



Instituto de Educación Superior Tecnológico
Público de Huarmey

Plan de Estudios - — — 2024

**ACUICULTURA Y
PROCESAMIENTO PESQUERO**

Huarmey - Perú

ANEXO Nº8A

PERFIL DE EGRESO IES

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey	CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura		
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y procesamiento pesquero	CÓDIGO *	A02-03-003
FORMACIÓN**		MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Presencial
NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico		

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO
El Profesional Técnico en Acuicultura y procesamiento pesquero, es competente para organizar, ejecutar, supervisar e innovar las actividades de Pesca y Acuicultura, ejercer labores de gestión para la producción acuícola, conservación y procesamiento de los recursos pesqueros y acuícolas, desarrollar actividades de gestión de calidad de acuerdo a la normativa, dando solución a problemas que puedan presentarse en toda la cadena alimentaria, garantizar un producto inocuo hasta el consumidor final, realizando actividades de emprendimientos, mediante una comunicación efectiva, empleando el idioma inglés y las tecnologías de la información, preservando el medio ambiente, ejerciendo sus deberes y obligaciones con Ética, liderazgo personal y profesional y trabajo colaborativo.
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (UNIDAD DE COMPETENCIA)
Controlar parámetros del aspecto ambiental, de seguridad e inocuidad de los procesos y actividades de pesca, de acuerdo con los sistemas integrados de gestión, estándares y normativa correspondiente.
Organizar las actividades acuícolas de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente.
Ejecutar las actividades acuícolas de acuerdo con el método, manejo y procedimientos establecidos y normativa correspondiente.
Cosechar los recursos hidrobiológicos considerando el hábitat acuático, condiciones sanitarias y normativa correspondiente.
Supervisar las actividades acuícolas de acuerdo con las tecnologías, especies hidrobiológicas, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.
Acondicionar el producto hidrobiológico de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente.
Ejecutar el tipo de procesamiento del recurso hidrobiológico e insumos de acuerdo con el método o tipo de operación seleccionada, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.
Ejecutar las operaciones de envasado, empaque y almacenamiento de los productos hidrobiológicos, piensos y producto veterinario de uso en acuicultura, considerando su trazabilidad, requerimientos tecnológicos del cliente, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.
Establecer la logística de distribución de mercancías considerando la cadena de frío, puntos de comercialización y normativa correspondiente.
Establecer estrategias y manejo de herramientas que conlleven a dar solución a problemas detectados.
COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD
Comunicación efectiva (UD).- 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.
Inglés (UD).- Comprender y comunicar ideas, cotidianamente, a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales.
Tecnologías de la Información (UD).- 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.
Ética (UD).- Establecer relaciones con respecto y justicia en los ámbitos personal, colectivo e institucional, contribuyendo a una convivencia democrática, orientada al bien común que considere la diversidad y dignidad de las personas, teniendo en cuenta las consideraciones aplicadas en su contexto laboral.
Solución de Problemas (UD).- Identificar situaciones complejas para evaluar posibles soluciones, aplicando un conjunto de herramientas flexibles que conlleven a la atención de una necesidad.

Innovación (UD).- 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.
Emprendimiento (UD).- Identificar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor y sean sostenibles, gestionando recursos para su funcionamiento con creatividad y ética, articulando acciones que permitan desarrollar innovaciones en la creación de bienes y/o servicios, así como en procesos o productos ya existentes.
Cultura ambiental (UD).- Convivir de manera ética, autónoma, responsable y sostenible, previniendo, reduciendo y controlando permanente y progresivamente los impactos ambientales.
Trabajo colaborativo (T).- Participar de forma activa en el logro de objetivos y metas comunes, integrándose con otras personas con criterio de respeto y justicia, sin estereotipos de género u otros, en un contexto determinado.
Liderazgo personal y profesional (T).- Articular recursos y potencialidades de cada integrante de su equipo logrando un trabajo comprometido, colaborativo, creativo, ético, sensible a su contexto social y ambiente, en pro del bien común.
ÁMBITOS DE DESEMPEÑO
El egresado de Acuicultura y procesamiento pesqueros, puede desempeñarse en las siguientes áreas laborales: • Área de planificación acuícola • Área de cultivo de microalgas • Área de reproducción y alevinaje • Área de cultivos acuícolas • Área de evaluación y control de parámetros del medio acuático • Área de producción de alimentos balanceados • Área de almacén y manejo de alimentos de los recursos hidrobiológicos • Área de sanidad y tratamiento de enfermedades en cultivos acuícolas • Área de cosecha y control de calidad • Área de procesamiento primario • Área de procesamiento de productos pesqueros • Área de aseguramiento de la calidad en procesamiento de productos pesqueros • Área de producto terminado • Área de supervisión y monitoreo de procesamiento de productos pesqueros • Área de refrigeración y congelado • Área de manejo ambiental • Área de seguridad y salud en el trabajo

Pautas Generales:

1. Descripción del perfil de egreso: Descripción general y breve de los desempeños que será capaz de realizar el egresado en el campo laboral, al concluir el programa de estudio en correspondencia con las competencias técnicas y de empleabilidad.
2. Competencias específicas: Transcripción de las unidades de competencia del programa de estudio, establecido en el CNOF. En caso de que el programa no se encuentre en el CNOF se tomarán las Unidades de Competencias definidas mediante el análisis de la actividad económica correspondiente.
3. Las competencias para la empleabilidad: son priorizadas por la institución educativa, en concordancia con los Lineamientos Académicos Generales establecidos por el MINEDU y su modelo educativo. Se debe distinguir los que se abordarán como unidad didáctica (UD), de manera transversal (T) o ambas (UD/T)
4. Ámbitos de desempeño: Listar los campos o áreas laborales en los cuales el egresado del programa de estudio se podrá insertar.

*Se considera el código del programa de estudios del CNOF, de ser el caso.

** Indicar sólo en el caso de que sea Dual o En Alternancia, caso contrario dejar la celda en blanco.

ANEXO Nº 7A
PROGRAMA DE ESTUDIOS IES

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarney		CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783	
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y procesamiento pesquero			CÓDIGO DE SER EL CASO *	A02-03-003
NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico	Nº. HORAS:	2550	Nº CRÉDITOS:	120
FORMACIÓN**	0	MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO		Presencial	

[illegible]

ANEXO Nº 7A
PROGRAMA DE ESTUDIOS IES

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey	CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783		
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
Unidad de Competencia N° 02 (UC2): Organizar las actividades acuícolas de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Identifica el tipo de semilla de acuerdo con el plan de producción acuícola, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.				
	2. Define el proceso de crianza y cultivo de los recursos hidrobiológicos de acuerdo con los métodos de producción y normativa correspondiente.				
	3. Establece procesos de implementación de las actividades acuícolas de acuerdo con los métodos de producción, compromisos ambientales y normativa correspondiente.				
Unidad de Competencia N° 03 (UC3): Ejecutar las actividades acuícolas de acuerdo con el método, manejo y procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Realiza el proceso de siembra de acuerdo con los métodos establecidos y normativa correspondiente.				
	2. Realiza el proceso del cultivo acuícola de acuerdo con los métodos de crianza, alimentación, aspectos sanitarios y normativa correspondiente.				
	3. Realiza el tamizaje de los recursos hidrobiológicos de acuerdo con parámetros establecidos, aspectos sanitarios y normativa correspondiente.				
	4. Maneja la cantidad y calidad del agua de acuerdo con la metodología establecida, parámetros físico-químicos y normativa correspondiente.				

ANEXO N° 7A **PROGRAMA DE ESTUDIOS IES**

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey	CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783		
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
Unidad de Competencia N° 04 (UC4): Cosechar los recursos hidrobiológicos considerando el hábitat acuático, condiciones sanitarias y normativa correspondiente.	1. Prepara las condiciones de la cosecha acuícola de acuerdo con los procedimientos establecidos, condiciones del mercado y normativa correspondiente.				
	2. Recoge el recurso hidrobiológico de acuerdo con los procedimientos establecidos, tipo de unidad productiva4 y normativa correspondiente.				
	3. Preserva los productos hidrobiológicos de acuerdo con los aspectos sanitarios, métodos de sacrificio, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.				
	4. Mantiene las condiciones de la cadena de frío de acuerdo con los aspectos sanitarios, almacenamiento, transporte y normativa correspondiente.				
		1. Examina el desarrollo de las actividades acuícolas de acuerdo con el plan de seguimiento, procedimientos establecidos, compromisos ambientales, aspectos sanitarios y normativa correspondiente.			
2. Verifica las características de los recursos y productos hidrobiológicos de acuerdo con el plan de seguimiento establecido, condiciones de calidad, aspectos sanitarios y normativa correspondiente.					
3. Implementa procesos de mejora de la actividad acuícola de acuerdo con el plan de seguimiento establecido, condiciones de calidad, compromisos ambientales, aspectos sanitarios y normativa correspondiente.					

ANEXO N° 7A
PROGRAMA DE ESTUDIOS IES

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey	CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783		
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
Unidad de Competencia N° 05 (UC5): Supervisar las actividades acuícolas de acuerdo con las tecnologías, especies hidrobiológicas, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.					
Unidad de Competencia N° 06 (UC6): Acondicionar el producto hidrobiológico de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente.		1. Realiza la limpieza y desinfección de los materiales y equipos según el plan de producción y las buenas prácticas de manufactura (BPM).			
		2. Revisa las características del producto hidrobiológico, verificando el cumplimiento de los parámetros de calidad, según el plan de producción, especificaciones técnicas y normativa correspondiente.			
		3. Habilita los materiales y equipos de acuerdo con el producto hidrobiológico a procesar, plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa correspondiente.			
		4. Realiza el tratamiento previo (desvalvado, descabezado, eviscerado) del producto hidrobiológico, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.			
		5. Despacha el producto hidrobiológico acondicionado a la siguiente etapa de la línea de producción asignada, de acuerdo con el plan de producción y procedimientos establecidos por la organización.			
		6. Despacha la materia prima acondicionada a la siguiente etapa de la línea de producción asignada, de acuerdo con el plan de producción y procedimientos establecidos por la organización.			
		7. Dispone de mermas y/o subproductos para sub-utilizarlos o desecharlos, teniendo en cuenta los procedimientos de la organización, protocolos establecidos y normativa correspondiente.			

ANEXO Nº 7A
PROGRAMA DE ESTUDIOS IES

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey		CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783	
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura

Unidad de Competencia N° 07 (UC7): Ejecutar el tipo de procesamiento del recurso hidrobiológico e insumos de acuerdo con el método o tipo de operación seleccionada, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Realiza la limpieza y desinfección de los materiales y equipos según el plan de producción y las buenas prácticas de manufactura (BPM).
	2. Opera las máquinas y equipos, de acuerdo con el producto a elaborar según el plan de producción y manual de buenas prácticas de manufactura (BPM).
	3. Dosifica insumos según los requerimientos de producción y teniendo en cuenta la normativa vigente.
	4. Realiza la elaboración de productos hidrobiológicos, aplicando operaciones técnicas ⁶ y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.
	5. Realiza la transformación de productos hidrobiológicos, aplicando procedimientos y operaciones unitarias y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.
	6. Realiza la conservación de productos hidrobiológicos, tomando en cuenta la cadena de frío y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.
Unidad de Competencia N° 08 (UC8): Ejecutar las operaciones de envasado, empaque y almacenamiento de los productos hidrobiológicos, piensos y producto veterinario de uso en acuicultura, considerando su trazabilidad, requerimientos tecnológicos del cliente, procedimientos establecidos y	1. Prepara el equipamiento que se usa en el proceso de envase y empaque, según las especificaciones técnicas, los procedimientos de la organización, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa correspondiente.
	2. Envasa los productos terminados de acuerdo con la orden de pedido, buenas prácticas de manufactura y normativa correspondiente.
	3. Empaca los productos terminados de acuerdo con la orden de pedido, buenas prácticas de manufactura y normativa correspondiente.
	4. Registra los productos empacados según las especificaciones técnicas, procedimientos de la organización, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente.
	5. Almacena los productos terminados de acuerdo con la orden de pedido, buenas prácticas de manufactura y normativa correspondiente.

ANEXO Nº 7A
PROGRAMA DE ESTUDIOS IE

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey	CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca ACTIVIDAD ECONÓMICA Pesca y Acuicultura
normativa correspondiente.			
Unidad de Competencia N° 09 (UC9): Establecer la logística de distribución de mercancías considerando la cadena de frio, puntos de comercialización y normativa correspondiente.	1. Identifica los requerimientos de logística de distribución de mercancías de acuerdo con la cadena de frío, puntos de comercialización y normativa correspondiente.		
	2. Coordina la asignación de rutas de distribución de acuerdo con los puntos de comercialización y procedimientos establecidos.		
	3. Elabora documentos técnicos de acuerdo con el tipo de mercancías, puntos de comercialización, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.		
	4. Implementa la logística de distribución de mercancías de acuerdo con la cadena de frio, puntos de comercialización y normativa correspondiente.		

ANEXO N° 7A

PROGRAMA DE ESTUDIOS IES

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey	CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783		
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
Unidad de Competencia N° 10 (UC10): Establecer estrategias y manejo de herramientas que conlleven a dar solución a problemas detectados.					
COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD					
COMPETENCIA		INDICADORES DE LOGRO DE LA COMPETENCIA			
Competencia para la empleabilidad N° 01 (CE1): Comunicación efectiva (UD).- 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.		1. Utiliza estrategias de escucha activa y asertiva en contextos sociales y laborales, sin estereotipos de género u otros.			
		2. Organiza información de manera oral y escrita en contextos sociales y laborales, de manera objetiva y empática.			
		3. Expresa de manera clara conceptos, ideas, sentimientos y hechos en forma oral y escrita y a través de distintos medios, incluyendo los medios virtuales, utilizando el lenguaje de acuerdo a los contextos sociales y laborales, sin estereotipos de género u otro.			
		4. Interpreta conceptos, ideas, sentimientos y hechos provenientes de distintos medios, considerando el contexto social y laboral.			
Competencia para la empleabilidad N° 02 (CE2): Inglés (UD).- Comprender y comunicar ideas, cotidianamente, a nivel oral y escrito, así como interactuar en diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales.		1. Comprende las ideas principales de textos claros y en lengua estándar referidos a asuntos cotidianos que tienen lugar en el trabajo, en la escuela, durante el tiempo de ocio, y a temas actuales o asuntos de interés personal o profesional.			
		2. Interactúa en diversas situaciones y conversaciones que traten temas cotidianos de interés personal y profesional.			
		3. Produce textos sencillos y coherentes sobre temas que le son familiares o en los que tiene un interés personal.			
		4. Describe experiencias, acontecimientos, deseos y aspiraciones y justificar brevemente sus opiniones o explicar sus planes con claridad y coherencia.			

ANEXO N° 7A

PROGRAMA DE ESTUDIOS IES

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey	CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783		
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
Competencia para la empleabilidad N° 03 (CE3): Tecnologías de la Información (UD).- 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.		1. Utiliza herramientas de ofimática y especializadas para responder a los requerimientos del entorno laboral, de manera ética, eficiente y responsable.			
		2. Evalúa la información de la red, considerando su calidad, fiabilidad y pertinencia.			
		3. Contribuye al aprendizaje entre iguales en medios digitales respetando fuentes, de manera ética y responsable.			
		4. Aplica la información obtenida en la red, añadiendo valor a los resultados obtenidos.			
Competencia para la empleabilidad N° 04 (CE4): Ética (UD).- Establecer relaciones con respecto y justicia en los ámbitos personal, colectivo e institucional, contribuyendo a una convivencia democrática, orientada al bien común que considere la diversidad y dignidad de las personas, teniendo en cuenta las consideraciones aplicadas en su contexto laboral.		1. Actúa con honestidad, honradez, integridad y ética en los múltiples roles que asume, fomentando una cultura transparente, orientada al bien común, en contextos sociales y laborales.			
		2. Contribuye al establecimiento de relaciones justas, basadas en el respeto de los derechos de la persona y cumplimiento de las obligaciones y de las normas que aseguren una convivencia democrática.			
		3. Aplica los códigos de ética en su quehacer profesional de manera autónoma, con responsabilidad y haciendo uso eficiente de los recursos.			
Competencia para la empleabilidad N° 05 (CE5): Solución de Problemas (UD).- Identificar situaciones complejas para evaluar posibles soluciones, aplicando un conjunto de herramientas flexibles que conlleven a la atención de una necesidad.		1. Identifica las causas que originan el problema, teniendo en cuenta el contexto.			
		2. Propone estrategias de solución, teniendo, en cuenta criterios de pertinencia, ética, igualdad e inclusión.			
		3. Evalúa posibles soluciones al problema, teniendo en cuenta criterios de pertinencia, ética, igualdad e inclusión.			
		4. Aplica herramientas para dar solución al problema, de manera sostenible.			
Competencia para la empleabilidad N° 06 (CE6): Innovación (UD).- 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.		1. Explora su entorno para identificar ideas de mejora significativas u originales a problemas, necesidades u oportunidades de su contexto social, cultural y productivo.			
		2. Analiza la viabilidad de las ideas de mejora planteadas en función a los recursos, oportunidades y factibilidad de su contexto social, cultural y productivo.			
		3. Elabora un plan de acción para el desarrollo de la innovación, teniendo en cuenta criterios de pertinencia, ética, igualdad e inclusión.			
		4. Diseña un prototipo de la innovación, evaluando los resultados de la aplicación en el mercado y su funcionalidad, teniendo en cuenta criterios de pertinencia y ética.			
Competencia para la empleabilidad N° 07 (CE7): Emprendimiento (UD).- Identificar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor y sean sostenibles, gestionando recursos para su funcionamiento con		1. Identifica oportunidades que generen ideas de proyectos o negocios nuevos, mejoras en procesos, productos o servicios ya existentes, de manera ética, utilizando metodologías que promuevan la creatividad e innovación.			
		2. Propone el plan de acción del emprendimiento, asumiendo su rol de liderazgo y tomando en cuenta principios éticos, obligaciones tributarias y contables, normas establecidas para la protección de la propiedad intelectual y patentes.			

ANEXO Nº 7A

PROGRAMA DE ESTUDIOS IES

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey	CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783		
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
creatividad y ética, articulando acciones que permitan desarrollar innovaciones en la creación de bienes y/o servicios, así como en procesos o productos ya existentes.		3. Diseña el monitoreo para el cumplimiento del plan de acción, utilizando diferentes metodologías para la mejora continua, recursos para la sostenibilidad y escalamiento de su emprendimiento.			
Competencia para la empleabilidad N° 08 (CE8): Cultura ambiental (UD).- Convivir de manera ética, autónoma, responsable y sostenible, previniendo, reduciendo y controlando permanente y progresivamente los impactos ambientales.		1. Asume una actitud ética, crítica y propositiva en relación a las acciones y factores de riesgo que afectan la salud comunitaria, el ambiente y los servicios ecosistémicos.			
		2. Analiza el impacto ambiental del desarrollo de actividades productivas y de servicio, en concordancia con las normas vigentes, adoptando y promoviendo acciones a favor del aprovechamiento y uso sostenible de los servicios ecosistémicos.			
		3. Desarrolla acciones eco-eficientes con conciencia ambiental, como el reciclaje, el uso eficiente de la energía y de los recursos naturales, de acuerdo a su contexto social y laboral.			
		4. Desarrolla su práctica desde la perspectiva de glocalidad del cambio climático en el ejercicio de su formación para el trabajo y futuro desempeño laboral, generando condiciones de desarrollo sostenible.			
Competencia para la empleabilidad N° 09 (CE9): Trabajo colaborativo (T).- Participar de forma activa en el logro de objetivos y metas comunes, integrándose con otras personas con criterio de respeto y justicia, sin estereotipos de género u otros, en un contexto determinado.		1. Participa activamente en el planteamiento y resolución de las tareas del equipo, valorando los aportes de cada miembro, sin estereotipos de género, étnicos u otros.			
		2. Fomenta el reparto equitativo de tareas en el equipo, de acuerdo al nivel de dificultad y complejidad de las mismas, sin estereotipos de género, étnico u otros.			
		3. Expresa asertivamente y sin discriminación propuestas e ideas a quienes integran su equipo, considerando el contexto de la tarea, fomentando el espíritu de equipo y la integración de los puntos de vista de los demás			
		4. Cumple con las tareas asignadas en el equipo, a tiempo y con calidad, contribuyendo al logro final.			
Competencia para la empleabilidad N° 10 (CE10): Liderazgo personal y profesional (T).- Articular recursos y potencialidades de cada integrante de su equipo logrando un trabajo comprometido, colaborativo, creativo, ético, sensible a su contexto social y ambiente, en pro del bien común.		1. Identifica sus fortalezas y debilidades, mostrando disposición a las recomendaciones y evaluaciones de los otros.			
		2. Establece comunicación oral y escrita, empática, inclusiva y horizontal, fomentando una cultura organizacional de respeto por la dignidad de la persona y la equidad.			
		3. Establece relaciones de convivencia saludable y una cultura de la gestión constructiva del conflicto fomentando comportamientos éticos orientadas al bien común y rechazando las prácticas de corrupción.			
		4. Desarrolla una cultura de calidad y mejora continua para el logro de objetivos, fomentando la participación y el compromiso del equipo y de sí mismo, con su entorno local, regional y nacional.			
Competencia para la empleabilidad N° 11 (CE11):					

ANEXO Nº 7A
PROGRAMA DE ESTUDIOS IES

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey	CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783		
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
Competencia para la empleabilidad N° 12 (CE12):					

Pautas generales:

1. Las competencias específicas y de empleabilidad consignadas en el presente formato son las mismas del perfil de egreso.
2. Los indicadores de logro de las unidades de competencia deben ser los mismos del CNOF. En caso que el programa de estudio no se encuentre en el CNOF los indicadores de logro deben ser definidos por el IES.
3. Los indicadores de logro de las competencias para la empleabilidad deben ser definidos por el IES.

*Se considera el código de la carrera del CNOF. En caso de que el programa no se encuentre en el CNOF dejarlo en blanco.

** Indicar sólo en el caso de que sea Dual o En Alternancia, caso contrario dejar la celda en blanco.

FORMATO DE PROCESO - FORMULACIÓN DE CAPACIDADES E INDICADORES POR UNIDAD

Programa de estudios: **Acuicultura y procesamiento pesquero**

Capacidades asociadas a la Unidad de Competencia Específica y de Empleabilidad						Indicadores de la Capacidad		
MÓDULOS	Tipo de capacidad	Código Capacidad	Verbo	Objeto	Condición	Código Indicador	Verbo	Objeto
Módulo I	Capacidad técnica	UC2.C1	Planificar	los procesos de cultivos acuícolas	de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa vigente.	C1.IL1	Analiza	las características de los recursos acuáticos
						C1.IL2	Analiza	las características del ambiente acuático.
						C1.IL3	Identifica	los materiales y equipos
						C1.IL4	Formula	el plan de producción
Módulo I	Capacidad técnica	UC2.C2	Evaluar	las características de los recursos hidrobiológicos	de acuerdo a la actividad acuícola desarrolladas en el Perú	C2.IL1	Identifica	los tipos de especies acuáticas
						C2.IL2	Identifica	los recursos acuáticos manejados en acuicultura
						C2.IL3	Describe	el ciclo biológico de las especies
						C2.IL4	Reconoce	el hábitat de las especies
						C2.IL5	Reconoce	la fisiología de los recursos hidrobiológicos
		UC2.C3	Establecer	la infraestructura para los cultivos acuícolas	de acuerdo con los sistemas de cultivo y normativa vigente.	C3.IL1	Aplica	conocimientos geométricos
						C3.IL2	Diseña	los sistemas de cultivos acuícolas móviles

Módulo I	Capacidad técnica					C3.IL3	Diseña	los sistemas de cultivos acuícolas fijos
						C3.IL4	Evalúa	los materiales empleados en los sistemas de cultivo
						C3.IL5	Construye	los sistemas de cultivos acuícolas móviles
						C3.IL6	Construye	los sistemas de cultivos acuícolas fijos
Módulo I	Capacidad técnica	UC2.C4	Ejecutar	el cultivo de peces	de acuerdo al manejo de las especies y etapas del cultivo	C4.IL1	Realiza	la preparación de los estanques y/o medios de cultivo
						C4.IL2	Ejecuta	los procedimientos de empaque, transporte, aclimatación, densidad y siembra de alevines
						C4.IL3	Realiza	las operaciones de monitoreo del cultivo
						C4.IL4	Realiza	procedimientos del manejo sanitario
						C4.IL5	Ejecuta	procedimientos de cosecha
Módulo I	Capacidad técnica	UC2.C5	Ejecutar	el cultivo de crustáceos	de acuerdo al manejo de las especies y etapas del cultivo	C5.IL1	Aplica	las Buenas Prácticas Acuícolas
						C5.IL2	Realiza	la preparación de los estanques y/o medios de cultivo
						C5.IL3	Ejecuta	los procedimientos de empaque, transporte, aclimatación, densidad y siembra de post larvas
						C5.IL4	Realiza	las operaciones de monitoreo del cultivo
						C5.IL5	Realiza	procedimientos del manejo sanitario
						C5.IL6	Ejecuta	procedimientos de cosecha

Módulo I	Capacidad técnica	UC3.C1	Ejecutar	el cultivo de moluscos	de acuerdo al manejo de las especies y etapas del cultivo	C1.IL1	Realiza	la clasificación de los moluscos, considerando su ciclo biológico y hábitat
						C1.IL2	Realiza	procedimientos de monitoreo larvario en el medio natural y en hatchery
						C1.IL3	Ejecuta	la captación de semillas de moluscos
						C1.IL4	Ejecuta	el cultivo de moluscos
						C1.IL5	Realiza	procedimientos de monitoreo del sistema, la zona de cultivo y especies
						C1.IL6	Identifica	las causas de enfermedades y muerte de moluscos
						C1.IL7	Realiza	las operaciones de cosecha de moluscos, según plan establecido
Módulo I	Capacidad técnica	UC3.C2	Formular	raciones balanceadas	según los requerimientos nutricionales de las especies.	C2.IL1	Reconoce	el sistema digestivo de peces y crustáceos
						C2.IL2	Determina	el requerimiento nutricional de las principales especies
						C2.IL3	Aplica	la tecnología de producción de alimentos balanceados
						C2.IL4	Realiza	formulación y elaboración de raciones para peces y camarones
						C2.IL5	Evalua	las características nutricionales de los alimentos balanceados
						C2.IL6	Realiza	evaluación de costos de producción de alimentos balanceados
		UC3.C3	Aplicar	técnicas de reproducción en cultivos	para asegurar la calidad de los recursos hidrobiológicos y abastecimiento de semillas.	C3.IL1	Reconoce	las fases de desarrollo de los organismos acuáticos y sus ciclos vitales

Módulo I	Capacidad técnica					C3.II.2	Identifica	las características sexuales de los organismos acuáticos
						C3.II.3	Reconoce	el ciclo sexual de los organismos acuáticos
						C3.II.4	Ejecuta	el proceso de reproducción en peces, moluscos y crustáceos
						C3.II.5	Describe	los caracteres genéticos de los organismos acuáticos
						C3.II.6	Aplica	los conceptos de la genética
Módulo I	Capacidad técnica	UC4.C1	Realizar	operaciones de cosecha y manipulación de los recursos hidrobiológicos	de acuerdo a la especie cultivada y las Buenas Prácticas Acuícolas	C1.II.1	Realiza	el control biológico y biométrico en el cultivo
						C1.II.2	Prepara	los equipos, materiales y utensilios
						C1.II.3	Aplica	las Buenas Prácticas Acuícolas durante la cosecha
Módulo I	Capacidad técnica	UC4.C2	Calcular	los costos de operaciones de cosecha de los productos acuícolas	considerando el hábitat acuático, condiciones sanitarias y normativa correspondiente.	C2.II.1	Formula	el presupuesto de las operaciones de cosecha
						C2.II.2	Ejecuta	el presupuesto de costos y gastos
						C2.II.3	Proyecta	utilidades de la producción
						C2.II.4	Realiza	un balance final de la producción

[illegible]

[illegible]

Módulo I	Capacidad Empleabilidad	CE1. C1.	Comunicar	conceptos, ideas, opiniones, sentimientos y hechos profesionales	de forma coherente, precisa y clara, en medios presenciales y virtuales, en situaciones relacionadas a su entorno personal y valorando y utilizando la comunicación oral, sin estereotipos de género u otro, verificando la comprensión del interlocutor	C1. I1.	Expresa	conceptos, ideas, sentimientos y hechos en forma oral, en situaciones vinculadas a su entorno personal y profesional
						C1.II.2	Interpreta	información de manera oral en situaciones vinculadas a su entorno personal y profesional
						C1.II.3	Utiliza	estrategias de escucha activa y asertiva en situaciones vinculadas a su entorno personal y profesional
						C1.II.4	Aplica	los elementos de la comunicación efectiva vinculados a su entorno personal y laboral
Módulo I	Capacidad Empleabilidad	CE1.C2	Interpretar	la información, proveniente de medios físicos y virtuales, relacionados al programa de estudios, proveniente de medios físicos o virtuales	utilizando estrategias efectivas de comprensión y organización de la información y comunicándola a través de diferentes formas.	C2.II.1	Lee	textos y documentación escrita vinculados al programa de estudios
						C2.II.2	Organiza	la información de los textos y documentación escrita relacionados al programa de estudios en gráficos visuales
						C2.II.3	Interpreta	el contenido de los textos leídos vinculados al programa de estudios
						C2.II.4	Explica	la información leída en forma oral y escrita,

Módulo II	técnica					C2.II.4	Acondiciona	los productos para su transporte a los centros de venta
Módulo II	Capacidad técnica	UC6.C3	Realizar	procedimientos primarios de productos pesqueros	según las exigencias del consumidor y estándares de calidad	C3.II.1	Realiza	el tipo de corte establecido
						C3.II.2	Elabora	productos pesqueros refrigerados
						C3.II.3	Elabora	productos pesqueros salado
						C3.II.4	Elabora	productos pesqueros ahumados
						C3.II.5	Elabora	productos pesqueros anchoado
Módulo II	Capacidad técnica	UC7.C1	Evaluar	el valor nutricional de los productos pesqueros	Para establecer la función alimentaria y nutricional	C1.II.1	Describe	el concepto de bromatología y nutrición
						C1.II.2	Determina	el aporte nutricionales de los productos pesqueros
						C1.II.3	Describe	la estructura química de las proteínas, carbohidratos, lípidos y vitaminas
						C1.II.4	Determina	la composición química de los recursos hidrobiológicos
						C1.II.5	Reconoce	la estructura del musculo del pescado
		UC7.C2	Realizar	procesos de refrigeración y congelado de productos pesqueros	aplicando los procedimientos establecidos y normativa correspondiente	C2.II.1	Demuestra	el proceso de transferencia de calor, los cambios de fase y sus unidades de medida,
						C2.II.2	Determina	las características de los tipos de hielo

Módulo II	Capacidad técnica	UC7.C5	Elaborar	harina y aceite de pescado	respetando la normativa vigente	C5.IL1	Describe	los fundamentos de la elaboración de harina y aceite de pescado
						C5.IL2	Opera	equipos y maquinarias para la producción de harina y aceite de pescado
						C5.IL3	Elabora	harina de pescado
						C5.IL4	Realiza	operaciones en la producción de aceite de pescado
						C5.IL5	Evalúa	la calidad de harina y aceite de pescado
Módulo II	Capacidad técnica	UC7.C6	Elaborar	sub Productos utilizando residuos pesqueros	para su aprovechamiento integral y cuidado del medio ambiente	C6.IL1	Describe	las características de los productos elaborados con residuos de otros procesos pesqueros
						C6.IL2	Elabora	Biol a base de vísceras de pescado
						C6.IL3	Elabora	ensilado a base de pescado
						C6.IL4	Elabora	Gel a base de pescado
						C6.IL5	Utiliza	el Cuero de pescado
Módulo II	Capacidad técnica	UC8.C1	Operar	equipos y maquinarias en procesos pesqueros y acuícolas	para las operaciones de envasado, empaque y almacenamiento.	C1.IL1	Opera	equipos de envasado y empaque en bolsas al vacío
						C1.IL2	Opera	equipos de envasadora de hojalatas
						C1.IL3	Opera	equipos envasadoras en material de vidrio
						C1.IL4	Opera	equipos de envasado en sacos

[illegible]

Módulo II	Capacidad técnica							
Módulo II	Capacidad técnica							
Módulo II	Capacidad Empleabilidad	CE2.C1	Comunicar	información personal, conceptos, ideas, sentimientos y hechos, en el idioma inglés, de manera presencial y virtual	aplicando gramática y vocabulario técnico sin estereotipo de género.	C1.IL1	Transmite	información personal y grupal, en forma oral y escrita de manera presencial y virtual
						C1.IL2	Expresa	conceptos, ideas, sentimientos y hechos de situaciones sociales y laborales en diversos audios
						C1.IL3	Dialoga	con diversos interlocutores en medios presenciales y virtuales, en el idioma inglés
		CE2.C2	Interpretar	la información de documentación escrita y auditiva en el idioma inglés, analizando las ideas principales	para usarlos en su desempeño en el ámbito social y laboral vinculado al programa de estudios.	C2.IL1	Lee	de manera comprensiva textos cortos en inglés relacionados a su programa de estudios

Módulo II	Capacidad Empleabilidad					C2.II.2	Procesa	textos cortos en inglés relacionados a su programa de estudios
						C2.II.3	Comunica	la información leída de forma oral
Módulo II	Capacidad Empleabilidad	CE2.C3	Comunicar	en forma verbal y escrita documentos vinculados al programa de estudios en idioma inglés, de manera presencial y virtual	relacionando de forma lógica ideas y conceptos, utilizando los recursos pertinentes.	C3.II.1	Elabora	textos escritos básicos
						C3.II.2	Traduce	textos relacionados a su programa de estudios al idioma inglés
Módulo II	Capacidad Empleabilidad	CE4.C1.	Aplicar	principios y valores éticos - deontológicos en su contexto social y laboral,	respetando las normas del bien común y códigos de ética profesional.	C1.I.1	Identifica	los principios y valores éticos y deontológicos
						C1.I.2	Actúa	con honestidad, honradez, integridad en su rol como estudiante,
						C1.I.3	Aplica	los códigos de ética en su quehacer profesional de manera autónoma,
						C1.I.4	Actúa	correcta y éticamente desde los múltiples roles que como persona asume

Módulo II	Capacidad Empleabilidad	CE4.C2.	Practicar	las relaciones interpersonales democráticas	respetando la diversidad y dignidad de las personas, en el marco de los derechos humanos y en la convivencia social y gestionando de forma efectiva los conflictos	C2.I1	Identifica	los principios de la democracia
						C2.I2	Establece	en acuerdo con otras personas, tareas y objetivos
						C2.I3	Demuestra	respeto por la diversidad y dignidad de las personas
Módulo II	Capacidad Empleabilidad	CE5.C1	Identificar	situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios	considerando los objetivos del área de desempeño.	C1.I1	Describe	problemas de su área
						C1.I2	Caracteriza	las causas y consecuencias de situaciones o problemas del área de desempeño
Módulo II	Capacidad Empleabilidad	CE5.C2	Plantear	alternativas de soluciones a situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios	considerando los objetivos del área de desempeño.	C2.I1	Selecciona	las herramientas
						C2.I2	Propone	alternativas de solución efectiva del problema

Módulo II	Capacidad Empleabilidad							
Módulo II	Capacidad Empleabilidad							
Módulo II	Capacidad Empleabilidad							
Módulo III	Capacidad técnica	UC1.C1	Aplicar	los procedimientos del control de calidad	para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros	C1.IL1	Aplica	normas sanitarias Internacionales y peruanas
						C1.IL2	Realiza	muestreo y análisis sensorial
						C1.IL3	Realiza	el monitoreo de los parámetros de control de Calidad en el procesamiento de productos pesqueros
						C1.IL4	Ejecuta	los procedimientos de los sistemas de aseguramiento de la inocuidad
						C1.IL5	Aplica	los pre requisitos del HACCP
						C1.IL6	Elabora	El plan HACCP

Módulo III	Capacidad técnica	UC1.C2	Identificar	los tipos de microorganismos y sus características en los productos pesqueros	para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros	C2.IL1	Describe	los principios fundamentales de Microbiología
						C2.IL2	Describe	la clasificación de los microorganismos: (Bacterias, hongos, virus)
						C2.IL3	Identifica	las enfermedades transmitidas por alimentos causados por microorganismos
						C2.IL4	Describe	los tipos de Contaminación y vías de transmisión por microorganismos
						C2.IL5	Aplica	técnicas de cultivo para la identificación de micro organismos
						C2.IL6	Reconoce	microorganismos benéficos
Módulo III	Capacidad técnica	UC1.C3	Aplicar	procedimientos estandarizados de gestión de la calidad	según normativa correspondiente	C3.IL1	Describe	los fundamentos de la gestión de calidad
						C3.IL2	Aplica	sistema de gestión de la calidad por procesos
						C3.IL3	Aplica	los principios del sistema Integrado de Gestión
						C3.IL4	Participa	en la formulación de documentos del sistema de gestión de calidad
		UC5.C1	Realizar	los procedimientos de monitoreo durante las actividades acuícolas	aplicando los principios de las BPA	C1.IL1	Realiza	monitoreo de los parámetros físico químico del agua
						C1.IL2	Realiza	control biométrico en los diferentes estadios

Módulo III	Capacidad técnica					C1.IL3	Realiza	control poblacional
						C1.IL4	Realiza	control sanitario del sistema de cultivo
						C1.IL5	Realiza	control sanitario de las especies
Módulo III	Capacidad técnica	UC5.C2	Aplicar	los principios de la administración en las actividades pesqueras	para asegurar resultados óptimos de productividad	C2.IL1	Supervisa	el cumplimiento de las medidas ambientales
						C2.IL2	Monitorea	el cumplimiento de los protocolos de sanidad acuícola
						C2.IL3	Supervisa	el cumplimiento de los procedimientos de bioseguridad
						C2.IL4	Verifica	el manejo de registros en los centros de producción acuícola
Módulo III	Capacidad técnica	UC5.C3	Aplicar	la normativa que regula las actividades pesqueras y acuícolas	para promover el desarrollo responsable y sostenible	C3.IL1	Aplica	el marco Normativo del sector pesquero
						C3.IL2	Aplica	procedimientos de acceso a los regímenes de las actividades pesqueros y acuícolas
						C3.IL3	Aplica	reglamentos del ordenamiento pesquero
						C3.IL4	Utiliza	herramientas de control y manejo de los recursos pesqueros
						C3.IL5	Aplica	la normativa sanitaria en las actividades pesqueras y acuícolas
						C3.IL6	Aplica	normativa ambiental en las actividades acuícolas y pesqueras

Módulo III	Capacidad técnica	UC9.C1	Aplicar	principios de marketing	para posicionar los productos pesqueros y acuícolas en el consumidor	C1.IL1	Establece	el mercado interno y externo de productos pesqueros y acuícolas
						C1.IL2	Promueve	la comercialización de productos pesqueros y acuícola
						C1.IL3	Identifica	nuevos mercados
Módulo III	Capacidad técnica	UC9.C2	Determinar	costos de Distribución de productos pesqueros y acuícolas	para colocar eficientemente las mercancías	C2.IL1	Establece	las rutas de distribución
						C2.IL2	Realiza	los procedimientos de distribución de mercancías
						C2.IL3	Determina	los costos de distribución
Módulo III	Capacidad técnica	UC9.C3	Ejecutar	los procedimientos de comercialización de productos pesqueros y acuícolas	para introducir eficazmente los productos en el sistema de distribución.	C3.IL1	Elabora	documentos técnicos
						C3.IL2	Determina	los circuitos de comercialización
						C3.IL3	Clasifica	las partidas arancelarias

[illegible]

[illegible]

Módulo III	Capacidad Empleabilidad	CE7.C1	Focalizar	oportunidades de negocio, vinculadas a su programa de estudios que sean rentables y sostenibles en el tiempo	utilizando métodos e instrumentos de estudio de mercado.	C1.I1	Utiliza	los métodos y técnicas del estudio de mercado
						C1.I2	Interpreta	la rentabilidad de un negocio haciendo uso de parámetros empresariales
						C1.I3	Prioriza	la actividad económica de mayor rentabilidad y sostenibilidad
Módulo III	Capacidad Empleabilidad	CE7.C2	Formular	planes de negocio identificando procesos y metodología	considerando normas administrativas y contables, así como de protección al autor de instancias	C2.I1	Elabora	un plan de negocios de acuerdo al estudios de mercado, a la oferta y demanda, población objetivo
						C2.I2	Elabora	un plan de producción, organización y financiamiento
						C2.I3	Implementa	el plan de negocios de manera piloto
Módulo III	Capacidad Empleabilidad							

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Módulo VI	Capacidad Empleabilidad							
Módulo VI	Capacidad Empleabilidad							
Módulo VI	Capacidad Empleabilidad							
Módulo VI	Capacidad Empleabilidad							
Módulo VI	Capacidad Empleabilidad							

Módulo VI	Capacidad Empleabilidad							
Módulo VI	Capacidad Empleabilidad							
Módulo VI	Capacidad Empleabilidad							
Módulo VI	Capacidad Empleabilidad							

DE COMPETENCIA

RESUM

ciudad

Condición	Observaciones de los	Capacidades
para la formulación de planes de cultivo.		UC2.C1 Planificar los procesos de cultivos acuícolas de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa vigente.
para la formulación de planes de cultivo.		
para el empleo en los cultivos acuícolas		
de especies marinas y continentales		
de acuerdo al medio en la que habitan.		UC2.C2 Evaluar las características de los recursos hidrobiológicos de acuerdo a la actividad acuícola desarrolladas en el Perú
según taxonomía de las especies.		
para determinar las etapas de su crecimiento y reproducción.		
para determinar los parámetros óptimos en el cultivo acuícola		
para su aprovechamiento integral		
relacionado con los diseños de construcción acuícola.		UC2.C3 Establecer la infraestructura para los cultivos acuícolas de acuerdo con los sistemas de cultivo y normativa vigente.
aplicando programas de autocad		

para manejarlos en sistemas controlados.
para obtener las semillas en cantidad y calidad apropiados.
considerando las herramientas y protocolos establecidos.
en los sistemas de cultivo más adecuado, considerando la densidad de siembra según la especie.
para verificar la productividad primaria y el crecimiento de las especies en sus diferentes estadios.
para garantizar la inocuidad de la especie cultivada.
según protocolos para garantizar los requisitos de calidad exigidos por el mercado.
para determinar la fisiología de la especie.
para lograr el óptimo crecimiento y desarrollo de la especie.
considerando el tipo de alimento requerido en el cultivo.
de acuerdo a la necesidad nutricional de la especie.
para determinar la conversión alimenticia en los sistemas de cultivo.
para determinar rentabilidad de la producción.
para explicar el proceso de reproducción

UC3.C1 Ejecutar el cultivo de moluscos de acuerdo al manejo de las especies y etapas del cultivo
UC3.C2 Formular raciones balanceadas según los requerimientos nutricionales de las especies.
UC3.C3 Aplicar técnicas de reproducción en cultivos para asegurar la calidad de los recursos hidrobiológicos y abastecimiento de semillas.

[illegible][illegible]

relacionados a su programa de estudios.
asegurando su relevancia, pertinencia, actualidad, confiabilidad y calidad, evitando contenidos irrelevantes..
teniendo en cuenta las propiedades de coherencia, cohesión y estilo, aplicando las normas gramaticales del idioma castellano y usando los formatos respectivos.
aplicando criterios para la selección de información y respecto a la propiedad intelectual relacionadas a su especialidad.
de acuerdo a la necesidad de información, con responsabilidad y ética profesional
teniendo en cuenta los requerimientos del contexto laboral y los formatos vinculados de manera eficiente, vinculados al programa de estudios.
de calidad y vinculados al programa de estudios.

CE1.C3 Redactar documentos académicos y técnicos relacionados a su programa de estudios haciendo uso de un lenguaje coherente, respetando la probidad académica y respetando la propiedad intelectual.
CE3.C1 Utilizar aplicaciones y herramientas informáticas para la búsqueda, comunicación y análisis de información de manera responsable y considerando los principios éticos
CE3.C2 Utilizar software de ofimática de acuerdo al programa de estudios considerando las necesidades de sistematización de la información.

[illegible]

aplicando principios de la cadena de frío
para obtener el producto requerido.
para prolongar la vida útil del recurso
para prolongar la vida útil del producto
para prolongar la vida útil del producto
para prolongar la vida útil del producto
para valorar el aporte nutricional de los alimentos
para lograr una mejor nutrición que conduzca a una buena salud
indicando la estructura de los nutrientes
para optimizar su aprovechamiento en la formulación de alimentos
para diferenciar el tejido muscular de las diferentes especies
en los procesos de refrigeración y congelado
para la conservación de recursos hidrobiológicos.

UC6.C3 Realizar procedimientos primarios de productos pesqueros según las exigencias del consumidor y estándares de calidad
UC7.C1 Evaluar el valor nutricional de los productos pesqueros Para establecer la función alimentaria y nutricional
UC7.C2 Realizar procesos de refrigeración y congelado de productos pesqueros aplicando los procedimientos establecidos y normativa correspondiente

considerando la clasificación del producto requeridos en el mercado
considerando sus características técnicas y funcionamiento correcto en el procesamiento
cumpliendo las operaciones de producción
cumpliendo los estándares de producción
de acuerdo a la clasificación del tipo de la harina
aplicando principios de economía circular
para el uso en actividades agrícolas
como complemento nutricional para animales mayores y menores
para el uso nutricional y en productos cosméticos
para elaborar artesanías
para preservación de los productos cumpliendo normativas
para preservación de los productos cumpliendo normativas
para preservación de los productos cumpliendo normativas
para preservación de los productos cumpliendo normativas

UC7.C5 Elaborar harina y aceite de pescado respetando la normativa vigente
UC7.C6 Elaborar sub Productos utilizando residuos pesqueros para su aprovechamiento integral y cuidado del medio ambiente
UC8.C1 Operar equipos y maquinarias en procesos pesqueros y acuícolas para las operaciones de envasado, empaque y almacenamiento.

[illegible][illegible]

[illegible][illegible]

[illegible]

para evitar los efectos negativos en los productos pesqueros
para aplicar medidas preventivas en el manejo de materia prima y productos pesqueros.
para evitar que afecten la salud del consumidor.
para eliminar fuentes de contaminación y garantizar la inocuidad de los alimentos
para mantener las condiciones de inocuidad en las áreas de procesos y productos
en los procesos de innovación de productos y sub productos de la pesquería
según principios de la Mejora Continua (PHVA)
para sistematizar operaciones y hacer eficientes los procesos
para gestionar con eficiencia las operaciones en una organización conforme a las normas.
que permita la conformidad del sistema de gestión de calidad
para garantizar el óptimo desarrollo en los sistemas de cultivo
para verificar la adecuada conversión alimenticia

UC1.C2 Identificar los tipos de microorganismos y sus características en los productos pesqueros para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
UC1.C3 Aplicar procedimientos estandarizados de gestión de la calidad según normativa correspondiente
UC5.C1 Realizar los procedimientos de monitoreo durante las actividades acuícolas aplicando los principios de las BPA

para optimizar rendimiento y aprovechamiento óptimo de los sistemas de cultivo
para prevenir enfermedades en las especies
para obtener productos inocuos
para mitigar los impactos de la actividad acuícola
para prevenir la presencia de enfermedades
para evitar contaminación cruzada en los centros de producción acuícola
para generar el historial y control detallado de la producción
para regular las actividades pesqueras y acuícolas
para promover su desarrollo y sostenibilidad
para garantizar la preservación y sostenibilidad de los recursos pesqueros y acuícolas
para garantizar la preservación y sostenibilidad de los recursos pesqueros y acuícolas
para garantizar la inocuidad de los productos
respetando el medio ambiente

UC5.C2 Aplicar los principios de la administración en las actividades pesqueras para asegurar resultados óptimos de productividad
UC5.C3 Aplicar la normativa que regula las actividades pesqueras y acuícolas para promover el desarrollo responsable y sostenible

según la demanda del consumidor
en los mercados internos y externos
para la introducción de productos pesqueros y acuícolas
garantizando que el producto llegue en óptimas condiciones, al consumidor
de acuerdo a las rutas establecidas
para ejecutar las entregas en los puntos de comercialización.
de acuerdo con los puntos de comercialización y procedimiento establecidos y normativa correspondiente
para incorporar la mercancía en el mercado, según procedimiento establecido
para realizar las operaciones de exportación e importación, de los productos a comercializar, según normativa

UC9.C1 Aplicar principios de marketing para posicionar los productos pesqueros y acuícolas en el consumidor
UC9.C2 Determinar costos de Distribución de productos pesqueros y acuícolas para colocar eficientemente las mercancías
UC9.C3 Ejecutar los procedimientos de comercialización de productos pesqueros y acuícolas para introducir eficazmente los productos en el sistema de distribución.

[illegible]This image shows a full page of a notebook or ledger. It features horizontal ruling lines spaced evenly down the page. There are four distinct blue horizontal bands or highlights, one in each of the four quadrants of the page. The left edge of the page shows a vertical margin line. The overall appearance is clean and organized, typical of a standard accounting or administrative form.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal grey ruling lines. There are four solid green horizontal bands spaced evenly down the page. The paper is oriented vertically.

[illegible][illegible]

The diagram illustrates a vertical arrangement of two columns of blocks. The left column consists of 20 solid red rectangular blocks stacked vertically. The right column consists of 20 white rectangular blocks stacked vertically, with four green horizontal bars interspersed at the 4th, 9th, 14th, and 19th positions from the top. A single horizontal purple bar connects the bottom of the red column to the bottom of the white column, spanning the gap between them.

[illegible][illegible]

Indicadores
C1.IL1 Analiza las características de los recursos acuáticos para la formulación de planes de cultivo.
C1.IL2 Analiza las características del ambiente acuático. para la formulación de planes de cultivo.
C1.IL3 Identifica los materiales y equipos para el empleo en los cultivos acuícolas
C1.IL4 Formula el plan de producción de especies marinas y continentales
C2.IL1 Identifica los tipos de especies acuáticas de acuerdo al medio en la que habitan.
C2.IL2 Identifica los recursos acuáticos manejados en acuicultura según taxonomía de las especies.
C2.IL3 Describe el ciclo biológico de las especies para determinar las etapas de su crecimiento y reproducción.
C2.IL4 Reconoce el hábitat de las especies para determinar los parámetros óptimos en el cultivo acuícola
C2.IL5 Reconoce la fisiología de los recursos hidrobiológicos para su aprovechamiento integral
C3.IL1 Aplica conocimientos geométricos relacionado con los diseños de construcción acuícola.
C3.IL2 Diseña los sistemas de cultivos acuícolas móviles aplicando programas de autocad

C3.IL3 Diseña los sistemas de cultivos acuícolas fijos aplicando programas de autocad
C3.IL4 Evalúa los materiales empleados en los sistemas de cultivo según costos y beneficios
C3.IL5 Construye los sistemas de cultivos acuícolas móviles según el plan de producción establecida
C3.IL6 Construye los sistemas de cultivos acuícolas fijos según el plan de producción establecida
C4.IL1 Realiza la preparación de los estanques y/o medios de cultivo e acuerdo al requerimiento de la especie a cultivar.
C4.IL2 Ejecuta los procedimientos de empaque, transporte, aclimatación, densidad y siembra de alevines ara optimizar la sobrevivencia de la especie a sembrar
C4.IL3 Realiza las operaciones de monitoreo del cultivo para garantizar el mayor rendimiento en la producción de peces.
C4.IL4 Realiza procedimientos del manejo sanitario para evitar enfermedades en el cultivo de peces.
C4.IL5 Ejecuta procedimientos de cosecha garantizando la inocuidad de los productos.
C5.IL1 Aplica las Buenas Prácticas Acuicolas para garantizar la inocuidad en el cultivo de crustáceos
C5.IL2 Realiza la preparación de los estanques y/o medios de cultivo de acuerdo al requerimiento de la especie a cultivar.
C5.IL3 Ejecuta los procedimientos de empaque, transporte, aclimatación, densidad y siembra de post larvas para minimizar la mortandad de las post larvas
C5.IL4 Realiza las operaciones de monitoreo del cultivo para garantizar el mayor rendimiento en la producción de crustáceos.
C5.IL5 Realiza procedimientos del manejo sanitario para evitar enfermedades en el cultivo de crustáceos.
C5.IL6 Ejecuta procedimientos de cosecha garantizando la inocuidad de los productos.

C1.IL1 Realiza la clasificación de los moluscos, considerando su ciclo biológico y hábitat para manejarlos en sistemas controlados.
C1.IL2 Realiza procedimientos de monitoreo larvario en el medio natural y en hatchery para obtener las semillas en cantidad y calidad apropiados.
C1.IL3 Ejecuta la captación de semillas de moluscos considerando las herramientas y protocolos establecidos.
C1.IL4 Ejecuta el cultivo de moluscos en los sistemas de cultivo más adecuado, considerando la densidad de siembra según la especie.
C1.IL5 Realiza procedimientos de monitoreo del sistema, la zona de cultivo y especies para verificar la productividad primaria y el crecimiento de las especies en sus diferentes estadios.
C1.IL6 Identifica las causas de enfermedades y muerte de moluscos para garantizar la inocuidad de la especie cultivada.
C1.IL7 Realiza las operaciones de cosecha de moluscos, según plan establecido según protocolos para garantizar los requisitos de calidad exigidos por el mercado.
C2.IL1 Reconoce el sistema digestivo de peces y crustáceos para determinar la fisiología de la especie.
C2.IL2 Determina el requerimiento nutricional de las principales especies para lograr el óptimo crecimiento y desarrollo de la especie.
C2.IL3 Aplica la tecnología de producción de alimentos balanceados considerando el tipo de alimento requerido en el cultivo.
C2.IL4 Realiza formulación y elaboración de raciones para peces y camarones de acuerdo a la necesidad nutricional de la especie.
C2.IL5 Evalúa las características nutricionales de los alimentos balanceados para determinar la conversión alimenticia en los sistemas de cultivo.
C2.IL6 Realiza evaluación de costos de producción de alimentos balanceados para determinar rentabilidad de la producción.
C3.IL1 Reconoce las fases de desarrollo de los organismos acuáticos y sus ciclos vitales para explicar el proceso de reproducción

[illegible]

[illegible]

C1. I1. Expresa conceptos, ideas, sentimientos y hechos en forma oral, en situaciones vinculadas a su entorno personal y profesional respetando la interculturalidad lingüística.
C1.IL2 Interpreta información de manera oral en situaciones vinculadas a su entorno personal y profesional utilizando técnicas de comunicación y reconociendo la intención de su interlocutor.
C1.IL3 Utiliza estrategias de escucha activa y asertiva en situaciones vinculadas a su entorno personal y profesional sin estereotipos de género u otros.
C1.IL4 Aplica los elementos de la comunicación efectiva vinculados a su entorno personal y laboral teniendo en cuenta la intención comunicativa.
C2.IL1 Lee textos y documentación escrita vinculados al programa de estudios haciendo uso de estrategias efectivas de comprensión lectora.
C2.IL2 Organiza la información de los textos y documentación escrita relacionados al programa de estudios en gráficos visuales, de manera objetiva.
C2.IL3 Interpreta el contenido de los textos leídos vinculados al programa de estudios empleando recursos y estrategias de comprensión lectora.
C2.IL4 Explica la información leída en forma oral y escrita, utilizando técnicas y formatos en forma clara y empática

C3.IL1 Utiliza las normas en la redacción de documentos académicos y técnicos relacionados a su programa de estudios.
C3.IL2 Procesa tipos de fuentes bibliográficas y virtuales asegurando su relevancia, pertinencia, actualidad, confiabilidad y calidad, evitando contenidos irrelevantes..
C3.IL3 Redacta documentos académicos y técnicos relacionados a su programa de estudios teniendo en cuenta las propiedades de coherencia, cohesión y estilo, aplicando las normas gramaticales del idioma castellano y usando los formatos respectivos.
C1.IL1 Utiliza las aplicaciones de internet para la búsqueda de información aplicando criterios para la selección de información y respecto a la propiedad intelectual.
C1.IL2 Utiliza herramientas web 2.0 para publicar y compartir presentaciones relacionadas a su especialidad.
C1.IL3 Utiliza aplicaciones para la comunicación y colaboración de acuerdo a la necesidad de información, con responsabilidad y ética profesional
C2.IL1 Utiliza procesador de textos en la elaboración de documentos teniendo en cuenta los requerimientos del contexto laboral y los formatos vinculados al programa de estudios.
C2.IL2 Sistematiza información utilizando hoja de cálculo de manera eficiente, vinculados al programa de estudios.
C2.IL3 Realiza presentaciones de información sistematizada de calidad y vinculados al programa de estudios.

C1.II.1 Identifica los factores de deterioro de los recursos hidrobiológicos para cumplir con los estándares de calidad establecido en la normativa
C1.II.2 Realiza análisis físico organoléptico para determinar el grado frescura del recurso.
C1.II.3 Realiza análisis químico y bioquímico de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa.
C1.II.4 Realiza análisis microbiológico de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la normativa.
C2.II.1 Acondiciona equipos y materiales para la estiba correcta de los recursos pesqueros cumpliendo normativa sanitaria
C2.II.2 Realiza procedimientos de manipulación y estiba de pescado según lo establecido en los protocolos del centro de producción
C2.II.3 Realiza procedimientos de manipulación y estiba de moluscos y crustáceos según lo establecido en los protocolos del centro de producción

C2.IL4 Acondiciona los productos para su transporte a los centros de venta aplicando principios de la cadena de frío
C3.IL1 Realiza el tipo de corte establecido para obtener el producto requerido.
C3.IL2 Elabora productos pesqueros refrigerados para prolongar la vida útil del recurso
C3.IL3 Elabora productos pesqueros salado para prolongar la vida útil del producto
C3.IL4 Elabora productos pesqueros ahumados para prolongar la vida útil del producto
C3.IL5 Elabora productos pesqueros anchoado para prolongar la vida útil del producto
C1.IL1 Describe el concepto de bromatología y nutrición para valorar el aporte nutricional de los alimentos
C1.IL2 Determina el aporte nutricionales de los productos pesqueros para lograr una mejor nutrición que conduzca a una buena salud
C1.IL3 Describe la estructura química de las proteínas, carbohidratos, lípidos y vitaminas indicando la estructura de los nutrientes
C1.IL4 Determina la composición química de los recursos hidrobiológicos para optimizar su aprovechamiento en la formulación de alimentos
C1.IL5 Reconoce la estructura del musculo del pescado para diferenciar el tejido muscular de las diferentes especies
C2.IL1 Demuestra el proceso de transferencia de calor, los cambios de fase y sus unidades de medida, en los procesos de refrigeración y congelado
C2.IL2 Determina las características de los tipos de hielo para la conservación de recursos hidrobiológicos.

C2.IL3 Describe las características de la refrigeración mecánica, para la conservación de recursos hidrobiológicos.
C2.IL4 Opera equipos y maquinarias en la industria del congelado en el proceso de congelado de recursos hidrobiológicos.
C2.IL5 Realiza Congelado de productos pesqueros considerando el flujograma y las buenas prácticas de manufactura.
C2.IL6 Realiza la comercialización de productos pesqueros refrigerados y congelados aplicando principios de inocuidad
C3.IL1 Describe los fundamentos de pastas y embutidos de pescado para su aplicación en la producción
C3.IL2 Ejecuta el procesamiento de pastas y embutidos de pescado basado en tecnologías innovadoras de producción
C3.IL3 Selecciona materiales y utensilios en la manipulación del transporte, conservación y almacenamiento para su empleo en la producción
C3.IL4 Opera equipos y maquinarias en la producción de pastas y embutidos de pescado considerando sus características técnicas y funcionamiento correcto en el procesamiento
C3.IL5 Realiza la evaluación de calidad del producto de acuerdo al protocolo y la normatividad
C3.IL6 Realiza la comercialización de pastas y embutidos de pescado atendiendo las condiciones del mercado
C4.IL1 Describe los fundamentos en la producción de conservas de pescado de acuerdo a las etapas del flujo del proceso
C4.IL2 Realiza el procesamiento de conserva de enlatadas cumpliendo los estándares y normativas de producción
C4.IL3 Opera equipos y maquinarias para la producción de conserva considerando sus características técnicas y funcionamiento correcto en el procesamiento
C4.IL4 Aplica protocolos de calidad y seguridad en la producción para garantizar la inocuidad del producto
C4.IL5 Realiza comercialización de conserva de pescado de acuerdo a las condiciones del mercado

C5.IL1 Describe los fundamentos de la elaboración de harina y aceite de pescado considerando la clasificación del producto requeridos en el mercado
C5.IL2 Opera equipos y maquinarias para la producción de harina y aceite de pescado considerando sus características técnicas y funcionamiento correcto en el procesamiento
C5.IL3 Elabora harina de pescado cumpliendo las operaciones de producción
C5.IL4 Realiza operaciones en la producción de aceite de pescado cumpliendo los estándares de producción
C5.IL5 Evalúa la calidad de harina y aceite de pescado de acuerdo a la clasificación del tipo de la harina
C6.IL1 Describe las características de los productos elaborados con residuos de otros procesos pesqueros aplicando principios de economía circular
C6.IL2 Elabora Biol a base de vísceras de pescado para el uso en actividades agrícolas
C6.IL3 Elabora ensilado a base de pescado como complemento nutricional para animales mayores y menores
C6.IL4 Elabora Gel a base de pescado para el uso nutricional y en productos cosméticos
C6.IL5 Utiliza el Cuero de pescado para elaborar artesanías
C1.IL1 Opera equipos de envasado y empaque en bolsas al vacío para preservación de los productos cumpliendo normativas
C1.IL2 Opera equipos de envasadora de hojalatas para preservación de los productos cumpliendo normativas
C1.IL3 Opera equipos envasadoras en material de vidrio para preservación de los productos cumpliendo normativas
C1.IL4 Opera equipos de envasado en sacos para preservación de los productos cumpliendo normativas

[illegible]

[illegible]

C1.IL1 Transmite información personal y grupal, en forma oral y escrita de manera presencial y virtual aplicando vocabulario y gramática del idioma inglés, en contextos sociales y laborales vinculados al progra

C1.II.2 Expresa conceptos, ideas, sentimientos y hechos de situaciones sociales y laborales en diversos audios en forma clara en idioma inglés, en contextos sociales y laborales vinculados al programa de estudio.

C1.II.3 Dialoga con diversos interlocutores en medios presenciales y virtuales, en el idioma inglés con asertividad, sin estereotipos de género u otros, en contextos sociales y laborales al programa de estudios.

C2.IL1 Lee de manera comprensiva textos cortos en inglés relacionados a su programa de estudios extrayendo las ideas principales

C2.IL2 Procesa textos cortos en inglés relacionados a su programa de estudios utilizando el vocabulario técnico.

C2.IL3 Comunica la información leída de forma oral aplicando vocabulario y gramática del idioma inglés, en contextos sociales y laborales relacionados al programa de estudios.

C3.IL1 Elabora textos escritos básicos utilizando vocabulario técnico vinculado al programa de estudios.

C3.IL2 Traduce textos relacionados a su programa de estudios al idioma inglés con pertinencia contextual y cultural.

C1.I1 Identifica los principios y valores éticos y deontológicos en el marco de sus relaciones sociales y laborales.

C1.I2 Actúa con honestidad, honradez, integridad en su rol como estudiante, fomentando una cultura transparente, orientada al bien común en su contexto social.

C1.I3 Aplica los códigos de ética en su quehacer profesional de manera autónoma, con responsabilidad haciendo uso eficiente de los recursos.

C1.I4 Actúa correcta y éticamente desde los múltiples roles que como persona asume fomentando una cultura transparente anti corrupción, orientada al bien común y a la ética profesional.

C2.I1 Identifica los principios de la democracia para la optimización de sus relaciones interpersonales

C2.I2 Establece en acuerdo con otras personas, tareas y objetivos donde se evidencie la inclusión, participación y búsqueda del bien común.

C2.I3 Demuestra respeto por la diversidad y dignidad de las personas en su cotidianidad.

C1.I1 Describe problemas de su área considerando sus características y efectos

C1.I2 Caracteriza las causas y consecuencias de situaciones o problemas del área de desempeño analizando la información disponible

C2.I1 Selecciona las herramientas considerando el problema identificado y su eficacia de acción.

C2.I2 Propone alternativas de solución efectiva del problema teniendo en cuenta hechos, referentes de fuentes bibliográficas y las herramientas de apoyo.

C1.II.1 Aplica normas sanitarias Internacionales y peruanas para garantizar la calidad de los productos en la industria pesquera
C1.II.2 Realiza muestreo y análisis sensorial para determinar la calidad de la materia prima
C1.II.3 Realiza el monitoreo de los parámetros de control de Calidad en el procesamiento de productos pesqueros para garantizar los estándares de calidad del producto
C1.II.4 Ejecuta los procedimientos de los sistemas de aseguramiento de la inocuidad de acuerdo a lo establecido en las normativas correspondientes
C1.II.5 Aplica los pre requisitos del HACCP para prevenir peligros significativos durante el proceso de productos pesqueros
C1.II.6 Elabora El plan HACCP Para identificar los Puntos Críticos de Control y los peligros en el procesamiento de productos pesqueros

C2.IL1 Describe los principios fundamentales de Microbiología para evitar los efectos negativos en los productos pesqueros
C2.IL2 Describe la clasificación de los microorganismos: (Bacterias, hongos, virus) para aplicar medidas preventivas en el manejo de materia prima y productos pesqueros.
C2.IL3 Identifica las enfermedades transmitidas por alimentos causados por microorganismos para evitar que afecten la salud del consumidor.
C2.IL4 Describe los tipos de Contaminación y vías de transmisión por microorganismos para eliminar fuentes de contaminación y garantizar la inocuidad de los alimentos
C2.IL5 Aplica técnicas de cultivo para la identificación de micro organismos para mantener las condiciones de inocuidad en las áreas de procesos y productos
C2.IL6 Reconoce microorganismos benéficos en los procesos de innovación de productos y sub productos de la pesquería
C3.IL1 Describe los fundamentos de la gestión de calidad según principios de la Mejora Continua (PHVA)
C3.IL2 Aplica sistema de gestión de la calidad por procesos para sistematizar operaciones y hacer eficientes los procesos
C3.IL3 Aplica los principios del sistema Integrado de Gestión para gestionar con eficiencia las operaciones en una organización conforme a las normas.
C3.IL4 Participa en la formulación de documentos del sistema de gestión de calidad que permita la conformidad del sistema de gestión de calidad
C1.IL1 Realiza monitoreo de los parámetros físico químico del agua para garantizar el óptimo desarrollo en los sistemas de cultivo
C1.IL2 Realiza control biométrico en los diferentes estadios para verificar la adecuada conversión alimenticia

C1.IL3 Realiza control poblacional para optimizar rendimiento y aprovechamiento óptimo de los sistemas de cultivo
C1.IL4 Realiza control sanitario del sistema de cultivo para prevenir enfermedades en las especies
C1.IL5 Realiza control sanitario de las especies para obtener productos inocuos
C2.IL1 Supervisa el cumplimiento de las medidas ambientales para mitigar los impactos de la actividad acuícola
C2.IL2 Monitorea el cumplimiento de los protocolos de sanidad acuícola para prevenir la presencia de enfermedades
C2.IL3 Supervisa el cumplimiento de los procedimientos de bioseguridad para evitar contaminación cruzada en los centros de producción acuícola
C2.IL4 Verifica el manejo de registros en los centros de producción acuícola para generar el historial y control detallado de la producción
C3.IL1 Aplica el marco Normativo del sector pesquero para regular las actividades pesqueras y acuícolas
C3.IL2 Aplica procedimientos de acceso a los regímenes de las actividades pesqueros y acuícolas para promover su desarrollo y sostenibilidad
C3.IL3 Aplica reglamentos del ordenamiento pesquero para garantizar la preservación y sostenibilidad de los recursos pesqueros y acuícolas
C3.IL4 Utiliza herramientas de control y manejo de los recursos pesqueros para garantizar la preservación y sostenibilidad de los recursos pesqueros y acuícolas
C3.IL5 Aplica la normativa sanitaria en las actividades pesqueras y acuícolas para garantizar la inocuidad de los productos
C3.IL6 Aplica normativa ambiental en las actividades acuícolas y pesqueras respetando el medio ambiente

C1.IL1 Establece el mercado interno y externo de productos pesqueros y acuícolas según la demanda del consumidor
C1.IL2 Promueve la comercialización de productos pesqueros y acuícola en los mercados internos y externos
C1.IL3 Identifica nuevos mercados para la introducción de productos pesqueros y acuícolas
C2.IL1 Establece las rutas de distribución garantizando que el producto llegue en óptimas condiciones, al consumidor
C2.IL2 Realiza los procedimientos de distribución de mercancías de acuerdo a las rutas establecidas
C2.IL3 Determina los costos de distribución para ejecutar las entregas en los puntos de comercialización.
C3.IL1 Elabora documentos técnicos de acuerdo con los puntos de comercialización y procedimiento establecidos y normativa correspondiente
C3.IL2 Determina los circuitos de comercialización para incorporar la mercancía en el mercado, según procedimiento establecido
C3.IL3 Clasifica las partidas arancelarias para realizar las operaciones de exportación e importación, de los productos a comercializar, según normativa

[illegible]

[illegible]

C1.I1 Explora su entorno para identificar ideas de mejora significativas u originales a problemas, necesidades u oportunidades de su contexto social, cultural y productivo.

C1.I2 Analiza su entorno laboral aplicando las técnicas e instrumentos de observación para la identificación del problema de estudio, orientado a la innovación tecnológica.

C1.I3 Analiza la viabilidad de las ideas de mejora planteadas en función a los recursos, oportunidades y factibilidad de su contexto social, cultural y productivo.

C2.I1 Plantea el esquema del proyecto de innovación tecnológica considerando el propósito y solución del problema central identificado.

C2.I2 Diseña un prototipo de la innovación tecnológica aplicada teniendo en cuenta la metodología, diseños experimentales, sistemas de registro, factores y variables a estudiar.

C2.I3 Propone la transferencia tecnológica a la sociedad evaluando los resultados de la aplicación en el mercado laboral y su funcionalidad teniendo en cuenta la responsabilidad social de las instituciones edu

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ma de estudios y haciendo uso de las tecnologías.

ORGANIZACIÓN MODULAR

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey			CÓDIGO MODULAR	0723783
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y procesamiento pesquero	CÓDIGO *	A02-03-003	NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico
FORMACIÓN**	0	MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO		Presencial	

MÓDULO	DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA	CAPACIDADES	UNIDAD DIDÁCTICA	PERIODO ACADÉMICO
Competencias técnicas (Unidad de competencia)	UC2: Organizar las actividades acuícolas de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente. UC3: Ejecutar las actividades acuícolas de acuerdo con el método, manejo y procedimientos establecidos y normativa correspondiente. UC4: Cosechar los recursos hidrobiológicos considerando el hábitat acuático, condiciones sanitarias y normativa correspondiente.	UC2.C1 Planificar los procesos de cultivos acuícolas de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa vigente.	Planificación y organización acuícola	I
		UC2.C2 Evaluar las características de los recursos hidrobiológicos de acuerdo a la actividad acuícola desarrolladas en el Perú	Biología Pesquera	I
		UC2.C3 Establecer la infraestructura para los cultivos acuícolas de acuerdo con los sistemas de cultivo y normativa vigente.	Diseño y construcciones acuícolas	II
		UC2.C4 Ejecutar el cultivo de peces de acuerdo al manejo de las especies y etapas del cultivo	Cultivo de peces	I
		UC2.C5 Ejecutar el cultivo de crustáceos de acuerdo al manejo de las especies y etapas del cultivo	Cultivo de crustáceos	II
		UC3.C1 Ejecutar el cultivo de moluscos de acuerdo al manejo de las especies y etapas del cultivo	Cultivo de moluscos	II
		UC3.C2 Formular raciones balanceadas según los requerimientos nutricionales de las especies.	Nutrición y alimentación acuícola	I
		UC3.C3 Aplicar técnicas de reproducción en cultivos para asegurar la calidad de los recursos hidrobiológicos y abastecimiento de semillas.	Reproducción y genética	I
		UC4.C1 Realizar operaciones de cosecha y manipulación de los recursos hidrobiológicos de acuerdo a la especie cultivada y las Buenas Prácticas Acuícolas	Planificación y operatividad de cosecha en acuicultura	II
		UC4.C2 Calcular los costos de operaciones de cosecha de los productos acuícolas considerando el hábitat acuático, condiciones sanitarias y normativa correspondiente.	Costos operativos de cosecha y comercialización	II

MODULO 1: Producción acuícola.

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. CE3: 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. CE8: Cultura ambiental.- Convivir de manera ética, autónoma, responsable y sostenible, previniendo, reduciendo y controlando permanente y progresivamente los impactos ambientales.	CE1. C1. Comunicar conceptos, ideas, opiniones, sentimientos y hechos profesional de forma coherente, precisa y clara, en medios presenciales y virtuales, en situaciones relacionadas a su entorno personal y valorando y utilizando la comunicación oral, sin estereotipos de género u otro, verificando la comprensión del interlocutor.	Comunicación oral	I
		CE1.C2 Interpretar la información, proveniente de medios físicos y virtuales, relacionados al programa de estudios, proveniente de medios físicos o virtuales utilizando estrategias efectivas de comprensión y organización de la información y comunicándola a través de diferentes formas.	Interpretación y producción de textos	II
		CE1.C3 Redactar documentos académicos y técnicos relacionados a su programa de estudios haciendo uso de un lenguaje coherente, respetando la probidad académica y respetando la propiedad intelectual.		
		CE3.C1 Utilizar aplicaciones y herramientas informáticas para la búsqueda, comunicación y análisis de información de manera responsable y considerando los principios éticos	Aplicación en Internet	I
		CE3.C2 Utilizar software de ofimática de acuerdo al programa de estudios considerando las necesidades de sistematización de la información.	Ofimática	II
		CE8.C1 Realizar acciones ecoeficientes que promuevan el cuidado del medio ambiente en su entorno social y laboral considerando las normas (ISO 1400 y otros) medioambientales. CE8.C2 Realizar acciones que promuevan una cultura ambiental en su entorno social y cultural utilizando técnicas de prevención, promoción y remediación para el equilibrio y desarrollo sostenible y sustentable, aplicando las normas, tratados, convenios y acuerdos nacionales e internacionales.	Medio ambiente y desarrollo sostenible	II

Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)					
o de productos pesqueros y acuícolas.	Competencias técnicas (Unidad de competencia)	UC6: Acondicionar el producto hidrobiológico de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente. UC7: Ejecutar el tipo de procesamiento del recurso hidrobiológico e insumos de acuerdo con el método o tipo de operación seleccionada, procedimientos establecidos y normativa correspondiente. UC8: Ejecutar las operaciones de envasado, empaque y almacenamiento de los productos hidrobiológicos, piensos y producto veterinario de uso en acuicultura, considerando su trazabilidad, requerimientos tecnológicos del cliente, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	UC6.C1 Evaluar la frescura del producto hidrobiológico para cumplir con los estándares de calidad	Fundamento de la calidad de los recursos hidrobiológicos	III
			UC6.C2 Realizar procedimientos de manipulación y estiba de los recursos cumpliendo las especificaciones técnicas y normativas vigente.	Manipulación de productos pesqueros	III
			UC6.C3 Realizar procedimientos primarios de productos pesqueros según las exigencias del consumidor y estándares de calidad	Procesamiento primario	III
			UC7.C1 Evaluar el valor nutricional de los productos pesqueros Para establecer la función alimentaria y nutricional	Bromatología y nutrición	III
			UC7.C2 Realizar procesos de refrigeración y congelado de productos pesqueros aplicando los procedimientos establecidos y normativa correspondiente	Refrigeración y congelado	III
			UC7.C3 Elaborar pastas y embutidos a base de pulpa de pescado de acuerdo con el método y tipo de operación	Tecnologías de pastas y embutidos	IV
			UC7.C4 Elaborar conservas a base de recursos hidrobiológicos respetando los procedimientos tecnológicos y normativa vigente	Tecnología de conservas de pescado	IV
			UC7.C5 Elaborar harina y aceite de pescado respetando la normativa vigente	Proceso de harina y aceite	IV
			UC7.C6 Elaborar sub Productos utilizando residuos pesqueros para su aprovechamiento integral y cuidado del medio ambiente	Subproductos de pesca y acuicultura	IV
			UC8.C1 Operar equipos y maquinaras en procesos pesqueros y acuícolas para las operaciones de envasado, empaque y almacenamiento.	Equipos y maquinarias de envasado y empaque en procesos pesqueros	III
			UC8.C2 Realizar el envasado y etiquetado de productos pesqueros y acuícolas según normativa y especificaciones técnicas establecidas	Operaciones de envasado y etiquetado	IV
			UC8.C3 Realizar operaciones de almacenamiento en los procesos pesqueros y acuícolas para garantizar el flujo adecuado de los bienes.	Gestión de almacenes y manejo de productos	IV

Competencias para la empleabilidad	CE2: 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. CE4: Ética. - Establecer relaciones con respecto y justicia en los ámbitos personal, colectivo e institucional, contribuyendo a una convivencia democrática, orientada al bien común que considere la diversidad y dignidad de las personas, teniendo en cuenta las consideraciones aplicadas en su contexto laboral. 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.	CE2.C1 Comunicar información personal, conceptos, ideas, sentimientos y hechos, en el idioma inglés, de manera presencial y virtual aplicando gramática y vocabulario técnico sin estereotipo de género.	Inglés para la comunicación oral	III
		CE2.C2 Interpretar la información de documentación escrita y auditiva en el idioma inglés, analizando las ideas principales para usarlos en su desempeño en el ámbito social y laboral vinculado al programa de estudios.	Comprensión y redacción en inglés	IV
		CE2.C3 Comunicar en forma verbal y escrita documentos vinculados al programa de estudios en idioma inglés, de manera presencial y virtual relacionando de forma lógica ideas y conceptos, utilizando los recursos pertinentes.		
		CE4.C1. Aplicar principios y valores éticos - deontológicos en su contexto social y laboral, respetando las normas del bien común y códigos de ética profesional.	Comportamiento Ético	III
		CE4.C2. Practicar las relaciones interpersonales democráticas respetando la diversidad y dignidad de las personas, en el marco de los derechos humanos y en la convivencia social y gestionando de forma efectiva los conflictos		
		CE5.C1 Identificar situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios considerando los objetivos del área de desempeño.	Estrategias de solución de problemas	IV
		CE5.C2 Plantear alternativas de soluciones a situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios considerando los objetivos del área de desempeño.		
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)				
	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros	Aseguramiento de la calidad de productos pesqueros	V	
	UC1.C2 Identificar los tipos de microorganismos y sus características en los productos pesqueros para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros	Microbiología en los procesos pesqueros	V	

MODULO 3: Control de la calidad en actividades pesqueras y acuícolas

Competencias técnicas (Unidad de competencia)	UC1: Controlar parámetros del aspecto ambiental, de seguridad e inocuidad de los procesos y actividades de pesca, de acuerdo con los sistemas integrados de gestión, estándares y normativa correspondiente.	UC1.C3 Aplicar procedimientos estandarizados de gestión de la calidad según normativa correspondiente	Sistema de gestión de la calidad	V
		UC5.C1 Realizar los procedimientos de monitoreo durante las actividades acuícolas aplicando los principios de las BPA	Control y monitoreo en cultivos acuícolas	V
		UC5.C2 Aplicar los principios de la administración en las actividades pesqueras para asegurar resultados óptimos de productividad	Administración pesquera	VI
		UC5.C3 Aplicar la normativa que regula las actividades pesqueras y acuícolas para promover el desarrollo responsable y sostenible	Legislación pesquera	V
		UC9.C1 Aplicar principios de marketing para posicionar los productos pesqueros y acuícolas en el consumidor	Mecadotecnia	VI
		UC9.C2 Determinar costos de Distribución de productos pesqueros y acuícolas para colocar eficientemente las mercancías	Costos de comercialización de productos pesqueros	VI
		UC9.C3 Ejecutar los procedimientos de comercialización de productos pesqueros y acuícolas para introducir eficazmente los productos en el sistema de distribución.	Logística en la comercialización de productos pesqueros	VI
Competencias para la empleabilidad	CE6: 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 CE7: Emprendimiento.- Identificar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor y sean sostenibles, gestionando recursos para su funcionamiento con creatividad y ética, articulando acciones que	CE6.C1 Proponer alternativas innovadoras de solución a necesidades o problemas del entorno aprovechando los recursos de la zona y las aplicaciones tecnológicas del programa de estudio.	Fundamentos de investigación tecnológica	V
		CE6.C2 Diseñar un proyecto de innovación tecnológica aplicada que contribuya a la solución de un problema concreto de su área laboral realizando la transferencia tecnológica a la sociedad y teniendo en cuenta los criterios de pertinencia y ética.	Innovación tecnológica	VI
		CE7.C1 Focalizar oportunidades de negocio, vinculadas a su programa de estudios que sean rentables y sostenibles en el tiempo utilizando métodos e instrumentos de estudio de mercado.	Oportunidad de negocio	V
		CE7.C2 Formular planes de negocio identificando procesos y metodología considerando normas administrativas y contables, así como de protección al autor de instancias	Plan de negocio	VI

	Competencia 1 ética, articulando acciones que permitan desarrollar innovaciones en la creación de bienes y/o servicios, así como en procesos o productos ya existentes.			
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)				
	Competencias técnicas (Unidad de competencia)			
	empleabilidad			

	Competencias para la empleabilidad				
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)					
	Competencias técnicas (Unidad de competencia)				
	Competencias para la empleabilidad				
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)					
Unidad de					

	Competencias técnicas (Unidad de competencia)				
	Competencias para la empleabilidad				
Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)					

*Se considera el código de la carrera del CNOF

Pautas generales:

1. Definir los módulos del plan de estudio, pueden vincularse hasta 3 unidades de competencia en un mismo módulo.
2. La denominación del módulo debe reflejar el proceso que se desarrolla con la(s) competencia(s) vinculadas.
3. Las capacidades deben mantener coherencia con las competencias asociadas.
4. La denominación de la unidad didáctica debe reflejar la(s) capacidad (es) al cual está asociada.

ORGANIZACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL MÓDULO

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey			CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y procesamiento pesquero			CÓDIGO *	A02-03-003
FORMACIÓN**	0	N°. HORAS:	3264	N° CRÉDITOS:	127
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Presencial			NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico

UNIDAD DE COMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

UC2: Organizar las actividades acuícolas de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente.

UC3: Ejecutar las actividades acuícolas de acuerdo con el método, manejo y procedimientos establecidos y normativa correspondiente.

UC4: Cosechar los recursos hidrobiológicos considerando el hábitat acuático, condiciones sanitarias y normativa correspondiente.

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO	MODULO 1: Producción acuícola.										
CAPACIDADES TÉCNICAS O ESPECÍFICAS	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Periodo	CRÉDITOS		CRÉDITOS	HORAS		HORAS	PERFIL DOCENTE
					Teórico	Práctica		Teórico	Práctica		
UC2.C1 Planificar los procesos de cultivos acuícolas de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa vigente.	C1.II.1 Analiza las características de los recursos acuáticos para la formulación de planes de cultivo.	Concepto de acuicultura. Plan Nacional de Desarrollo Acuícola. Línea de tiempo de desarrollo de la acuicultura. Diagnóstico de desarrollo de acuicultura en el Perú. Normativa que regula y orienta la actividad acuícola en el Perú. Ecosistema del hábitat de las especies. Características del recurso hídrico. Clasificación de las especies para acuicultura. Características de las Instalaciones de un sistema de producción. Clasificación de las especies manejados en acuicultura. Plan de alimentación y dietas. Plan de monitoreo. Plan de cosecha.	Planificación y organización acuícola	I	1	1	2	16	32	48	Formación Profesional: Ing. Pesquero o Ing. Acuícola. Grado: Magister en Acuicultura; Capacitación de formación continua en la U.D. Experiencia específica: Planificación y organización acuícola.
	C1.II.2 Analiza las características del ambiente acuático. para la formulación de planes de cultivo.										
	C1.II.3 Identifica los materiales y equipos para el empleo en los cultivos acuícolas										
	C1.II.4 Formula el plan de producción de especies marinas y continentales										

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

UC4.C1 Realizar operaciones de cosecha y manipulación de los recursos hidrobiológicos de acuerdo a la especie cultivada y las Buenas Prácticas Acuícolas	C1.IL1 Realiza el control biológico y biométrico en el cultivo para determinar el cronograma y la cantidad de cosecha.	Pre cosecha: suspensión del alimento. Normativa sanitaria y de inocuidad en la cosecha. Buenas prácticas en la cosecha: Riesgos potenciales (Contaminación física, biológica y química). Defectos potenciales (Daños físicos, cambios físicos o biológicos, estrés). Manipulación y preservación: cosecha, muerte, clasificación, desangrado, eviscerado, lavado, preservación, transporte a planta. Formas de cosecha de acuicultura comercial a mayor escala (AMYGE). Formas de cosecha de acuicultura comercial a menor escala (AMYPE). Formas de cosecha de acuicultura de subsistencia (AREL). Cosecha de recursos manejados en estanques. • Cosecha sin vaciar los estanques. • Cosecha vaciando parcialmente el estanque. • Cosecha vaciando completamente el estanque. • Cosecha de peces con un desagadero. • Cosecha dentro del estanque. • Cosecha fuera del estanque. Cosecha de recursos manejados en jaulas flotantes. Cosecha de recursos provenientes de la maricultura. Normativa sanitaria y de inocuidad en la cosecha. Buenas prácticas en la cosecha: Riesgos potenciales (Contaminación física, biológica y química). Defectos potenciales (Daños físicos, cambios físicos o biológicos, estrés). Manipulación y preservación: cosecha, muerte, clasificación, desangrado, eviscerado, lavado, preservación, transporte a planta.	Planificación y operatividad de cosecha en acuicultura	II	1	1	2	16	32	48	Formación Profesional: Ing. Pesquero o Ing. Acuicola. Grado: Magister en Acuicultura; capacitación en formación continua en la U.D. Experiencia específica: Manejo de centros de producción acuícola.
	C1.IL2 Prepara los equipos, materiales y utensilios según la especie a cosechar										
	C1.IL3 Aplica las Buenas Prácticas Acuícolas durante la cosecha para garantizar la inocuidad del producto										
UC4.C2 Calcular los costos de operaciones de cosecha de los productos acuícolas considerando el hábitat acuático, condiciones sanitarias y normativa correspondiente.	C2.IL1 Formula el presupuesto de las operaciones de cosecha en función de la rentabilidad de la producción.	Costos operativos de cosecha: • Mano de obra • Transporte • Equipos y Materiales Costos operativos de comercialización: • Preparación y empaque • Promoción y publicidad • Almacenamiento • Insumos (hielo) • Mano de obra • transporte • Perdidas Volumen a comercializar Precio de venta Canales de comercialización Márgenes de ganancia	Costos operativos de cosecha y comercialización	II	1	2	3	16	64	80	Formación Profesional: Ing. Pesquero o Ing. Acuicola. Grado: Magister en costos y presupuestos; capacitación en formación continua en la U.D. Experiencia específica: Manejo de cosecha y comercialización de recursos acuáticos.

[illegible]

COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA

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.

CE3: 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.

CE8: Cultura ambiental.- Convivir de manera ética, autónoma, responsable y sostenible, previniendo, reduciendo y controlando permanente y progresivamente los impactos ambientales.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS COMO CONTENIDO TRANSVERSAL

CE.8 Trabajo colaborativo (T) .- Participar de forma activa en el logro de objetivos y metas comunes, integrándose con otras personas con criterio de respeto y justicia, sin estereotipos de género u otros, en un contexto determinado.

CE.9 Liderazgo personal y profesional (T) .- Articular recursos y potencialidades de cada integrante de su equipo logrando un trabajo comprometido, colaborativo, creativo, ético, sensible a su contexto social y ambiente, en pro del bien común.

CAPACIDADES A FORTALECER	DESCRIPCIÓN DE LA ESTRATEGIA DE REALIZACIÓN
UC2.C1 Planificar los procesos de cultivos acuícolas de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa vigente.	1) Aplicar estrategias de organización para desarrollar el trabajo colaborativo: Planificar las actividades, en función al objetivo o problema.
UC2.C2 Evaluar las características de los recursos hidrobiológicos de acuerdo a la actividad acuícola desarrolladas en el Perú	Diseñar estrategias de organización y desarrollo de las actividades en el tiempo previsto, con la participación de todos los integrantes del equipo. Establecer consignas claras sobre el desarrollo de actividades, tiempo y resultados esperados.
UC2.C3 Establecer la infraestructura para los cultivos acuícolas de acuerdo con los sistemas de cultivo y normativa vigente.	Mejorar la planificación a partir de los resultados de proceso y finales. 2) Establecer acuerdos y normas de comunicación basado en la libertad y respeto mutuo para el desarrollo de las actividades a realizar de manera colaborativo,
UC2.C4 Ejecutar el cultivo de peces de acuerdo al manejo de las especies y etapas del cultivo	Expresar con palabras las ideas personales temas relacionados al trabajo colaborativo.
UC2.C5 Ejecutar el cultivo de crustáceos de acuerdo al manejo de las especies y etapas del cultivo	Permitir a los demás miembros del equipo que expresen sus ideas personales temas relacionados al trabajo conjunto.
UC3.C1 Ejecutar el cultivo de moluscos de acuerdo al manejo de las especies y etapas del cultivo	Integrar las ideas de todos los miembros del equipo en los resultados y conclusiones del trabajo.
UC3.C2 Formular raciones balanceadas según los requerimientos nutricionales de las especies.	3) Acompañamiento al desarrollo de las actividades del grupo: Establecer mecanismos de seguimiento de las actividades.
UC3.C3 Aplicar técnicas de reproducción en cultivos para asegurar la calidad de los recursos hidrobiológicos y abastecimiento de semillas.	4) Reconocer el trabajo de todos los miembros del equipo. Valorar las aportaciones de los miembros del equipo en el logro de los objetivos comunes.
UC4.C1 Realizar operaciones de cosecha y manipulación de los recursos hidrobiológicos de acuerdo a la especie cultivada y las Buenas Prácticas Acuícolas	Reconocer el esfuerzo y aportaciones que realizan cada miembro integrante del equipo.
UC4.C2 Calcular los costos de operaciones de cosecha de los productos acuícolas considerando el hábitat acuático, condiciones sanitarias y normativa correspondiente.	5) Evaluación, el docente diseña sus propias estrategias para evaluar el que todos los integrantes manejen los contenidos del mismo. En cualquier caso, dichas estrategias deberán ser indicadas a los estudiantes al inicio del proceso. Así mismo se deberá incorporar como un indicador del logro de las capacidades técnicas o específicas.
	Seleccionar estrategias para promover la formación de liderazgo en el Programa de Estudios, la cual debe ser incluida en todas las actividades de aprendizaje de las Unidades Didácticas del Plan de Estudios.
	Se recomiendan las siguientes estrategias.
	1. Iniciativa y proactividad: las estrategias metodológicas deberán considerar el trabajo en equipo, con oportunidades para desarrollar ideas o proyectos propuestos por los estudiantes para el logro de objetivos comunes.

		2. Trabajo de equipo, permitirá que los estudiantes organicen internamente para desarrollar actividades entre ellos, constituyendo una oportunidad para el desarrollo de liderazgo.
		3. Establecer metas claras en la realización de proyectos a desarrollar, haciendo reconocimiento de los resultados ante los demás docentes y estudiantes.
		Seleccionar estrategias para promover la formación de interculturalidad en el Programa de Estudios, la cual debe ser incluida en todas las actividades de aprendizaje de las Unidades Didácticas del Plan de Estudios.
		Se recomienda las siguientes estrategias:
		1.- Propiciar la inclusión y poner en practica los valores como la solidaridad, la tolerancia, la empatia y el respeto a la diversidad.
		2.- Establecer relaciones libres de rechazo, discriminacion, estigmas, prejuicios y violencia en todos los espacios de convivencia.
		3.- Integrar los contenidos, organizada y coherentemente dentro de las areas curriculares, lo que debera ser una practica habitual en las sesiones de aprendizaje.
CE1. C1. Comunicar conceptos, ideas, opiniones, sentimientos y hechos profesional de forma coherente, precisa y clara, en		
CE1.C2 Interpretar la información, proveniente de medios físicos y virtuales, relacionados al programa de estudios,		
CE1.C3 Redactar documentos académicos y técnicos relacionados a su programa de estudios haciendo uso de un lenguaje		
CE3.C1 Utilizar aplicaciones y herramientas informáticas para la búsqueda, comunicación y análisis de información de		
CE3.C2 Utilizar software de ofimática de acuerdo al programa de estudios considerando las necesidades de sistematización		
CE8.C1 Realizar acciones ecoeficientes que promuevan el cuidado del medio ambiente en su entorno social y laboral		

Centros laborales (empresas, organizaciones u otras instituciones)	IMARPE Huacho FONDEPES Casma PRODUCE Huaraz Pacific Deep Frozen Empresas de cultivo de peces	De organización 1. La institución cuenta con una base de datos de empresas e instituciones aliadas por cada Programa de estudios para realizar las EFSRT, (Nombre)(Tipo de empresa/ institución)(Actividad de la empresa/ institución)(Nivel de compromiso) (Nombre Representante)(Cargo)(Datos de contacto) 2. El IESTP HY genera vínculos a través de convenios y acuerdos con empresas, organizaciones e instituciones públicas y privadas, medianas, pequeñas y microempresas, del sector productivo local y regional, para el desarrollo de las experiencias formativas en situación real de trabajo. 3. El IESTP HY establecerá redes de contactos entre los estudiantes a fin de que accedan a las actividades de EFSRT que ofertan las empresas / instituciones de acuerdo a las capacidades a desarrollar, intereses y oportunidades, así como también los objetivos de la empresa. 4. El IES a través de cada Programa de Estudios, establece las condiciones y requisitos de acceso, orienta la elaboración del Plan de las EFSRT. De ejecución El plan de EFSRT contiene las capacidades del Módulo formativo a fortalecer, las actividades, desempeños y responsabilidades a realizar por el estudiante y el tiempo de ejecución, debe ser aprobado por el IESTP HY y la empresa/ institución. De acompañamiento y Monitoreo 1. El IESTP HY designa a un docente del Programa de estudios para realizar el acompañamiento, seguimiento y monitoreo durante el desarrollo de las experiencias formativas. 2. El docente designado cuenta con instrumentos para el registro de los criterios de desempeño y logro de capacidades. 3. El estudiante tiene información sobre los criterios e indicadores de su desempeño durante la ejecución de las experiencias formativas. 4. El docente que acompaña el proceso elabora un informe al IESTP HY sobre las actividades y desempeño del estudiante. De evaluación 1. El desempeño del estudiante será evaluado a través de criterios establecidos por el IESTP HY. 2. La evaluación es realizada por el responsable asignado por la Empresa. 3. La evaluación toma como referencia los indicadores de logro de las unidades de competencias del Programa de estudios, para determinar el nivel de logro de las Competencias asociadas al respectivo Módulo.		
--	---	---	--	--

(1) Colocar el nombre del espacio, área u otros, donde se desarrolla las EFSRT

(2) Realizar una breve descripción respecto al desarrollo de las EFSRT, según el lugar de realización.

Filtrar

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey		CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783	
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y procesamiento pesquero			CÓDIGO *	A02-03-003
FORMACIÓN**	0	N°. HORAS:	3264	N° CRÉDITOS:	127
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Presencial			NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico

UC6: Acondicionar el producto hidrobiológico de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente.
UC7: Ejecutar el tipo de procesamiento del recurso hidrobiológico e insumos de acuerdo con el método o tipo de operación seleccionada, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.
UC8: Ejecutar las operaciones de envasado, empaque y almacenamiento de los productos hidrobiológicos, piensos y producto veterinario de uso en acuicultura, considerando su trazabilidad, requerimientos tecnológicos del cliente, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO		MODULO 2: Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas.									
CAPACIDADES TÉCNICAS O ESPECÍFICAS	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Perío do	CRÉDITOS		CRÉDITOS	HORAS		HORAS	PERFIL DOCENTE
					Teórico	Practic o		Teórico	Practic o		
UC6.C1 Evaluar la frescura del producto hidrobiológico para cumplir con los estándares de calidad	C1.IL1 Identifica los factores de deterioro de los recursos hidrobiológicos para cumplir con los estándares de calidad establecido en la normativa	Concepto de calidad Características del pescado fresco y deteriorado •Factores de descomposición Principios básicos del aroma, color y textura del pescado, molusco y crustáceos. Contaminación y deterioro de los productos pesqueros y acuícolas: • Causas físicas, químicas y microbiológicas. Recepción y control de la materia prima: • Evaluación de la calidad y frescura del pescado, moluscos y crustáceos • análisis organoléptico / sensorial para pescados, crustáceos y moluscos. • Criterios para aceptar o rechazar la materia prima (pecado, moluscos y crustáceos).	Fundamento de la calidad de los recursos hidrobiológicos	III	1	2	3	16	64	80	Ing. Pesquero

[illegible]

[illegible]

[illegible]

			0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	

COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS COMO CONTENIDO TRANSVERSAL

CE.8 Trabajo colaborativo (T) .- Participar de forma activa en el logro de objetivos y metas comunes, integrándose con otras personas con criterio de respeto y justicia, sin estereotipos de género u otros, en un contexto determinado.

CE.9 Liderazgo personal y profesional (T) .- Articular recursos y potencialidades de cada integrante de su equipo logrando un trabajo comprometido, colaborativo, creativo, ético, sensible a su contexto social y ambiente, en pro del bien común.

0

CAPACIDADES A FORTALECER	ESTRATEGIAS DE REALIZACIÓN
UC6.C1 Evaluar la frescura del producto hidrobiológico para cumplir con los estándares de calidad	1) Aplicar estrategias de organización para desarrollar el trabajo colaborativo: Planificar las actividades, en función al objetivo o problema. Diseñar estrategias de organización y desarrollo de las actividades en el tiempo previsto, con la participación de todos los integrantes del equipo. Establecer consignas claras sobre el desarrollo de actividades, tiempo y resultados esperados. Mejorar la planificación a partir de los resultados de proceso y finales. 2) Establecer acuerdos y normas de comunicación basado en la libertad y respeto mutuo para el desarrollo de las actividades a realizar de manera colaborativo, Expresar con palabras las ideas personales temas relacionados al trabajo colaborativo. Permitir a los demás miembros del equipo que expresen sus ideas personales temas relacionados al trabajo conjunto. Integrar las ideas de todos los miembros del equipo en los resultados y conclusiones del trabajo. 3) Acompañamiento al desarrollo de las actividades del grupo: Establecer mecanismos de seguimiento de las actividades. 4) Reconocer el trabajo de todos los miembros del equipo. Valorar las aportaciones de los miembros del equipo en el logro de los objetivos comunes. Reconocer el esfuerzo y aportaciones que realizan cada miembro integrante del equipo. 5) Evaluación, el docente diseña sus propias estrategias para evaluar el que todos los integrantes manejen los contenidos del mismo. En cualquier caso, dichas estrategias deberán ser indicadas a los estudiantes al inicio del proceso. Así mismo se deberá incorporar como un indicador del logro de las capacidades técnicas o específicas.
UC6.C2 Realizar procedimientos de manipulación y estiba de los recursos cumpliendo las especificaciones técnicas y normativas vigente.	
UC6.C3 Realizar procedimientos primarios de productos pesqueros según las exigencias del consumidor y estándares de calidad	
UC7.C1 Evaluar el valor nutricional de los productos pesqueros	
UC7.C2 Realizar procesos de refrigeración y congelado de productos pesqueros aplicando los procedimientos establecidos y normativa correspondiente	
UC7.C3 Elaborar pastas y embutidos a base de pulpa de pescado de acuerdo con el método y tipo de operación	
UC7.C4 Elaborar conservas a base de recursos hidrobiológicos respetando los procedimientos tecnológicos y normativa vigente	
UC7.C5 Elaborar harina y aceite de pescado respetando la normativa vigente	
UC7.C6 Elaborar sub Productos utilizando residuos pesqueros para su aprovechamiento integral y cuidado del medio ambiente	
UC8.C1 Operar equipos y maquinaras en procesos pesqueros y acuícolas para las operaciones de envasado, empaque y almacenamiento.	
UC8.C2 Realizar el envasado y etiquetado de productos pesqueros y acuícolas según normativa y especificaciones técnicas establecidas	Seleccionar estrategias para promover la formación de liderazgo en el Programa de Estudios, la cual debe ser incluida en todas las actividades de aprendizaje de las Unidades Didácticas del Plan de Estudios. Se recomiendan las siguientes estrategias. 1. Iniciativa y proactividad: las estrategias metodológicas deberán considerar el trabajo en equipo, con oportunidades para desarrollar ideas o proyectos propuestos por los estudiantes para el logro de objetivos comunes. 2. Trabajo de equipo, permitirá que los estudiantes se organicen internamente para desarrollar actividades de su especialidad, establecer comunicación efectiva entre ellos, constituyendo una oportunidad para el desarrollo de liderazgo. 3. Establecer metas claras en la realización de proyectos a desarrollar, haciendo reconocimiento de los resultados ante los demás docentes y estudiantes. Seleccionar estrategias para promover la formación de interculturalidad en el Programa de Estudios, la cual debe ser incluida en todas las actividades de aprendizaje de las Unidades Didácticas del Plan de Estudios. Se recomienda las siguientes estrategias: 1.- Propiciar la inclusion y poner en practica los valores como la solidaridad, la tolerancia, la empatia y el respeto a la diversidad. 2.- Establecer relaciones libres de rechazo, discrinacion, estigmas, prejuicios y violencia en todos los espacios de convivencia. 3.- Integrar los contenidos, organizada y coherentemente dentro de las areas curriculares, lo que debera ser una practica habitual en las sesiones de aprendizaje.
UC8.C3 Realizar operaciones de almacenamiento en los procesos pesqueros y acuícolas para garantizar el flujo adecuado de los bienes.	

CE2.C1 Comunicar información personal, conceptos, ideas, sentimientos y hechos, en el idioma inglés, de manera presencial y virtual aplicando gramática y vocabulario técnico sin estereotipo de género.
CE2.C2 Interpretar la información de documentación escrita y auditiva en el idioma inglés, analizando las ideas principales para usarlos en su desempeño en el ámbito social y laboral vinculado al programa de estudios.
CE2.C3 Comunicar en forma verbal y escrita documentos vinculados al programa de estudios en idioma inglés, de manera presencial y virtual relacionando de forma lógica ideas y conceptos, utilizando los recursos pertinentes.
CE4.C1. Aplicar principios y valores éticos - deontológicos en su contexto social y laboral, respetando las normas del bien común y códigos de ética profesional.
CE4.C2. Practicar las relaciones interpersonales democráticas respetando la diversidad y dignidad de las personas, en el marco de los derechos humanos y en la convivencia social y gestionando de forma efectiva los conflictos
CE5.C1 Identificar situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios considerando los objetivos del área de desempeño.
CE5.C2 Plantear alternativas de soluciones a situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios considerando los objetivos del área de desempeño.

EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO (EFSRT)				
LUGAR PARA EL DESARROLLO DE LA EFSRT	AMBIENTES/ÁREAS (1)	DESCRIPCIÓN DE LA ESTRATEGIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA EFSRT (2)	CRÉDITOS	HORAS (P)
En el IES	Planta piloto de procesamiento de conserva Laboratorio de control de calidad Taller de procesamiento de alimento balanceado	De organización PROYECTOS PRODUCTIVOS DE BIENES Y SERVICIOS 1. Se realizan mediante el desarrollo de proyectos productivos de bienes y servicios desarrollados en el IES los cuales deben estar vinculados al entorno productivo y constituyen en el medio para el desarrollo de capacidades vinculado al Módulo formativo de un plan de estudios determinado. El proyecto productivo desarrolla un conjunto de actividades interrelacionadas que ofrecen al mercado un producto o servicios en el lapso de un tiempo definido. El proyecto Productivo incorpora estudiantes de diferentes niveles de capacidades y de otros Programas de estudios de acuerdo al plan de producción. 2. Mediante el desarrollo de actividades conexas a los procesos institucionales, las cuales deben estar vinculadas al desarrollo de capacidades de un plan de estudios determinado. La institución de acuerdo a las áreas de desempeño define las condiciones y requisitos para acceder al desarrollo de las EFSRT en la Institución. De ejecución El plan de EFSRT contiene las capacidades del Módulo formativo a fortalecer, las actividades, desempeños y responsabilidades a realizar por el estudiante y el tiempo de ejecución, debe ser aprobado por el IES en coordinación con el Programa de estudios. De acompañamiento y Monitoreo 1. El IESTP HY designa a un docente del Programa de estudios para realizar el acompañamiento, seguimiento y monitoreo durante el desarrollo de las experiencias formativas. 2. El docente designado cuenta con instrumentos para el registro de los criterios de desempeño y logro de capacidades. 3. El estudiante tiene información sobre los criterios e indicadores de su desempeño durante la ejecución de las experiencias formativas. 4. El docente que acompaña el proceso elabora un informe al IESTP HY sobre las actividades y desempeño del estudiante. De evaluación 1. El desempeño del estudiante será evaluado a través de criterios establecidos por el IESTP HY. 2. La evaluación es realizada por el responsable del Área de desempeño en el IESTP HY. 3. La evaluación toma como referencia los indicadores de logro de las unidades de competencias del Programa de estudios, para determinar el nivel de logro de las Competencias asociadas al respectivo Módulo.	4	128

Centros laborales (empresas, organizaciones u otras instituciones)	Empresa conservera Beltrán Perú EIRL Empresas de producción de conserva Empresas de producción de congelado Empresa pesquera Pacific Deep Frozen	De organización 1. La institución cuenta con una base de datos de empresas e instituciones aliadas por cada Programa de estudios para realizar las EFSRT, (Nombre)(Tipo de empresa/ institución)(Actividad de la empresa/ institución)(Nivel de compromiso) (Nombre Representante)(Cargo)(Datos de contacto) 2. El IESTP HY genera vínculos a través de convenios y acuerdos con empresas, organizaciones e instituciones públicas y privadas, medianas, pequeñas y microempresas, del sector productivo local y regional, para el desarrollo de las experiencias formativas en situación real de trabajo. 3. El IESTP HY establecerá redes de contactos entre los estudiantes a fin de que accedan a las actividades de EFSRT que ofertan las empresas / instituciones de acuerdo a las capacidades a desarrollar, intereses y oportunidades, así como también los objetivos de la empresa. 4. El IES a través de cada Programa de Estudios, establece las condiciones y requisitos de acceso, orienta la elaboración del Plan de las EFSRT. De ejecución El plan de EFSRT contiene las capacidades del Módulo formativo a fortalecer, las actividades, desempeños y responsabilidades a realizar por el estudiante y el tiempo de ejecución, debe ser aprobado por el IESTP HY y la empresa/ institución. De acompañamiento y Monitoreo 1. El IESTP HY designa a un docente del Programa de estudios para realizar el acompañamiento, seguimiento y monitoreo durante el desarrollo de las experiencias formativas. 2. El docente designado cuenta con instrumentos para el registro de los criterios de desempeño y logro de capacidades. 3. El estudiante tiene información sobre los criterios e indicadores de su desempeño durante la ejecución de las experiencias formativas. 4. El docente que acompaña el proceso elabora un informe al IESTP HY sobre las actividades y desempeño del estudiante. De evaluación 1. El desempeño del estudiante será evaluado a través de criterios establecidos por el IESTP HY. 2. La evaluación es realizada por el responsable asignado por la Empresa. 3. La evaluación toma como referencia los indicadores de logro de las unidades de competencias del Programa de estudios, para determinar el nivel de logro de las Competencias asociadas al respectivo Módulo.		
--	--	---	--	--

(1) Colocar el nombre del espacio, área u otros, donde se desarrolla las EFSRT

(2) Realizar una breve descripción respecto al desarrollo de las EFSRT, según el lugar de realización.

Filtrar

ORGANIZACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL MÓDULO

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey			CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y procesamiento pesquero			CÓDIGO *	A02-03-003
FORMACIÓN**	0	N°. HORAS:	3264	N° CRÉDITOS:	127
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Presencial			NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico

UNIDAD DE COMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA											
UC1: Controlar parámetros del aspecto ambiental, de seguridad e inocuidad de los procesos y actividades de pesca, de acuerdo con los sistemas integrados de gestión, estándares y normativa correspondiente.											
DENOMINACIÓN DEL MÓDULO	MODULO 3: Control de la calidad en actividades pesqueras y acuícolas										
CAPACIDADES TÉCNICAS O ESPECÍFICAS	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Perio do	CRÉDITOS		CRÉDITOS	HORAS		HORAS	PERFIL DOCENTE
					Teórico	Practic		Teórico	Practic		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

UC9.C2 Determinar costos de Distribución de productos pesqueros y acuícolas para colocar eficientemente las mercancías	C2.IL1 Establece las rutas de distribución garantizando que el producto llegue en óptimas condiciones, al consumidor	El Costo de comercialización. Definición. Factores involucrados. Los fundamentos de la Contabilidad de Costos: Objetivos. Concepto de Gastos, Costos y Pérdidas. Sistema de la Contabilidad de Costos: definición. Clasificación. Los costos en la mercadotecnia. Los costos para la producción de los productos o puesta en marcha del servicio; Costos de materias primas. Costos de producción. Costos de mano de obra. Costos de almacenamiento. Costos por pérdidas, mermas o robos. Costos de transporte. Costos de servicios básicos tales como agua, electricidad, entre otros. Costos del alquiler del local. Costos de derechos, comisiones y pagos adicionales para los empleados. Costos de impuestos. Márgenes de ganancia. Seguros por el transporte de la mercadería; Costos del dinero invertido Los costos de distribución. Definición. Tipos de Costos de distribución. Gastos de venta directa. Gastos de publicidad. Gastos en Estudios de mercado. Gastos en almacenamiento, manipulación y envío. Análisis de la Relación Costo-Volumen-Utilidad. El papel de los costos en la toma de decisiones. Margen de distribución. Margen de seguridad. Análisis del punto de equilibrio.	Costos de comercialización de productos pesqueros	VI	3	2	5	48	64	112	Administrador / Contador
	C2.IL2 Realiza los procedimientos de distribución de mercancías de acuerdo a las rutas establecidas										
	C2.IL3 Determina los costos de distribución para ejecutar las entregas en los puntos de comercialización.										
UC9.C3 Ejecutar los procedimientos de comercialización de productos pesqueros y acuícolas para introducir eficazmente los productos en el sistema de distribución.	C3.IL1 Elabora documentos técnicos de acuerdo con los puntos de comercialización y procedimiento establecidos y normativa correspondiente	LA CADENA DE VALOR DEL SECTOR PESQUERO. Cadena de Valor: Agentes del sector Pesca y Acuicultura. Sector Productor: Mayorista, de transporte y detallista. Presentación del producto Centros de venta y canales de distribución LA CADENA DE FRIO Y SU IMPORTANCIA EN EL PRODUCTO PESQUERO. Almacenamiento, mantenimiento y conservación del producto. El transporte. ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA. Información al consumidor final. Marketing orientado al servicio y la marca. Herramientas online para una estrategia de publicidad de la marca. Diseño y Estrategia. GESTION EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO. Contabilidad y Finanzas básica Métodos de Pago.	Logística en la comercialización de productos pesqueros	VI	3	2	5	48	64	112	Administrador / Contador

[illegible]

UC5.C1 Realizar los procedimientos de monitoreo durante las actividades acuícolas aplicando los principios de las BPA	Establecer consignas claras sobre el desarrollo de actividades, tiempo y resultados esperados.
UC5.C2 Aplicar los principios de la administración en las actividades pesqueras para asegurar resultados óptimos de	Mejorar la planificación a partir de los resultados de proceso y finales.
UC5.C3 Aplicar la normativa que regula las actividades pesqueras y acuícolas para promover el desarrollo responsable y	2) Establecer acuerdos y normas de comunicación basado en la libertad y respeto mutuo para el desarrollo de las actividades a realizar de manera colaborativo,
UC9.C1 Aplicar principios de marketing para posicionar los productos pesqueros y acuícolas en el consumidor	Expresar con palabras las ideas personales temas relacionados al trabajo colaborativo.
UC9.C2 Determinar costos de Distribución de productos pesqueros y acuícolas para colocar eficientemente las mercancías	Permitir a los demás miembros del equipo que expresen sus ideas personales temas relacionados al trabajo conjunto.
UC9.C3 Ejecutar los procedimientos de comercialización de productos pesqueros y acuícolas para introducir eficazmente los	Integrar las ideas de todos los miembros del equipo en los resultados y conclusiones del trabajo.
	3) Acompañamiento al desarrollo de las actividades del grupo: Establecer mecanismos de seguimiento de las actividades.
	4) Reconocer el trabajo de todos los miembros del equipo.
	Valorar las aportaciones de los miembros del equipo en el logro de los objetivos comunes.
	Reconocer el esfuerzo y aportaciones que realizan cada miembro integrante del equipo.
	5) Evaluación, el docente diseña sus propias estrategias para evaluar el que todos los integrantes manejen los contenidos del mismo. En cualquier caso, dichas estrategias deberán ser indicadas a los estudiantes al inicio del proceso. Así mismo se deberá incorporar como un indicador del logro de las capacidades técnicas o específicas.
	Seleccionar estrategias para promover la formación de liderazgo en el Programa de Estudios, la cual debe ser incluida en todas las actividades de aprendizaje de las Unidades Didácticas del Plan de Estudios.
	Se recomiendan las siguientes estrategias.
	1. Iniciativa y proactividad: las estrategias metodológicas deberán considerar el trabajo en equipo, con oportunidades para desarrollar ideas o proyectos propuestos por los estudiantes para el logro de objetivos comunes.
	2. Trabajo de equipo, permitirá que los estudiantes se organicen internamente para desarrollar actividades de su especialidad, establecer comunicación efectiva entre ellos, constituyendo una oportunidad para el desarrollo de liderazgo.
CE6.C1 Proponer alternativas innovadoras de solución a necesidades o problemas del entorno aprovechando los recursos de	3. Establecer metas claras en la realización de proyectos a desarrollar, haciendo reconocimiento de los resultados ante los demás docentes y estudiantes.
CE6.C2 Diseñar un proyecto de innovación tecnológica aplicada que contribuya a la solución de un problema concreto de su	Seleccionar estrategias para promover la formación de interculturalidad en el Programa de Estudios, la cual debe ser incluida en todas las actividades de aprendizaje de las Unidades Didácticas del Plan de Estudios.
CE7.C1 Focalizar oportunidades de negocio, vinculadas a su programa de estudios que sean rentables y sostenibles en el	Se recomienda las siguientes estrategias:
CE7.C2 Formular planes de negocio identificando procesos y metodología considerando normas administrativas y contables,	1.- Propiciar la inclusión y poner en practica los valores como la solidaridad, la tolerancia, la empatia y el respeto a la diversidad.
	2.- Establecer relaciones libres de rechazo, discriminacion, estigmas, prejuicios y violencia en todos los espacios de convivencia.
	3.- Integrar los contenidos, organizada y coherentemente dentro de las areas curriculares, lo que deba ser una practica habitual en las sesiones de aprendizaje.

EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO (EFSRT)				
LUGAR PARA EL DESARROLLO DE LA EFSRT	AMBIENTES/ÁREAS (1)	DESCRIPCIÓN DE LA ESTRATEGIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA EFSRT (2)	CRÉDITOS	HORAS (P)
En el IES	Planta piloto de procesamiento de conserva Laboratorio de control de calidad Módulo de conservación y venta de productos pesqueros	De organización PROYECTOS PRODUCTIVOS DE BIENES Y SERVICIOS 1. Se realizan mediante el desarrollo de proyectos productivos de bienes y servicios desarrollados en el IES los cuales deben estar vinculados al entorno productivo y constituyen el medio para el desarrollo de capacidades vinculado al Módulo formativo de un plan de estudios determinado. El proyecto productivo desarrolla un conjunto de actividades interrelacionadas que ofrecen al mercado un producto o servicios en el lapso de un tiempo definido. El proyecto Productivo incorpora estudiantes de diferentes niveles de capacidades y de otros Programas de estudios de acuerdo al plan de producción. 2. Mediante el desarrollo de actividades conexas a los procesos institucionales, las cuales deben estar vinculadas al desarrollo de capacidades de un plan de estudios determinado. La institución de acuerdo a las áreas de desempeño define las condiciones y requisitos para acceder al desarrollo de las EFSRT en la Institución. De ejecución El plan de EFSRT contiene las capacidades del Módulo formativo a fortalecer, las actividades, desempeños y responsabilidades a realizar por el estudiante y el tiempo de ejecución, debe ser aprobado por el IES en coordinación con el Programa de estudios. De acompañamiento y Monitoreo 1. El IESTP HY designa a un docente del Programa de estudios para realizar el acompañamiento, seguimiento y monitoreo durante el desarrollo de las experiencias formativas. 2. El docente designado cuenta con instrumentos para el registro de los criterios de desempeño y logro de capacidades. 3. El estudiante tiene información sobre los criterios e indicadores de su desempeño durante la ejecución de las experiencias formativas. 4. El docente que acompaña el proceso elabora un informe al IESTP HY sobre las actividades y desempeño del estudiante. De evaluación 1. El desempeño del estudiante será evaluado a través de criterios establecidos por el IESTP HY. 2. La evaluación es realizada por el responsable del Área de desempeño en el IESTP HY. 3. La evaluación toma como referencia los indicadores de logro de las unidades de competencias del Programa de estudios, para determinar el nivel de logro de las Competencias asociadas al respectivo Módulo.	2	64

Centros laborales (empresas, organizaciones u otras instituciones)	Empresa conservera Beltrán Perú EIRL Empresas de producción de conserva Empresas de producción de congelado	De organización PROYECTOS PRODUCTIVOS DE BIENES Y SERVICIOS 1. Se realizan mediante el desarrollo de proyectos productivos de bienes y servicios desarrollados en el IES los cuales deben estar vinculados al entorno productivo y constituyen en el medio para el desarrollo de capacidades vinculado al Módulo formativo de un plan de estudios determinado. El proyecto productivo desarrolla un conjunto de actividades interrelacionadas que ofrecen al mercado un producto o servicios en el lapso de un tiempo definido. El proyecto Productivo incorpora estudiantes de diferentes niveles de capacidades y de otros Programas de estudios de acuerdo al plan de producción. 2. Mediante el desarrollo de actividades conexas a los procesos institucionales, las cuales deben estar vinculadas al desarrollo de capacidades de un plan de estudios determinado. La institución de acuerdo a las áreas de desempeño define las condiciones y requisitos para acceder al desarrollo de las EFSRT en la Institución. De ejecución El plan de EFSRT contiene las capacidades del Módulo formativo a fortalecer, las actividades, desempeños y responsabilidades a realizar por el estudiante y el tiempo de ejecución, debe ser aprobado por el IES en coordinación con el Programa de estudios. De acompañamiento y Monitoreo 1. El IESTP HY designa a un docente del Programa de estudios para realizar el acompañamiento, seguimiento y monitoreo durante el desarrollo de las experiencias formativas. 2. El docente designado cuenta con instrumentos para el registro de los criterios de desempeño y logro de capacidades. 3. El estudiante tiene información sobre los criterios e indicadores de su desempeño durante la ejecución de las experiencias formativas. 4. El docente que acompaña el proceso elabora un informe al IESTP HY sobre las actividades y desempeño del estudiante. De evaluación 1. El desempeño del estudiante será evaluado a través de criterios establecidos por el IESTP HY. 2. La evaluación es realizada por el responsable del Área de desempeño en el IESTP HY. 3. La evaluación toma como referencia los indicadores de logro de las unidades de competencias del Programa de estudios, para determinar el nivel de logro de las Competencias asociadas al respectivo Módulo.		
--	--	---	--	--

(1) Colocar el nombre del espacio, área u otros, donde se desarrolla las EFSRT

(2) Realizar una breve descripción respecto al desarrollo de las EFSRT, según el lugar de realización.

Filtrar

ANEXO Nº9A

ITINERARIO FORMATIVO IES

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	De Huarmey		CÓDIGO MODULAR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA		0723783		
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura		
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y procesamiento pesquero						
CÓDIGO DE SER EL CASO *	A02-03-003	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	37	52	89	592	1664	2256
Competencias para la empleabilidad	13	13	26	208	416	624
EFSTR		12	12		384	384
TOTALES	50	77	127	800	2464	3264
Equivalencia de un (1) crédito:(4)	HT	16	HP	32		

[illegible]

		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
	Competencias para la empleabilidad	0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
		0													0	0	0	0	0	0
	Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo (ESRT)															0	0	0	0	0

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.

ORGANIZACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL MÓDULO

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey			CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y procesamiento pesquero			CÓDIGO *	A02-03-003
FORMACIÓN**	0	N°. HORAS:	3264	N° CRÉDITOS:	127
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Presencial			NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico

UNIDAD DE COMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

0

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO		0									
CAPACIDADES TÉCNICAS O ESPECÍFICAS	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Período	CRÉDITOS		CRÉDITOS	HORAS		HORAS	PERFIL DOCENTE
					Teórico	Práctico		Teórico	Práctico		
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0		

[illegible]

[illegible]

0

[illegible]

[illegible]

COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS COMO CONTENIDO TRANSVERSAL

CE.8 Trabajo colaborativo (T) .- Participar de forma activa en el logro de objetivos y metas comunes, integrándose con otras personas con criterio de respeto y justicia, sin estereotipos de género u otros, en un contexto determinado.

CE.9 Liderazgo personal y profesional (T) .- Articular recursos y potencialidades de cada integrante de su equipo logrando un trabajo comprometido, colaborativo, creativo, ético, sensible a su contexto social y ambiente, en pro del bien común.

0

CAPACIDADES A FORTALECER	ESTRATEGIAS DE REALIZACIÓN
	1) Aplicar estrategias de organización para desarrollar el trabajo colaborativo:
	Planificar las actividades, en función al objetivo o problema.
	Diseñar estrategias de organización y desarrollo de las actividades en el tiempo previsto, con la participación de todos los integrantes del equipo.
	Establecer consignas claras sobre el desarrollo de actividades, tiempo y resultados esperados.
	Mejorar la planificación a partir de los resultados de proceso y finales.
	2) Establecer acuerdos y normas de comunicación basado en la libertad y respeto mutuo para el desarrollo de las actividades a realizar de manera colaborativo,
	Expresar con palabras las ideas personales temas relacionados al trabajo colaborativo.
	Permitir a los demás miembros del equipo que expresen sus ideas personales temas relacionados al trabajo conjunto.
	Integrar las ideas de todos los miembros del equipo en los resultados y conclusiones del trabajo.
	3) Acompañamiento al desarrollo de las actividades del grupo: Establecer mecanismos de seguimiento de las actividades.
	4) Reconocer el trabajo de todos los miembros del equipo.
	Valorar las aportaciones de los miembros del equipo en el logro de los objetivos comunes.
	Reconocer el esfuerzo y aportaciones que realizan cada miembro integrante del equipo.

	5) Evaluacion, el docente disena sus propias estrategias para evaluar ei que todos ios integrantes manejen los contenidos del mismo. En cualquier caso, dichas estrategias deberan ser indicadas a los estudiantes al inicio del proceso. Asi mismo se deberá incorporar como un indicador del logro de las capacidades técnicas o específicas.			
	Seleccionar estrategias para promover la formación de liderazgo en el Programa de Estudios, la cual debe ser incluida en todas las actividades de aprendizaje de las Unidades Didácticas del Plan de Estudios.			
	Se recomiendan las siguientes estrategias.			
	1. Iniciativa y proactividad: las estrategias metodológicas deberán considerar el trabajo en equipo, con oportunidades para desarrollar ideas o proyectos propuestos por los estudiantes para el logro de objetivos comunes.			
	2. Trabajo de equipo, permitirá que los estudiantes se organicen internamente para desarrollar actividades de su especialidad, establecer comunicación efectiva entre ellos, constituyendo una oportunidad para el desarrollo de liderazgo.			
	3. Establecer metas claras en la realización de proyectos a desarrollar, haciendo reconocimiento de los resultados ante los demás docentes y estudiantes.			
	Seleccionar estrategias para promover la formación de interculturalidad en el Programa de Estudios, la cual debe ser incluida en todas las actividades de aprendizaje de las Unidades Didácticas del Plan de Estudios.			
	Se recomienda las siguientes estrategias:			
	1.- Propiciar la inclusion y poner en practica los valores como la solidaridad, la tolerancia, la empatia y el respeto a la diversidad.			
	2.- Establecer relaciones libres de rechazo, discriminacion, estigmas, prejuicios y violencia en todos los espacios de convivencia.			
	3.- Integrar los contenidos, organizada y coherentemente dentro de las areas curriculares, lo que debera ser una practica habitual en las sesiones de aprendizaje.			
EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO (EFSRT)				
LUGAR PARA EL DESARROLLO DE LA EFSRT	AMBIENTES/ÁREAS (1)	DESCRIPCIÓN DE LA ESTRATEGIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA EFSRT (2)	CRÉDITOS	HORAS (P)
			2	64

(1) Colocar el nombre del espacio, área u otros, donde se desarrolla las EFSRT
(2) Realizar una breve descripción respecto al desarrollo de las EFSRT, según el lugar de realización.

Filtrar

ORGANIZACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL MÓDULO

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey			CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y procesamiento pesquero			CÓDIGO *	A02-03-003
FORMACIÓN**	0	N°. HORAS:	3264	N° CRÉDITOS:	127
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Presencial			NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico

UNIDAD DE COMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

0

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO	0										
CAPACIDADES TÉCNICAS O ESPECÍFICAS	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Perio do	CRÉDITOS		CRÉDITOS	HORAS		HORAS	PERFIL DOCENTE
					Teórico	Practic		Teórico	Practic		
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS COMO CONTENIDO TRANSVERSAL

CE.8 Trabajo colaborativo (T) .- Participar de forma activa en el logro de objetivos y metas comunes, integrándose con otras personas con criterio de respeto y justicia, sin estereotipos de género u otros, en un contexto determinado.

CE.9 Liderazgo personal y profesional (T) .- Articular recursos y potencialidades de cada integrante de su equipo logrando un trabajo comprometido, colaborativo, creativo, ético, sensible a su contexto social y ambiente, en pro del bien común.

0

CAPACIDADES A FORTALECER	ESTRATEGIAS DE REALIZACIÓN
	1) Aplicar estrategias de organización para desarrollar el trabajo colaborativo:
	Planificar las actividades, en función al objetivo o problema.
	Diseñar estrategias de organización y desarrollo de las actividades en el tiempo previsto, con la participación de todos los integrantes del equipo.
	Establecer consignas claras sobre el desarrollo de actividades, tiempo y resultados esperados.
	Mejorar la planificación a partir de los resultados de proceso y finales.
	2) Establecer acuerdos y normas de comunicación basado en la libertad y respeto mutuo para el desarrollo de las actividades a realizar de manera colaborativo,
	Expresar con palabras las ideas personales temas relacionados al trabajo colaborativo.
	Permitir a los demás miembros del equipo que expresen sus ideas personales temas relacionados al trabajo conjunto.
	Integrar las ideas de todos los miembros del equipo en los resultados y conclusiones del trabajo.
	3) Acompañamiento al desarrollo de las actividades del grupo: Establecer mecanismos de seguimiento de las actividades.
	4) Reconocer el trabajo de todos los miembros del equipo.
	Valorar las aportaciones de los miembros del equipo en el logro de los objetivos comunes.
	Reconocer el esfuerzo y aportaciones que realizan cada miembro integrante del equipo.

	5) Evaluacion, el docente disena sus propias estrategias para evaluar ei que todos los integrantes manejen los contenidos del mismo. En cualquier caso, dichas estrategias deberan ser indicadas a los estudiantes al inicio del proceso. Asi mismo se deberá incorporar como un indicador del logro de las capacidades técnicas o específicas.			
	Seleccionar estrategias para promover la formación de liderazgo en el Programa de Estudios, la cual debe ser incluida en todas las actividades de aprendizaje de las Unidades Didácticas del Plan de Estudios.			
	Se recomiendan las siguientes estrategias.			
	1. Iniciativa y proactividad: las estrategias metodológicas deberán considerar el trabajo en equipo, con oportunidades para desarrollar ideas o proyectos propuestos por los estudiantes para el logro de objetivos comunes.			
	2. Trabajo de equipo, permitirá que los estudiantes se organicen internamente para desarrollar actividades de su especialidad, establecer comunicación efectiva entre ellos, constituyendo una oportunidad para el desarrollo de liderazgo.			
	3. Establecer metas claras en la realización de proyectos a desarrollar, haciendo reconocimiento de los resultados ante los demás docentes y estudiantes.			
	Seleccionar estrategias para promover la formación de interculturalidad en el Programa de Estudios, la cual debe ser incluida en todas las actividades de aprendizaje de las Unidades Didácticas del Plan de Estudios.			
	Se recomienda las siguientes estrategias:			
	1.- Propiciar la inclusion y poner en practica los valores como la solidaridad, la tolerancia, la empatia y el respeto a la diversidad.			
	2.- Establecer relaciones libres de rechazo, discriminacion, estigmas, prejuicios y violencia en todos los espacios de convivencia.			
	3.- Integrar los contenidos, organizada y coherentemente dentro de las areas curriculares, lo que debera ser una practica habitual en las sesiones de aprendizaje.			
EXPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO (EFSRT)				
LUGAR PARA EL DESARROLLO DE LA EFSRT	AMBIENTES/ÁREAS (1)	DESCRIPCIÓN DE LA ESTRATEGIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA EFSRT (2)	CRÉDITOS	HORAS (P)
			0	0

(1) Colocar el nombre del espacio, área u otros, donde se desarrolla las EFSRT
(2) Realizar una breve descripción respecto al desarrollo de las EFSRT, según el lugar de realización.

Filtrar

ORGANIZACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL MÓDULO

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey			CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y procesamiento pesquero			CÓDIGO *	A02-03-003
FORMACIÓN**	0	N°. HORAS:	3264	N° CRÉDITOS:	127
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Presencial			NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico

UNIDAD DE COMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

0

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO		0									
CAPACIDADES TÉCNICAS O ESPECÍFICAS	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Perio do	CRÉDITOS		CRÉDITOS	HORAS		HORAS	PERFIL DOCENTE
					Teórico	Practic		Teórico	Practic		
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS COMO CONTENIDO TRANSVERSAL

CE.8 Trabajo colaborativo (T) .- Participar de forma activa en el logro de objetivos y metas comunes, integrándose con otras personas con criterio de respeto y justicia, sin estereotipos de género u otros, en un contexto determinado.

CE.9 Liderazgo personal y profesional (T) .- Articular recursos y potencialidades de cada integrante de su equipo logrando un trabajo comprometido, colaborativo, creativo, ético, sensible a su contexto social y ambiente, en pro del bien común.

0

CAPACIDADES A FORTALECER	ESTRATEGIAS DE REALIZACIÓN
	1) Aplicar estrategias de organización para desarrollar el trabajo colaborativo:
	Planificar las actividades, en función al objetivo o problema.
	Diseñar estrategias de organización y desarrollo de las actividades en el tiempo previsto, con la participación de todos los integrantes del equipo.
	Establecer consignas claras sobre el desarrollo de actividades, tiempo y resultados esperados.
	Mejorar la planificación a partir de los resultados de proceso y finales.
	2) Establecer acuerdos y normas de comunicación basado en la libertad y respeto mutuo para el desarrollo de las actividades a realizar de manera colaborativo,
	Expresar con palabras las ideas personales temas relacionados al trabajo colaborativo.
	Permitir a los demás miembros del equipo que expresen sus ideas personales temas relacionados al trabajo conjunto.
	Integrar las ideas de todos los miembros del equipo en los resultados y conclusiones del trabajo.
	3) Acompañamiento al desarrollo de las actividades del grupo: Establecer mecanismos de seguimiento de las actividades.
	4) Reconocer el trabajo de todos los miembros del equipo.
	Valorar las aportaciones de los miembros del equipo en el logro de los objetivos comunes.
	Reconocer el esfuerzo y aportaciones que realizan cada miembro integrante del equipo.

		5) Evaluacion, el docente disena sus propias estrategias para evaluar ei que todos ios integrantes manejen los contenidos del mismo. En cualquier caso, dichas estrategias deberan ser indicadas a los estudiantes al inicio del proceso. Asi mismo se deberá incorporar como un indicador del logro de las capacidades técnicas o específicas.
		Seleccionar estrategias para promover la formación de liderazgo en el Programa de Estudios, la cual debe ser incluida en todas las actividades de aprendizaje de las Unidades Didácticas del Plan de Estudios.
		Se recomiendan las siguientes estrategias.
		1. Iniciativa y proactividad: las estrategias metodológicas deberán considerar el trabajo en equipo, con oportunidades para desarrollar ideas o proyectos propuestos por los estudiantes para el logro de objetivos comunes.
		2. Trabajo de equipo, permitirá que los estudiantes se organicen internamente para desarrollar actividades de su especialidad, establecer comunicación efectiva entre ellos, constituyendo una oportunidad para el desarrollo de liderazgo.
		3. Establecer metas claras en la realización de proyectos a desarrollar, haciendo reconocimiento de los resultados ante los demás docentes y estudiantes.
		Seleccionar estrategias para promover la formación de interculturalidad en el Programa de Estudios, la cual debe ser incluida en todas las actividades de aprendizaje de las Unidades Didácticas del Plan de Estudios.
		Se recomienda las siguientes estrategias:
		1.- Propiciar la inclusion y poner en practica los valores como la solidaridad, la tolerancia, la empatia y el respeto a la diversidad.
		2.- Establecer relaciones libres de rechazo, discriminacion, estigmas, prejuicios y violencia en todos los espacios de convivencia.
		3.- Integrar los contenidos, organizada y coherentemente dentro de las areas curriculares, lo que debera ser una practica habitual en las sesiones de aprendizaje.

(1) Colocar el nombre del espacio, área u otros, donde se desarrolla las EFSRT
(2) Realizar una breve descripción respecto al desarrollo de las EFSRT, según el lugar de realización.

Filtrar

AMBIENTES Y EQUIPAMIENTO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey			CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y procesamiento pesquero	CÓDIGO *	A02-03-003	NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico
		Nº. HORAS:	3264	Nº CRÉDITOS:	127
FORMACIÓN**	0		MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Presencial	

Denominación del Ambiente	Equipos/Mobiliario		Herramientas	Instrumentos	Software especializad
	Denominación	Características			
Aula pedagógica	Televisor LCD	Smart TV 60"			
	Proyector multimedia	Power lite S 39			
	Parlante	Digital con bluetooth			
	Laptop	Corel i7 intel			
	Escritorio para Docente	De madera			
	Podium	De madera			
	Sillon	ergonómico			
	Pizarra acrilica	2X 1.5 m			
	Baterias de estanques (02)				
	Tanques de fibra de vidrio (04)				
	Blower (03)				
	Quid de análisis de agua (01)				
	Multiparámetro (pH, O2, T°) (03)				
	Estereoscopio (02)				
	Microscópio (02)				
	Botas pares (24)				
	Ropa de agtua (24)				
	Bomba de agua (02)				
	Embarcación (01)				
	Motor fuera de borda (02)				
	GPS (04)				

Taller 1 - Bateria de estanques para cultivo de peces	Ecosonda (01)				
	Sonar (01)				
	Destilador de agua (01)				
	Compas magnético (01)				
	Balanza gramera (02)				
	Ictiometro (05)				
	Balanza digital (02)				
	Cajas de pescado (50)				
	Chalecos salvavidas (24)				
	Aros salvavidas (02)				
	Draga (01)				
	Disco secchi (03)				
Taller 2 - Planta piloto de procesamiento de conserva	Planta piloto de procesamiento de conserva				
	Embutidora (02)				
	Deshidratador (01)				
	Molino de carne eléctrico (01)				
	Cortadora de embutido (01)				
	Ahumador eléctrico (01)				
	Congelador (02)				
	Refrigeradora (01)				
	Cuter (01)				
	Marmita (01)				
	Esterilizador (01)				
	Cocina industrial (01)				
	Balanza digital (01)				
	Dinos (03)				
	Cajas de pescado (50)				
	Botas pares (24)				
	Mandiles de plástico (24)				
	Bandejas metálicas (100)				
	Productora de hielo (01)				
	Carro transportador (01)				
	Extintor (01)				
	Cuchillos (24)				
	Termómetro (02)				
	Bacuometro (01)				
	Micrómetro (01)				
	Mesa de acero inoxidable (04)				
	Balón de gas (01)	100 libras			
	Equipo computador (01)	Control automático del autoclave			
	Sellador al vacío (01)				

Taller 3 - Módulo de conservación y venta de productos pesqueros	Cámara frigorífico (01)	Vehículo transportador			
	Mesa de acero inoxidable (02)				
	Cooler (04)				
	Vitrina exhibidor (01)				
	Sellador al vacío (01)	Para bolsas de plástico			
	Guardapolvo (05)				
	Balanza electrónica (01)				
	Módulo de análisis sensorial (01)	Cabina de panelistas			
Taller 4 - Aula de cómputo	Equipo de cómputo por cada estudiante	Power lite S 39			
	Proyector multimedia				
	Impresora				
Taller 5 - Laboratorio de idiomas	Proyector multimedia	Power lite S 39			
	Parlantes	Digital con bluetooth			
	Bibliografía especializada				
Taller 6 - Laboratorio de micro algas	Blower (01)				
	Microscopio (02)				
	Estereoscopio (02)				
	Vaso de precipitación				
	Filtro UV				
	Balones de vidrio				
	Matraz erlenmeyer				
	Pipeta				
	Tubos de ensayo				
	Probeta				
	Cocinilla eléctrica				
	Termómetro (02)				
	Pechímetro				
	Bombones				
	Estante metálico				
	Mesas (02)				
	Cono info				
	Reactivos				
	Agar agar				
Taller 7 - Artes y cabullería	Redes de cortina (01)				
	Cabos (02)	Rollos 1/2, 1/4			
	Atarraya (02)				
	Paño anchovetero	Un rollo			
	Chinguillos (07)				
	Linternas de cultivo de moluscos	L0, L1, L2			
	Plomos	5 kg			
	Boyas	Flotadores/señalizaciones			

	Corcho				
	Adujas (10)				
	Hilos (01)	Conos			
	Rizones (02)				
	Anzuelos	Diferentes números			
	Señuelos	Diferentes tipos			
Taller 8 - Laboratorio de control de calidad	Incubadora (01)				
	Matraz erlenmeyer (10)				
	Desecador con silicagel (01)				
	Vaso de precipitación (10)				
	Bureta (10)				
	Probeta graduada (10)				
	Estuche de disección(05)				
	Balanza analítica (01)				
	Pipeta (10)				
	Equipo soxhlet (02)				
	Crisol de porcelana (05)				
	Mortero (02)				
	Placa petri (20)				
	Tubos de ensayo (20)				
	Vitrina de vidrio (01)				
	Centrifuga (01)				
	Balanza para determinar humedad				
	Embudo de decantación				
	Microscópio (02)				
	Esteroscopio (02)				
	Estufa (01)				
	Mufla (01)				
	Soporte universal (04)				
	Aspirapipeta (04)				
	Reactivos				
Taller 9 - Taller de procesamiento de alimento balanceado	Pelletizadora (01)				
	Cocina semi industrial (01)				
	Ollas (03)				
	Baldes (03)				
	Tinas de plástico (02)				
	Licuadaora (01)				
	Juego de tamices (02)				
	Molino de granos (02)				
	Mezclador de harina (01)				
	Cajas de pescado (05)				
	Coladores grandes (05)				
	Bandejas metálicas (05)				
	Secador tipo invernadero (01)				

Otros 10: Campo deportivo	Disciplinas deportivas				
	Talleres artísticas				
Ambiente 12					
Ambiente 13					
Ambiente 14					
Ambiente 15					

***Se considera el código de la carrera del CNOF**

Pautas generales:

1. Tipo de ambiente puede ser: aulas, talleres, laboratorios, entre otros (granjas, campos de cultivo, etc.) que sirvan para el desarrollo de los programas de estudios declarados. No deben considerarse los ambientes destinados a bibliotecas.
2. Colocar la denominación de las unidades didácticas que se desarrollarán en cada uno de los ambientes.
3. En el campo características colocar características básicas, las dimensiones aproximadas y para equipos pequeños el volumen/capacidad.
4. Para Software especializado se debe colocar la denominación de dicho programa.

REQUERIMIENTO DE AMBIENTES DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Huarmey			CÓDIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acuicultura
DENOMINACION DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y procesamiento pesquero	CÓDIGO *	A02-03-003	NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico
		Nº. HORAS:	3264	Nº CRÉDITOS:	127
FORMACIÓN**	0	MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Presencial		

Módulos Formativos	Denominación de Ambiente	Unidades Didácticas Asociadas	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Período
	Aula pedagógica	Comunicación oral	16	32	I
		Interpretación y producción de textos	16	32	II
		Medio ambiente y desarrollo sostenible	16	32	II
		Ecología y Gestión Ambiental	#N/D	#N/D	#N/D
	Taller 4 - Aula de cómputo	Aplicación en Internet	16	32	I
		Ofimática	16	32	II
	Taller 1 - Batería de estanques para cultivo de peces	Planificación y organización acuícola	16	32	I
		Biología Pesquera	16	64	I
		Diseño y construcciones acuícolas	16	32	II
		Cultivo de peces	32	64	I
		Cultivo de crustáceos	16	64	II
		Cultivo de moluscos	16	64	II
		Nutrición y alimentación acuícola	16	64	I
		Reproducción y genética	16	64	I
		Planificación y operatividad de cosecha en acuicultura	16	32	II
		Costos operativos de cosecha y comercialización	16	64	II
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
		Planificación y organización acuícola	16	32	I

MODULO 1: Producción
acuícola.

Taller 6 - Laboratorio de micro algas

Biología Pesquera	16	64	I
Diseño y construcciones acuícolas	16	32	II
Cultivo de peces	32	64	I
Cultivo de crustáceos	16	64	II
Cultivo de moluscos	16	64	II
Nutrición y alimentación acuícola	16	64	I
Reproducción y genética	16	64	I
Planificación y operatividad de cosecha en acuicultura	16	32	II
Costos operativos de cosecha y comercialización	16	64	II
	0	0	#N/D
	0	0	#N/D
	0	0	#N/D
	0	0	#N/D
	0	0	#N/D

Taller 7 - Artes y cabullería

Planificación y organización acuícola	16	32	I
Biología Pesquera	16	64	I
Diseño y construcciones acuícolas	16	32	II
Cultivo de peces	32	64	I
Cultivo de crustáceos	16	64	II
Cultivo de moluscos	16	64	II
Nutrición y alimentación acuícola	16	64	I
Reproducción y genética	16	64	I
Planificación y operatividad de cosecha en acuicultura	16	32	II
Costos operativos de cosecha y comercialización	16	64	II
	0	0	#N/D
	0	0	#N/D
	0	0	#N/D
	0	0	#N/D
	0	0	#N/D

Taller 9 - Taller de procesamiento de
alimento balanceado

Planificación y organización acuícola	16	32	I
Biología Pesquera	16	64	I
Diseño y construcciones acuícolas	16	32	II
Cultivo de peces	32	64	I
Cultivo de crustáceos	16	64	II
Cultivo de moluscos	16	64	II
Nutrición y alimentación acuícola	16	64	I
Reproducción y genética	16	64	I
Planificación y operatividad de cosecha en acuicultura	16	32	II
Costos operativos de cosecha y comercialización	16	64	II
	0	0	#N/D
	0	0	#N/D

[illegible]

		0	0	#N/D
Taller 2 - Planta piloto de procesamiento de conserva	Fundamento de la calidad de los recursos hidrobiológicos	16	64	III
	Manipulación de productos pesqueros	16	64	III
	Procesamiento primario	16	32	III
	Bromatología y nutrición	16	32	III
	Refrigeración y congelado	16	64	III
	Tecnologías de pastas y embutidos	16	32	IV
	Tecnología de conservas de pescado	16	64	IV
	Proceso de harina y aceite	16	64	IV
	Subproductos de pesca y acuicultura	16	64	IV
	Equipos y maquinarias de envasado y empaque en procesos pesqueros	16	32	III
	Operaciones de envasado y etiquetado	16	32	IV
	Gestión de almacenes y manejo de productos	16	32	IV
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
Taller 8 - Laboratorio de control de calidad	Fundamento de la calidad de los recursos hidrobiológicos	16	64	III
	Manipulación de productos pesqueros	16	64	III
	Procesamiento primario	16	32	III
	Bromatología y nutrición	16	32	III
	Refrigeración y congelado	16	64	III
	Tecnologías de pastas y embutidos	16	32	IV
	Tecnología de conservas de pescado	16	64	IV
	Proceso de harina y aceite	16	64	IV
	Subproductos de pesca y acuicultura	16	64	IV
	Equipos y maquinarias de envasado y empaque en procesos pesqueros	16	32	III
	Operaciones de envasado y etiquetado	16	32	IV
	Gestión de almacenes y manejo de productos	16	32	IV
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
Taller 9 - Taller de procesamiento de alimento balanceado	Fundamento de la calidad de los recursos hidrobiológicos	16	64	III
	Manipulación de productos pesqueros	16	64	III
	Procesamiento primario	16	32	III
	Bromatología y nutrición	16	32	III
	Refrigeración y congelado	16	64	III
	Tecnologías de pastas y embutidos	16	32	IV
	Tecnología de conservas de pescado	16	64	IV
	Proceso de harina y aceite	16	64	IV
	Subproductos de pesca y acuicultura	16	64	IV

MODULO 2: Procesamiento de productos pesqueros y acuícolas.

[illegible]

			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
				0	0	#N/D
				0	0	#N/D
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	
			0	0	#N/D	

	Aula pedagógica	Fundamentos de investigación tecnológica	16	32	V
		Innovación tecnológica	16	32	VI
		Oportunidad de negocio	16	32	V
		Plan de negocio	16	32	VI
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D

			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
	Taller 2 - Planta piloto de procesamiento de conserva	Aseguramiento de la calidad de productos pesqueros	16	64	V
		Microbiología en los procesos pesqueros	32	64	V
		Sistema de gestión de la calidad	16	64	V
		Control y monitoreo en cultivos acuicolas	16	64	V
		Administración pesquera	16	64	VI
		Legislación pesquera	16	32	V
		Mercadotecnia	#N/D	#N/D	#N/D
		Costos de comercialización de productos pesqueros	48	64	VI
		Logística en la comercialización de productos pesqueros	48	64	VI
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
	Taller 8 - Laboratorio de control de calidad	Aseguramiento de la calidad de productos pesqueros	16	64	V
		Microbiología en los procesos pesqueros	32	64	V
		Sistema de gestión de la calidad	16	64	V
		Control y monitoreo en cultivos acuicolas	16	64	V
		Administración pesquera	16	64	VI
		Legislación pesquera	16	32	V
		Mercadotecnia	#N/D	#N/D	#N/D
		Costos de comercialización de productos pesqueros	48	64	VI
		Logística en la comercialización de productos pesqueros	48	64	VI
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
		Aseguramiento de la calidad de productos pesqueros	16	64	V

MODULO 3: Control de la calidad en actividades pesqueras y acuícolas

[illegible]

[illegible]

[illegible]

		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D

		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D

			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
	Aula pedagógica		0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D
			0	0	#N/D

***Se considera el código de la carrera del CNOF**

Pautas generales:

- 1. Tipo de ambiente puede ser: aulas, talleres, laboratorios, entre otros (granjas, campos de cultivo, etc.) que sirvan para el desarrollo de los programas de estudios declarados. No deben considerarse los ambientes destinados a bibliotecas.
- 2. Colocar la denominación de las unidades didácticas que se desarrollarán en cada uno de los ambientes.
- 3. En el campo características colocar características básicas, las dimensiones aproximadas y para equipos pequeños el volumen/capacidad.
- 4. Para Software especializado se debe colocar la denominación de dicho programa.

Periodo	(Todas)
---------	---------

Etiquetas de fila
(en blanco)
Total general

Etiquetas de fila

Aula pedagógica
(en blanco)

Total general