

MATRIZ DE DISEÑO CURRICULAR – 1º AÑO

CARRERA: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS LÁCTEAS

PERFIL PROFESIONAL

COMPETENCIAS GENERALES

UNIDADES DE COMPETENCIA
(1 puesto o más de trabajo)

REALIZACIONES, MAS CRITERIOS DE EJECUCIÓN
(Calidad, oportunidades, etc.)

Es modificado según la evolución del mercado productivo.

ESTRUCTURA Y CONTENIDO CURRICULAR DE LA CARRERA TÉCNICA DE: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS LÁCTEAS

CARRERA

MODULOS

UNIDADES DIDACTICAS

PROYECTOS PRODUCTIVOS

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS LÁCTEAS

Manejo de labores agrícolas

- UD.1 Manejo del plan de cultivo
- UD.2 Elección y preparación del terreno
- UD.3 Siembra de cultivos forrajeros
- UD.4 Labores culturales
- UD.5 Operación y mantenimiento de Sistemas de riego por aspersión
- UD.6 Operatividad de maquinarias, equipos y herramientas Agrícolas
- UD.7 Elaboración de ensilaje
- UD.8 Elaboración de heno

Shugar camerun
Alfalfa
Avena + vicia
Maíz chaia
Ensilado de maíz

Manejo de abonos orgánicos.

- UD.1 Identificar la importancia de la conservación de los recursos naturales
- UD.2 Elaboración del Plan de Producción de Lombrihumus y EM Compost
- UD.3 Instalación de camas y pozas
- UD.4 Manejo para la elaboración y cosecha de Compost y humus

• Compost EM1 - HUMUS

Cría y manejo de Ganado vacuno lechero

- UD.1 Elaboración del plan de explotación de Ganado Vacuno Lechero
- UD.2 Acondicionamiento de instalaciones de crianza
- UD.3 Manejo de ganado vacuno lechero
- UD.4 Alimentación de ganado vacuno lechero
- UD.5 Ordeño
- UD.6 Sanidad de ganado vacuno lechero
- UD.7 Reproducción de Ganado Vacuno Lechero
- UD.8 Evaluación Técnico Económica

• Ganadería Holstein
• Ganadería Jersey

Manejo de operaciones de procesos de transformaciones lácteas

- UD.1 Introducción IL y Elaboración del Plan general de producción
- UD.2 Aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura
- UD.3 Acopio y recepción de Leche
- UD.4 Pasteurización de la leche
- UD.5 Operaciones de elaboración de queso fresco, mantecoso y mozzarella
- UD.7 Operaciones de elaboración de yogurt batido, líquido y afluado.
- UD.8 Operaciones de elaboración de mantequilla
- UD.9 Operaciones de elaboración de Manjar Blanco y Natilla

• Queso fresco prensado
• Queso mantecoso
• Yogurt
• Mantequilla

Gestión de la Calidad

- UD.1 Fundamentos Teóricos de la Gestión de la Calidad
- UD.2 Las 5s, aplicación en una organización
- UD.3 BPA, aplicación en una organización

- TRANSVERSALES**
- Matemática
 - Comunicación
 - Gestión Empresarial I
 - Investigación Tecnológica I

TITULO

Título de Profesional técnico.
(1er año Cumplió 1134 horas)

CERTIFICACIÓN

Certificación de Competencia Modular

MATRIZ DE DISEÑO CURRICULAR – 2º AÑO

CARRERA: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS LÁCTEAS

PERFIL PROFESIONAL

COMPETENCIAS GENERALES

UNIDADES DE COMPETENCIA
(1 puesto o más de trabajo)

REALIZACIONES, MAS CRITERIOS DE EJECUCIÓN
(Calidad, oportunidades, etc.)

Es modificado según la evolución del mercado productivo.

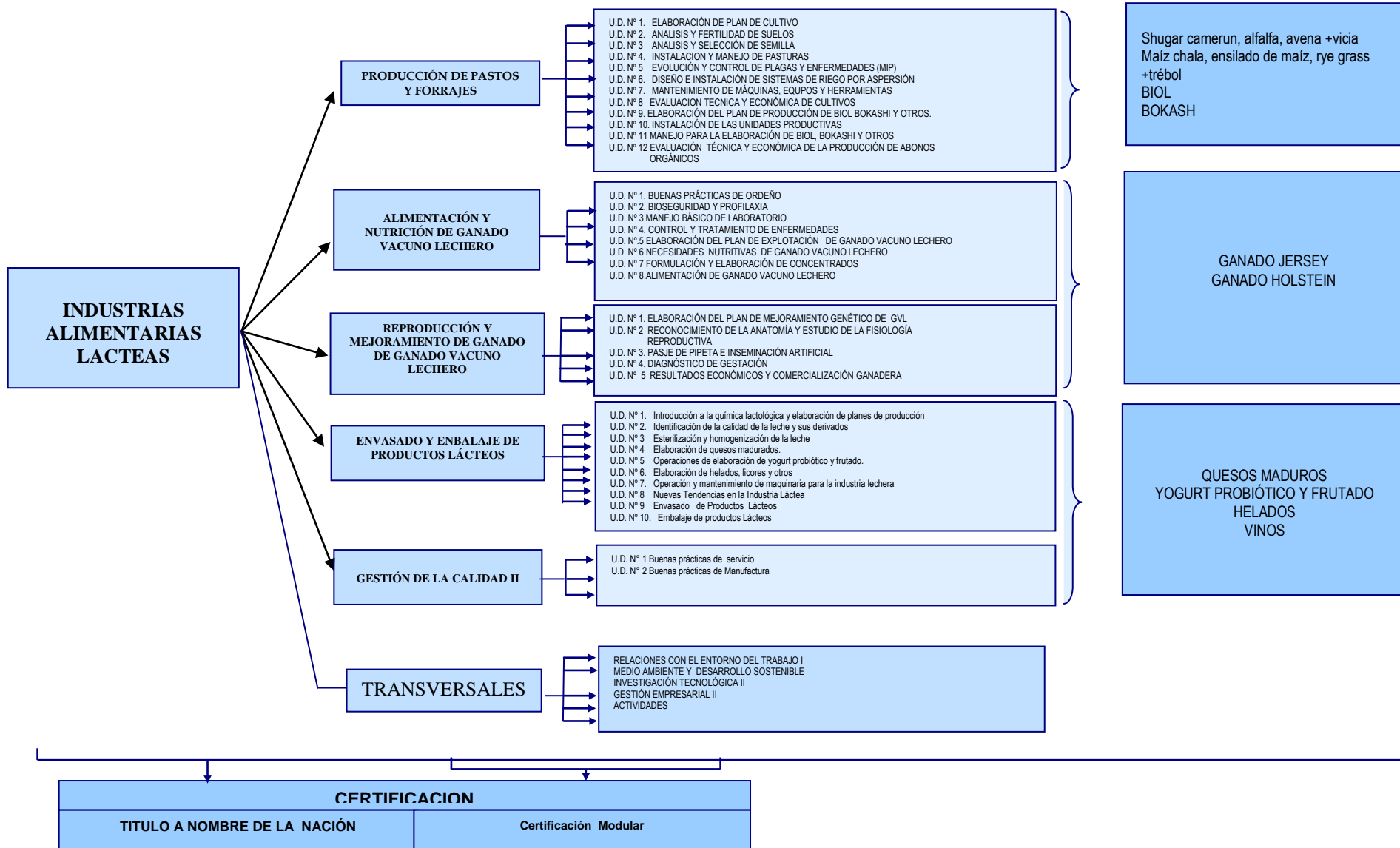
ESTRUCTURA Y CONTENIDO CURRICULAR DE LA CARRERA PROFESIONAL (2do año) - INDUSTRIAS ALIMENTARIAS LÁCTEAS

CARRERA PROFESIONAL

MODULOS (ESPECÍFICOS)

UNIDADES DIDACTICAS

PROYECTOS PRODUCTIVOS



MATRIZ DE DISEÑO CURRICULAR – 3er año

CARRERA PROFESIONAL INDUSTRIAS ALIMENTARIAS LÁCTEAS

