

ANEXO N°9A
ITINERARIO FORMATIVO IES - EEST
(PARA NIVELES FORMATIVOS: PROFESIONAL TÉCNICO, TÉCNICO Y FORMACIÓN DE AUXILIAR TÉCNICO)

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Sullana			CÓDIGO MODULAR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	0622860		
SECTOR ECONÓMICO	Industrias Manufactureras	FAMILIA PRODUCTIVA	Industria alimentaria, bebidas y tabaco	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Elaboración de productos alimenticios Elaboración de bebidas		
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS	Industrias de alimentos y bebidas						
CÓDIGO *	C0610-3-001	NIVEL FORMATIVO	PROFESIONAL TÉCNICO	N° HORAS:	3264	N° CRÉDITOS:	126
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Presencial						
N° de créditos en forma virtual (**)	0						
% de créditos en forma virtual (**)	0.00%						
% de créditos prácticos respecto del total de créditos:	61.90%						

COMPONENTES CURRICULARES	Créd. T	Créd. P	Total créditos	HT	HP	Total horas
Competencias técnicas o específicas	36	54	90	576	1728	2304
Competencias para la empleabilidad	12	12	24	192	384	576
EFSRT		12	12		384	384
TOTALES	48	78	126	768	2496	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)	II(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 DE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	Higiene y seguridad Alimentaria	3	80											1	2	3	16	64	80
		Control de medio de transporte de la materia prima	2	48											1	1	2	16	32	48
		Pos cosecha y recepción de la materia prima	3	80											1	2	3	16	64	80
		Logística de Aprovevisionamiento			3	80									1	2	3	16	64	80
		Control de Calidad de la materia Prima	4	96											2	2	4	32	64	96
		Maquinarias y equipos en la industria alimentaria	3	80											1	2	3	16	64	80
		Selección y clasificación de la materia prima			3	80									1	2	3	16	64	80
		Materia Prima e insumos de origen Vegetal			2	48									1	1	2	16	32	48

MODULO 01: RECEPCIÓN ACONDICIONAMIENTO Y MEZCLA	Com		Materia Prima e insumos de origen animal			2	48										1	1	2	16	32	48	
			Seguridad industrial y salud ocupacional en la Industria de Alimentos			3	80											1	2	3	16	64	80
			Operaciones preliminares de materia prima e insumos			2	48											1	1	2	16	32	48
	Competencias para la empleabilidad	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. CE2: Tecnologías de la Información: Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar información, comunicarse y realizar procedimientos o tareas vinculados al área profesional, de acuerdo con los requerimientos de su entorno laboral.	Comunicación oral	2	48												1	1	2	16	32	48	
			Interpretación y producción textos			2	48											1	1	2	16	32	48
			Aplicaciones en internet	2	48												1	1	2	16	32	48	
			Herramientas de Ofimática			2	48										1	1	2	16	32	48	
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)					4	128										0	4	4	0	128	128	
	MODULO 02: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TÉRMICO Y ELIMINACIÓN DE AGUA	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	UC5: Realizar tratamientos térmicos, de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos. UC6: Realizar operaciones de eliminación de agua, de acuerdo con el tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.	Procesos de elaboración de frutas y hortalizas.					5	128								2	3	5	32	96	128
				Procesos de elaboración de cárnicos e hidrobiológicos					5	128								2	3	5	32	96	128
Procesos de elaboración de granos y tubérculos								5	128								2	3	5	32	96	128	
Métodos de conservación de alimentos								2	48								1	1	2	16	32	48	
Competencias para la empleabilidad		CE3: Inglés.- Comprender y comunicar ideas, cotidianamente, a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales.	Comunicación oral en Idioma Inglés						2	48							1	1	2	16	32	48	
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)							2	64								0	2	2	0	64	64		

MODULO 03: OPERACIONES DE SEPARACIÓN Y BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	UC7: Realizar operaciones de separación de acuerdo al tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos. UC8. Realizar procedimientos de biotecnología, de acuerdo al tipo de producto alimentario y procedimientos establecidos.	Biotecnología de procesos de bebidas industriales								5	128					2	3	5	32	96	128
			Operación de separación de alimentos								4	96					2	2	4	32	64	96
			Planificación de la producción								3	80					1	2	3	16	64	80
		CE3: Inglés.- Comprender y comunicar ideas, cotidianamente, a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales.	Comunicación e interpretación de textos en Idioma Inglés								2	48					1	1	2	16	32	48
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)										2	64					0	2	2	0	64	64
MODULO 04: CALIDAD, ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	UC1: Mantener las condiciones de calidad en la elaboración de los alimentarios, según procedimientos de la organización y normativa correspondiente. UC9: Ejecutar las operaciones de envasado de los productos alimentarios, considerando su trazabilidad, requerimientos tecnológicos del cliente y normativa correspondiente. UC10: Proteger los productos alimentarios envasados, según el plan de producción, requerimientos de traslado y normativa correspondiente.	Control de calidad									3	80				1	2	3	16	64	80
			Muestreo de calidad									3	80				1	2	3	16	64	80
			Análisis físico químicos de alimentos											4	112		1	3	4	16	96	112
			Análisis microbiológico de alimentos									3	80				1	2	3	16	64	80
			Evaluación sensorial de alimentos											2	48		1	1	2	16	32	48
			Metrología e instrumentación											3	80		1	2	3	16	64	80
			Maquinarias y Equipos de envasado											2	48		1	1	2	16	32	48
			Envasado y etiquetado de alimentos									4	96				2	2	4	32	64	96
			Empacado y embalaje de alimentos											2	48		1	1	2	16	32	48
	Competencias para la empleabilidad	CE4: Innovación. Desarrollar procedimientos sistemáticos enfocados en la mejora significativa u original de un proceso, producto o servicio respondiendo a un problema, una necesidad o una oportunidad del sector productivo y educativo, el IES y la sociedad.	Estrategias para la Solución de Problemas									2	48				1	1	2	16	32	48
			Ética Profesional											2	48		1	1	2	16	32	48
			Fundamentos de Innovación Tecnológica									2	48				1	1	2	16	32	48

	Competencias par	CE5: Solución de Problemas: Identificar situaciones complejas para evaluar posibles soluciones, aplicando un conjunto de herramientas flexibles que conlleven a la atención de una necesidad.	Innovación Tecnológica										2	48	1	1	2	16	32	48
		CE6: Ética: Establecer relaciones con respecto y justicia en los ámbitos personal, colectivo e institucional,	Oportunidades de Negocio								2	48			1	1	2	16	32	48
			Plan de Negocio										2	48	1	1	2	16	32	48
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (EFSRT)												4	128	0	4	4	0	128	128

Pautas generales:

1. Verificar que la redacción en los campos de: denominación del módulo, de la competencia específica, competencia para la empleabilidad y unidades didácticas sean las mismas que los formatos anteriores.
2. La distribución de las unidades didácticas por periodos académicos deben responder al desarrollo de un aprendizaje progresivo.
3. Un (1) crédito equivale a un mínimo de 16 horas de teoría o el doble de horas de práctica, de acuerdo a lo establecido en la Ley 30512.
4. Determinar el mínimo de créditos por componente curricular, de acuerdo a la normativa.
5. En el caso de los IES, el total de créditos y horas no debe superar el número mínimo de créditos y horas del siguiente nivel formativo, de acuerdo a la normativa.
6. En caso, la modalidad del servicio sea semipresencial, resaltar las unidades didácticas que se desarrollen en entornos virtuales.

*Se considera el código de la carrera del CNOF, de ser el caso.

** Llenar la celda siempre que la modalidad sea semipresencial, caso contrario dejar en blanco.