el procedimiento de deshuesado y acondicionamiento de la carne. |
| 2.2. Elaborar, derivados cárnicos de manera semi-industrial y artesanal de acuerdo a procesos técnicos y normas de seguridad alimentaria. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las maquinas son reguladas de acuerdo al producto a elaborar y normas establecidas.</li> <li>- Los fiambres y embutidos son procesados de acuerdo a recetas y normas de seguridad alimentaria.</li> <li>- Los productos obtenidos son sometidos al tratamiento de cocido, curado o ahumado de acuerdo a requerimiento de cada producto.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredientes a utilizar en la elaboración de los diferentes embutidos.</li> <li>- Funcionamiento y uso de maquinaria y equipo.</li> <li>- Uniformidad en el picado de la carne</li> <li>- Elaboración de arrollado.</li> <li>- Elaboración de jamón</li> <li>- Elaboración de queso de chanco</li> <li>- Elaboración de mortadela.</li> <li>- Elaboración de Chorizo parrillero.</li> <li>- Elaboración de Butifarra</li> <li>- Elaboración de Salchicha</li> <li>- Elaboración de chorizo ahumado.</li> </ul> | - Productos de fiambres elaborados   | Responsable en los procesos de elaboración de fiambres.                              |
| 2.3.- Realizar el envasado de fiambres según características técnicas.  | - El envasado de fiambres es realizado de acuerdo a procedimientos técnicos del producto, higiene y salubridad.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de envasado de fiambres</li> <li>- Maquinaria y equipo en el proceso de envasado de embutidos.</li> </ul>   | - Productos de envasados con uniformidad   | Mantiene condiciones de higiene en los procesos de envasado de los productos.        |

**Unidad de competencia 3:**

Acondicionar el producto obtenido de acuerdo a normas de conservación, envasado y sellado.

| Elementos de competencia   | Criterios de desempeño  | Evidencias  |  |  |
|--|---|---|--|--|
|  |   | Conocimiento  | Desempeño/producto   | Actitudes y valores  |
| 3.1. Verificar la calidad del producto de acuerdo a estándares establecidos      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto terminado es evaluado en función al aroma y sabor.</li> <li>Los productos son verificados de acuerdo a registro sanitario y exigencias técnicas</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Características de la calidad de los productos.</li> <li>Factores contaminantes en el proceso de elaboración y envasado</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto verificado</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riguroso en la evaluación de la calidad del producto final.</li> </ul>  |
| 3.2. Empacar los productos de acuerdo a la variedad, calidad y características.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccionar los tipos de empaque según el producto.</li> <li>- El producto es empacado y sellado respetando las normas de higiene y seguridad personal.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de empaque.</li> <li>- Materiales para el sellado.</li> <li>- Operación de equipos y herramientas de empacado.</li> <li>- Procedimientos de empacado.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado y sellado.</li> <li>- Registra y codifica lotes.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Responsable en el proceso de envasado y sellado de productos</li> </ul>   |
| 3.3. Conservar los productos en función a recomendaciones higiénicas sanitarias. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los productos son refrigerados de acuerdo a normas técnicas de conservación y requerimiento del producto.</li> <li>- Los productos cárnicos son almacenados de acuerdo a normas técnicas de conservación.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de conservación.</li> <li>- Registro de conservación y codificación.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto refrigerados y almacenados</li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Responsable y ordenado en el registro y codificación de lotes.</li> </ul> |

**2.3. Perfil de Egreso.**

Al finalizar el proceso formativo el técnico o técnica en elaboración de productos cárnicos al concluir el curso de formación bajo el enfoque de formación por competencias, habrá adquirido los conocimientos teórico-prácticos y desarrollado las habilidades necesarias que le permitan desenvolverse en el entorno social y laboral, además estará capacitado para planificar y organizar la producción de acuerdo a condiciones necesarios bajo criterio técnico en la elaboración de productos cárnicos



### III. DISEÑO CURRICULAR

#### 3.1. Relación del Diseño Curricular con el Perfil Profesional

En el proceso de diseño curricular de una oferta técnica bajo el enfoque de formación basada en competencias el perfil profesional se constituye en un referente básico, a partir de del cual se define el programa formativo, se estructuran los módulos formativos, se definen los objetivos, contenidos y otros aspectos que constituyen el diseño curricular.

Traducción formativa del perfil profesional al diseño curricular:

| Perfil Profesional      |   | Diseño Curricular                                      |
|-------------------------|---|--|
| Competencia General     | ➡ | Objetivo General de la oferta técnica.                 |
| Unidad de Competencia   | ➡ | Módulo Formativo                                       |
|                         |   | Objetivo general del modulo                            |
| Elemento de competencia | ➡ | Unidad de aprendizaje                                  |
|                         |   | Objetivo General de Unidad de Aprendizaje              |
| Criterios de desempeño  | ➡ | Objetivos específicos de cada Unidades de Aprendizaje. |

La **competencia general de la ocupación** se traduce en el objetivo general de la oferta técnica o del currículum formativo.

Las **unidades de competencia** se traducen en los módulos formativos, a partir de los cuales se elaboran los componentes o contenidos formativos, estableciendo el objetivo y las competencias requeridas para un desempeño competente en el módulo de formación.

Los **elementos de competencia** se traducen en unidades de aprendizaje, a partir de los cuales se elaboran los contenidos formativos estableciendo los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores requeridos para un desempeño.

Los **criterios de desempeño** se traducen en los objetivos específicos de cada unidad de aprendizaje, sirven de base para organizar los contenidos, la estrategia didáctica, los recursos y medios, los criterios de evaluación y el tiempo de desarrollo, son precisiones que indican el grado de concreción aceptable para cada objetivo o capacidad terminal. La evaluación se orienta a determinar las capacidades y competencias profesionales logradas.

En general, todos los elementos del perfil profesional aportan información para la estructuración de los currículos.

## 3.2. Características del Diseño Curricular

### 3.2.1. Diseño Curricular

El diseño curricular de la oferta técnica se caracteriza por su estructura modular especializada, articulada a módulos transversales y básicos con cargas horarias establecidas, presentados en itinerarios formativos; lo que facilita el logro de capacidades básicas, específicas y transversales en los participantes.

Con el desarrollo del diseño curricular se busca, responder a las necesidades actuales del mundo del trabajo, asegurar la pertinencia en términos de inserción laboral, generar autoempleo y mejorar los sistemas de producción.

### 3.2.2. Modalidades de Atención:

Las modalidades de atención para el desarrollo del proceso formativo son:

- **Presencial:** caracterizada porque los participantes asisten de manera personal, continua y regular a las aulas - taller de los centros de formación técnica, y se desarrolla principalmente en espacios urbanos.
- **Semipresencial:** caracterizada porque se combina actividades de aprendizaje presencial y actividades independientes de los participantes con el acompañamiento del docente facilitador, esta modalidad se desarrolla principalmente en comunidades campesinas del área rural.

### 3.2.3. Estrategia de Aprendizaje y Evaluación

Las estrategias de enseñanza-aprendizaje están centradas en el desarrollo de habilidades, conocimientos, actitudes y valores que permiten el logro de desempeños; se desarrollan a través de prácticas grupales, individuales y vinculación de la práctica con la teoría.

La evaluación se concibe como un proceso de reflexión, análisis y verificación de desempeños logrados en los participantes de las ofertas técnicas a través de la aplicación de distintos instrumentos de evaluación.

La evaluación se realiza en diferentes momentos del proceso formativo:

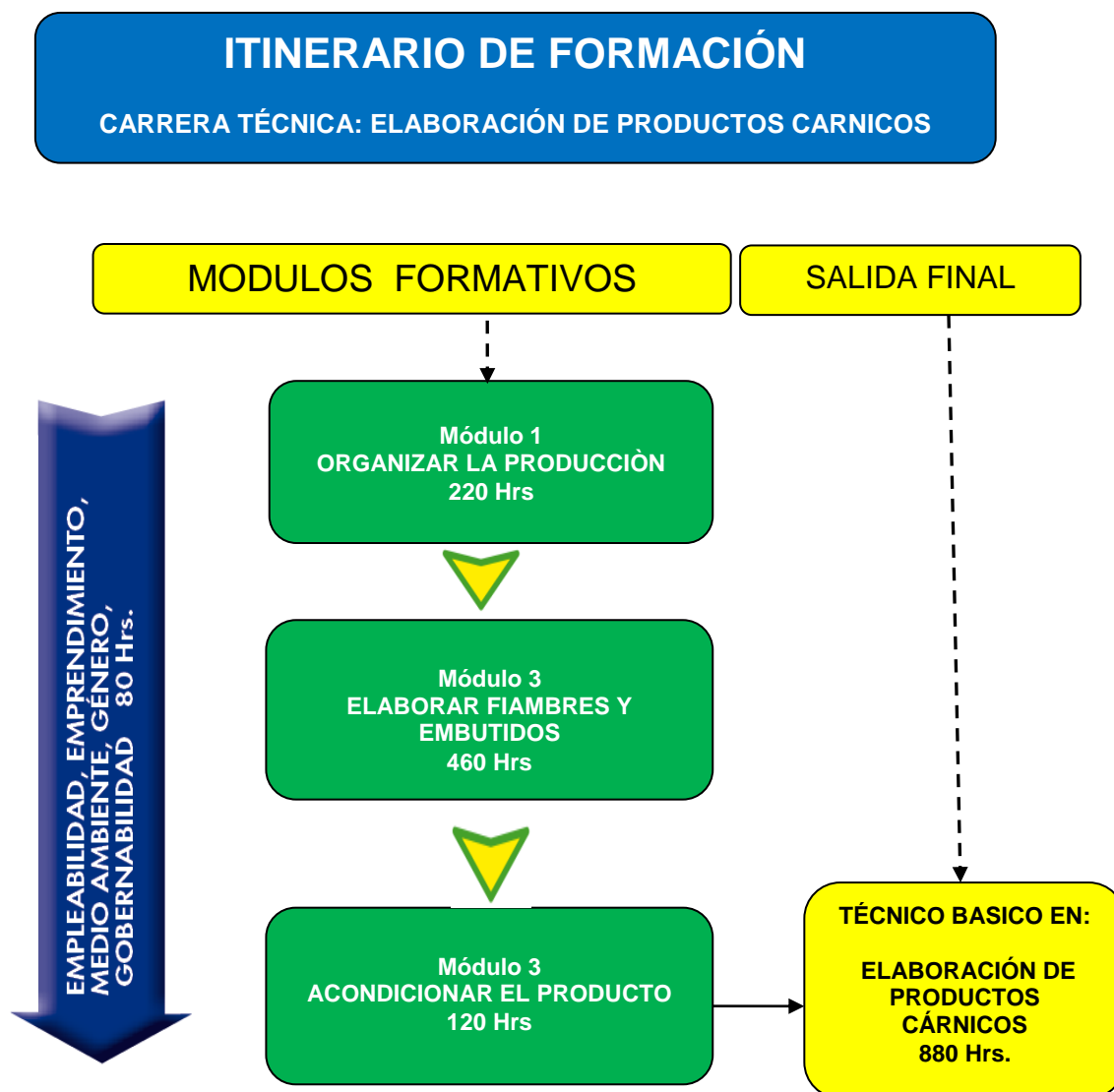
- **Evaluación diagnóstica:** Se realiza al inicio del proceso formativo con el objetivo de detectar conocimientos y habilidades previas
- **Evaluación formativa:** Se realiza continuamente durante el desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje con el objetivo de ajustar, fortalecer capacidades en los participantes.
- **Evaluación sumativa:** Se realiza al final del proceso enseñanza aprendizaje con el propósito de comprobar si los objetivos y capacidades han sido logrados; proceso en el cual se reúne toda la información recogida en las evaluaciones inicial y formativa para dar paso al proceso de calificación.

#### IV. ORGANIZACIÓN CURRICULAR DE LA CARRERA DE “ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS”

##### 4.1. OBJETIVO GENERAL DE LA CARRERA.

Elaborar productos cárnicos de acuerdo a normas de inocuidad alimentaria

##### 4.2. TRAYECTO FORMATIVO



#### 4.3. Organización Modular y Carga Horaria

| PLAN DE ESTUDIOS    |  |   |            |            |            |
|---------------------|--|---|------------|------------|------------|
| Módulos             |  | Unidades de Aprendizaje   | Horas      |            | Total      |
|                     |  |   | Prácticas  | Teóricas   |            |
| MODULOS ESPECÍFICOS | <b>Módulo 1:</b><br>Organización de la producción                              | 1.1. Elaborar el plan de producción   | 50         | 20         | 70         |
|                     |  | 1.2. Preparar el área de trabajo, equipos, instalaciones y las condiciones del personal | 50         | 20         | 70         |
|                     |  | 1.3. Mantener en condiciones de uso los equipos, herramientas y utensilios              | 60         | 20         | 80         |
|                     |  | <b>Sub Total Módulo 1</b>   | <b>160</b> | <b>60</b>  | <b>220</b> |
|                     | <b>Módulo 2:</b><br>Elaboración de fiambres y embutidos                        | 2.1. Acondicionar la carne  | 60         | 20         | 80         |
|                     |  | 2.2. Derivados cárnicos   | 260        | 40         | 300        |
|                     |  | 2.3. Envasado   | 60         | 20         | 80         |
|                     |  | <b>Sub Total Módulo 2</b>   | <b>380</b> | <b>80</b>  | <b>460</b> |
|                     | <b>Módulo 3:</b><br>Acondicionamiento del producto                             | 3.1. Verificar la calidad del producto  | 30         | 10         | 40         |
|                     |  | 3.2. Empacar los productos  | 30         | 10         | 40         |
|                     |  | 1.3. Conservar los productos  | 30         | 10         | 40         |
|                     |  | SUB TOTAL   | <b>90</b>  | <b>30</b>  | <b>120</b> |
|                     | <b>SUB TOTAL</b>   |   | <b>605</b> | <b>195</b> | <b>800</b> |
|                     | <b>Género, empleabilidad, emprendimiento, medio ambiente y gobernabilidad.</b> |   | <b>60</b>  | <b>20</b>  | <b>80</b>  |
| <b>TOTAL</b>        |  | <b>670</b>  | <b>210</b> | <b>880</b> |            |

#### 4.4. Organización curricular por modulo

**MÓDULO 1:** “Organizar la producción”

**OBJETIVO DEL MÓDULO:** Organizar la producción de acuerdo a normas técnicas, higiene y salubridad.

| <b>UNIDAD DE APRENDIZAJE 1:</b> “Elaborar el plan de producción ”  |  |  |   |   |               |
|--|--|--|---|---|---------------|
| <b>OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:</b><br>Elaborar el plan de producción en función a la demanda y los procesos de trabajo. |  |  |   |   |               |
| <b>Objetivos Específicos de la U.A.</b>  | <b>Contenidos</b>  | <b>Actividades de aprendizaje</b>  | <b>Recursos y Medios</b>  | <b>Evaluación</b>   | <b>Tiempo</b> |
| <b>O.E.1.</b> Planificar la producción, en función a la hoja de pedido, convenios establecidos y procesos de trabajo.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- El mercado, importancia, etc.</li> <li>- Planificación básica.</li> <li>- Hoja de producción.</li> <li>- Hoja de pedido.</li> <li>- Insumos</li> <li>- Proporciones.</li> <li>- Costos de producción</li> <li>- Utilidad, Precio</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Prácticas individuales</li> <li>- Prácticas grupales</li> <li>- Llenado de instrumentos</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formato de registro</li> <li>- Manual del participante</li> <li>- Paleógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra</li> <li>- Data display</li> </ul>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exposición y presentación del plan de producción.</li> </ul>                               | 70 horas      |
| <b>O.E.2.</b> Establecer la materia prima y los insumos, según la hoja de pedido.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proveedores de materia prima he insumos.</li> <li>- Flujo de compra y/o nota de pedido.</li> <li>- Calidad de la materia prima e insumos.</li> <li>- Concepto de Carne, grasa, vísceras y despojos, tripas naturales y artificiales, sangre, sustancias curantes, especias</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Práctica individual en el establecimiento de la materia prima e insumos</li> <li>- Prácticas grupales.</li> <li>- Calculo de porcentajes.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Papelógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra</li> <li>- Data display.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exposición y presentación de instrumentos de pedido de materia prima e insumos.</li> </ul> |               |
| <b>O.E.3.</b> Estimar los costos de producción, precio y utilidad, de acuerdo a la hoja de costos.                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calculo monetario por la venta del producto.</li> <li>- Precios del producto.</li> <li>- Determinación de ingreso</li> <li>- Criterios de calidad.</li> <li>- Precios de mercado, precios al consumidor.</li> <li>- Cliente</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Práctica demostrativa.</li> <li>- Trabajos grupales.</li> <li>- Trabajos individuales.</li> <li>- Exposiciones teóricas y gráficas.</li> <li>- Dinámicas de grupo.</li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual del participante</li> <li>- Videos</li> <li>- Papelógrafos</li> <li>- Marcadores</li> <li>- Pizarra</li> <li>- Data display</li> <li>- Calculadora</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instrumento de registro de ingresos y egresos</li> </ul>                                   |               |
| <b>Actitudes</b>   | Responsable en la elaboración del plan de producción y analítico en la determinación de los cálculos matemáticos, proporciones, porcentajes, costos, utilidades.   |  |   |   |               |

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2:** “Preparar el área de trabajo, equipos, instalaciones y las condiciones del personal”

**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Preparar el área de trabajo, equipos, instalaciones y las condiciones del personal de acuerdo a estándares de higiene, seguridad y salubridad de los alimentos.

| Objetivos Específicos   | Contenidos   | Actividades de aprendizaje  | Recursos y Medios   | Evaluación  | Tiempo   |
|---|--|---|---|---|----------|
| <b>O.E.1.</b> Disponer los equipos, herramientas y materiales de acuerdo al circuito de producción y normas establecidas.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disposición de equipos y herramientas.</li> <li>- Función de equipos y herramientas.</li> <li>- Circuito de producción.</li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disposición de equipos</li> <li>- Formas de uso de los equipos y herramientas.</li> <li>- Practicas grupales en la disposición de equipos</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente</li> <li>- Data Display</li> <li>- Equipos de protección</li> <li>- Maquinaria y equipo.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Práctica de disposición de equipos, herramientas (lista de cotejo).</li> </ul> | 70 horas |
| <b>O.E.2.</b> Cuidar la limpieza e higiene personal de acuerdo a lo prescrito en las normas de higiene personal.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Medios de protección personal.</li> <li>- Principios básicos de limpieza e higiene.</li> <li>- Productos de limpieza y desinfección</li> </ul>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Prácticas individuales demostrativas del proceso de limpieza</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Data Display</li> <li>- Material de limpieza.</li> <li>- Productos de limpieza</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personal limpio y uniformado.</li> </ul>                                       |          |
| <b>O.E.3.</b> Mantener las condiciones higiénicas sanitarias de las instalaciones, maquinaria y equipos de acuerdo a lo prescrito en las normas sanitarias. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiales de limpieza de instalaciones y equipos.</li> <li>- Procedimiento del Limpieza de equipos.</li> <li>- Procedimientos de limpieza de equipos.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Prácticas individuales demostrativas.</li> <li>- Observación del espacio de ubicación del laboratorio.</li> <li>- Situaciones comparativas.</li> <li>- Práctica demostrativa.</li> <li>- Proyección de videos.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Marcadores de agua</li> <li>- Data display.</li> <li>- Engrasador.</li> <li>- Juego de llaves.</li> <li>- Juego de desarmadores</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Máquinas y equipos en buen estado de limpieza.</li> </ul>                      |          |
| <b>Actitudes</b>  | Cuidadoso, organizado y responsable con su higiene personal, uniforme, máquinas y equipos.   |   |   |   |          |

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: “Mantener en condiciones de uso los equipos, herramientas y utensilios”**

**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Mantener en condiciones de uso los equipos, herramientas y utensilios de acuerdo a manuales de uso.

| Objetivos Específicos  | Contenidos  | Actividades de aprendizaje  | Recursos y Medios   | Evaluación  | Tiempo   |
|--|---|---|---|---|----------|
| O.E.1. Aplicar las normas de seguridad industrial de acuerdo al manual de uso.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas de seguridad industrial.</li> <li>- Equipos de seguridad industrial</li> <li>- Manual de uso de equipos y herramientas.</li> <li>-</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica y prácticas de las Normas y equipos de seguridad</li> <li>- Manuales y formas de uso de los equipos y herramientas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Data Display</li> <li>- Equipos de protección</li> <li>- Catálogos</li> </ul> | Ficha de evaluación (lista de contejo).               | 80 horas |
| O.E.2. Verificar el buen funcionamiento de los equipos y herramientas de acuerdo a normas establecidas y catálogo. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funcionamiento de equipos.</li> <li>- Criterios de buen funcionamiento de equipos</li> <li>- Catálogos.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Prácticas individuales demostrativas.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Data Display</li> <li>- Equipos de protección</li> <li>- Catálogos</li> </ul> | - Máquinas y equipos en buen estado de funcionamiento |          |
| O.E.3 Realizar la limpieza y mantenimiento de los equipos de acuerdo a manual de uso y criterios higiene.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción de uso de instrumentos de mantenimiento de equipos.</li> <li>- Procedimiento del mantenimiento de equipos.</li> <li>- Normas de seguridad industrial de acuerdo al manual de uso</li> <li>-</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica</li> <li>- Prácticas individuales y grupales demostrativas.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Data Display</li> <li>- Equipos de protección</li> <li>- Catálogos</li> </ul> | - Evaluación práctica (lista de contejo)              |          |
| <b>Actitudes</b>   | Precavido en el uso de máquinas, herramientas y utensilios.   |   |   |   |          |

**MÓDULO 2:**

“Elaborar fiambres y embutidos”

2. **OBJETIVO DEL MÓDULO:** Elaborar fiambres y embutidos de acuerdo a normas de inocuidad alimentaria.

| UNIDAD DE APRENDIZAJE 1: “Acondicionar la carne”  |  |   |   |   |          |
|---|--|---|---|---|----------|
| OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:  |  |   |   |   |          |
| Acondicionar la carne para la elaboración de fiambres en base a estándares establecidos.  |  |   |   |   |          |
| Objetivos Específicos   | Contenidos   | Actividades de aprendizaje  | Recursos y Medios   | Evaluación  | Tiempo   |
| <b>O.E.1.</b> Recepcionar la materia prima e insumos de acuerdo a planilla de solicitud.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registros de entradas y salidas de materia prima e insumos.</li> <li>- Hoja de pedido de acuerdo al producto a obtener.</li> <li>- Calidad de las materias primas e insumos.</li> <li>- Concepto de Carne, grasa, vísceras y despojos, tripas naturales y artificiales, sangre, sustancias curantes, especias</li> <li>- Control de condiciones organolépticas de la materia prima e insumos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación del contenido.</li> <li>- Situaciones comparativas.</li> <li>- Práctica demostrativa.</li> <li>- Trabajos grupales.</li> <li>- Trabajos individuales.</li> <li>- Exposiciones teóricas y gráficas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Cartulinas.</li> <li>- Lápices de color.</li> <li>- Marcadores de agua (rojo, azul y negro).</li> <li>- Balanza.</li> <li>- Cuchillos</li> </ul>   | Registros de materias primas.   | 80 horas |
| <b>O.E.2.</b> Preparar la carne para su transformación en base a estándares establecidos. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificación de la carne de acuerdo a características establecidas.</li> <li>- Conoce la anatomía del animal.</li> <li>- Describe el procedimiento en el deshuesado de carne.</li> <li>- Realizar el deshuesado y despresado de la carne para su transformación.</li> <li>- Prepara la carne de acuerdo al producto a elaborar</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación del contenido.</li> <li>- Situaciones comparativas.</li> <li>- Práctica demostrativa.</li> <li>- Trabajos grupales.</li> <li>- Trabajos individuales.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Cartulinas.</li> <li>- Lápices de color.</li> <li>- Marcadores de agua (rojo, azul y negro).</li> <li>- Balanza.</li> <li>- Cuchillos</li> <li>- Carne</li> <li>- Aditivos</li> <li>- Insumos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne deshuesada y clasificada de acuerdo al producto a obtener</li> </ul> |          |
| <b>Actitudes</b>  | Ordenado y limpio en el procedimiento de deshuesado y acondicionamiento de la carne.   |   |   |   |          |



**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: “Derivados cárnicos”**

**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Elaborar, derivados cárnicos de manera semi-industrial y artesanal de acuerdo a procesos técnicos y normas de inocuidad alimentaria.

| Objetivos Específicos   | Contenidos   | Actividades de aprendizaje   | Recursos y Medios  | Evaluación   | Tiempo    |
|---|--|--|--|--|-----------|
| <b>O.E.1.</b> Regular las máquinas de acuerdo al producto a elaborar y normas establecidas.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funciones de máquinas y herramientas.</li> <li>- Regulado de máquinas de acuerdo al producto a obtener</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicación teórica.</li> <li>- Prácticas individuales demostrativas de regulación de máquinas.</li> <li>- Prácticas individuales</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maquinas</li> <li>- Juego de llaves</li> <li>- Juego de desarmadores</li> <li>- Catalogo</li> <li>- Pizarra y marcadores</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maquinas reguladas de acuerdo al producto a obtener.</li> </ul> | 300 horas |
| <b>O.E.2.</b> Procesar fiambres y embutidos de acuerdo a recetas y normas de seguridad alimentaria.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepara los ingredientes a utilizar.</li> <li>- Troceado y curado preliminar, Molido y picado, mesclado, Embutido, atado,</li> <li>- Recetas de arrollado, queso de chancho, jamón, mortadela, Chorizo parrillero, butifarra, chorizo ahumado y salchicha</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación del contenido.</li> <li>- Observación del espacio de ubicación del laboratorio.</li> <li>- Situaciones comparativas.</li> <li>- Práctica demostrativa.</li> <li>- Proyección de videos.</li> <li>- Trabajos grupales.</li> <li>- Trabajos individuales.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Cartulinas.</li> <li>- Lápices de color.</li> <li>- Marcadores de agua (rojo, azul y negro).</li> <li>- Juego de cuchillos.</li> <li>- Balanza.</li> <li>- Carne.</li> <li>- Equipos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos elaborados</li> </ul>                                 |           |
| <b>O.E.3.</b> Someter los productos obtenidos al tratamiento de cocido, curado o ahumado de acuerdo a requerimiento de cada producto. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Escaldado y cocción, ahumado de productos.</li> <li>- Enfriado y congelado de productos.</li> <li>- <b>Seguridad e Higiene.</b></li> <li>- Factores de alteración. Intoxicación, infección, toxiinfección, infestación. Higiene alimentaria de productos alimenticios.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación del contenido.</li> <li>- Situaciones comparativas.</li> <li>- Práctica demostrativa.</li> <li>- Proyección de videos.</li> <li>- Trabajos grupales.</li> <li>- Trabajos individuales.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Cartulinas.</li> <li>- Lápices de color.</li> <li>- Marcadores de agua (rojo, azul y negro).</li> <li>- Equipos.</li> <li>- Herramientas.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos elaborados</li> </ul>                                 |           |
| <b>Actitudes</b>  | Responsable en los procesos de elaboración de fiambres.  |  |  |  |           |

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: “Realizar el envasado de fiambres y embutidos embutido”**

**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Realizar el envasado de los fiambres y embutidos según características técnicas

| Objetivos Específicos   | Contenidos  | Actividades de aprendizaje   | Recursos y Medios  | Evaluación   | Tiempo   |
|---|---|--|--|--|----------|
| <b>O.E.1.</b> Seleccionar y regular los equipos de envasado de fiambres y embutidos de acuerdo al requerimiento del producto. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selección de Instrumentos y equipos utilizados en el proceso de envasado de embutidos</li> <li>- Regulación de los equipos de acuerdo al embutido a envasar.</li> <li>- Manejo de equipos para el envasado de embutidos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación del contenido.</li> <li>- Práctica demostrativa.</li> <li>- Práctica individual</li> <li>- Trabajos grupales.</li> <li>- Trabajos individuales.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Marcadores de agua</li> <li>- Equipos de envasado</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipos regulados para el envasado</li> </ul> | 80 horas |
| <b>O.E.2.</b> Realizar el envasado de fiambres y embutidos tomando en cuenta el tipo de producto, tamaño y uniformidad.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Envasado de embutidos</li> <li>- Procedimientos de envasado y etiquetado de cárnicos.</li> <li>- Refrigeración,</li> <li>- Esterilización.</li> <li>- Congelación.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación del contenido.</li> <li>- Práctica demostrativa.</li> <li>- Proyección de videos.</li> <li>- Trabajos grupales.</li> <li>- Trabajos individuales.</li> <li>- Exposiciones teóricas y gráficas.</li> <li>- Dinámicas de grupo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Marcadores de agua</li> <li>- Envasadora y accesorios.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos envasados</li> </ul>                |          |
| <b>Actitudes</b>  | Creativo y ordenado en los procesos de embutición de productos.   |  |  |  |          |

**MÓDULO 3:** "Acondicionar el producto"

**OBJETIVO DEL MÓDULO:** Acondicionar el producto obtenido de acuerdo a normas de conservación, envasado y sellado.

| <b>NIDAD DE APRENDIZAJE 1:</b> "Verificar la calidad del producto"<br><b>OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:</b><br>Verificar la calidad del producto de acuerdo a estándares establecidos |  |   |  |  |          |
|---|--|---|--|--|----------|
| Objetivos Específicos   | Contenidos   | Actividades de aprendizaje  | Recursos y Medios  | Evaluación   | Tiempo   |
| <b>O.E.1.</b> Evaluar el producto terminado en función al aroma y sabor.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control los productos envasados por su aroma y sabor</li> <li>- Describe los niveles de calidad de los productos elaborados.</li> <li>- Clasificación de los productos de acuerdo a sus características.</li> </ul>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación del contenido.</li> <li>- Práctica demostrativa.</li> <li>- Trabajos grupales.</li> <li>- Trabajos individuales.</li> <li>- Exposiciones teóricas y gráficas.</li> <li>- Dinámicas de grupo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Marcadores de agua.</li> <li>- Productos elaborados</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos evaluación</li> </ul> | 40 horas |
| <b>O.E.2.</b> Registrar los productos de acuerdo a registro sanitario y exigencias técnicas   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de los productos envasados</li> <li>- Normas sanitarias y técnicas.</li> <li>- Registro de los productos elaborados.</li> <li>- Código y fecha de vencimiento.</li> <li>- Explica e interpreta sobre la normativa vigente.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación del contenido.</li> <li>- Práctica demostrativa.</li> <li>- Trabajos grupales.</li> <li>- Trabajos individuales.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Marcadores de agua.</li> <li>- Productos elaborados</li> <li>- Normativas sanitarias</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos Registrado</li> </ul> |          |
| <b>Actitudes</b>  | Riguroso en la evaluación de la calidad del producto final.  |   |  |  |          |

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 2: “Empacar los productos ”**

**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Verificar la calidad del producto de acuerdo a estándares establecidos

| Objetivos Específicos   | Contenidos  | Actividades de aprendizaje  | Recursos y Medios  | Evaluación  | Tiempo   |
|---|---|---|--|---|----------|
| <b>O.E.1.</b> Seleccionar los tipos de empaque según el producto.                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce sobre los tipos de empaque para cada producto.</li> <li>- Conoce sobre el funcionamiento de instrumentos de empaque.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación del contenido.</li> <li>- Práctica demostrativa.</li> <li>- Trabajos grupales.</li> <li>- Trabajos individuales.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Marcadores de agua.</li> <li>- Tipos de empaque.</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo de empaque seleccionado.</li> </ul> | 40 horas |
| <b>O.E.2.</b> Empacar y sellar el producto respetando las normas de higiene y seguridad personal. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce procedimientos de empacado y etiquetado de los productos elaborados.</li> <li>- Describe de manera adecuada los instrumentos utilizados en el proceso de envasado y empacado de productos de cárnicos.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación del contenido.</li> <li>- Práctica demostrativa.</li> <li>- Trabajos grupales.</li> <li>- Trabajos individuales.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Marcadores de agua.</li> <li>- Tipos de empaque.</li> <li>- Equipo</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto empacado.</li> </ul>            |          |
| <b>Actitudes</b>  | Responsable en el proceso de envasado y sellado de productos  |   |  |   |          |

**UNIDAD DE APRENDIZAJE 3: “Conservar los productos”**

**OBJETIVO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:**

Empacar los productos de acuerdo a la variedad, calidad y características.

| Objetivos Específicos   | Contenidos   | Actividades de aprendizaje  | Recursos y Medios  | Evaluación  | Tiempo   |
|---|--|---|--|---|----------|
| <b>O.E.1.</b> Refrigerar los productos de acuerdo a normas técnicas de conservación y requerimiento del producto. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocen métodos de: refrigeración, esterilización, congelación. de los productos elaborados</li> </ul>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación del contenido.</li> <li>- Trabajos grupales.</li> <li>- Trabajos individuales.</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Marcadores de agua.</li> <li>- Equipos de refrigeración</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos refrigerados.</li> </ul> | 40 horas |
| <b>O.E.2</b> Almacenar los productos cárnicos de acuerdo a normas técnicas de conservación.                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocen sobre condiciones de almacenamiento de los productos elaborados.</li> <li>- Temperatura, Ventilación, Humedad.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación del contenido.</li> <li>- Práctica demostrativa.</li> <li>- Trabajos grupales.</li> <li>- Trabajos individuales.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Texto guía del docente.</li> <li>- Pizarra acrílica.</li> <li>- Marcadores de agua.</li> <li>- Tipos de empaque.</li> <li>- Equipos de refrigeración y almacenamiento de productos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos almacenados.</li> </ul>  |          |
| <b>Actitudes</b>  | Responsable y ordenado en el registro y codificación de lotes.   |   |  |   |          |

V. INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO, RECURSOS DIDÁCTICOS Y OTROS MATERIALES.

| ITEM                | UNIDAD  | CANTIDAD | DESCRIPCIÓN   |
|---------------------|---------|----------|---|
| AMBIENTE            | Aula    | 1        | Para desarrollo de conocimientos teóricos                                 |
|                     | Apiario | 1        | Para desarrollo capacidades técnicas                                      |
| MAQUINAS y EQUIPOS  | Pieza   | 1        | Molino triturador   |
|                     | Pieza   | 1        | Maquina mezcladora  |
|                     | Pieza   | 1        | Maquina embutidora  |
|                     | Pieza   | 1        | Selladora al vacío  |
|                     | Pieza   | 1        | Prensa para extracción de manteca.  |
|                     | Equipo  | 1        | Estufones con tinas para escaldado y cocción de la carne y los productos. |
|                     | Pieza   | 1        | Autoclave para esterilizadora.  |
|                     | Pieza   | 1        | Tina para enfriar envases enfriados                                       |
|                     | Pieza   | 2        | Envasadora al vacío   |
|                     | Pieza   | 1        | Clipeadora  |
|                     | Pieza   | 2        | Frízer  |
|                     | Pieza   | 1        | Cámara para el ahumado  |
| RECURSOS DIDACTICOS | Pieza   | 1        | Proyecto multimedia (Data display)  |
|                     | Pieza   | 1        | Computadora   |
|                     | Pieza   | 1        | Cámara fotográfica  |
|                     | Pieza   | 1        | Texto guía del participante   |
|                     | Pieza   | 1        | Pizarra   |
|                     | Global  | 1        | Cuadros didácticos  |
|                     | Pieza   | 1        | Manual guía del docente   |
| HERRAMIENTAS        | Piza    | 2        | Mesa de deshuesado y despiece.  |
|                     | Piza    | 2        | Mesa de empacado y pesado de la carne fresca.                             |
|                     | Piza    | 2        | Carro sobre ruedas para el trasporte de la carne y productos.             |
|                     | Piza    |          | Mesa de secado, etiquetado y empacado.                                    |
|                     | Juego   | 3        | Juego de cuchillos.   |
|                     | Piza    | 2        | Balanza mecánica  |
|                     | Piza    | 2        | Termómetro  |
|                     | Piza    | 2        | Balanza digital de precisión  |
| MATERIAL / INSUMOS  | Kg.     | 200      | Carne   |
|                     | Kg.     | 4        | Aditivos  |
|                     | Global  | Global   | Condimentos   |