

BACHILLERATO TÉCNICO PRODUCTIVO

CONSERVERÍA

ENUNCIADO GENERAL DEL CURRÍCULO

ÍNDICE

CONTENIDO	PÁGINA
Objetivo General del Currículo	2
Objetivos Específicos del Currículo	2
Módulo 1: Organización y Control de Almacén	3
Módulo 2: Operaciones Básicas en la Elaboración de Conservas	5
Módulo 3: Tratamientos de Conservación	7
Módulo 4: Envasado y Embalaje	9
Módulo 5: Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria	10
Módulo 6: Materias Primas, Procesos y Productos en la Industria Conservera	12
Módulo 7: Sistemas de Control y Auxiliares de los Procesos	14
Módulo 8: Emprendimiento de Producción de Bienes y/o Prestación de Servicios	16
MALLA CURRICULAR	19

OBJETIVO GENERAL DEL CURRÍCULO

Realizar las operaciones de elaboración y envasado y aplicar los tratamientos de conservación de los derivados cárnicos, vegetales, de pescado y cocinados en las condiciones establecidas en el proceso de fabricación y en los manuales de procedimiento y calidad. Operar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel.

Objetivos Específicos del Currículo

1. Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, auxiliares y productos terminados en la industria conservera.
2. Preparar las materias primas y elaborar los productos para su posterior tratamiento.
3. Conducir la aplicación de los tratamientos de conservación.
4. Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de productos alimenticios.
5. Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.
6. Identificar las materias primas, los procesos y los productos utilizados por la industria conservera y valorar sus características en relación al producto resultante.
7. Operar y mantener los sistemas de control y auxiliares de los procesos en la industria alimentaria.
8. Organizar y gestionar emprendimientos de producción de bienes y/o prestación de servicios.

ESTRUCTURA MODULAR DEL CURRÍCULO

a) Módulos asociados a las Unidades de Competencia

Módulo 1: ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE ALMACÉN

Objetivo: Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, auxiliares y productos terminados en la industria conservera.

CONTENIDOS		
Procedimientos	Hechos y conceptos	Actitudes, valores y normas
<ul style="list-style-type: none"> - Definir las condiciones de llegada o salida de mercancías en relación a su composición, cantidades, protección y transporte externo. - Clasificar y codificar las mercancías aplicando los criterios adecuados a las características de los productos alimentarios y a su almacenaje. - Analizar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones, tiempos, medios e itinerarios. - Manipular las mercancías con las técnicas adecuadas. - Cumplimentar y tramitar la documentación de recepción, expedición y de uso interno de almacén. - Aplicar los procedimientos de control de existencias y elaboración de inventarios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos y condiciones de contratos. - Medidas, calibres, pesos. Clases de envases. - Documentos de expedición, de registro interno, de entrada de mercancías. - Hechos y conceptos asociados a la señalización de mercancías e identificación. Codificación. - Tipos de almacén y sistemas de almacenaje. - Hechos y conceptos asociados a la ubicación de mercancías. Métodos de colocación. Señalización. - Conceptos asociados a las condiciones generales de conservación de mercancías. - Documentación interna. Registros. - Stocks de seguridad. Conceptos relacionados 	<ul style="list-style-type: none"> - Asumir las instrucciones de trabajo y las especificaciones de la empresa. - Respetar y llevar a cabo las decisiones del equipo de trabajo. - Mantener rigor en el desarrollo de las acciones encomendadas y en particular el autocontrol de calidad. - Responsabilizarse del resultado del trabajo de su incumbencia. - Adaptarse al ritmo y evolución de las personas y grupos con los que se trabaja, respetando la autonomía de cada uno. - Coordinarse con otras personas y secciones con las que se tenga relación en la organización del trabajo.

- Manejar equipos y programas informáticos de control de almacén.	con el storage. - Conceptos asociados al control informático de almacén.	- Desarrollar actitudes de seguridad laboral y respeto a las normas higiénico-sanitarias en materia alimentaria
---	---	---

Duración: 70 horas

Módulo 2: OPERACIONES BÁSICAS EN LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS

Objetivo: Preparar las materias primas y elaborar los productos para su posterior tratamiento.

CONTENIDOS		
Procedimientos	Hechos y conceptos	Actitudes, valores y normas
<ul style="list-style-type: none"> - Analizar los procedimientos de elaboración industrial, previos al tratamiento final de conservación, de productos vegetales, cárnicos y de pescado. - Ejecutar las operaciones básicas de elaboración relacionando los productos de entrada, los de salida y los medios empleados. - Identificar los requerimientos para el mantenimiento y puesta a punto de la maquinaria y equipos de elaboración. - Realizar las operaciones de limpieza y preparación de la maquinaria y equipos de elaboración. - Aplicar las técnicas de selección y acondicionamiento de las materias primas, operando las máquinas necesarias. - Organizar el proceso de forma que se tomen las medidas precisas para la secuenciación de las operaciones y se consiga la calidad requerida. - Aplicar disoluciones o medios sólidos para la 	<ul style="list-style-type: none"> - Composición y distribución del espacio en plantas conserveras. - Tipos de instalaciones generales y específicas, según tipos de elaborados. - Servicios auxiliares necesarios en las plantas conserveras. - Clases de máquinas y equipos de elaboración de conservas. - Conceptos asociados a las operaciones de acondicionamiento de frutas y hortalizas: preselección, limpieza y lavado, pelado, deshuesado, cortado/triturado, blanqueado y escaldado. - Conceptos asociados a la preparación de piezas cárnicas. Clasificación, descongelación, masajeado, troceado y picado. - Conceptos asociados a la preparación de productos de la pesca. Selección, lavado, descabezado, desescamado, eviscerado, desconchado, troceado, fileteado y cocido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Asumir las instrucciones de trabajo y las especificaciones de la empresa. - Respetar y llevar a cabo las decisiones del equipo de trabajo. - Mantener rigor en el desarrollo de las acciones encomendadas y en particular el autocontrol de calidad. - Responsabilizarse del resultado del trabajo de su incumbencia. - Adaptarse al ritmo y evolución de las personas y grupos con los que se trabaja, respetando la autonomía de cada uno. - Coordinarse con otras personas y secciones con las que se tenga relación en la organización del trabajo. - Desarrollar actitudes de seguridad laboral y respeto a las normas higiénico-sanitarias en materia alimentaria.

<p>estabilización, conservación o acompañamiento de las materias primas y productos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado y, en su caso, amasado y embutido de productos compuestos. - Caracterizar y aplicar las técnicas de cocinado requeridas para la elaboración de platos pre y cocinados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de soluciones y medios estabilizantes, conservantes y acompañantes. Condiciones de incorporación. - Conceptos asociados a la formulación de productos compuestos. - Significado de la embutición y moldeo. - Requisitos legales para la elaboración de platos de cocina. 	
---	---	--

Duración: 255 horas

MÓDULO 3: TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN

Objetivo: Conducir la aplicación de los tratamientos de conservación.

CONTENIDOS		
Procedimientos	Hechos y conceptos	Actitudes, valores y normas
<ul style="list-style-type: none">- Identificar los requerimientos y el funcionamiento de las máquinas y equipos de tratamiento.- Realizar las operaciones de control, preparación y mantenimiento de los equipos y cámaras de tratamiento.- Analizar y realizar el seguimiento de los procesos de fermentación-maduración y desecado de productos vegetales previamente acondicionados.- Analizar y realizar el seguimiento de los procesos de fermentación-maduración y desecado de productos cárnicos previamente acondicionados.- Analizar y realizar el seguimiento de los procesos de fermentación-maduración y desecado de productos de pescado previamente acondicionados.- Aplicar tratamientos de pasteurización y esterilización para conservas vegetales, cárnicas y de pescado.	<ul style="list-style-type: none">- Clases y tipos de unidades climáticas: Estufas y depósitos de fermentación, secaderos, ahumado, calderas, esterilizadores, cámaras, congeladores.- Hechos y conceptos asociados a la maduración y fermentación.- Salazones y embutidos.- Encurtidos.- Conceptos asociados al secado y ahumado.- Fundamentos de la pasteurización y la apertización. Baremos.- Conceptos asociados a la refrigeración y congelación.- Atmósfera controlada: Bases conceptuales.	<ul style="list-style-type: none">- Asumir las instrucciones de trabajo y las especificaciones de la empresa.- Respetar y llevar a cabo las decisiones del equipo de trabajo.- Mantener rigor en el desarrollo de las acciones encomendadas y en particular el autocontrol de calidad.- Responsabilizarse del resultado del trabajo de su incumbencia.- Adaptarse al ritmo y evolución de las personas y grupos con los que se trabaja, respetando la autonomía de cada uno.- Coordinarse con otras personas y secciones con las que se tenga relación en la organización del trabajo.- Desarrollar actitudes de seguridad laboral y respeto a las normas higiénico-sanitarias en materia alimentaria.

<ul style="list-style-type: none"> - Analizar los procedimientos de aplicación de frío industrial como tratamiento final de conservación. - Efectuar la refrigeración, congelación y mantenimiento de productos elaborados vegetales, cárnicos o de pescado. 		
--	--	--

Duración: 170 horas

Módulo 4: ENVASADO Y EMBALAJE

Objetivo: Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de productos alimenticios.

CONTENIDOS		
Procedimientos	Hechos y conceptos	Actitudes, valores y normas
<ul style="list-style-type: none">- Caracterizar los envases y materiales para el envasado y relacionar sus características con sus condiciones de utilización.- Caracterizar los embalajes y materiales para el embalado y relacionar sus características con sus condiciones de utilización.- Caracterizar las etiquetas y materiales para el etiquetado.- Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel y de preparación de las máquinas y equipos de envasado, etiquetado y embalaje.- Operar máquinas y equipos de envasado, etiquetado y embalaje utilizados en la industria alimentaria.- Evaluar la conformidad de los productos y lotes envasados y embalados durante y al final del proceso.	<ul style="list-style-type: none">- Clases y tipos de envases y embalajes. Naturaleza de los materiales empleados.- Etiquetado en general. Marcas y códigos. Requerimientos legales.- Naturaleza y utilidad de otros materiales auxiliares para el envasado y embalaje.- Conceptos asociados a la manipulación y preparación de envases.- Conceptos asociados a la composición de paquetes.- Símbolos y reconocimiento de envases y lotes.- Normas de calidad aplicables a envases y embalajes.	<ul style="list-style-type: none">- Asumir las instrucciones de trabajo y las especificaciones de la empresa.- Respetar y llevar a cabo las decisiones del equipo de trabajo.- Mantener rigor en el desarrollo de las acciones encomendadas y en particular el autocontrol de calidad.- Responsabilizarse del resultado del trabajo de su incumbencia.- Adaptarse al ritmo y evolución de las personas y grupos con los que se trabaja, respetando la autonomía de cada uno.- Coordinarse con otras personas y secciones con las que se tenga relación en la organización del trabajo.- Desarrollar actitudes de seguridad laboral y respeto a las normas higiénico-sanitarias en materia alimentaria.

Duración: 75 horas

Módulo 5: HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Objetivo: Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.

CONTENIDOS		
Procedimientos	Hechos y conceptos	Actitudes, valores y normas
<ul style="list-style-type: none"> - Evaluar las condiciones higiénicas de los productos alimentarios y sus consecuencias para la salubridad y seguridad del consumidor. - Organizar los medios y equipos de elaboración y tratamiento para preservar al producto de cualquier deterioro de índole sanitaria. - Aplicar medidas de higiene personal y general en las situaciones de trabajo. - Aplicar tratamientos de limpieza y desinfección en instalaciones y equipos. - Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente derivados de la actividad de la industria alimentaria. - Realizar operaciones básicas de control ambiental y de recuperación, depuración y eliminación de residuos. - Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad del trabajador. 	<ul style="list-style-type: none"> - Naturaleza química de los alimentos. Composición nutricional. - Microbiología de los alimentos. Efectos negativos y positivos. - Alteraciones y transformaciones de los productos alimenticios debidos a agentes causantes. - Normativa sobre higiene en la industria alimentaria. - Guías de prácticas correctas de higiene. - Conceptos asociados al autocontrol sanitario. - Características higiénicas de instalaciones y equipos. - Productos de limpieza y desinfección. Señalizaciones. - Agentes y factores de impacto medioambiental. Tipos de residuos y emisiones. - Normativa sobre protección ambiental. - Conceptos asociados al consumo y ahorro 	<ul style="list-style-type: none"> - Asumir las instrucciones de trabajo y las especificaciones de la empresa. - Respetar y llevar a cabo las decisiones del equipo de trabajo. - Mantener rigor en el desarrollo de las acciones encomendadas y en particular el autocontrol de calidad. - Responsabilizarse del resultado del trabajo de su incumbencia. - Adaptarse al ritmo y evolución de las personas y grupos con los que se trabaja, respetando la autonomía de cada uno. - Coordinarse con otras personas y secciones con las que se tenga relación en la organización del trabajo. - Desarrollar actitudes de seguridad laboral y respeto a las normas higiénico-sanitarias en materia alimentaria.

<ul style="list-style-type: none"> - Llevar a cabo las medidas de prevención y protección laboral aplicables en la industria alimentaria. 	<p>energético.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa sobre seguridad e higiene en el trabajo. Factores y situaciones de riesgo. - Conceptos asociados a las medidas de prevención y protección en situaciones de trabajo. 	
--	--	--

Duración: 170 horas

b) Módulos Transversales

Módulo 6: MATERIAS PRIMAS, PROCESOS Y PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA CONSERVERA

Objetivo: Identificar las materias primas, los procesos y los productos utilizados por la industria conservera y valorar sus características en relación al producto resultante.

CONTENIDOS		
Procedimientos	Hechos y conceptos	Actitudes, valores y normas
<ul style="list-style-type: none">- Describir los principales tipos y sistemas de producción utilizados por la industria conservera.- Reconocer los parámetros de clasificación y las categorías aplicables a las distintas materias primas y relacionarlas con sus destinos industriales.- Evaluar la aptitud de las frutas y hortalizas, pescados y piezas cárnicas utilizadas en la industria conservera.- Identificar y valorar las materias primas auxiliares utilizadas en la elaboración de conservas.- Identificar y caracterizar los distintos tipos de elaborados en curso o semielaborados y asociarlos con el proceso del que forman parte.	<ul style="list-style-type: none">- El sector conservero y los subsectores englobados. Situación, evolución y relación con otros sectores.- Tipos de empresas, estructura y sistemas de producción.- Materias primas de origen vegetal: Zonas productivas, importancia y destino.- Materias primas de origen cárnico. Producción y destino.- Materias primas provenientes de la pesca y de la acuicultura. Producción y destino.- Materias primas auxiliares. Industrias proveedoras. Utilización y destino.- Conceptos asociados a los productos elaborados y semielaborados, derivados y subproductos.	<ul style="list-style-type: none">- Asumir las instrucciones de trabajo y las especificaciones de la empresa.- Respetar y llevar a cabo las decisiones del equipo de trabajo.- Mantener rigor en el desarrollo de las acciones encomendadas y en particular el autocontrol de calidad.- Responsabilizarse del resultado del trabajo de su incumbencia.- Adaptarse al ritmo y evolución de las personas y grupos con los que se trabaja, respetando la autonomía de cada uno.- Coordinarse con otras personas y secciones con las que se tenga relación en la organización del trabajo.- Desarrollar actitudes de seguridad laboral y

<ul style="list-style-type: none"> - Relacionar los productos finales elaborados, con las materias primas y auxiliares y con los procesos de transformación a que se someten. - Sistematizar la toma de muestras para la verificación de la calidad de las materias primas y elaborados vegetales, cárnicos y de pescado. - Efectuar los análisis físico-químicos y organolépticos para la determinación inmediata de los parámetros de calidad de las materias primas y elaborados vegetales, cárnicos y de pescado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conceptos asociados a los procesos de fabricación. - Concepto, características y composición de una muestra. - Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad. - Conceptos básicos de química analítica aplicados a la industria conservera. - Fundamentos sobre sistemas de aseguramiento de la calidad. - Concepto de autocontrol de calidad. 	<p>respeto a las normas higiénico-sanitarias en materia alimentaria.</p>
--	--	--

Duración: 170 horas

Módulo 7: SISTEMAS DE CONTROL Y AUXILIARES DE LOS PROCESOS

Objetivo: Operar y mantener los sistemas de control y auxiliares de los procesos en la industria alimentaria.

CONTENIDOS		
Procedimientos	Hechos y conceptos	Actitudes, valores y normas
<ul style="list-style-type: none"> - Analizar los sistemas de control de procesos empleados en la industria alimentaria. - Manipular los dispositivos y elementos utilizados en la cadena de adquisición y tratamiento de datos de los sistemas automatizados. - Identificar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de los elementos de medida, transmisión y regulación. - Operar los equipos de tratamiento de la información (autómatas programables, ordenadores de control) utilizados en los sistemas automatizados de producción. - Analizar las instalaciones de los servicios auxiliares requeridos por los procesos y equipos de elaboración. - Efectuar las operaciones de mantenimiento a nivel de usuario de los equipos incluidos en los servicios auxiliares. 	<ul style="list-style-type: none"> - Unidades de medida que aparecen en los instrumentos para la regulación y control de procesos. - Simbología y esquemas en los elementos de control y regulación. - Parámetros de control de procesos. - Componentes básicos de los autómatas programables. - Conceptos fundamentales de electricidad, instalaciones y motores eléctricos. - Medidas de protección en el manejo de instalaciones eléctricas. - Conceptos asociados a la transmisión de potencia mecánica. - Fundamentos de la transmisión del calor. Producción de calor. - Aire y gases en la industria alimentaria. Precauciones. - Fundamentos sobre la producción de frío. Fluidos frigorígenos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Asumir las instrucciones de trabajo y las especificaciones de la empresa. - Respetar y llevar a cabo las decisiones del equipo de trabajo. - Mantener rigor en el desarrollo de las acciones encomendadas y en particular el autocontrol de calidad. - Responsabilizarse del resultado del trabajo de su incumbencia. - Adaptarse al ritmo y evolución de las personas y grupos con los que se trabaja, respetando la autonomía de cada uno. - Coordinarse con otras personas y secciones con las que se tenga relación en la organización del trabajo. - Desarrollar actitudes de seguridad laboral y respeto a las normas higiénico-sanitarias en materia alimentaria.

	- Conceptos asociados a los tratamientos de agua y su distribución.	
--	---	--

Duración: 170 horas

Módulo 8: EMPRENDIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE BIENES Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Objetivo: Organizar y gestionar emprendimientos de producción de bienes y/o prestación de servicios.

CONTENIDOS		
Procedimientos	Hechos y conceptos	Actitudes, valores y normas
<ul style="list-style-type: none"> - Elaborar el plan para aplicar un sondeo rápido de mercado (SRM) en su localidad. - Elaborar instrumentos y aplicar técnicas de recolección de información (encuestas, entrevistas). - Tabular e interpretar la información recogida. - Elaborar el mapeo de los negocios existentes identificando la competencia. - Clasificar los potenciales consumidores de la localidad. - Contrastar y definir la idea innovadora factible. - Analizar y segmentar el mercado para determinar el rango o universo de consumidores. - Describir en qué medida el emprendimiento ayudará a resolver los problemas y necesidades detectadas. - Establecer el volumen de producción en base al análisis la demanda insatisfecha. 	<ul style="list-style-type: none"> - La idea emprendedora: innovación, creatividad. - Sondeo rápido de mercado (SRM): características, metodología, uso, mapeo. - Estadísticas: técnicas, tipos, aplicación. - Planificación estratégica: planes, técnica DAFO, árbol de problemas. - Mercado: características, clientes potenciales, clientes reales, clientes internos, clientes externos, proveedores. - Estudio de mercado: oferta, demanda, segmentación, criterios para segmentar y tamaño, la competencia. Características, consumo per cápita. - Oportunidades de negocio: riesgo empresarial. - Organización general de la empresa: administración, producción, ventas. - Proyecto Productivo: metas, objetivos, misión, visión. - Características del producto o servicio: diseño, 	<ul style="list-style-type: none"> - Manifestar una actitud emprendedora. - Denotar un sentido de responsabilidad y calidad en el trabajo. - Participar y cooperar en el trabajo en equipo. - Responsabilizarse de las acciones encomendadas, mostrando rigor en su planificación y desarrollo. - Tener iniciativa para actuar propositivamente y tomar decisiones asertivas. - Ser flexible y adaptarse a los cambios de acuerdo a las circunstancias. - Demostrar seguridad y gusto por el trabajo bien hecho en el desarrollo de las actividades emprendidas. - Ser perseverante en el cumplimiento de metas y objetivos. - Fomentar el ambiente favorable de trabajo en el negocio. - Adaptarse a los cambios y circunstancias que se presentan.

<ul style="list-style-type: none"> - Relacionar la demanda insatisfecha con la capacidad instalada. - Construir el flujograma del proceso productivo o de servicios. - Planificar la producción del negocio en función de la demanda. - Realizar el diagnóstico de la situación inicial del negocio. - Realizar el inventario de bienes/muebles. - Calcular los costos y gastos de producción considerando todas fases de la cadena productiva. - Calcular el precio unitario y los márgenes de ganancia para conocer el precio de venta al público. - Determinar los gastos de la formulación de pre factibilidad (SRM). - Determinar el estado de pérdidas y ganancias del proyecto en base a los registros contables. - Establecer el flujo de caja. - Planificar la promoción del producto o servicio para lograr su posicionamiento en el mercado. - Seleccionar el tipo de material publicitario según el segmento de mercado a atender. - Determinar las fechas, lugares y horarios de expendio en función de las características del 	<p>presentación, características particulares.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ordenanzas municipales: patentes, permisos de funcionamiento, tiempos, requisitos. - Obligaciones tributarias: SRI, RUC, RICE. Seguros. - Presentación del producto: características etiquetas, empaques, envases. - Maquinarias y equipos: características, funcionalidad. - Estudio de costos: costo unitario, costo variable, costo fijo. Gastos. - Indicadores financieros: R/BC, VAN, TIR, PE. Significado, cálculo. - Proceso contable: estado situacional, balance de resultados. - Fuentes de financiamiento: privadas, públicas, créditos. Tasa activa, tasa pasiva. - Amortizaciones: tiempos, años de gracia. Depreciaciones. - Publicidad: hablada (TV, radio), escrita (periódico, hojas volantes, tarjetas, trípticos), virtual (páginas WEB, redes sociales). - Marketing mix: producto, precio, plaza, promoción. Técnicas de atención al cliente, cadena de valor, ferias de proyectos. - Normas: INEN e ISO vigentes. - Proyecto: estructura de un proyecto productivo 	
---	--	--

<p>mercado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar las estrategias de atención al cliente. - Diseñar registros de información de clientes y proveedores. - Determinar los resultados de los indicadores para llevar a ejecución la idea emprendedora. - Diseñar la presentación del producto y/o servicio según segmentación del mercado. - Establecer el estado situacional económico del emprendimiento. - Establecer el plan de marketing aplicando la técnica de las cuatro P (producto, precio, plaza y promoción). - Realizar los planes de seguridad industrial para el desarrollo del emprendimiento. - Preparar el plan de manejo ambiental. - Identificar las organizaciones o redes asociativas y productivas que apoyan a emprendedores. 	<p>y plan de negocios.</p>	
---	----------------------------	--

Duración: 120 horas

MALLA CURRICULAR

MÓDULOS FORMATIVOS	HORAS
MÓDULOS ASOCIADOS A LAS UNIDADES DE COMPETENCIA	
Organización y Control de Almacén	70
Operaciones Básicas en la Elaboración de Conservas	255
Tratamientos de Conservación	170
Envasado y Embalaje	75
Higiene y Seguridad en la Industria Alimentaria	170
MÓDULOS TRANSVERSALES	
Materias Primas, Procesos y Productos en la Industria Conservera	170
Sistemas de Control y Auxiliares de los Procesos	170
Emprendimiento de Producción de Bienes y/o Prestación de Servicios	120
TOTAL HORAS DE FORMACIÓN	1.200