

## Instituto de Educación Superior Tecnológico Público de Huarmey

### Plan de Estudios --

**-2024** 

# AGUIGUTURAV PROGESAMIENTO DESQUERO

Huarmey - Perú

#### ANEXO Nº8A PERFIL DE EGRESO IES

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De Hu	armey	CODIGO MODULAR DEL INSTITUTO	0723783
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA		Pesca
ACTIVIDAD ECONÓMICA		Pesca y Ad	cuicultura	
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y proce	samiento pesquero	CÓDIGO *	A02-03-003
FORMACIÓN**		MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO		Presencial
NIVEL FORMATIVO		Profesiona	al 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 frio, 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.

	•	NOGRAMIA DE ESTO	DIO3 IL3			
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)		Itura y procesamiento pesquero  *  CÓDIGO DE SER EL CASO  *  A02-03				
NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico	N°. HORAS:	2550	N° CRÉDITOS:	120	
FORMACIÓN**	0		MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO		Presencial	
	СОМРЕ	TENCIAS ESPECÍFICAS (UNIDAD	DE COMPETENCIA)			
UNID	DAD DE COMPETENCIA	INDICADORES DE LOGRO DE LA COMPETENCIA				
		1. Verifica el cumplimiento de los sistemas integrados de gestión de acuerdo con los procedimientos establecidos, y normativa correspondiente.				
		2. Implementa planes de mejora de los sistemas integrados de gestión, de acuerdo con los procedimientos establecidos normativa correspondiente.				
		3. Elabora reporte de implementación de los sistemas integrados de gestión, de acuerdo con los procedimientos establecidos normativa correspondiente.				
Unidad de Competencia N° 01 (UC1	1):					
	ambiental, de seguridad e inocuidad de los procesos					
y actividades de pesca, de acuerdo normativa correspondiente.	con los sistemas integrados de gestión, estándares y					
normativa correspondiente.						

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 normativa correspondiente.	): de acuerdo con los procedimientos establecidos y	correspondiente.  2. Define el proceso de crianza correspondiente.  3. Establece procesos de imple ambientales y normativa corre	lla de acuerdo con el plan de prod a y cultivo de los recursos hidrobiológ ementación de las actividades acuícol spondiente.	cicos de acuerdo con los m	nétodos de producción y normativa
Unidad de Competencia N° 03 (UC3 Ejecutar las actividades acuícolas d establecidos y normativa correspon	e acuerdo con el método, manejo y procedimientos	Realiza el proceso del cultiv correspondiente.     Realiza el tamizaje de los re correspondiente.     Maneja la cantidad y calida correspondiente.	a de acuerdo con los métodos estable o acuícola de acuerdo con los métoc ecursos hidrobiológicos de acuerdo con ad del agua de acuerdo con la meto	los de crianza, alimentacio on parámetros establecido	ón, aspectos sanitarios y normativa os, aspectos sanitarios y normativa

DENOMINACION 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	
		1. Prepara las condiciones de normativa correspondiente.	la cosecha acuícola de acuerdo con	los procedimientos estab	lecidos, condiciones del mercado y	
		2. Recoge el recurso hidrobio correspondiente.	lógico de acuerdo con los procedimi	entos establecidos, tipo c	de unidad productiva4 y normativa	
			idrobiológicos de acuerdo con los espondiente.	aspectos sanitarios, méto	odos de sacrificio, procedimientos	
		4. Mantiene las condiciones d correspondiente.	e la cadena de frío de acuerdo con lo	s aspectos sanitarios, alma	acenamiento, trasporte y normativa	
Unidad de Competencia N° 04 (UC4						
-	cicos considerando el hábitat acuático, condiciones					
sanitarias y normativa correspondi	ente.					
		1 Evamina al desarrollo de	las actividades acuícolas de acuerdo	o con al plan de coguimi	ente procedimientos establecidos	
			pectos sanitarios y normativa corresp	•	ento, procedimentos establecidos,	
		2. Verifica las características	de los recursos y productos hidrobio	ológicos de acuerdo con e	el plan de seguimiento establecido,	
			os sanitarios y normativa correspond		unionea paedalagido constituios (	
			ejora de la actividad acuícola de acu tales, aspectos sanitarios y normativa		miento establecido, condiciones de	
			, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			

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	·				
1 '	olas de acuerdo con las tecnologías, especies tablecidos y normativa correspondiente.				
		1. Realiza la limpieza y desi	nfección de los materiales y equipo	os según el plan de prod	ducción y las buenas prácticas de
		manufactura (BPM).			
			l producto hidrobiológico, verificando	·	arámetros de calidad, según el plan
			es técnicas y normativa correspondien		
		1	uipos de acuerdo con el producto hid	robiológico a procesar, pl	an de producción, buenas prácticas
		de manufactura (BPM) y la noi			
			io (desvalvado, descabezado, eviscer écnicas, procedimientos de la organiza	•	•
			, i	, ,	
			biológico acondicionado a la siguiente	•	ducción asignada, de acuerdo con el
Unided de Course tour de Nº 06 (UCC	n.		nientos establecidos por la organizació acondicionada a la siguiente etapa d		asignada, de acuerdo con el plan de
Unidad de Competencia N° 06 (UC6	o): iológico de acuerdo con el plan de producción,		establecidos por la organización.	e la lillea de produccion a	angiliada, de dederdo com el plan de
· ·	ientos de la empresa y normativa correspondiente.		subproductos para sub-utilizarlos o	desecharlos, teniendo er	n cuenta los procedimientos de la
especificaciones tecinicas, procedim	nemes de la empresa y normativa correspondiente.	organización, protocolos estab	lecidos y normativa correspondiente.		

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		manufactura (BPM).  2. Opera las máquinas y equ prácticas de manufactura (BPN).  3. Dosifica insumos según los r.  4. Realiza la elaboración de procedimientos de la organiza.  5. Realiza la transformación de producción, procedimiento.  6. Realiza la conservación de procedimientos de la organiza.	ipos, de acuerdo con el producto a //). equerimientos de producción y teniero oroductos hidrobiológicos, aplicando ción y normativa correspondiente. e productos hidrobiológicos, aplicando e de la organización y normativa correspondiente.	elaborar según el plan de proc elaborar según el plan de ndo en cuenta la normativa o operaciones técnicas6 y lo procedimientos y opera espondiente.	e producción y manual de buenas a vigente. r siguiendo el plan de producción, ciones unitarias y siguiendo el plan
correspondiente.					
Unidad de Competencia N° 08 (UCS	•	procedimientos de la organizad 2. Envasa los productos terr correspondiente. 3. Empaca los productos ter correspondiente. 4. Registra los productos empa manufactura (BPM) y normativ	que se usa en el proceso de en ción, las buenas prácticas de manufación, las buenas prácticas de manufación de acuerdo con la orden minados de acuerdo con la orden acados según las especificaciones téciva correspondiente.	etura (BPM) y la normativa de pedido, buenas práct de pedido, buenas práct nicas, procedimientos de la	correspondiente. icas de manufactura y normativa icas de manufactura y normativa a organización, buenas prácticas de
hidrobiológicos, piensos y product	ado, empaque y almacenamiento de los productos o veterinario de uso en acuicultura, considerando su ológicos del cliente, procedimientos establecidos y				

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.					
		Identifica los requerimien comercialización y normativa	tos de logística de distribución de correspondiente.	mercancias de acuerdo	con la cadena de frio, puntos de
		2. Coordina la asignación de ru	itas de distribución de acuerdo con lo	s puntos de comercializaci	ión y procedimientos establecidos.
		3. Elabora documentos técnic y normativa correspondiente.	os de acuerdo con el tipo de mercano	cías, puntos de comercializ	zación, procedimientos establecidos
			e distribución de mercancías de acu	uerdo con la cadena de	frio, puntos de comercialización y
		normativa correspondiente.			
Unidad de Competencia N° 09 (UCS					
	ión de mercancías considerando la cadena de frio,				
puntos de comercialización y norm	ativa correspondiente.				

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 EMPI	FARILIDAD		
		CONTRETENCIAS PARA LA ENTRE	LEABILIDAD		
	COMPETENCIA	COMPETENCIAS PARA LA EMPI	INDICADORES DE LOGRO D	DE LA COMPETENCIA	
	COMPETENCIA  I N° 01 (CE1): esar de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, y escrita para comunicarse e interactuar con otras	Utiliza estrategias de escuch     Organiza información de ma     Expresa de manera clara cincluyendo los medios virtuale u otro.		es y laborales, sin estereor les y laborales, de manera hos en forma oral y escr los contextos sociales y la	objetiva y empática. ita y a través de distintos medios, aborales, sin estereotipos de género
Comunicación efectiva (UD) Expr hechos y opiniones en forma oral personas en contextos sociales y la Competencia para la empleabilidad Inglés (UD) Comprender y comur	COMPETENCIA  I N° 01 (CE1): esar de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, y escrita para comunicarse e interactuar con otras borales diversos.	1. Utiliza estrategias de escuch 2. Organiza información de ma 3. Expresa de manera clara c incluyendo los medios virtuale u otro. 4. Interpreta conceptos, idea laboral.  1. Comprende las ideas princi trabajo, en la escuela, durante 2. Interactúa en diversas situac 3. Produce textos sencillos y co	a activa y asertiva en contextos social inera oral y escrita en contextos social inera oral y escrita en contextos social ineca oral y escrita en contextos social ineca oral y escrita en contextos social ineca oral y escrita en contextos y hecis, utilizando el lenguaje de acuerdo a s, sentimientos y hechos provenien pales de textos claros y en lengua es el tiempo de ocio, y a temas actuales ciones y conversaciones que traten ter	es y laborales, sin estereor les y laborales, de manera hos en forma oral y escr los contextos sociales y la tes de distintos medios, tándar referidos a asunto o asuntos de interés perso mas cotidianos de interés iliares o en los que tiene u	objetiva y empática.  ita y a través de distintos medios, aborales, sin estereotipos de género considerando el contexto social y os cotidianos que tienen lugar en el onal o profesional.  personal y profesional.  un interés personal.

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.  Competencia para la empleabilidad N° 04 (CE4): Ética (UD) Establecer relaciones con respecto y justicia en los ámbitos personal,		eficiente y responsable.  2. Evalúa la información de la  3. Contribuye al aprendizaje el	nática y especializadas para respond red, considerando su calidad, fiabilida ntre iguales en medios digitales respe da en la red, añadiendo valor a los re	d y pertinencia. tando fuentes, de manera	·	
		orientada al bien común, en co 2. Contribuye al establecimien obligaciones y de las normas q 3. Aplica los códigos de ética e	radez, integridad y ética en los múlti ontextos sociales y laborales. to de relaciones justas, basadas en el ue aseguren una convivencia democr en su quehacer profesional de maner	respeto de los derechos dática.	de la persona y cumplimiento de las	
1 ' '	ad N° 05 (CE5): lentificar situaciones complejas para evaluar posibles unto de herramientas flexibles que conlleven a la	13. Evalúa nosibles soluciones al problema, teniendo en cuenta criterios de pertiencia, ética, igualidad e inclusión				
sociedad.		contexto social, cultural y prod 2. Analiza la viabilidad de las i social, cultural y productivo. 3. Elabora un plan de acción inclusión.	deas de mejora planteadas en funció para el desarrollo de la innovación, t novación, evaluando los resultados c	n a los recursos, oportun	idades y factibilidad de su contexto ios de pertinencia, ética, igualdad e	
	ad N° 07 (CE7): ar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que	existentes, de manera ética, un 2. Propone el plan de acción	ue generen ideas de proyectos o neg ilizando metodologías que promueva n del emprendimiento, asumiendo s ables, normas establecidas para la pro	un la creatividad e innovac su rol de liderazgo y ton	nando en cuenta principios éticos,	

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.		1	el cumplimiento del plan de acción, y escalamiento de su emprendimient		odologías para la mejora continua,		
		Asume una actitud ética, cri ambiente y los servicios ecosis	tica y propositiva en relación a las acc témicos.	iones y factores de riesgo	que afectan la salud comunitaria, el		
Competencia para la empleabilidad	l N° 08 (CE8): vir de manera ética, autónoma, responsable y		al del desarrollo de actividades produciones a favor del aprovechamiento y				
` '	o y controlando permanente y progresivamente los	3. Desarrolla acciones eco-efic naturales, de acuerdo a su cor	cientes con conciencia ambiental, con Itexto social y laboral.	no el reciclaje, el uso efici	ente de la energía y de los recursos		
impactos ambientales.			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.				
	ar de forma activa en el logro de objetivos y metas s personas con criterio de respeto y justicia, sin	estereotipos de género, étnico 2. Fomenta el reparto equita estereotipos de género, étnico 3. Expresa asertivamente y si tarea, fomentando el espíritu	tivo de tareas en el equipo, de acue	erdo al nivel de dificultad quienes integran su equi os de vista de los demás	l y complejidad de las mismas, sin po, considerando el contexto de la		
		1. Identifica sus fortalezas y de	ebilidades, mostrando disposición a la	s recomendaciones y evalu	uaciones de los otros.		
Competencia para la empleabilidad		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.					
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.		comportamientos éticos orien  4. Desarrolla una cultura de c	convivencia saludable y una cultu tadas al bien común y rechazando las alidad y mejora continua para el logro su entorno local, regional y nacional.	prácticas de corrupción.			
Competencia para la empleabilidad	d N° 11 (CE11):						

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.

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

<sup>\*\*</sup> 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 Capa

MÓDULOS	Tipo de capacidad	Código Capacidad	Verbo	Objeto	Condición	Código Indicador	Verbo	Objeto
		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
					<u> </u>	C1.IL2	Analiza	las características del ambiente acuático.
	Capacidad					C1.IL3	Identifica	los materiales y equipos
Módulo I	técnica					C1.IL4	Formula	el plan de producción
		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
Módulo I	Capacidad técnica					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

						C3.IL3	Diseña	los sistemas de cultivos acuícolas fijos
Módulo I	Capacidad					C3.IL4	Evalúa	los materiales empleados en los sistemas de cultivo
Wioddio	técnica					C3.IL5	Construye	los sistemas de cultivos acuícolas móviles
						C3.IL6	Construye	los sistemas de cultivos acuícolas fijos
								IIIOS
		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
Módulo I	Capacidad técnica					C4.IL3	Realiza	las operaciones de monitoreo del cultivo
	tecilica					C4.IL4	Realiza	procedimientos del manejo sanitario
						C4.IL5	Ejecuta	procedimientos de cosecha
					do acuardo al magnato da las			
		UC2.C5	Ejecutar	el cultivo de crustáceos	de acuerdo al manejo de las especies y etapas del cultivo	C5.IL1	Aplica	las Buenas Prácticas Acuicolas
						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
Módulo I	Capacidad técnica					C5.IL4	Realiza	las operaciones de monitoreo del cultivo
						C5.IL5	Realiza	procedimientos del manejo sanitario
						C5.IL6	Ejecuta	procedimientos de cosecha
			l					

		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		
Módulo I	Capacidad					C1.IL4	Ejecuta	el cultivo de moluscos		
téc	técnica					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 causas de enfermedades y		
		UC3.C2	Formular	raciones balanceadas	según los requerimientos nutricionales de las especies.	C2.IL1	Reconoce	1		
						C2.IL2	Determina	el requerimiento nutricional de las principales especies		
						C2.IL3	Aplica	la tecnología de producción de alimentos balanceados		
Módulo I	Capacidad técnica					C2.IL4	Realiza	formulación y elaboración de raciones para peces y camarones		
	teemed					C2.IL5	Evalua	las características nutricionales de los alimentos balanceados		
						C2.IL6	Realiza	evaluación de costos de producción de alimentos balanceados		
					The second secon			les ferre de dese U. I. I.		
		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		

						C3.IL2	Identifica	las características sexuales de los organismos acuáticos
						C3.IL3	Reconoce	el ciclo sexual de los organismos acuáticos
Módulo I	Capacidad técnica					C3.IL4	Ejecuta	el proceso de reproducción en peces, moluscos y crustáceos
	teemed					C3.IL5	Describe	los caracteres genéticos de los organismos acuáticos
						C3.IL6	Aplica	los conceptos de la genética
		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
						C1.IL2	Prepara	los equipos, materiales y utensilios
Módulo I	Capacidad					C1.IL3	Aplica	las Buenas Prácticas Acuicolas durante la cosecha
Modulo I	técnica							
		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
						C2.IL2	Ejecuta	el presupuesto de costos y gastos
	Capacidad					C2.IL3	Proyecta	utilidades de la producción
Módulo I	técnica					C2.IL4	Realiza	un balance final de la producción
	· · · · ·	I	I					

Módulo I	Сарасідад				
Wioddio	técnica				
	Capacidad				
Módulo I	técnica				
	teemea				
	Capacidad				
Módulo I	técnica				
	teemea				
Módulo I	Capacidad				
Modulo I	técnica				
	Canasidad				
Módulo I	Capacidad				
	técnica				

	Capacidad						
Módulo I	técnica						
	Capacidad						
Módulo I té	técnica						
Módulo I	Capacidad						
Modulo I	técnica						
Módulo I	Capacidad						
Wiodulo i	técnica						
Módulo I	Capacidad						
	técnica						

		CE1. C1. Com	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	C1. I1.	Expresa	conceptos, ideas, sentimientos y hechos en forma oral, en situaciones vinculadas a su entorno personal y profesional
	Capacidad			_	inhoritor	C1.IL2	Interpreta Utiliza	información de manera oral en situaciones vinculadas a su entorno personal y profesional estrategias de escucha activa y
	Empleabilida d					CINES	Ottiliza	asertiva en situaciones vinculadas a su entorno personal y
						C1.IL4	Aplica	los elementos de la comunicación efectiva vinculados a su entorno personal y laboral
								información de manera oral en situaciones vinculadas a su entorno personal y profesional estrategias de escucha activa y asertiva en situaciones vinculadas a su entorno personal y profesional los elementos de la comunicación efectiva vinculados a su entorno
		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.IL1	Lee	vinculados al programa de
						C2.IL2	Organiza	documentación escrita relacionados al programa de
Módulo I	Capacidad Empleabilida d					C2.IL3	Interpreta	el contenido de los textos leídos vinculados al programa de
						C2.IL4	Explica	la información leída en forma

		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.	C3.IL1	Utiliza	las normas en la redacción de documentos académicos y técnicos
						C3.IL2	Procesa	tipos de fuentes bibliográficas y virtuales
Módulo I	Capacidad Empleabilida d					C3.IL3	Redacta	documentos académicos y técnicos relacionados a su programa de estudios
		CE3.C1	Utilizar	aplicaciones y herramientas informáticas para la búsqueda, comunicación y análisis de información	de manera responsable y considerando los principios éticos	C1.IL1	Utiliza	las aplicaciones de internet para la búsqueda de información
						C1.IL2	Utiliza	herramientas web 2.0 para publicar y compartir presentaciones
Módulo I	Capacidad Empleabilida d					C1.IL3	Utiliza	aplicaciones para la comunicación y colaboración
		CE3.C2	Utilizar	software de ofimática de acuerdo al programa de estudios	considerando las necesidades de sistematización de la información.	C2.IL1	Utiliza	procesador de textos en la elaboración de documentos
						C2.IL2	Sistematiza	información utilizando hoja de cálculo
Módulo I	Capacidad Empleabilida					C2.IL3	Realiza	presentaciones de información sistematizada
	d							

			I					
				acciones ecoeficientes que				los fundamentos de ecoeficiencia
		CE8.C1	Realizar	promuevan el cuidado del medio	considerando las normas (ISO	C1.IL1	Analiza	que promueven el cuidado del
		CLO.CI	I Canzai	ambiente en su entorno social y	1400 y otros) medioambientales.	CIMEI	Andnzu	medioambiente en su entorno
				laboral				social v laboral
		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.	C1.IL2	Verifica	los grados de contaminación de su localidad
Módulo I	Capacidad Empleabilida d					C1.IL3	Analiza	la legislación ambiental peruana e internacional y norma ISO 14000
	u					C1.IL4	Formula	propuestas para el cuidado ambiental
						C1.IL5	Diseña	una propuesta medioambiental vinculada a su programa de estudios
						C1.IL6	Promueve	actividades ambientales en su localidad, vinculados al programa de estudios
	Capacidad							
Módulo I	Empleabilida							
	d							
	Capacidad							
Módulo I	Empleabilida							
THOUGH I	d							

			ı					
	Capacidad							los factores de deterioro de los recursos hidrobiológicos análisis físico organoléptico análisis químico y bioquímico análisis microbiológico equipos y materiales para la estiba correcta de los recursos pesqueros procedimientos de manipulación y estiba de pescado
Módulo I	Empleabilida							
Wioddio i	d							
	u							
	Capacidad							
Módulo I	Empleabilida							
Wioddio	d							
	u							
				T	1			
		UC6.C1	Evaluar	la frescura del producto hidrobiológico	para cumplir con los estándares de calidad	C1.IL1	Identifica	
						C1.IL2	Realiza	análisis físico organoléptico
	Capacidad					C1.IL3	Realiza	análisis químico y bioquímico
Módulo II	técnica					C1.IL4	Realiza	análisis microbiológico
		UC6.C2	Realizar	procedimientos de manipulación y estiba de los recursos	cumpliendo las especificaciones técnicas y normativas vigente.	C2.IL1	Acondiciona	estiba correcta de los recursos
						C2.IL2	Realiza	
Mádula II	Capacidad					C2.IL3	Realiza	procedimientos de manipulación y estiba de moluscos y crustáceos

IVIOUUIO II	técnica					C2.IL4	Acondiciona	los productos para su transporte a los centros de venta
		UC6.C3	Realizar	procedimientos primarios de productos pesqueros	según las exigencias del consumidor y estándares de calidad	C3.IL1	Realiza	el tipo de corte establecido
						C3.IL2	Elabora	productos pesqueros refrigerados
						C3.IL3	Elabora	productos pesqueros salado
Módulo II	Capacidad técnica					C3.IL4	Elabora	productos pesqueros ahumados
						C3.IL5	Elabora	productos pesqueros anchoado
		UC7.C1	Evaluar	el valor nutricional de los productos pesqueros	Para establecer la función alimentaria y nutricional	C1.IL1	Describe	el concepto de bromatología y nutrición
						C1.IL2	Determina	el aporte nutricionales de los productos pesqueros
						C1.IL3	Describe	la estructura química de las proteínas, carbohidratos, lípidos y vitaminas
Módulo II	Capacidad técnica					C1.IL4	Determina	la composición química de los recursos hidrobiológicos
						C1.IL5	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.IL1	Demuestra	el proceso de transferencia de calor, los cambios de fase y sus unidades de medida,
						C2.IL2	Determina	las características de los tipos de hielo

						C2.IL3	Describe	las características de la refrigeración mecánica,
Módulo II	Capacidad					C2.IL4	Opera	equipos y maquinarias en la industria del congelado
IVIOGUIO II	técnica					C2.IL5	Realiza	Congelado de productos pesqueros
						C2.IL6	Realiza	la comercialización de productos pesqueros refrigerados y congelados
		UC7.C3	Elaborar	pastas y embutidos a base de pulpa de pescado	de acuerdo con el método y tipo de operación	C3.IL1	Describe	los fundamentos de pastas y embutidos de pescado
						C3.IL2	Ejecuta	el procesamiento de pastas y embutidos de pescado
						C3.IL3	Selecciona	materiales y utensilios en la manipulación del transporte, conservación y almacenamiento
Módulo II	Capacidad técnica					C3.IL4	Opera	equipos y maquinarias en la producción de pastas y embutidos de pescado
						C3.IL5	Realiza	la evaluación de calidad del producto
						C3.IL6	Realiza	la comercialización de pastas y embutidos de pescado
		UC7.C4	Elaborar	conservas a base de recursos hidrobiológicos	respetando los procedimientos tecnológicos y normativa vigente	C4.IL1	Describe	los fundamentos en la producción de conservas de pescado
						C4.IL2	Realiza	el procesamiento de conserva de enlatadas
	Capacidad					C4.IL3	Opera	equipos y maquinarias para la producción de conserva
Módulo II	técnica					C4.IL4	Aplica	protocolos de calidad y seguridad en la producción
						C4.IL5	Realiza	comercialización de conserva de pescado

		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
Módulo II	Capacidad					C5.IL3	Elabora	harina de pescado
Guaic II	técnica					C5.IL4	Realiza	operaciones en la producción de aceite de pescado
						C5.IL5	Evalúa	la calidad de harina y aceite de pescado
								lan annahariation and a lan
		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
Módulo II	Capacidad					C6.IL3	Elabora	ensilado a base de pescado
Modulo II	técnica					C6.IL4	Elabora	Gel a base de pescado
						C6.IL5	Utiliza	el Cuero de pescado
		UC8.C1	Operar	equipos y maquinaras 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
Módulo II	Capacidad					C1.IL3	Opera	equipos envasadoras en material de vidrio
	técnica					C1.IL4	Opera	equipos de envasado en sacos

		1	1					
				I	según normativa y			el envasado, empaque y
		UC8.C2	Realizar	el envasado y etiquetado de	especificaciones técnicas	C2.IL1	Realiza	etiquetado de productos en
				productos pesqueros y acuícolas	establecidas			bolsas al vacío
					1			envasado y etiquetado de
						C2.IL2	Realiza	productos enlatados
								envasado y etiquetado de
						C2.IL3	Realiza	productos pesqueros en material
Módulo II	Capacidad							de vidrio
Wioddio II	técnica					C2.IL4	Realiza	proceso de ensaque de harina de
						CZ.IL4	RediiZd	pescado
					1			
				operaciones de almacenamiento	para garantizar el flujo adecuado			las características de almacenes
		UC8.C3	Realizar	en los procesos pesqueros y	de los bienes.	C3.IL1	Describe	para productos pesqueros
				acuicolas	de los bieries.			para productos pesqueros
				ı				procedimientos de
						C3.IL2	Realiza	almacenamiento de productos
								curados
								procedimientos de
						C3.IL3	Realiza	almacenamiento de conservas de
	Capacidad							pescado
Módulo II	técnica							procedimientos de
	teernea					C3.IL4	Realiza	almacenamiento de harina y
								aceite pescado
						C3.IL5	Realiza	procedimientos de
								almacenamiento de piensos
						C3.IL6	Ejecuta	programa de control de plagas
Módulo II	Capacidad							
IVIOUUIO II	técnica							

Módulo II	Capacidad				
Modulo II	técnica				
	Capacidad				
Módulo II	técnica				
	tecnica				
Módulo II	Capacidad				
Wiodulo II	técnica				
	Capacidad				
Módulo II	técnica				
	CCCITICA				
	Capacidad				
Módulo II	Capacidad				
	técnica				

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

						C2.IL2	Procesa	textos cortos en inglés relacionados a su programa de estudios
Módulo II	Capacidad Empleabilida d					C2.IL3	Comunica	la información leída de forma oral
	, a							
		CE2.C3	Comunicar	en forma verbal y escrita documentos vinculados al programa de estudios en idioma inglés, de manera presencial y	relacionando de forma lógica ideas y conceptos, utilizando los recursos pertinentes.	C3.IL1	Elabora	textos escritos básicos
Módulo II	Capacidad Empleabilida			virtual		C3.IL2	Traduce	textos relacionados a su programa de estudios al idioma inglés
	d							
		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.I1	Identifica	los principios y valores éticos y deontológicos
						C1.I2	Actúa	con honestidad, honradez, integridad en su rol como estudiante,
	Capacidad					C1.I3	Aplica	los códigos de ética en su quehacer profesional de manera autónoma,
Módulo II	Empleabilida d					C1.I4	Actúa	correcta y éticamente desde los múltiples roles que como persona asume

		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
Módulo II	Capacidad Empleabilida					C2.I2	Establece	en acuerdo con otras personas, tareas y objetivos
cualc ii	d					C2.I3	Demuestra	respeto por la diversidad y dignidad de las personas
		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
	Capacidad				'	C1.I2	Caracteriza	las causas y consecuencias de situaciones o problemas del área de desempeño
Módulo II	Empleabilida d							
		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
Módulo II	Capacidad Empleabilida					C2.I2	Propone	alternativas de solución efectiva del problema
Modulo II	d							

Módulo II	Capacidad Empleabilida d						
Módulo II	Capacidad Empleabilida d						
Módulo II	Capacidad Empleabilida d						
		UC1.C1	Aplicar	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		el monitoreo de los parámetros de control de Calidad en el procesamiento de productos pesqueros
Módulo III	Capacidad				C1.IL4	Ejecuta	los procedimientos de los sistemas de aseguramiento de la inocuidad
	técnica				C1.IL5	Aplica	los pre requisitos del HACCP
					C1.IL6	Elabora	El plan HACCP

			I					
		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
Módulo III	Capacidad técnica					C2.IL4	Describe	los tipos de Contaminación y vías de transmisión por microrganismos
						C2.IL5	Aplica	técnicas de cultivo para la identificación de micro organismos
						C2.IL6	Reconoce	microorganismos benéficos
		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
	Capacidad					C3.IL3	Aplica	los principios del sistema Integrado de Gestión
Módulo III	técnica					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 estadíos

						C1.IL3	Realiza	control poblacional
Módulo III	Capacidad técnica					C1.IL4	Realiza	control sanitario del sistema de cultivo
						C1.IL5	Realiza	control sanitario de las especies
		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
Módulo III	Capacidad					C2.IL3	Supervisa	el cumplimiento de los procedimientos de bioseguridad
Woddio III	técnica					C2.IL4	Verifica	el manejo de registros en los centros de producción acuícola
				ı	I			
		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
Módulo III	Capacidad técnica					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

			I					
		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
					1	C1.IL2	Promueve	la comercialización de productos pesqueros y acuícola
Módulo III	Capacidad técnica					C1.IL3	Identifica	nuevos mercados
		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
Módulo III	Capacidad técnica					C2.IL3	Determina	los costos de distribución
	teernea							
		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
Módulo III	Capacidad técnica					C3.IL3	Clasifica	las partidas arancelarias
		I	I					

Módulo III	Capacidad					
Wioddio III	técnica					
Módulo III	Capacidad					
Wiodalo III	técnica					
	Capacidad					
Módulo III	técnica					
	tecnica					
0.04 - 1 111	Capacidad					
Módulo III	técnica					
Módulo III	Capacidad					
Wiodulo III	técnica					
		. '	•			

	Canasidad				
Módulo III	Capacidad				
	técnica				
	Capacidad				
Módulo III	tánciau				
	técnica				
	Capacidad				
Módulo III	técnica				
	tecilica				
	Capacidad				
Módulo III	técnica				
Módulo III	Capacidad				
Widuald III	técnica				
		'			

		I	I					
Módulo III	Capacidad							
Wioddio III	técnica							
				1	1			
		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.	C1.l1	Explora	su entorno
	Capacidad					C1.I2	Analiza	su entorno laboral aplicando las técnicas e instrumentos de observación
Módulo III	Empleabilida d					C1.I3	Analiza	la viabilidad de las ideas de mejora planteadas
		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.	C2.l1	Plantea	el esquema del proyecto de innovación tecnológica
	Capacidad					C2.I2	Diseña	un prototipo de la innovación tecnológica aplicada
Módulo III	Empleabilida d					C2.I3	Propone	la transferencia tecnológica a la sociedad evaluando los resultados de la aplicación en el mercado laboral y su funcionalidad
			l					

		l	I					
		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
	Capacidad					C1.I2	Interpreta	la rentabilidad de un negocio haciendo uso de parámetros empresariales
Módulo III	Empleabilida d					C1.I3	Prioriza	la actividad económica de mayor rentabilidad y sostenibilidad
				I				
		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
	Capacidad					C2.I2	Elabora	un plan de producción, organización y financiamiento
Módulo III	Empleabilida d					C2.I3	Implementa	el plan de negocios de manera piloto
	Capacidad							
Módulo III	Empleabilida							
	d							
		1	I					

Módulo III	Capacidad Empleabilida d				
Módulo III	Capacidad Empleabilida d				
Módulo III	Capacidad Empleabilida d				
Módulo III	Capacidad Empleabilida d				
Módulo III	Capacidad Empleabilida d				

	Capacidad					
Módulo IV	capacidad . , .					
	técnica					
Módulo IV	Capacidad					
IVIOUUIO IV	técnica					
	Capacidad					
Módulo IV	técnica					
	tecilica					
	Capacidad					
Módulo IV	Capacidad					
	técnica					
Módulo IV	Capacidad					
IVIOUUIO IV	técnica					

0.44-11-104	Capacidad						
Módulo IV	técnica						
					I		
Módulo IV	Capacidad						
Modulo IV	técnica						
Módulo IV	Capacidad						
IVIOUUIO IV	técnica						
	Conneided						
Módulo IV	Capacidad						
	técnica						
	Capacidad						
Módulo IV	Capacidad técnica						
	técnica						

	Capacidad							
Módulo IV	técnica							
	tecnica							
Módulo IV	Capacidad							
	técnica							
Módulo IV	Capacidad							
	técnica							
Módulo IV	Capacidad							
	técnica							
Módulo IV	Capacidad							
	técnica							

	Capacidad					
Módulo IV	Capacidad					
	técnica					
Módulo IV	Capacidad técnica					
	técnica					
Módulo IV	Capacidad					
IVIOdulo IV	técnica					
	Capacidad					
Módulo IV	técnica					
	Capacidad					
Módulo IV	técnica					
	Capacidad					
ΜόdυΙο ΙV	Fmnleahilida					

1110001011	Linkicasinaa						
	ď						
	u						
	Capacidad						
Módulo IV	Empleabilida						
Wiodaio	d						
	u						
	Capacidad						
Módulo IV	Empleabilida						
Wiodaio	d						
	Capacidad						
Módulo IV	Empleabilida						
	d				_		
	Capacidad						
Módulo IV							
	d						
	Capacidad						
Módulo IV	Fmnleahilida						
· WIGHTING IV	·······························	'					

11100010 11	Limpicabiliaa							
	d							
	Capacidad Empleabilida							
Módulo IV	Empleabilida	a						
	ď							
	u u							
	Capacidad lo IV Empleabilida d							
Módulo IV								
	, and	~						
	Capacidad							
Módulo IV	Empleabilida							
	d							
	Capacidad							
	Capacidad							
Módulo IV								
	d							

	Capacidad				
Módulo V	técnica				
	tecnica				
	Campaidad				
Módulo V	Capacidad				
	técnica				
Módulo V	Capacidad				
	técnica				
Módulo V	Capacidad				
	técnica				
Módulo V	Capacidad				
	técnica				
Módulo V	Capacidad				

IVIUUUIU V						
	técnica					
Módulo V	Capacidad					
	técnica					
	Capacidad					
Módulo V	técnica					
	tecilica					
	Capacidad					
Módulo V	técnica					
Módulo V	Capacidad					
	técnica					
	Capacidad					
Módulo V	técnica					
	tecnica					

	Capacidad				
Módulo V	técnica				
	tecilica				
Módulo V	Capacidad				
Wiodulo V	técnica				
	Capacidad				
Módulo V	técnica				
	Capacidad				
Módulo V	técnica				
	tecnica				
Módulo V	Capacidad				
	técnica				

	Capacidad						
Módulo V	técnica						
	tecilica						
	Capacidad						
Módulo V	técnica						
	teernea						
Módulo V	Capacidad						
iviodulo v	técnica						
	Composide I						
Módulo V	Capacidad						
	técnica						
	Capacidad						
Módulo V	Empleabilida						
	d Empleabilida						

		ı			
	Capacidad				
Módulo V	Empleabilida				
	d				
	Capacidad				
Módulo V	Empleabilida				
	d				
	u				
	Capacidad				
Módulo V	Empleabilida				
	d d				
	Capacidad				
Módulo V	Empleabilida				
	d				
	Capacidad				
Módulo V	Empleabilida				
	d				

	Capacidad					
Módulo V	Empleabilida					
	d					
	u					
	Capacidad					
Módulo V	Empleabilida					
iviodulo v	Empleabilida					
	d					
	Capacidad					
Módulo V	Empleabilida					
	d					
	Capacidad					
Módulo V	Empleabilida					
	d					
Módulo VI	Capacidad					
Wiodulo VI	técnica					
		'				

Módulo VI	Capacidad					
Modulo VI	técnica					
	Capacidad					
Módulo VI	técnica					
	tecnica					
	Capacidad					
Módulo VI	Capacidad					
	técnica					
	Compoided					
Módulo VI	Capacidad técnica					
	técnica					
Módulo VI	Capacidad					
1710ddio VI	técnica					
		'				

	Canasidad						
Módulo VI	Capacidad						
	técnica						
Módulo VI	Capacidad						
	técnica						
		ad a					
Módulo VI	Capacidad						
Wiodulo VI	técnica						
Módulo VI	Capacidad						
WOULD VI	técnica						
Módulo VI	Capacidad técnica						
ivioaulo VI							

	Capacidad técnica						
Módulo VI	tácnica						
	tecilica						
		pacidad					
	C						
Módulo VI	Capacidad						
	técnica						
		apacidad técnica					
N 4 4 - 1 - 1 - 1 / 1	Capacidad						
Módulo VI	técnica						
	Capacidad						
Módulo VI	técnica						
	tecnica						
	Capacidad técnica						
Módulo VI							
IVIOGUIO VI							

	Capacidad									
Módulo VI	técnica									
	tecilica									
	Capacidad									
Módulo VI	técnica									
	teernea									
		Capacidad técnica								
	Capacidad		lad a							
Módulo VI	técnica									
Módulo VI	Capacidad									
Wiodulo VI	técnica									
	Capacidad Empleabilida d									
Módulo VI										
WIOGUIO VI										

	Capacidad	,										
Mádula VI	Módulo VI Empleabilida											
IVIOGGIO VI												
	d											
	Capacidad											
Módulo VI	Empleabilida											
	d											
	Capacidad											
N 4 4 - 1 - 1 - 1 / 1	Capacidad	d da										
Modulo VI	Empleabilida											
	d											
	Capacidad											
Módulo VI	Empleabilida											
	d											
	Capacidad Empleabilida d											
Módulo VI												

	Capacidad							
Mádula VI	Empleabilida							
IVIOGUIO VI								
	d							
	Cid-d							
	Capacidad							
Módulo VI	Empleabilida							
	d							
		a						
	Capacidad							
Módulo VI	Empleabilida							
	d							
	Capacidad I Empleabilida d							
Módulo VI								

## cidad

Condición	ciones 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		

aplicando programas de autocad	
según costos y beneficios	
según el plan de producción establecida	
según el plan de producción establecida	
estableciad	
e acuerdo al requerimiento de la especie a cultivar.	UC2.C4 Ejecutar el cultivo de peces de acuerdo al manejo de las especies y eta del cultivo
ara optimizar la sobrevivencia de la especie a sembrar	
para garantizar el mayor rendimiento en la producción de peces.	
para evitar enfermedades en el	
cultivo de peces. garantizando la inocuidad de los	
productos.	
para garantizar la inocuidad en el cultivo de crustáceos	UC2.C5 Ejecutar el cultivo de crustáceos de acuerdo al manejo de las especies etapas del cultivo
de acuerdo al requerimiento de la especie a cultivar.	
para minimizar la mortandad de las post larvas	
para garantizar el mayor rendimiento en la producción de crustáceos.	
para evitar enfermedades en el	
cultivo de crustáceos.	
garantizando la inocuidad de los	
productos.	

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

para explicar la fisiología de la	
reproducción	
para determinar la influencia de	
los factores endógenos y	
exógenos	
para lograr una reproducción	
acuícola eficaz	
para el manejo de las técnicas de	
reproducción y reversión sexual	
para la preservación de los	
organismos acuáticos	
para determinar el cronograma y	UC4.C1 Realizar operaciones de cosecha y manipulación de los recursos
la cantidad de cosecha.	hidrobiológicos de acuerdo a la especie cultivada y las Buenas Prácticas Acuíco
según la especie a cosechar	
para garantizar la inocuidad del	
producto	
en función de la rentabilidad de la	UC4.C2 Calcular los costos de operaciones de cosecha de los productos acuícol
producción.	considerando el hábitat acuático, condiciones sanitarias y normativa
	correspondiente.
según lo establecido en el plan de	
producción	
utilizando las herramientas	
financieras	
indicando la rentabilidad de la	
actividad.	

-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
-	
L	
-	
l L	
-	
-	
-	
-	

respetando la interculturalidad	
lingüística.	
	CE1. C1. Comunicar conceptos, ideas, opiniones, sentimientos y hechos profesior
	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.
utilizando tècnicas de	
comunicación y reconociendo la	
intención de su interlocutor	
sin estereotipos de género u	
otros.	
teniendo en cuenta la intención	
comunicativa.	
haciendo uso de estrategias	
efectivas de comprensión lectora.	CE1.C2 Interpretar la información, proveniente de medios físicos y virtuales,
erectivas de comprensión lectora.	relacionados al programa de estudios, proveniente de medios físicos o virtuales
	utilizando estrategias efectivas de comprensión y organización de la información
	comunicándola a través de diferentes formas.
de manera objetiva.	
empleando recursos y estrategias	
de comprensión lectora.	
utilizando técnicas y formatos en	
forma clara y empática	

relacionados a su programa de estudios.	CE1.C3 Redactar documentos académicos y técnicos relacionados a su programa o estudios haciendo uso de un lenguaje coherente, respetando la probidad académica y respetando la propiedad intelectual.
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	
aplicando criterios para la selección de información y respecto a la propiedad intelectual relacionadas a su especialidad.	CE3.C1 Utilizar aplicaciones y herramientas informáticas para la búsqueda, comunicación y análisis de información de manera responsable y considerando le principios éticos
de acuerdo a la necesidad de información, con responsabilidad y ética profesional	
teniendo en cuenta los requerimientos del contexto laboral y los formatos vinculados	CE3.C2 Utilizar software de ofimática de acuerdo al programa de estudios considerando las necesidades de sistematización de la información.
de manera eficiente, vinculados al programa de estudios.	
de calidad y vinculados al programa de estudios.	

	CE8.C1 Realizar acciones ecoeficientes que promuevan el cuidado del medio
considerando las normas (ISO y otros) medioambientales.	ambiente en su entorno social y laboral considerando las normas (ISO 1400 y otro medioambientales. CE8.C2 Realizar acciones que promuevan una cultura ambient en su entorno social y cultural utilizando técnicas de prevención. promoción y
teniendo en cuenta el desarrollo	
de actividades de su entorno	
personal y vinculados a su	
programa de estudios.	
programa de estudios.	
de sistemas de gestión ambiental	
promoviendo el desarrollo	
sostenible y sustentable.	
incorporando medidas y acciones	
ecoeficientes y en concordancia	
con la normativa vigente.	
proponiendo soluciones en	
cultura ambiental.	

para cumplir con los estándares	
Inara cumpur con los estandares	
	III(6 (1 Evaluar la trescura del producto hidrohiologico para cumplir con los
de calidad establecido en la	UC6.C1 Evaluar la frescura del producto hidrobiológico para cumplir con los
de calidad establecido en la	UC6.C1 Evaluar la frescura del producto hidrobiologico para cumplir con los estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso.	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso.	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos,	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa.	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la normativa.	estándares de calidad  UC6.C2 Realizar procedimientos de manipulación y estiba de los recursos
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la	estándares de calidad
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la normativa.	estándares de calidad  UC6.C2 Realizar procedimientos de manipulación y estiba de los recursos
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la normativa. cumpliendo normativa sanitaria según lo establecido en los	estándares de calidad  UC6.C2 Realizar procedimientos de manipulación y estiba de los recursos
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la normativa.	estándares de calidad  UC6.C2 Realizar procedimientos de manipulación y estiba de los recursos
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la normativa. cumpliendo normativa según lo establecido en los protocolos del centro de	estándares de calidad  UC6.C2 Realizar procedimientos de manipulación y estiba de los recursos
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la normativa. cumpliendo normativa sanitaria según lo establecido en los protocolos del centro de producción	estándares de calidad  UC6.C2 Realizar procedimientos de manipulación y estiba de los recursos
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la normativa. cumpliendo normativa sanitaria según lo establecido en los protocolos del centro de producción según lo establecido en los	estándares de calidad  UC6.C2 Realizar procedimientos de manipulación y estiba de los recursos
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la normativa.  cumpliendo normativa sanitaria según lo establecido en los protocolos del centro de producción según lo establecido en los protocolos del centro de	estándares de calidad  UC6.C2 Realizar procedimientos de manipulación y estiba de los recursos
de calidad establecido en la normativa para determinar el grado frescura del recurso. de acuerdo a los criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa. de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la normativa.  cumpliendo normativa sanitaria según lo establecido en los protocolos del centro de producción según lo establecido en los	estándares de calidad  UC6.C2 Realizar procedimientos de manipulación y estiba de los recursos

aplicando principios de la cadena de frío	
para obtener el producto requerido.	UC6.C3 Realizar procedimientos primarios de productos pesqueros según la exigencias del consumidor y estándares de calidad
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	
	UC7.C1 Evaluar el valor nutricional
para valorar el aporte nutricional	de los productos pesqueros
de los alimentos	Para establecer la función alimentaria y nutricional
	Para establecer la funcion alimentaria y nutricional
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	UC7.C2 Realizar procesos de refrigeración y congelado de productos pesqua aplicando los procedimientos establecidos y normativa correspondiente
para la conservación de recursos	
hidrobiológicos.	

para la conservación de recursos	
hidrobiológicos.	
en el proceso de congelado de	
recursos hidrobiológicos.	
considerando el flujograma y las	
buenas prácticas de manufactura.	
aplicando principios de inocuidad	
para su aplicación en la producción	UC7.C3 Elaborar pastas y embutidos a base de pulpa de pescado de acuerdo con método y tipo de operación
basado en tecnologías	
innovadoras de producción	
para su empleo en la producción	
considerando sus características	
técnicas y funcionamiento	
correcto en el procesamiento	
de acuerdo al protocolo y la	
normatividad	
atendiendo las condiciones del	
mercado	
de acuerdo a las etapas del flujo	UC7.C4 Elaborar conservas a base de recursos hidrobiológicos respetando los
del proceso	procedimientos tecnológicos y normativa vigente
cumpliendo los estándares y	
normativas de producción	
considerando sus características	
técnicas y funcionamiento	
· '	
correcto en el procesamiento	
para garantizar la inocuidad del	
producto	
de acuerdo a las condiciones del	
mercado	

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

cumpliendo las especificaciones técnicas
cumpliendo las especificaciones técnicas
cumpliendo las especificaciones técnicas
cumpliendo las especificaciones técnicas
que cumplan los requisitos óptimos de almacenamiento
para garantizar la inocuidad del producto
para garantizar la inocuidad del producto
para garantizar los estándares de calidad
para mantener la calidad y la vida útil de los piensos
cumpliendo protocolos de higiene y sanidad

ı l	

aplicando vocabulario y	
gramática del idioma inglés, en	
"	CE2.C1 Comunicar información personal, conceptos, ideas, sentimientos y hechos,
contextos sociales y laborales	en el idioma inglés, de manera presencial y virtual aplicando gramática y
vinculados al programa de	vocabulario técnico sin estereotipo de género.
estudios y haciendo uso de las	
tecnologías	
en forma clara en idioma ingles,	
en contextos sociales y laborales	
vinculados al programa de	
estudios	
con asertividad, sin estereotipos	
de género u otros, en contextos	
sociales y laborales al programa	
de estudios.	
extrayendo las ideas principales	
	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.
	The state of the s

utilizando el vocabulario técnico.	
aplicando vocabulario y gramática	
del idioma inglés, en contextos	
sociales y laborales relacionados	
al programa de estudios.	
utilizando vocabulario técnico	
vinculado al programa de	CE2.C3 Comunicar en forma verbal y escrita documentos vinculados al programa
estudios.	de estudios en idioma inglés, de manera presencial y virtual relacionando de forma
	lógica ideas y conceptos, utilizando los recursos pertinentes.
con pertinencia contextual y	
cultural.	
en el marco de sus relaciones sociales y laborales.	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.
fomentando una cultura	
transparente, orientada al bien	
común en su contexto social.	
con responsabilidad haciendo uso	
eficiente de los recursos.	
fomentando una cultura	
transparente anti corrupción,	
orientada al bien común y a la	
ética profesional.	

para la optimización de sus relaciones interpersonales	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
donde se evidencie la inclusión, participación y búsqueda del bien común.	
en su cotidianeidad.	
considerando sus características y efectos	CE5.C1 Identificar situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios considerando los objetivos del área de desempeño.
analizando la información disponible	
considerando el problema identificado y su eficacia de acción.	CE5.C2 Plantear alternativas de soluciones a situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios considerando los objetivos del área de desempeño.
teniendo en cuenta hechos,	
referentes de fuentes	
bibliográficas y las herramientas	
de apovo.	

para garantizar la calidad de los	
	UC1 C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la
productos en la industria	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la
productos en la industria pesquera	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera para determinar la calidad de la	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera para determinar la calidad de la	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera para determinar la calidad de la materia prima	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera para determinar la calidad de la materia prima para garantizar los estándares de	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera para determinar la calidad de la materia prima	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera para determinar la calidad de la materia prima para garantizar los estándares de	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera para determinar la calidad de la materia prima para garantizar los estándares de calidad del producto	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera para determinar la calidad de la materia prima para garantizar los estándares de calidad del producto de acuerdo a lo establecido en las	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera para determinar la calidad de la materia prima para garantizar los estándares de calidad del producto	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera para determinar la calidad de la materia prima  para garantizar los estándares de calidad del producto  de acuerdo a lo establecido en las normativas correspondientes	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera para determinar la calidad de la materia prima  para garantizar los estándares de calidad del producto  de acuerdo a lo establecido en las normativas correspondientes  para prevenir peligros	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera para determinar la calidad de la materia prima  para garantizar los estándares de calidad del producto  de acuerdo a lo establecido en las normativas correspondientes  para prevenir peligros	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera  para determinar la calidad de la materia prima  para garantizar los estándares de calidad del producto  de acuerdo a lo establecido en las normativas correspondientes  para prevenir peligros significativos durante el proceso	UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera  para determinar la calidad de la materia prima  para garantizar los estándares de calidad del producto  de acuerdo a lo establecido en las normativas correspondientes  para prevenir peligros significativos durante el proceso de productos pesqueros	inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera  para determinar la calidad de la materia prima  para garantizar los estándares de calidad del producto  de acuerdo a lo establecido en las normativas correspondientes  para prevenir peligros significativos durante el proceso	inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera  para determinar la calidad de la materia prima  para garantizar los estándares de calidad del producto  de acuerdo a lo establecido en las normativas correspondientes  para prevenir peligros significativos durante el proceso de productos pesqueros  Para identificar los Puntos Críticos	inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera  para determinar la calidad de la materia prima  para garantizar los estándares de calidad del producto  de acuerdo a lo establecido en las normativas correspondientes  para prevenir peligros significativos durante el proceso de productos pesqueros  Para identificar los Puntos Críticos de Control y los peligros en el	inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera  para determinar la calidad de la materia prima  para garantizar los estándares de calidad del producto  de acuerdo a lo establecido en las normativas correspondientes  para prevenir peligros significativos durante el proceso de productos pesqueros  Para identificar los Puntos Críticos de Control y los peligros en el procesamiento de productos	inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera  para determinar la calidad de la materia prima  para garantizar los estándares de calidad del producto  de acuerdo a lo establecido en las normativas correspondientes  para prevenir peligros significativos durante el proceso de productos pesqueros	inocuidad de los productos pesqueros
productos en la industria pesquera  para determinar la calidad de la materia prima  para garantizar los estándares de calidad del producto  de acuerdo a lo establecido en las normativas correspondientes  para prevenir peligros significativos durante el proceso de productos pesqueros  Para identificar los Puntos Críticos de Control y los peligros en el procesamiento de productos	inocuidad de los productos pesqueros

para evitar los efectos negativos UC1.C2 Identificar los tipos de microorganismos y sus características en los en los productos pesqueros productos pesqueros para garantizar la inocuidad de 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 UC1.C3 Aplicar procedimientos estandarizados de gestión de la calidad según Continua (PHVA) normativa correspondiente 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 UC5.C1 Realizar los procedimientos de monitoreo durante las actividades acuícolas cultivo aplicando los principios de las BPA para verificar la adecuada conversión alimenticia

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

según la demanda del consumidor	UC9.C1 Aplicar principios de marketing para posicionar los productos pesqui acuícolas en el 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	UC9.C2 Determinar costos de Distribución de productos pesqueros y acuícol para colocar eficientemente las mercancías
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	UC9.C3 Ejecutar los procedimientos de comercialización de productos pesqu
correspondiente	acuícolas para introducir eficazmente los productos en el sistema de distribu
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	
HOHHIGUVA	

I	I

1 [	
-	
-	
1 [	
1 -	
-	
1 [	
1 -	
-	
l L	
1 1	
j L	
1 1	
-	
Į L	
[	
l l	
-	
-	
1 [	
1 1	

para identificar ideas de mejora significativas u originales a problemas, necesidades u oportunidades de su contexto social, cultural y productivo.	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.
para la identificación del problema de estudio, orientado a la innovación tecnológica.	
en función a los recursos, oportunidades y factibilidad de su contexto social, cultural y productivo.	
considerando el propósito y solución del problema central identificado.	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.
teniendo en cuenta la metodología, diseños experimentales, sistemas de registro, factores y variables a estudiar.	
teniendo en cuenta la responsabilidad social de las instituciones educativas de Educación superior	

aplicando los principios económicos empresariales fundamentales.
para jerarquizar la oportunidad económica.
para el desarrollo de un plan de negocios.
considerando la normativa vigente.
evaluando la ubicación, fuentes de financiamiento y costos.
evaluando el resultado.

-	
l l	

ı ı
l I

1 г	
⊢	
1	
1 -	
1	
1 г	
⊢	
1	
1 -	
1 -	
⊢	
1 -	
⊢	
1 -	
1	
⊢	
1 г	
⊢	
l L	
ΙГ	
⊢	
-	
-	
-	

1	

1 H	
l –	
4 ⊢	
4 ⊢	
1 -	
l –	
1 -	
1 <b>-</b>	
1 L	
1 -	
. ∟	
l –	
l –	
l –	
- ⊢	
1 -	
1	

1 [	
1 1	
1 [	
1 1	
1 [	
1 1	
1 [	
1 1	
1 1	
- I	
j l	
1 1	
- I	
j l	
[	
1 1	
- H	
1 [	
1 1	

1 Г	
l 1	
-	
1 Г	
1 Г	
1 -	
-	
1 Г	
1 1	
l -	
l L	
1 1	
-	
1 1	
-	
l L	
1	
-	
-	
l L	
1 1	
l L	
-	
-	
-	
-	
-	

	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_

1 Г	
l  -	
-	
l L	
1 -	
l  -	
l L	
1 -	
l  -	
I F	
1 -	
-	
1 -	
- ⊢	
1 -	
1 -	
-	
. ⊢	
l L	
1 -	
1 -	
-	
l L	
1	
l L	
Г	
1 -	
{	
]	
-	
-	
ı F	
1 🖢	
] [	
-	
-	
l L	
1 -	
-	

1 [	
-	
-	
1 [	
1 -	
-	
1 [	
1 -	
-	
l L	
1 1	
j L	
1 1	
-	
Į L	
[	
l l	
-	
-	
1 [	
1 1	

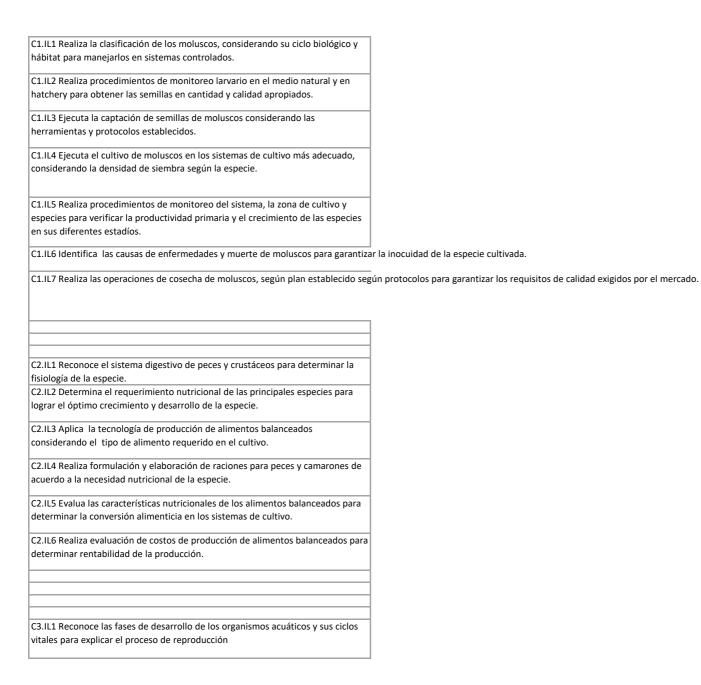
Г	
-	
Г	
-	
-	
L	
Г	
-	
-	
Г	
-	
-	
L	
<u> </u>	
L	
Г	
-	
-	
L	
Г	
-	
_	
-	
L	
Г	
-	
-	
-	
T	
-	
Г	
-	
J-	
L	
Г	
-	
-	
L	
Г	
-	
-	
L	
Г	
-	
-	
L	
-	
-	

Г	
_	
-	
-	
Г	
-	
-	
L	
-	
L	
Γ	
-	
L	
-	
L	
-	
-	
Г	
-	
-	
L	
-	
L	
-	
-	
F	
-	
Г	
-	
Γ	
-	
L	
Γ	
-	
L	
Γ	
-	
L	
F	
L	

_	
_	
-	
-	
-	
_	
<u> </u>	
_	
<u> </u>	
_	
<u> </u>	

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 acuícola
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
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
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 mayo
rendimiento en la producción de peces.
C4.IL4 Realiza procedimientos del manejo sanitario para evitar enfermedades e
el cultivo de peces.
C4.IL5 Ejecuta procedimientos de cosecha garantizando la inocuidad de los productos.
broductos.
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 larv
C5.IL4 Realiza las operaciones de monitoreo del cultivo para garantizar el mayo
rendimiento en la producción de crustáceos.
C5.IL5 Realiza procedimientos del manejo sanitario para evitar enfermedades e
el cultivo de crustáceos.
C5.IL6 Ejecuta procedimientos de cosecha garantizando la inocuidad de los productos.
productos.



C3.IL2 Identifica las características sexuales de los organismos acuáticos para
explicar la fisiología de la reproducción
C3.IL3 Reconoce el ciclo sexual de los organismos acuáticos para determinar la
influencia de los factores endógenos y exógenos
C3.IL4 Ejecuta el proceso de reproducción en peces, moluscos y crustáceos para
lograr una reproducción acuícola eficaz
C3.IL5 Describe los caracteres genéticos de los organismos acuáticos para el
manejo de las técnicas de reproducción y reversión sexual
C3.IL6 Aplica los conceptos de la genética para la preservación de los
organismos acuáticos
C1.IL1 Realiza el control biológico y biométrico en el cultivo para determinar el
cronograma y la cantidad de cosecha.
C1.IL2 Prepara los equipos, materiales y utensilios según la especie a cosechar
C1 II 2 Antico los Duenos Dyésticos Asuiceles duyante la casache neve agrentico lo
C1.IL3 Aplica las Buenas Prácticas Acuicolas durante la cosecha para garantizar la
inocuidad del producto
C2.IL1 Formula el presupuesto de las operaciones de cosecha en función de la
rentabilidad de la producción.
C2.IL2 Ejecuta el presupuesto de costos y gastos según lo establecido en el plan
de producción
C2.IL3 Proyecta utilidades de la producción utilizando las herramientas
financieras
C2.IL4 Realiza un balance final de la producción indicando la rentabilidad de la
actividad.

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 tècnicas de comunicación y
reconociendo la intención de su interlocutor.  C1.II.3 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.IL1 Analiza los fundamentos de ecoeficiencia que promueven el cuidado del medioambiente en su entorno social y laboral considerando las normas (ISO y otros) medioambientales.
C1.IL2 Verifica los grados de contaminación de su localidad teniendo en cuenta el desarrollo de actividades de su entorno personal y vinculados a su programa de estudios.
C1.IL3 Analiza la legislación ambiental peruana e internacional y norma ISO 14000 de sistemas de gestión ambiental
C1.IL4 Formula propuestas para el cuidado ambiental promoviendo el desarrollo sostenible y sustentable.
C1.IL5 Diseña una propuesta medioambiental vinculada a su programa de
estudios incorporando medidas y acciones ecoeficientes y en concordancia con la normativa vigente.
C1.IL6 Promueve actividades ambientales en su localidad, vinculados al programa de estudios proponiendo soluciones en cultura ambiental.

C1.IL1 Identifica los factores de deterioro de los recursos hidrobiológicos para cumplir con los estándares de calidad establecido en la normativa
C1.IL2 Realiza análisis físico organoléptico para determinar el grado frescura del recurso.
C1.IL3 Realiza análisis químico y bioquímico de acuerdo a los criterios químicos y
bioquímicos, establecido en la normativa.
C1.IL4 Realiza análisis microbiológico de acuerdo a los criterios microbiológicos, establecido en la normativa.
C2.IL1 Acondiciona equipos y materiales para la estiba correcta de los recursos pesqueros cumpliendo normativa sanitaria
C2.IL2 Realiza procedimientos de manipulación y estiba de pescado según lo establecido en los protocolos del centro de producción
C2.IL3 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
CO II 4 Barlian al tira da carta establacida como alternar al conducta como cida
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 logral 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 su unidades de medida, en los procesos de refrigeración y congelado
C2.IL2 Determina las características de los tipos de hielo para la conservación d 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

CC II 4 Describe les fondementes de la elebenación de benine o casita de manda
CS.IL1 Describe los fundamentos de la elaboración de harina y aceite de pescado considerando la clasificación del producto requeridos en el mercado
CS.IL2 Opera equipos y maquinarias para la producción de harina y aceite de pescado considerando sus características técnicas y funcionamiento correcto en el procesamiento
CS.IL3 Elabora harina de pescado cumpliendo las operaciones de producción
CS.IL4 Realiza operaciones en la producción de aceite de pescado cumpliendo lo: estándares de producción CS.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

	1
C2.IL1 Realiza el envasado, empague y etiquetado de productos en bolsas al	
vacío cumpliendo las especificaciones técnicas	
C2.IL2 Realiza envasado y etiquetado de productos enlatados cumpliendo las	
especificaciones técnicas	
C2.IL3 Realiza envasado y etiquetado de productos pesqueros en material de	
vidrio cumpliendo las especificaciones técnicas	
viurio cumpliendo las especificaciones tecificas	
C2.IL4 Realiza proceso de ensaque de harina de pescado cumpliendo las	
especificaciones técnicas	
C2 II 1 Describe les característices de almacenes para productes pesqueres que	
C3.IL1 Describe las características de almacenes para productos pesqueros que	
cumplan los requisitos óptimos de almacenamiento	
C3.IL2 Realiza procedimientos de almacenamiento de productos curados para	
garantizar la inocuidad del producto	
C3.IL3 Realiza procedimientos de almacenamiento de conservas de pescado para	
garantizar la inocuidad del producto	
Salantizal la mocaldad del producto	
C2 II 4 Bealiza precedimientes de almacenamiente de barina y accite pessado	
C3.IL4 Realiza procedimientos de almacenamiento de harina y aceite pescado	
para garantizar los estándares de calidad	
C3.IL5 Realiza procedimientos de almacenamiento de piensos para mantener la ca	llidad y la vida útil de los piensos
C3.IL6 Ejecuta programa de control de plagas cumpliendo protocolos de higiene y	sanidad
	1

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.IL2 Expresa conceptos, ideas, sentimientos y hechos de situaciones sociales y la	aborales en diversos audios en forma clara en idioma ingles, en contextos sociales y laborales vinculados al programa de estud
C1.IL3 Dialoga con diversos interlocutores en medios presenciales y virtuales, en e	el idioma inglés con asertividad, sin estereotipos de género u otros, en contextos sociales y laborales al programa de estudios.
C2 II 1 Los do manora comprenciva toutos cortos on inglés relacionadas a su assau	J
C2.IL1 Lee de manera comprensiva textos cortos en inglés relacionados a su progr	ama 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.l1 Identifica los principios y valores éticos y deontológicos en el marco de sus relaciones sociales y laborales.
C1.12 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.
CI.13 Aprica los codigos de etica en su quenacer profesional de manera autonoma, con responsabilidad naciendo diso enciente de los recursos.
C1.14 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.

C2.11 Identifica los principios de la democracia para la optimización de sus relacio	nes interpersonales
C2.12 Establece en acuerdo con otras personas, tareas y objetivos donde se evider	cie la inclusión, participación y búsqueda del bien común.
C2.13 Demuestra respeto por la diversidad y dignidad de las personas en su cotid	ianeidad.
C1.I1 Describe problemas de su área considerando sus características y efectos	
C1.12 Caracteriza las causas y consecuencias de situaciones o problemas del área d	e desempeño analizando la información disponible
C2.I1 Selecciona las herramientas considerando el problema identificado y su efica	cia de acción.
C2.12 Propone alternativas de solución efectiva del problema teniendo en cuenta h	echos, referentes de fuentes bibliográficas y las herramientas de apoyo.

C1.IL1 Aplica normas sanitarias Internacionales y
peruanas
para garantizar la calidad de los productos en la industria pesquera
para garantizar la candad de los productos en la midustria pesquera
C1.IL2 Realiza muestreo y análisis sensorial para determinar la calidad de la
, ,
materia prima
C1.IL3 Realiza el monitoreo de los parámetros de control de Calidad en el
procesamiento de productos pesqueros para garantizar los estándares de calidad
del producto
uci producto
C4 II 4 Figure les presedimientes de les sistemes de les siste
C1.IL4 Ejecuta los procedimientos de los sistemas de aseguramiento de la
inocuidad de acuerdo a lo establecido en las normativas correspondientes
C1.IL5 Aplica los pre requisitos del HACCP para prevenir peligros significativos
durante el proceso de productos pesqueros
durante el proceso de productos pesqueros
C1.IL6 Elabora El plan HACCP Para identificar los Puntos Críticos de Control y los
peligros en el procesamiento de productos pesqueros
Penglos 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
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.
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 microrganismos 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 estadíos 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.ILS 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
C2 II 1 A plice al magga Nagraphica del sector possuore por gon del las actividades
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
respectance of medic ampleme

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
mercados internos y externos
C1.IL3 Identifica nuevos mercados para la introducción de productos pesqueros y
acuícolas
acuicolas
C2.IL1 Establece las rutas de distribución garantizando que el producto llegue en
óptimas condiciones, al consumidor
optimus condiciones, ai consumuoi
C2 II 2 Daaliaa laa waxaa diirai aabaa da diisbaibaa ii fa da waxaa aa fa da aa
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
<u> </u>
C3.IL3 Clasifica las partidas arancelarias para realizar las operaciones de
exportación e importación, de los productos a comercializar, según normativa
and a second and a second as a second a

	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_

C1.11 Explora su entorno para identificar ideas de mejora significativas u originales	a problemas, necesidades u oportunidades de su contexto social, cultural y productivo.
C1 12 Analiza su entorno laboral, anlicando las tácnicas e instrumentos de observa-	ción para la identificación del problema de estudio, orientado a la innovación tecnológica.
C1.12 Anianza su encomo iaborar apricando las tecinicas e histramentos de observac	cion para la identificación del problema de estudio, orientado a la miliovación techologica.
C1.13 Analiza la viabilidad de las ideas de mejora planteadas en función a los recurs	sos, oportunidades y factibilidad de su contexto social, cultural y productivo.
C2.11 Plantea el esquema del proyecto de innovación tecnológica considerando el	propósito y solución del problema central identificado.
C2.12 Diseña un prototipo de la innovación tecnológica aplicada teniendo en cuent	ta la metodología, diseños experimentales, sistemas de registro, factores y variables a estudiar.
C2.13 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

C1.I1 Utiliza los métodos y técnicas del estudio de mercado aplicando los principio	os económicos empresariales fundamentales.
C1.12 Interpreta la rentabilidad de un negocio haciendo uso de parámetros empre	esariales para jerarquizar la oportunidad económica.
C1.I3 Prioriza la actividad económica de mayor rentabilidad y sostenibilidad para	ol documello de un alea de aceste.
C1.13 Prioriza la actividad economica de mayor rentabilidad y sostenibilidad para	ei desarrollo de un pian de negocios.
C2.11 Elabora un plan de negocios de acuerdo al estudios de mercado, a la oferta y	udomanda i noblación objetivo considerando la normativa vigente
cz.11 Liabora dii pian de negocios de acderdo ai escudios de mercado, a la oferca y	demanda, población objetivo considerando la normativa vigente.
C2.12 Elabora un plan de producción, organización y financiamiento evaluando la u	ibicación, fuentes de financiamiento y costos.
C2.13 Implementa el plan de negocios de manera piloto evaluando el resultado.	
ozno imprementa el plan de negocios de manera prioto estadando el resaltador	

	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_

	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_

	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_


	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_

	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_

	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_

	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_

	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_

	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_
	_


I and the second	

·
<u> </u>
·
·
·
·



## ORGANIZACIÓN MODULAR

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN		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
		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	Ш
	UC2: Organizar las actividade	UC2.C4 Ejecutar el cultivo de peces de acuerdo al manejo de las especies y etapas del cultivo	Cultivo de peces	I
	acuícolas de acuerdo con lo procedimientos establecidos normativa correspondiente.	S UC2.C5 Ejecutar el cultivo de crustáceos de acuerdo al manejo de las / especies y etapas del cultivo	Cultivo de crustáceos	II
	de .	UC3.C1 Ejecutar el cultivo de moluscos de acuerdo al manejo de las s especies y etapas del cultivo	Cultivo de moluscos	П
	de acuerdo con el método, manejo y procedimientos establecidos	UC3.C2 Formular raciones balanceadas según los requerimientos nutricionales de las especies.	Nutrición y alimentación acuícola	I
	normativa correspondiente.	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: Cosechar los recurso hidrobiológicos considerando e hábitat acuático, condicione	S UC4.C1 Realizar operaciones de cosecha y manipulación de los recursos I hidrobiológicos de acuerdo a la especie cultivada y las Buenas Prácticas S Acuícolas	I Dianificación y operatividad de l	II
	UC3: Ejecutar las actividades acuícola de acuerdo con el método, manejo y procedimientos establecidos normativa correspondiente.  UC4: Cosechar los recurso hidrobiológicos considerando e hábitat acuático, condicione sanitarias y normativa correspondiente.	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
	Com			

		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.		I
	CE1: Comunicación efectiva	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.		П
dad	ideas, sentimientos, hechos y	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.		
empleabilidad	personas en contextos sociales y laborales diversos.	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: Tecnologías de la Información Manejar herramientas informáticas de las TIC para buscar y analizar	CE3.C2 Utilizar software de ofimática de acuerdo al programa de estudios considerando las necesidades de sistematización de la información.	Ofimática	П
ias	información, comunicarse y realiza procedimientos o tareas vinculados a área profesional, de acuerdo con lo requerimientos de su entorno laboral.  CE8: Cultura ambiental Convivir di manera ética, autónoma, responsable y sostenible, previniendo, reduciendo	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	II
	controlando permanente y progresivamente los impactos ambientales.			
	ambientales.			

		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
		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
lad	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.	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.	inglés
pleabilid	CE4: Ética Establecer relaciones con	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	Comportamiento Ético
petencia	CE5: Solución de Problemas	CE5.C1 Identificar situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios considerando los objetivos del área de desempeño.	Estrategias de solución de
Com	evaluar posibles soluciones, aplicando	CE5.C2 Plantear alternativas de soluciones a situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios considerando los objetivos del área de desempeño.	problemas
	necesidad.		
	personal, colectivo e instituciona contribuyendo a una convivendo democrática, orientada al bien como que considere la diversidad y dignida de las personas, teniendo en cuenta la consideraciones aplicadas en contexto laboral.  CE5: Solución de Problema: Identificar situaciones complejas parevaluar posibles soluciones, aplicano un conjunto de herramientas flexiblique conlleven a la atención de un		
Experie	encias formativas en situaciones real	es de trabajo (ESRT)	

## reales de trabajo (ESRT) UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros 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

Ш

Ш

IV

		,	1
_	(	ι	
	(	_	
•	`	=	
	i		ו
	Ċ	ī	
		>	
	(	,	1
	;	Į	
	(	1	į
	:	=	
	ļ	7	
	(	1	į
	5		2
	0	1	
-	ì		3
	Ċ	ī	
	(	_	)
	:	2	
•	į		
	Ċ	ī	
	ç		
		1	
	(	=	
-	ì	_	3
:			
	Č	ι	1
		τ	
-			
-	,	1	
_	•	_	
	(		)
	į		
(	`		j
			•
(		•	)
(			
:		=	
7		=	۱
(		=	١
;		Ę	
•	•	_	

		UC1.C3 Aplicar procedimientos estandarizados de gestión de la calidad según normativa correspondiente	Sistema de gestión de la calidad	V
tencia)		UC5.C1 Realizar los procedimientos de monitoreo durante las actividades acuícolas aplicando los principios de las BPA	Control y monitoreo en cultivos acuicolas	V
эдшоэ ғ		UC5.C2 Aplicar los principios de la administración en las actividades pesqueras para asegurar resultados óptimos de productividad	Administración pesquera	VI
nidad de	inoculuad de los procesos y actividades		Legislación pesquera	V
as (Ur	de pesca, de acuerdo con los sistemas integrados de gestión, estándares y normativa correspondiente.	UC9.C1 Aplicar principios de marketing para posicionar los productos pesqueros y acuícolas en el consumidor	Mecadotecnia	VI
s técnic	normativa correspondiente.	UC9.C2 Determinar costos de Distribución de productos pesqueros y acuícolas para colocar eficientemente las mercancías	Costos de comercialización de productos pesqueros	VI
Competencias técnicas (Unidad de competencia)		UC9.C3 Ejecutar los procedimientos de comercialización de productos pesqueros y acuícolas para introducir eficazmente los productos en el sistema de distribución.	Logistica en la comercialización de productos pesqueros	VI
шb				
ပိ				
		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
npleabilidad	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	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
para la	CE7: Emprendimiento Identificar nuevas oportunidades de proyectos o negocios que generen valor y sean sostenibles, gestionando recursos para	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
encia	su funcionamiento con creatividad y			

	PETICA ATTICINADO ACCIONES QUE		
Compete	permitan desarrollar innovaciones en la creación de bienes y/o servicios, así		
E			
පි ප	como en procesos o productos ya		
	existentes.		
Fynerie	ncias formativas en situaciones real	es de trahajo (FSRT)	
Едрепе	- I Situationes Teal		
<u></u>			
Ciż			
ter			
be			
W <sub>o</sub>			
υ υ			
Ď			
dac			
Jn.			
<u>)</u>			
Cas			
ci			
té l			
lias			
Due			
Competencias técnicas (Unidad de competencia)			
<u>8</u>			
S			
mpleabilidad			
iii jii			
ab			
<del>p</del> o			
E			

	Competencias bara la competencias formativas en situaciones real	es de trabajo (FSRT)	
	Experiencias formativas en situaciones real	co de travajo (2011)	
	de		
	<u>д</u>		
	pi.		
	n n		
	a) (C		
	cas		
	Competencias técnicas (Unidad de competencia)		
	σ		
	Competencias para la empleabilidad		
	ad		
	S :::		
	ap ci		
	e e e e e e e e e e e e e e e e e e e		
	mp		
	Ĕ º		
	S		
	Experiencias formativas en situaciones real	es de trabajo (ESRT)	
	e G		
	ad de		

10000		
(Unid		
s (		
ncia		
ite on		
pe té		
cias técnicas (		
je l		
e de la companya de		
Competencias técnicas competencia		
8		
<u></u>		
ad		
S D D		
npetencias par empleabilidad		
<u>e</u> 9		
ng et l		
Competencias para empleabilidad		
Ö		
Experiencias formativas en situaciones r	eales de trabajo (ESRT)	

<sup>\*</sup>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	e 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 pr	rocesamiento pesquero		código *	A02-03-003
FORMACIÓN**	0	N°. HORAS:	3264	N° CRÉDITOS:	127
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	P	Presencial		NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico
	UNIDAD DE (	COMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE	LA OFERTA FORMATI	VA	

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.										
						OITOS			RAS		
CAPACIDADES TÉCNICAS O ESPECÍFICAS	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Periodo	Teórico	Práctica	CRÉDITOS		Práctica	HORAS	PERFIL DOCENTE
UC2.C1 Planificar los procesos de cultivos acuícolas de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa vigente.	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: I Pesquero o Ing. Acuíco Grado: Magister Acuicultura; Capacitación formación continua en la U Experiencia específi Planificación y organizaci acuícola.
	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										

UC2.C2 Evaluar las características de los recurso- hidrobiológicos de acuerdo a la actividad acuícola desarrolladas en el Perú		El medio marino y sus divisiones. Comunidades del medio marino. El ecosistema marino. Los peces. Características. Biología. Ecología. Distribución. Identificación. Taxonomía. Los moluscos. Gasterópodos. Características. Biología y Ecología. Bivalvos. Características. Biología y Ecología. Bivalvos. Características. Biología y Ecología. Cefalópodos. Características. Biología y Ecología. Decápodos: Curacterísticas. Biología y Ecología. El clima y los recursos pesqueros. Relación entre el clima, las condiciones oceanográficas y el recurso pesquero. Influencia de las condiciones oceanográficas en el recurso pesquero.	Biología Pesquera	1	1	2	3	16	64	80	Formación Profesional: Ing. Pesquero o Ing. Acuícola. Grado: Magister en Acuicultura; capacitación de formación continua en la U.D. Experiencia específica: Biología Pesquera.
	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.ILS Reconoce la fisiología de los recursos hidrobiológicos para su aprovechamiento integral										
UC2.C3 Establecer la infraestructura para los cultivo: acuícolas de acuerdo con los sistemas de cultivo y normativa vigente.		Fundamento de dibujo técnico y su aplicación en construcciones acuícolas. Consideraciones básicas para el diseño y construcciones acuícolas: Producción biológica y medios acuáticos. Fundamentos de la producción biológica y medios acuáticos. Sistemas de Producción acuícola Producción acuícola: Sistemas Procesos de Producción acuícola. Clasificación de los procesos de producción acuícola. Hidrografía e Hidrología en Diseño de instalaciones de cultivos. Agua: Características Hidrográficas e Hidrológicas para Instalaciones Acuícolas Suelos: Clasificación de los tipos suelos y sus condiciones en acuicultura Instalaciones acuícolas Ubicación y características de las instalaciones acuícolas Diagrama de Flujo de producción Acuícolas. Diseño y construcción de infraestructuras acuícolas considerando el diagrama de Flujo de centro de producción Acuícolas. Instalaciones y equipos de cultivos para las diversas especies Funcionamiento de los equipos de cultivos. Funcionamiento de los equipos-circuitos de acuicultura. Conceptos Planos de distribución de Construcciones acuícolas Lectura de Planos de los diferentes Sistemas de construcciones acuícolas.	Diseño y construcciones acuícolas	II	1	1	2	16	32	48	Formación Profesional: Ing. Pesquero o Ing. Acuícola. Grado: Magister en Manejo de construcciones e infraestructuras; capacitación de formación continua en la U.D. Experiencia específica: Diseño y construcciones acuícolas.
	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										

UC2.C4 Ejecutar el cultivo de peces de acuerdo al manejo de	C4.IL1 Realiza la preparación de los estangues v/o medios de	PISCICULTURA: Tipos de piscicultura (marina y continental). Especies	Cultivo de peces	1	2	2	4	32	64	96	Formación Profesional: Ing.
las especies y etapas del cultivo	cultivo e acuerdo al requerimiento de la especie a cultivar.	que se cultivan en el Perú, y elección para el cultivo. Descripción	canno de peces	'	-	-			"	""	Pesquero o Ing. Acuícola.
ins especies y erapus del cultivo	cultivo e dederdo di reguerimiento de la especie a caltivari	general de la especie para el cultivo. ESPECIE DE CULTIVO:									Grado: Magister en
		Descripción taxonómica. Características generales. Características									Acuicultura; capacitación de
		biológicas SELECCIÓN DEL LUGAR DE CULTIVO: El agua: Cantidad de									formación continua en la U.D.
		0									
		agua, Calidad del agua, El suelo: Topografía del terreno, Textura del									Experiencia específica: Cultivo
		suelo. Servicios complementarios: Vías de acceso, Cercanía a la									de peces.
		materia prima (alevinos y alimentos), disponibilidad de mano de									
		obra, cercanía a un centro poblado, disponibilidad de servicios									
		públicos. MANEJO DEL AGUA: Suministro de agua Parámetros de									
		cultivo; Oxígeno disuelto, temperatura, dióxido de carbono, pH,									
		compuestos nitrogenados, dureza, alcalinidad, sólidos en suspensión,									
		salinidad. INFRAESTRUCTURA DE CULTIVO: Cultivo en estanques.									
		Cultivo en jaulas. Cultivo en tanques. Cultivo en corrales. Cultivo en									
		geomenbranas. PROCESO PRODUCTIVO: Proceso de fecundación y									
		Obtención de semillas. Transporte. Siembra. Fases de producción									
		ALIMENTACIÓN: Aspectos importantes sobre el alimento. Aspectos									
		nutricionales de los alimentos: Proteína, lípidos, Carbohidratos,									
		Vitaminas, minerales. Manejo del alimento: Tasa de alimentación,									
		Factor de conversión, Frecuencia de alimentación, Hora de									
		alimentación, Forma de alimentación, Alimentación en un solo sitio,									
		Alimentación en "L", Alimentación periférica, Conversión alimenticia.									
		Almacenamiento del alimento. MANEJO Y MONITOREO DEL CULTIVO:									
		Muestro. Inventario: Número promedio de peces por kilogramo, Peso									
		total de los peces, Número total de peces. Reajuste de la tasa de									
		alimentación. SANIDAD, BIOSEGURIDAD Y PATOLOGÍA:									
		Características entre un pez sano y un pez enfermo. Enfermedades									
		reportadas. Tratamiento de enfermedades. Bioseguridad. Cosecha.									
		Métodos de cosecha. Tiempo de cosecha.									
		Metodos de cosceria. Hempo de cosceria.									
	C4.IL2 Ejecuta los procedimientos de empaque, transporte,										
	aclimatación, densidad y siembra de alevines ara optimizar la										
	sobrevivencia de la especie a sembrar										
	CA II 2 Decline les energeienes de monitores del cultius une										
	C4.IL3 Realiza las operaciones de monitoreo del cultivo para										
	garantizar el mayor rendimiento en la producción de peces.										
	CA II A Deelles and a distinct of the control of th										
	C4.IL4 Realiza procedimientos del manejo sanitario para evitar										
	enfermedades en el cultivo de peces.										
C4.IL5 Ejecuta procedimientos de cosecha ga inocuidad de los productos.	C4.IL5 Ejecuta procedimientos de cosecha garantizando la										
	inocuidad de los productos.										
	+										

	idad en el cultivo de crustáceos	Definiciones, clasificación, anatomía interna y externa, fisiología interna y externa, locomoción, nutrición, sistema nervioso, ciclo vital, muda Reproducción: Definición, estadios de desarrollo larval, Anatomía y morfología del aparato reproductor de camarones y langostinos, dimorfismo sexual, maduración gonadal, desove y fecundación, proceso de eclosión, influencia de factores exógenos en la	Cultivo de crustáceos	_	-	-	16	64	80	Formación Profesional: Ing. Pesquero o Ing. Acuícola. Grado: Magister en
cultivo  C5.IL3 aclimat la mort  C5.IL4 garanti crustác C5.IL5 I	2 Realiza la preparación de los estanques y/o medios de o de acuerdo al requerimiento de la especie a cultivar. 3 Ejecuta los procedimientos de empaque, transporte, atación, densidad y siembra de post larvas para minimizar ritandad de las post larvas 4 Realiza las operaciones de monitoreo del cultivo para tizar el mayor rendimiento en la producción de									Acuicultura; capacitación de formación continua en la U.D. Experiencia Específica: En cultivo de crustáceos.
enferm C5.IL6										
Inocula	iuau ue ios productos.									

manejo de las especies y etapas del cultivo	uerdo al C1.IL1 Realiza la clasificación de los moluscos, considerando su ciclo biológico y hábitat para manejarlos en sistemas	biológico y reproductivo. Hábitat de los moluscos. Tipos o sistemas	Cultivo de moluscos	"	-	_	16	64	80	Formación Profesional: In Pesquero o Ing. Acuícol
	controlados.	de cultivo. Instalaciones de los sistemas de cultivo. Monitoreo y								Grado: Magister e
		captación de semillas en ambientes naturales. Colectores, diseño y								Acuicultura; capacitación o
		materiales. Instalaciones de un hatchery. Reproductores y desarrollo								formación continua en la U.
		gonadasomático. Reproducción en hatchery. Técnicas de inducción a								Experiencia específica: Cultiv
		la puesta. Tiempo de fecundación, eclosión y manejo de larvas en								de moluscos.
		hatchery. Instalación de semillas en unidades de cultivo. Técnicas y								
		densidad de siembra. Procedimiento de desdoble, limpieza y								
		monitoreo los sistemas de cultivo. Monitoreo de la zona.								
		Productividad primaria, predadores y otros. Alimentación en								
		moluscos. Factores de mortalidad y causas de enfermedades.								
		Tratamiento de enfermedades. Procedimiento de cosecha.								
		Tratamiento, clasificación, codificación y transporte del producto de								
		cosecha.								
	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									
	estadíos.  C1.IL6 Identifica las causas de enfermedades y muerte de									
	moluscos para garantizar la inocuidad de la especie cultivada.									
	moluscos para garantizar la moculuad 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.									

UC3.C2 Formular raciones balanceadas segun I requerimientos nutricionales de las especies.	para determinar la fisiología de la especie.	Clasificación de peces por su alimentación, sistema digestivo de peces y crustáceos, Alimentos naturales, Alimentos complementarios, Alimentos completos o balanceados, alimentación y nutrición Requerimientos nutricionales de los Peces y crustáceos, Funciones de proteínas y aminoácidos, funciones de lípidos, minerales y vitaminas, deficiencias de Proteínas, lípidos y minerales en la alimentación de peces, Insumos que aporten Proteicos, carbohidratos, lípidos, minerales y vitaminas, alimentos peletizados, alimentos extruidos, Métodos de formulación de raciones balanceadas, Prueba y error tanteo, Cuadrado de Pearson, Evaluación de los alimentos, Taza alimenticia, Tasas de conversión Alimenticia, Digestibilidad de alimentos, Análisis de calidad de alimento balanceado, Frecuencia de alimentación, Forma y Hora de alimentación, Tamaño del alimento Pallet (diámetro mm), Alimentadores mecánicos y automáticos, tablas de alimentación, Programas de Alimentación para Acuicultura, Planeamiento de la producción, costo de producción de alimentos balanceados, Buenas Practicas de almacenamiento de alimento en los centros piscícolas.	Nutrición y alimentación acuícola	I	1	2	3	16	64	80	Formación Profesional: Ing. Pesquero o Ing. Acuícola. Grado: Magister en acuicultura; capacitación de formación continua en la U.D. Experiencia específica: Elaboración de alimentos y manejo de dietas en peces.
	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 Evalua 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.										

		Importancia del ciclo reproductivo de organismos acuáticos. Fases del	Reproducción y genética	1	1	2	3	16	64	80	Formación Profesional: Ing.
		desarrollo de los organismos acuáticos. Ciclo biológico de los									Pesquero o Ing. Acuícola.
abastecimiento de semillas.	reproducción	organismos acuáticos. Fisiología de la reproducción. Anatomía de los									Grado: Magister en
		sexos, dimorfismo sexual, desarrollo de las gónadas. Madurez									Acuicultura; capacitación de
		gonadal. Estadío sexual, hipófisis, hipotálamo, melatonina. Factores									formación continua en la U.D.
		endógenos y exógenos ambiente controlan la reproducción.									Experiencia específica:
		Gametogénesis: Ciclo sexual. Ovogénesis, Espermatogénesis.									Reproducción y genética en
		Concepto. Desarrollo. Importancia. Reproducción sexual de los peces:									recursos acuáticos.
		Reproducción sexual de los peces al natural. Formas de reproducción.									
		Importancia. Reproducción sexual de los peces en ambientes									
		controlados. Reproducción artificial. Reproducción sexual de los									
		crustáceos: Reproducción sexual de los crustáceos al natural,									
		Reproducción en ambientes controlados, Reproducción artificial o									
		inducida. Reproducción sexual de los moluscos. Reproductores.									
		Medios para la reproducción. Reproducción al natural y en ambientes									
		controlados. Importancia de la genética en la actualidad y las									
		técnicas de reversión sexual. Origen, biología, ADN y ARN control de									
		la expresión genética. La manipulación de los sistemas genéticos.									
		Técnicas de reversión sexual. Hormonal. Descripción de los caracteres									
		genéticos de interés económicos. Aplicación de la genética para la									
		conservación de los organismos acuáticos. (peces). La variabilidad									
		Genética. Medida. Cuantificación. Estructura. La mejora genética. La									
		selección. El cruzamiento. Identificación de especies. La manipulación									
		cromosómica. La genética en reproducción de organismos acuáticos.									
	C3.IL2 Identifica las características sexuales de los organismos										
	acuáticos para explicar la fisiología de la reproducción										
	deductions para expired to historogia de la reproduction										
	C3.IL3 Reconoce el ciclo sexual de los organismos acuáticos										
	para determinar la influencia de los factores endógenos y										
	exógenos										
	C3.IL4 Ejecuta el proceso de reproducción en peces, moluscos										
	y crustáceos para lograr una reproducción acuícola eficaz										
	20 11 2 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1										
	C3.IL5 Describe los caracteres genéticos de los organismos										
	acuáticos para el manejo de las técnicas de reproducción y										
	reversión sexual										
	C3.IL6 Aplica los conceptos de la genética para la preservación										
	de los organismos acuáticos										
				1			1	1	1	l	

	= :	Pre cosecha: suspensión del alimento. Normativa sanitaria y de		II	1	1	2	16	32	48	Formación Profesional: Ing.
los recursos hidrobiológicos de acuerdo a la especie cultivada y las Buenas Prácticas Acuícolas	= :	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 desaguadero.  • Cosecha de nercursos manejados en jaulas flotantes.  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.	cosecha en acuicultura	"			•		32	48	Pesquero o Ing. Acuícola. Grado: Magister en Acuicultura; capacitación en formación continua en la U.D. Experiencia específica: Manejo de centros de producción acuícola.
UC4.C2 Calcular los costos de operaciones de cosecha de los	C2.IL1 Formula el presupuesto de las operaciones de cosecha	Costos operativos de cosecha:	Costos operativos de cosecha y	II	1	2	3	16	64	80	Formación Profesional: Ing.
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 cosecna:  • 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	comercialización	"	1	-	5	16	64	80	Pesquero o Ing. Acuícola. Grado: Magister en costos y presupuestos; capacitación de formación continua en la U.D. Experiencia específica: Manejo de cosecha y comercialización de recursos acuáticos.

C2.IL2 Ejecuta el presupuesto de costos y gastos según lo establecido en el plan de producción C2.IL3 Proyecta utilidades de la producción utilizando las herramientas financieras C2.IL4 Realiza un balance final de la producción indicando la rentabilidad de la actividad.									
	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			
		1										
		1										
		-										
		1										
		_										
		-										
		0	0	0	0	0	0	0	0			
				•		•	"		·			
		-										
		-										
		-										
		-										
		-										
		0	0	0	0	0	0	0	0			
			"	"	"	U	"	"	U			
		1										
		-										
		1										
		-										
1		_	-	-			-		_			
		0 0		0	0	0	0	0	0			
		-										
		1										
		-										
		<u> </u>										
	OMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE	LINIDAD 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.

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

CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Perio do	CRÉ	DITOS Práctica	CRÉDITOS	HC Teórico	RAS Práctica	HORAS	PERFIL DOCENTE	
	e, forma oral, en situaciones vinculadas a su entorno personal y n profesional respetando la interculturalidad lingüística. o	La comunicación, elementos de la comunicación, clases de comunicación, características de la comunicación. Tipos de textos orales, necesidades de textos orales auto gestionados y plurigestionados. Medios de comunicación virtuales: correo, foros, herramientas colaborativas.	Comunicación oral	I	1	1	2	16	32	48	Formación Profesional: Lic. Lengua y literatura, Prof. De comunicación y lenguaje. Grado: Magister en Lengua y Literatura. Formación continua en la U.D. Experiencia específica: Comunicación oral.	
	vinculadas a su entorno personal y profesional utilizando tècnicas de comunicación y reconociendo la intención de su interlocutor.  C1.IL3 Utiliza estrategias de escucha activa y asertiva en	La oratoria, concepto, clases, cualidades del orador, diferencia entre oratoria y discurso. El aparato fonador humano, voz y articulación La entonación, el ritmo melódico, la vocalización. Ejercicios prácticos  Elementos de la comprensión oral; escucha activa, paráfrasis; la asertividad en la comunicación, comunicación persuasiva al cliente										espeunta. Comunication oral.
		Técnicas de presentación en público, fluidez en la expresión, dominio del tema , dominio del escenario, lenguaje no verbal, imagen personal y profesional.										
CE1.C2 Interpretar la información, proveniente de medic	s C2.IL1 Lee textos y documentación escrita vinculados al	Lectura, concepto. El texto: concepto, clases, recopilación de	Interpretación y producción de	II	1	1	2	16	32	48	Formación Profesional: Lic.	
físicos y virtuales, relacionados al programa de estudio proveniente de medios físicos o virtuales utilizand estrategias efectivas de comprensión y organización de información y comunicándola a través de diferentes formas	a	Técnicas de comprensión lectora.  Estrategias de comprensión lectora: ideas principales, preguntas y repreguntas durante la lectura.  Estrategias de comprensión lectora: antes, durante y después de la lectura: subrayado de ideas principales, elaboración de resumen.  Elementos de la comprensión e interpretación , escucha activa,;	textos as y le la iva,;								Lengua y literatura, Prof. De comunicación y lenguaje. Grado: Magister en Lengua y Literatura. Formación continua en la U.D. Experiencia específica: Interpretación y produción de textos.	
	al programa de estudios empleando recursos y estrategias de comprensión lectora.	Los organizadores visuales: mapas conceptuales, mapas mentales,										
CE1.C3 Redactar documentos académicos y técnicos	s C3.I.1 Utiliza las normas en la redacción de documentos	Principios básicos de la redacción: Adecuación, coherencia y	0	0	0	0	0	0	0	0		
•	n académicos y técnicos relacionados a su programa de estudios. y C3.IL2 Procesa tipos de fuentes bibliográficas y virtuales	cohesión. Errores frecuentes en redacción y criterios de corrección idiomática.  Estrategias para el uso de los signos de puntuación.  Reelas de ortografía.  Bibliotecas Online, criterios y herramientas para la búsqueda de Google: Google libros, Google Académico. Criterios de información confiable en la web.								-		

	relacionados a su programa de estudios teniendo en cuenta las propiedades de coherencia, cohesión y estilo, aplicando las	La solicitud, usos, clases, estructura, ejercicios prácticos: solicita carta de presentación, solicita designación de docente supervisor de prácticas, solicita supervisión de prácticas pre profesionales. El informe, usos, clases, estructura, ejercicios prácticos, informe ordinario y extraordinario de acuerdo al programa de estudios . (hoja de requerimiento mediante ejercicios prácticos y otros formatos) Citas y propiedad intelectual. El curriculum Vitae Referencias bibliográficas									
	s C1.IL1 Utiliza las aplicaciones de internet para la búsqueda de n información aplicando criterios para la selección de	_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Aplicación en Internet	ı	1	1	2	16	32	48	Formación Profesional: Ing. Sistemas o Tec. Computación e
de manera responsable y considerando los principios éticos											informática. Grado: Magister
	C1.IL2 Utiliza herramientas web 2.0 para publicar y compartir presentaciones relacionadas a su especialidad.	Herramientas web 2.0 Prezzy - Slideshare - Issuu - Scribd									Herramientas TICS, Digitales Gamificacion, capacitacion de
	presentationes relationates a sa especialidad.	Publicación, Revisión y aporte de comentarios a las presentaciones.									formacion continua en la U.D
		Aplicaciones para compartir, almacenar en la nube - Correos									Experiencia específica: Aplicación en Internet
	de acuerdo a la necesidad de información, con responsabilidad y ética profesional	electrónicos - Chat - Comunidades de aprendizaje									
CE3.C2 Utilizar software de ofimática de acuerdo a	    C2.IL1 Utiliza procesador de textos en la elaboración de	Procesador de texto - Configuración - Herramientas - Formatos -	Ofimática	П	1	1	2	16	32	48	Formación Profesional: Ing.
	documentos teniendo en cuenta los requerimientos del	Impresión									Sistemas o Tec. Computación e informática. Grado: Magister
sistematización de la miormación.	contexto laboral y los formatos vinculados al programa de estudios.										con Certificacion
	C2.IL2 Sistematiza información utilizando hoja de cálculo de manera eficiente, vinculados al programa de estudios.	Hojas de cálculo - Configuración - Herramientas - Formatos - Gráficos · Impresión - Macros-tablas dinámicas -fórmulas									Herramientas TICS, Digitales
	manera enciente, vinculados al programa de estudios.	Impresion - Macros-tablas uniamicas -formulas									Gamificacion, capacitacion de formacion continua en la U.D
	C2.IL3 Realiza presentaciones de información sistematizada de calidad y vinculados al programa de estudios.	Presentador de diapositivas - Configuración - Herramientas - Movimientos y transición									Experiencia específica:
	de calidad y viliculados al programa de estudios.	Widwinientos y transicion									Ofimática

cuidado del medio ambiente en su entorno social y labora	C1.IL1 Analiza los fundamentos de ecoeficiencia que promueven el cuidado del medioambiente en su entorno social	Herramientas de gestión ambiental	Medio ambiente y desarrollo sostenible	II	1	1	2	16	32	48	Formación Profesional: Ing. Pesquero /Ing. Medio
considerando las normas (ISO 1400 y otros medioambientales. CE8.C2 Realizar acciones que	y laboral considerando las normas (ISO y otros) e medioambientales.	Fundamentos del Sistema de Gestión Ambiental ISO 14000 Normativas: Ley General del ambiente Ley N° 20611; Ley marco del									ambiental. Grado: Magister en Ecología y Gestión ambiental.
		Sistema Nacional de Gestión Ambiental Ley N° 28245; Ley de									Formación continua en la U.D.
		creación, organización y funciones del Ministerio del Ambiente									Experiencia específica: Medio
remediación para el equilibrio y desarrollo sostenible y		Decreto Legislativo N° 1013; Reglamento de la Ley Marco del Sistema									ambiente y Gestión Ambiental.
sustentable, aplicando las normas, tratados, convenios y	/	Nacional de Gestión Ambiental D.S. N° 008-2005-PCM.									
acuerdos nacionales e internacionales.		Concepto del Estudio de Impacto Ambiental (EIA) y Normatividad.									
		Características de DIA, EIAsd, EIAd.									
		Problemas Ambientales de la tierra: Contaminación del aire, suelos y									
		agua.									
		Deforestación desertificación.									
		Contaminación atmosférica: Fuentes y factores de emisión.									
		Lluvia ácida.									
		El ozono, características y funciones.									
		Ozono troposférico y ozono estratosférico.									
		Erosión de la capa de ozono, causas y consecuencias.									
		Fenómeno del efecto invernadero, causa y consecuencias									
		Gases de Efecto Invernadero									
		Huella ecológica.									
		Huella del carbono									
		Fundamento de los ECAs									
		Normas Legales de la ECAs, del aire, del agua, del suelo, del ruido Características de los LMP.									
		Concepto y aplicación de ecoeficiencia									
		Tecnologías limpias.									
		Desarrollo sostenible.									
		Concepto y fundamento de las buenas prácticas.									
		Efectos de la aplicación de las BPM.									
		Reciclaje, manejo adecuado y aprovechamiento de los recursos.									
		Aplicación de las 4R									
		Contenedores de reciclaie. Colores para las segregaciones de los									
	C1.IL2 Verifica los grados de contaminación de su localidad										
	teniendo en cuenta el desarrollo de actividades de su entorno										
	personal y vinculados a su programa de estudios.										
	C1.IL3 Analiza la legislación ambiental peruana e internacional										
	y norma ISO 14000 de sistemas de gestión ambiental										
	C1.IL4 Formula propuestas para el cuidado ambiental										
	promoviendo el desarrollo sostenible y sustentable.										
	promoviendo el desarrono sostemble y sustentable.										
	C1.IL5 Diseña una propuesta medioambiental vinculada a su										
	programa de estudios incorporando medidas y acciones										
	ecoeficientes y en concordancia con la normativa vigente.										
	C1.IL6 Promueve actividades ambientales en su localidad										
	vinculados al programa de estudios proponiendo soluciones en										
	cultura ambiental.										
				0	0	0	0	0	0	0	
				-	•					•	
T. Control of the Con				I	I	I		I	I		

I.											
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			-								
			•								
			-								
			-								
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			1								
			•								
			-								
			-								
			-								
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			1								
			1								
			•								
			-								
			•								
			-								
			-								
			-								
	COMPETENCIA	C DADA LA EMPLEADUIDAD INCORDODADAS COMO	CONTENUDO TOANGUEDO								

## 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.  Integrar las ideas de todos los miembros del equipo en los resultados y conclusiones del trabajo.
UC3.C1 Ejecutar el cultivo de moluscos de acuerdo al manejo de las especies y etapas del cultivo	antegra las lucas de Cudas de las actividades del grupo: Establecer mecanismos de seguiniento de las actividades.
UC3.C2 Formular raciones balanceadas según los requerimientos nutricionales de las especies.	4) Reconocer el trabajo de todos los miembros del equipo.
UC3.C3 Aplicar técnicas de reproducción en cultivos para asegurar la calidad de los recursos hidrobiológicos y	Valorar las aportaciones de los miembros del equipo en el logro de los objetivos comunes.
abastecimiento de semillas.	Reconocer el esfuerzo y aportaciones que realizan cada miembro integrante del equipo.
UC4.C1 Realizar operaciones de cosecha y manipulación de los recursos hidrobiológicos de acuerdo a la especie cultivada y	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
las Buenas Prácticas Acuícolas	inicio del proceso. Asi mismo se deberá incorporar como un indicador del logro de las capacidades técnicas o específicas.
UC4.C2 Calcular los costos de operaciones de cosecha de los productos acuícolas considerando el hábitat acuático,	
condiciones sanitarias y normativa correspondiente.	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, discrminacion, estigmas, prejuicios y violencia en todos los espacios de convivencia.
CE1. C1. Comunicar conceptos, ideas, opiniones, sentimientos y hechos profesional de forma coherente, precisa y clara, en	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.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	
	1

		XPERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO (EFSRT)	l enérgia e	110010 (5)
LUGAR PARA EL DESARROLLO DE LA EFSRT	AMBIENTES/ÁREAS (1)	DESCRIPCIÓN DE LA ESTRATEGIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA EFSRT (2)	CRÉDITOS	HORAS (P)
IES	Modulo: Batería de estanques para cultivo de peces	De organización		
	Laboratorio de micro algas	PROYECTOS PRODUCTIVOS DE BIENES Y SERVICIOS		
	Taller de Artes y caballería	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		
	Taller de procesamiento de alimento balanceado	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.	4	128
		Olimativas.  2. El docente designado cuenta con instrumentos para el registro de los criterios de desempeño y logro de capacidades.		
		2. El ducente designado utenta con instituientos para el registro de los circentos de desempeno y logio de capacidades.  3. El estudiante tiene información sobre los criterios e indicadores de su desempeño dy rante 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.		

Centros laborales (empresas, organizaciones u otras	s IMARPE Huacho	De organización
stituciones)	FONDEPES Casma	1. La institución cuenta con una base de datos de empresas e instituciones aliadas por cada Programa de estudios para realizar las EFSRT,
	PRODUCE Huaraz	(Nombre)( Tipo de empresa/ institución)( Actividad de la empresa/ institución)(Nivel de compromiso) (Nombre Representante)(Cargo)(Datos de contacto)
	Pacific Deep Frozen	2. El IESTP HY genera vínculos a través de convenios y acuerdos con empresas, organizaciones e instituciones públicas y privadas, medianas, pequeñas y microempresas
	Empresas de cultivo de peces	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.

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

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

## 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 pro	ocesamiento pesquero		CÓDIGO *	A02-03-003
FORMACIÓN**	0	N°. HORAS:	3264	N° CRÉDITOS:	127
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Pr	resencial		NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico

## UNIDAD DE COMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

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 pro	ductos pesqueros y acuícolas.									
CAPACIDADES TÉCNICAS O ESPECÍFICAS	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Perio		DITOS	CRÉDITOS	но	RAS	HORAS	PERFIL DOCENT
				do	Teórico	Practic		Teórico	Practic		
IC6.C1 Evaluar la frescura del producto hidrobiológico para	C1.IL1 Identifica los factores de deterioro de los recursos		Fundamento de la calidad de los	III	1	2	3	16	64	80	Ing. Pesquero
umplir con los estándares de calidad	hidrobiológicos para cumplir con los estándares de calidad		recursos hidrobiológicos								
	establecido en la normativa	•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).									
	C1.IL2 Realiza análisis físico organoléptico para determinar el										
	grado frescura del recurso.										
	C1.IL3 Realiza análisis químico y bioquímico de acuerdo a los										
	criterios químicos y bioquímicos, establecido en la normativa.										
	C1.IL4 Realiza análisis microbiológico de acuerdo a los criterios										
	microbiológicos, establecido en la normativa.										
						1		1			

UC6.C2 Realizar procedimientos de manipulación y estib	a C2.IL1 Acondiciona equipos y materiales para la estiba correcta	Higiene en embarcaciones y medios de transporte.	Manipulación de productos	III	1	2	3	16	64	80	Ing. Pesquero
	y de los recursos pesqueros cumpliendo normativa sanitaria	Acondicionamiento de las embarcaciones y aparejos para almacenar	pesqueros		-	_			••	"	
normativas vigente.	,	el producto de la pesca.	F 1								
		Logística para el proceso de captura y manipulación del pescado									
		Manipulación del pescado durante la captura, envasado en bodega.									
		acondicionamiento del pescado en bodega, cajas y otros envases.									
		Descarga de las capturas.									
		Lavado y preservación del pescado									
		Fichas de registros									
		Manipulación de moluscos y crustáceos.									
		Requerimientos sanitarios generales para los vehículos de transporte									
		terrestre de recursos y productos hidrobiológicos (DS-020-2022-									
		PRODUCE)									
	C2.IL2 Realiza procedimientos de manipulación y estiba de										
	pescado según lo establecido en los protocolos del centro de										
	producción										
	C2.IL3 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										
	centros de venta apricando principios de la cadena de mo										
UC6.C3 Realizar procedimientos primarios de producto	s C3.IL1 Realiza el tipo de corte establecido para obtener el	Evaluación de frescura de la materia prima	Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
UC6.C3 Realizar procedimientos primarios de producto pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare		Evaluación de frescura de la materia prima Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos	Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
			Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare		Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos	Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare		Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso	Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare		Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa	Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare		Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado:	Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare		Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado	Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare		Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado:  • Conservación del secado • Conservación en escabeche	Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare		Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado:  • Conservación del secado  • Conservación en escabeche  • Conservación al vacío	Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare		Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación al vacío • Conservación en salado	Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare		Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado:  Conservación del secado  Conservación en escabeche  Conservación en salado  Conservación del ahumado.	Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare		Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación al vacío • Conservación en salado	Procesamiento primario	111	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare	s producto requerido.	Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación al vacío • Conservación en salado • Conservación del ahumado. • Marinado	Procesamiento primario	111	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare	S producto requerido.  C3.IL2 Elabora productos pesqueros refrigerados para	Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación al vacío • Conservación en salado • Conservación del ahumado. • Marinado	Procesamiento primario	111	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare	c3.IL2 Elabora productos pesqueros refrigerados para prolongar la vida útil del recurso	Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación al vacío • Conservación en salado • Conservación del ahumado. • Marinado	Procesamiento primario	111	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare	C3.IL2 Elabora productos pesqueros refrigerados para prolongar la vida útil del recurso C3.IL3 Elabora productos pesqueros salado para prolongar la	Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación al vacío • Conservación en salado • Conservación del ahumado. • Marinado	Procesamiento primario	111	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare	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	Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación en salado • Conservación en salado • Conservación del ahumado. • Marinado	Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare	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 salado para prolongar la vida útil del producto C3.IL4 Elabora productos pesqueros ahumados para prolongar	Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación en salado • Conservación en salado • Conservación del ahumado. • Marinado	Procesamiento primario	111	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare	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 productos pesqueros ahumados para prolongar la vida útil del producto	Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación al vacío • Conservación del ahumado. • Marinado	Procesamiento primario	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare	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 ahumados para prolongar la vida útil del producto C3.IL5 Elabora productos pesqueros anchoado para prolongar	Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación al vacío • Conservación del ahumado. • Marinado	Procesamiento primario	111	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare	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 productos pesqueros ahumados para prolongar la vida útil del producto	Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación al vacío • Conservación del ahumado. • Marinado	Procesamiento primario	111	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare	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 ahumados para prolongar la vida útil del producto C3.IL5 Elabora productos pesqueros anchoado para prolongar	Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación al vacío • Conservación del ahumado. • Marinado	Procesamiento primario	111	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare	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 ahumados para prolongar la vida útil del producto C3.IL5 Elabora productos pesqueros anchoado para prolongar	Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación al vacío • Conservación del ahumado. • Marinado	Procesamiento primario	111	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare	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 ahumados para prolongar la vida útil del producto C3.IL5 Elabora productos pesqueros anchoado para prolongar	Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación al vacío • Conservación del ahumado. • Marinado	Procesamiento primario	111	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pesqueros según las exigencias del consumidor y estándare	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 ahumados para prolongar la vida útil del producto C3.IL5 Elabora productos pesqueros anchoado para prolongar	Conceptos básicos: Idoneidad, inocuidad, alimentos inocuos Temperatura de exposición durante el proceso Estabilidad de la grasa Buenas prácticas de higiene Tipos de corte Valor agregado: • Conservación del secado • Conservación en escabeche • Conservación al vacío • Conservación del ahumado. • Marinado	Procesamiento primario	111	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero

UC7.C1 Evaluar el valor nutricional de los productos pesqueros Para establecer la función alimentaria y nutricional	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		Bromatología y nutrición	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero / Lic. Bromatología y nutrición
	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										
1	1	Fundamento de la refrigeración y congelado. Calor y transferencia de calor, unidades de medidas. Temperatura y escalas termométricas. Fundamentos de termodinámica. Leyes de la termodinámica. Fundamento de la teoría de la refrigeración. El hielo características y uso. Ciclo de la refrigeración mecánica por comprensión y por absorción, equipos y maquinarias. Refrigerantes características y uso. Proceso de productos refrigerados, flujograma, puntos críticos y características de calidad. Fundamento de la teoría del congelado. Velocidad de congelado. Frente frío y centro térmico. Fases del proceso de congelado y curva de congelación. Características de los requipos y maquinarias para el proceso de congelado. Congelación estática y continuo. Proceso de productos congelados. Flujograma, puntos críticos y características de calidad. Proveedores y cotizaciones de materia primas, insumos, envases y embalajes. Comercialización de productos congelados. Características y tendencias del mercado para productos congelados.	Refrigeración y congelado	III	1	2	3	16	64	80	Ing. Pesquero
	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.										

	2.IL5 Realiza Congelado de productos pesqueros considerando										
1	l flujograma y las buenas prácticas de manufactura.										
C	C2.IL6 Realiza la comercialización de productos pesqueros										
re	efrigerados y congelados aplicando principios de inocuidad										
UC7.C3 Elaborar pastas y embutidos a base de pulpa de C	3.IL1 Describe los fundamentos de pastas y embutidos de	Tecnología de Pastas y Embutidos de Pescado	Tecnologías de pastas y	IV	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
pescado de acuerdo con el método y tipo de operación p		Clasificación de embutidos: crudos, cocidos y escaldados Procesos Tecnológicos de pastas y embutidos de Pescado Equipos y maquinarias para el proceso de Pastas y Embutidos de Pescado Conservación y Almacenamiento de Pastas y Embutidos Control de Calidad y Seguridad Alimentaria en Pastas y Embutidos de Pescado Comercialización y Venta de Pastas y Embutidos	embutidos								
	C3.IL2 Ejecuta el procesamiento de pastas y embutidos de descado basado en tecnologías innovadoras de producción										
	3.IL3 Selecciona materiales y utensilios en la manipulación del										
	ransporte, conservación y almacenamiento para su empleo en a producción										
С	3.IL4 Opera equipos y maquinarias en la producción de pastas										
	r embutidos de pescado considerando sus características écnicas y funcionamiento correcto en el procesamiento										
	C3.IL5 Realiza la evaluación de calidad del producto de acuerdo Il protocolo y la normatividad										
	3.IL6 Realiza la comercialización de pastas y embutidos de										
p	escado atendiendo las condiciones del mercado										
UC7.C4 Elaborar conservas a base de recursos C			Tecnología de conservas de	IV	1	2	3	16	64	80	Ing. Pesquero
hidrobiológicos respetando los procedimientos tecnológicos d y normativa vigente		Procesos Tecnológicos de Pescado Enlatado: línea de crudo y línea de cocido. Procesos unitarios: cocción, liquido de gobierno, vacio, esterilizado.  Operación de sellado.  La planta de Conservas de Pescado enlatado  Control de Calidad y Seguridad Alimentaria de las Conservas de Pescado Enlatado  Comercialización y venta de Conservas de Pescado Enlatado	pescado								
	A.IL2 Realiza el procesamiento de conserva de enlatadas										
c	umpliendo los estándares y normativas de producción										
	24.IL3 Opera equipos y maquinarias para la producción de										
	onserva considerando sus características técnicas y uncionamiento correcto en el procesamiento										
	24.IL4 Aplica protocolos de calidad y seguridad en la										
				1	I	1	1	1	I	1	
	oroducción para garantizar la inocuidad del producto										

T.										1	I
UC7.C5 Elaborar harina y aceite de pescado respetando la	C5.IL1 Describe los fundamentos de la elaboración de harina y	Industria pesquera a nivel mundial y nacional.	Proceso de harina y aceite	IV	1	2	3	16	64	80	Ing. Pesquero
normativa vigente	aceite de pescado considerando la clasificación del producto	Sistemas de conservación en las embarcaciones de pesca. Descarga									
	requeridos en el mercado	del pescado almacenamiento del pescado, Tratamiento de la									
		sanguaza. Tratamiento del agua de bombeo, operación del cocinado									
		Factores que afectan la Operación del cocinado, consumo de vapor,									
		control de la operación de pre desaguado; operaciones del									
		prestrainer, capacidades. Operación de Prensado; Tipos de prensas;									
		Operación de separación de líquido prensa.									
		Operación de secado, Influencia del secado en la calidad de la harina,									
		operaciones de molienda, el molino, capacidad del molino de martillo									
		operaciones de enfriamiento de la harina, Dosificación de									
		antioxidante, control de la dosificación Operación de Envasado de la									
		harina, formación del saco patrón Almacenamiento de la Harina de									
		pescado.									
		Operaciones de obtención de aceite, almacenamiento del aceite									
		crudo.									
		Tratamiento del agua de cola, evaporadores.									
	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										
	acuerdo a la clasificación del tipo de la fiarma										
LICT C6 Flahorar sub Productos utilizando reciduo	CG II 1 Describe las características do los productos clabacadas	Proceso productos pesqueros salados	Subproductor do posso:	IV	1	2	3	16	64	90	Ing Pasquero
	s C6.IL1 Describe las características de los productos elaborados	Métodos de salados: pila húmeda, pila seca, salmuera, inyección,	Subproductos de pesca y acuicultura	''	1	2	3	19	04	80	Ing. Pesquero
medio ambiente	de economía circular	anchoado.	acuicultura								
medio diffuente	ue economia circulai	Procesamiento de la saladita									
		Ahumado									
		Efectos del ahumado Métodos de Ahumado									
		Procesamiento de Ahumado									
		Ensilado de pescado									
		Procesamiento del ensilado									
		Tecnología de la curtiembre con piel de pescado y animales marinos.									
	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										
	macroconal 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		Equipos y maquinarias de	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
	, vacío para preservación de los productos cumpliendo		envasado y empaque en								
empaque y almacenamiento.		Máquinas de fuerza en cubierta de la embarcación.	procesos pesqueros								
		Equipos y maquinarias para:									
		Proceso en la industria harinera y aceite.									
		Proceso en la industria de refrigeración y congelado.									
		Proceso de conserva.									
		Proceso de envasado y empaque.									
		Mantenimiento de equipos y máquinas en la industria pesqueras:									
		principios, fundamentos, ejecución.									
	C1.IL2 Opera equipos de envasadora de hojalatas para										
	preservación de los productos cumpliendo normativas										
	0.110.0										
	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										
	ac 103 productos cumpnendo notifidativas										
UC8.C2 Realizar el envasado y etiquetado de producto:	C2.IL1 Realiza el envasado, empaque y etiquetado de	01: Los envases en la industria de conservación de alimentos.	Operaciones de envasado y	IV	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
		Propiedades y funciones de los envases en relación a las	etiquetado								0
técnicas establecidas		características del producto.									
		Presentación de los tipos de envases.									
		Problemas de toxicidad de los envases									
		02: Los materiales en los envases de alimentos.									
		Tipos de envases:									
		<ul> <li>De papel y cartón: aplicación, ventajas y desventajas.</li> </ul>									
		Envases de plástico, termo sellable, ventajas y desventajas.									
		Envases de vidrio, ventajas y desventajas.									
		03: Procedimiento de embalaje y etiquetado.									
		Normas técnicas sobre: Envasado									
		Etiquetado.									
		Código de barras y									
		Usos y funciones.									
		04. Técnicas de envasado de los alimentos.									
		con material de:									
		• plástico									
		• botellas									
		• vidrio									
		hojalata y									
		Tetra pack									
	C2 II 2 Parties annual de cartie de la										
	C2.IL2 Realiza envasado y etiquetado de productos enlatados										
	cumpliendo las especificaciones técnicas										
	C2 II 2 Popling onversedo y otiquetado do productos										
	C2.IL3 Realiza envasado y etiquetado de productos pesqueros										
	en material de vidrio cumpliendo las especificaciones técnicas										
	C2.IL4 Realiza proceso de ensaque de harina de pescado										
	cumpliendo las especificaciones técnicas										

C3.IL1 Describe las características de almacenes para productos pesqueros que cumplan los requisitos óptimos de almacenamiento		Gestión de almacenes y manejo de productos	IV	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
C3.IL2 Realiza procedimientos de almacenamiento de productos curados para garantizar la inocuidad del producto  C3.IL3 Realiza procedimientos de almacenamiento de conservas de pescado para garantizar la inocuidad del producto										
C3.IL4 Realiza procedimientos de almacenamiento de harina y aceite pescado para garantizar los estándares de calidad  C3.IL5 Realiza procedimientos de almacenamiento de piensos para mantener la calidad y la vida útil de los piensos										
C3.IL6 Ejecuta programa de control de plagas cumpliendo protocolos de higiene y sanidad										
	0	0	0	0	0	0	0	0	Ing. Pesquero	

		_							
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	1								
	-								
	-								
	-								
	-								
	_								
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	-								
	1								
	1								
	1								
	-								
	1								
	1								
	-								
-		-	-	-					
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	-								
	-								
	-								
	-								
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	-								
	-								
	1								
	1								
	1								
	-								
	1								
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	1	-	-	-	-		-	_	
	-								
	1								
	1								
	-								
	-								
	1								
	1								
+		-	-						
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	-								
	1								

	0	0	0	0	0	0	0	0	

## COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA

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.

CADACIDADES DE FAMILEADIUDAD	INDICADORES DE LOCRO DE LA CARACIDAD	CONTENUDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Perio	CRÉI	DITOS	CDÉDITOS	НС	RAS	HODAS	DEDEN DOCEME
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDACTICA	do	Teórico	Práctica	CRÉDITOS	Teórico	Práctica	HORAS	PERFIL DOCENTE
	deas, C1.IL1 Transmite información personal y grupal, en forma oral		Inglés para la comunicación oral	III	1	1	2	16	32	48	Lic. Idioma extranjero / Pro
sentimientos y hechos, en el idioma inglés, de ma	anera y escrita de manera presencial y virtual aplicando vocabulario	Greatings and Farewells.									De Inglés
presencial y virtual aplicando gramática y vocab	ulario y gramática del idioma inglés, en contextos sociales y laborales	Creating apointments: Months, days of the week, the hour,									
técnico sin estereotipo de género.	vinculados al programa de estudios y haciendo uso de las	Giving directions: Prepositions of place									
	tecnologías.	Glossary of the career									
		Verb "to be".									
	C1.IL2 Expresa conceptos, ideas, sentimientos y hechos de	Present continuous (affirmative, interrogative and negative form)									
	situaciones sociales y laborales en diversos audios en forma	Past continuous (affirmative, interrogative and negative form)									
	clara en idioma ingles, en contextos sociales y laborales	Simple present									
	vinculados al programa de estudios										
	C1.IL3 Dialoga con diversos interlocutores en medios	Downst Dorfort									
	presenciales y virtuales, en el idioma inglés con asertividad, sin estereotipos de género u otros, en contextos sociales y	· ·									
	laborales al programa de estudios.	Future with going to, will									
	laborales ai programa de escudios.	ruture with going to, will									
CE2 C2 Interpretar la información de documentación e	scrita C2.IL1 Lee de manera comprensiva textos cortos en inglés	Simple Past 2	Comprensión y redacción en	IV	1	1	2	16	32	48	Lic. Idioma extranjero / Pro
	ideas relacionados a su programa de estudios extrayendo las ideas		inglés		-	-	_	20	"-	0	De Inglés
principales para usarlos en su desempeño en el ár	, ,	is done was done (1)									
social y laboral vinculado al programa de estudios.		is being done has been done (2)									
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	C2.IL2 Procesa textos cortos en inglés relacionados a su										
	programa de estudios utilizando el vocabulario técnico.	be/have/do in present and past tenses.									
		Regular and irregular verbs.									
		Future:									
		what are you doing tomorrow?									
I		I'm going to and will	]		1						

		Modals, imperative, etc: might, can and could, must, should, I have to, would you like?, I'd like, I'd rather, Do this! Don't do that, let's do this!. There and it. Auxiliary verbs.									
CE2 C3 Comunicar en forma verhal y escrita documento:	C3 II.1 Flahora textos escritos hásicos utilizando vocabulario	Gramática en la redacción de textos relacionados al programa de	0	0	0	0	0	0	0	0	
vinculados al programa de estudios en idioma inglés, de		estudios.	U	"	"	"	U	"	"	U	
manera presencial y virtual relacionando de forma lógica		Vocabulario técnico.									
ideas y conceptos, utilizando los recursos pertinentes.		Questions.									
ideas y conceptos, utilizando los recursos pertinentes.		Report speech									
	C3.IL2 Traduce textos relacionados a su programa de estudios										
	al idioma inglés con pertinencia contextual y cultural.	Go, get, do,make, and have.									
		Pronouns and possessives.									
		Adjectives and adverbs.									
		Prepositions.									
CE4.C1. Aplicar principios y valores éticos - deontológicos en su contexto social y laboral, respetando las normas de bien común y códigos de ética profesional.		Ética- conceptos - fundamentos filosóficos, Principios, Valores , Moral - diferencias , Deontología - Código deontológico - Normas de convivencia y relaciones laborales. Principios, valores y moral . Normas de convivencia y relaciones laborales	Comportamiento Ético	III	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
		Definición de : personalidad , autoestima , inteligencia emocional,									
	como estudiante, fomentando una cultura transparente,										
	orientada al bien común en su contexto social.	Características de una persona integra y con principios y valores.									
		Inteligencia emocional e integridad en su actuar. Respeto por el bien común y la autovaloración									
		Respecto por el bien comun y la autovaloración									
	C1.I3 Aplica los códigos de ética en su quehacer profesional de	Códigos de ética y deontológicos en su desarrollo personal y social.									
	manera autónoma, con responsabilidad haciendo uso eficiente	Códigos de ética y deontológicos de su profesión.									
	de los recursos.	Importancia de su aplicación.									
	C1.I4 Actúa correcta y éticamente desde los múltiples roles	Corrupción :Concepto, formas y niveles Cultura									
	que como persona asume fomentando una cultura										
		Relación con los principios éticos y la ética ambiental.									
	ética profesional.	Análisis de las causas y consecuencias de la corrupción en nuestro									
		país.									

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	optimización de sus relaciones interpersonales  C2.12 Establece en acuerdo con otras personas, tareas y	la región el Perú y el mundo. Conceptualiza y analiza el tema lo referido a la Dignidad.	0	0	0	0	0	0	0	0	
CE5.C1 Identificar situaciones o problemas del procesc	C1.11 Describe problemas de su área considerando sus	Respeto y valor a las diversidad cultural. Respeto_nor la dienidad de sus compañeros  Características del problema y del contexto.	Estrategias de solución de	IV	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
productivo o de servicios considerando los objetivos de área de desempeño.		Recolección de datos y evidencias.  Determinación de causas que originan el problema.	problemas								
CE5.C2 Plantear alternativas de soluciones a situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios considerando los objetivos del área de desempeño.	C2.12 Propone alternativas de solución efectiva del problema teniendo en cuenta hechos, referentes de fuentes bibliográficas y las herramientas de apoyo.	Registro de datos Organización de la información.  Diseño de estrategias para la solución del problema.	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	
1									

## 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:
UC6.C2 Realizar procedimientos de manipulación y estiba de los recursos cumpliendo las especificaciones técnicas normativas vigente.	Disenar estrategias de organización y desarrollo de las actividades en el tiempo previsto, con la participación de todos los integrantes del equipo.
UC6.C3 Realizar procedimientos primarios de productos pesqueros según las exigencias del consumidor y estándares de calidad	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,
UC7.C1 Evaluar el valor nutricional de los productos pesqueros	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.
UC7.C2 Realizar procesos de refrigeración y congelado de productos pesqueros aplicando los procedimientos establecidos normativa correspondiente	y 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.
UC7.C3 Elaborar pastas y embutidos a base de pulpa de pescado de acuerdo con el método y tipo de operación	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.
UC7.C4 Elaborar conservas a base de recursos hidrobiológicos respetando los procedimientos tecnológicos y normativa vigente	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 a
UC7.C5 Elaborar harina y aceite de pescado respetando la normativa vigente	inicio del proceso. Asi mismo se deberá incorporar como un indicador del logro de las capacidades técnicas o específicas.
UC7.C6 Elaborar sub Productos utilizando residuos pesqueros para su aprovechamiento integral y cuidado del medicambiente	o 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.
UC8.C1 Operar equipos y maquinaras en procesos pesqueros y acuícolas para las operaciones de envasado, empaque almacenamiento.	y 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 objetivo comunes.
UC8.C2 Realizar el envasado y etiquetado de productos pesqueros y acuícolas según normativa y especificaciones técnica establecidas	desarrollo de liderazgo.
UC8.C3 Realizar operaciones de almacenamiento en los procesos pesqueros y acuicolas para garantizar el flujo adecuado d los bienes.	a. 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, discrminacion, 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.

CE2.C1 Comunicar información personal, conceptos, ideas, sentimientos y hechos, en el idioma inglés, de manera pre 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 prin 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 r 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 d común y códigos de ética profesional.  CE4.C2. Practicar las relaciones interpersonales democráticas respetando la diversidad y dignidad de las personas marco de los derechos humanos y en la convivencia social y gestionando de forma efectiva los conflictos	
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 prin 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 r 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 d común y códigos de ética profesional.  CE4.C2. Practicar las relaciones interpersonales democráticas respetando la diversidad y dignidad de las personas	
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 represencial 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 d común y códigos de ética profesional.  CE4.C2. Practicar las relaciones interpersonales democráticas respetando la diversidad y dignidad de las personas	cipale
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 d común y códigos de ética profesional.  CE4.C2. Practicar las relaciones interpersonales democráticas respetando la diversidad y dignidad de las personas	
común y códigos de ética profesional. CE4.C2. Practicar las relaciones interpersonales democráticas respetando la diversidad y dignidad de las personas	naner
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	el bie
	, en e
CE5.C1 Identificar situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios considerando los objetivos del á desempeño.	rea d
CES.C2 Plantear alternativas de soluciones a situaciones o problemas del proceso productivo o de servicios consideral objetivos del área de desempeño.	ndo Ic

LUGAR PARA EL DESARROLLO DE LA EFSRT	AMBIENTES/ÁREAS (1)	DESCRIPCIÓN DE LA ESTRATEGIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA EFSRT (2)	CRÉDITOS	HORAS (P)
IES	Planta piloto de procesamiento de conserva	De organización		
	Laboratorio de control de calidad	PROYECTOS PRODUCTIVOS DE BIENES Y SERVICIOS		
	Taller de procesamiento de alimento balanceado	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	4	128
		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.		

Centros laborales (empresas, organizaciones u	otras Empresa conservera Beltrán Perú EIRL	De organización
nstituciones)	Empresas de producción de conserva	1. La institución cuenta con una base de datos de empresas e instituciones aliadas por cada Programa de estudios para realizar las EFSRT,
	Empresas de producción de congelado	(Nombre)( Tipo de empresa/ institución)( Actividad de la empresa/ institución)(Nivel de compromiso) (Nombre Representante)(Cargo)(Datos de contacto)
	Empresa pesquera Pacific Deep Frozen	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 al numbro del espacio, área y etros, dende se de		

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

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

## ORGANIZACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL MÓDULO

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De	Huarmey		CODIGO MODULAR DEL INSTITUTO	07237	'83	
		]		] , [			
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y Acu	iicultura	
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y pro	ocesamiento pesquero		CÓDIGO *	A02-03-	-003	
CNOF (Seguil Corresponda)		,					
FORMACIÓN**	0	N°. HORAS:	3264	N° CRÉDITOS:	127	,	
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Pr	resencial		NIVEL FORMATIVO	Profesional Técnico		
	UNIDAD DE C	OMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE	LA OFERTA FORMAT	IVA			
UC1: Controlar parámetros del aspecto ambiental, d	e seguridad e inocuidad de los procesos y actividades de	e pesca, de acuerdo con los sistemas integrados de gestión, es	tándares y normativa corresp	oondiente.			
DENOMINACIÓN DEL MÓDULO	MODULO 3: Control de la calidad e	n actividades pesqueras y acuícolas					
CAPACIDADES TÉCNICAS O ESPECÍFICAS	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Perio CRÉDITOS CRÉDITOS do Teórico Practic	HORAS Teórico Practic HORAS	PERFIL DOCENTE	

UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidac	C1 II 1 Anlica normas sanitarias Internacionales v	Normas sanitarias internacionales:	Aseguramiento de la calidad de	V	1	2	3	16	64	80	Ing. Pesquero
para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros	peruanas	CODEX ALIMENTARIUS	productos pesqueros		•	-	,	10	04		ing. resquero
para garantizar la moculuau de los productos pesqueros	para garantizar la calidad de los productos en la industria		productos pesqueros								
		Norma BASC,									
	pesquera	• ISO 22000,									
		Norma EUREGAP.									
		Normas sanitarias peruanas:									
		D S 007 98 S A Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos									
		y Bebidas									
		• Ley N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento.									
		D.S. № 020-2022-PRODUCE: Reglamento Sectorial de Inocuidad para									
		las Actividades Pesqueras y Acuícolas.									
		Seguridad alimentaria									
		Frescura del pescado									
		Métodos sensoriales, químicos físicos y microbiológicos									
		Calidad del pescado									
		Histamina en pescado									
		Parámetros de control de Calidad en el procesamiento de conservas									
		de pescado:									
		Tipos de deterioro de conservas de pescado									
		Alteraciones Químicas, biológicas y físicas									
		Control de cierre de latas									
		Parámetros de control de Calidad en el procesamiento de harina y									
		aceite de pescado									
		Pre - requisitos para aplicar Sistema HACCP: Buenas Prácticas de									
		Manufactura (BPM),									
		Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento									
		(POES) y los Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE).									
		Sistema HACCP: Concepto, propósito, aplicación, historia, del HACCP									
		Diseño e implementación de plan HACCP									
	C1.IL2 Realiza muestreo y análisis sensorial para determinar la										
	calidad de la materia prima										
	C1.IL3 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 Figure los procedimientes de los sistemas de										
	C1.IL4 Ejecuta los procedimientos de los sistemas de										
	aseguramiento de la inocuidad de acuerdo a lo establecido en										
	las normativas correspondientes C1.IL5 Aplica los pre requisitos del HACCP para prevenir										
	peligros significativos durante el proceso de productos										
	pesqueros significativos durante el proceso de productos										
	C1.IL6 Elabora El plan HACCP Para identificar los Puntos										
	Críticos de Control y los peligros en el procesamiento de										
	productos pesqueros										
	p. 122322 p. 1440. 05										
	·										

UC1.C2 Identificar los tipos de microorganismos y su	IS C2.IL1 Describe los principios fundamentales de Microbiología	Microbiología de los alimentos	Microbiología en los procesos	v	2	2	4	32	64	96	Ing. Pesquero / Microbiologo
	a para evitar los efectos negativos en los productos pesqueros	Principios fundamentales de Microbiología:	pesqueros								0 11,111
inocuidad de los productos pesqueros	9	Aspectos generales de la microbiología	,								
		Importancia de la microbiología para el aseguramiento de la									
		inocuidad de los alimentos.									
		Clasificación de los microorganismos: Bacterias, hongos, virus:									
		Características									
		Clasificación.									
		Reproducción y crecimiento									
		Parámetros intrínsecos y extrínsecos relacionados con el desarrollo									
		microbiano									
		Principales microorganismos en los alimentos									
		Contaminación Cruzada									
		Enfermedades transmitidas por alimentos:									
		Tipos de enfermedades transmitidas por bacterias, virus, hongos y									
		parásitos									
		Biotoxinas									
		Productos tóxicos									
		Control microbiológico de superficies:									
		Métodos de muestreos para superficies									
		Medios de cultivo (Solidos, caldos)									
		Esterilización									
		Métodos de detección de contaminación microbiana									
		Aislamiento de microorganismos									
		• Diluciones de la muestra de alimento para detección de									
		contaminación									
		• Método de detección de mesófilos aerobios, salmonella, coliformes									
		fecales, Escherichia coli									
		Recuento bacteriano									
		Criterios microbiológicos en productos pesqueros: RM-591-2008-									
		MINSA									
	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 microrganismos para eliminar fuentes de										
	contaminación y garantizar la inocuidad de los alimentos										
	, 6										
	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										
	innovacion de productos y sub productos de la pesquena										

UC1.C3 Aplicar procedimientos estandarizados de gestión	C3.IL1 Describe los fundamentos de la gestión de calidad según	Fundamentos de la gestión de calidad	Sistema de gestión de la calidad	V	1	2	3	16	64	80	Ing. Pesquero
de la calidad según normativa correspondiente	principios de la Mejora Continua (PHVA)	filosofías de la calidad									
	,	Historia de la Calidad									
		Evolución de la calidad									
		ISO 9001-2015:									
		Términos y definiciones, sistema de gestión, Ciclo de Deming PHVA									
		requisitos generales y de documentación									
		Diferencia de la ISO: 9001 2015 con la ISO: 9001 2008									
		los principios del sistema Integrado de Gestión:									
		Enfoque al Cliente									
		Liderazgo									
		Participación del personal									
		Enfoque basado en procesos									
		Enfoque de sistema para la gestión.									
		Mejora continua.									
		Toma de decisiones basado en evidencias.									
		Relaciones mutuas beneficiosas con el proveedor.									
		Documentación del Sistema de Gestión de Calidad:									
		Manuales									
		Política									
		Procedimientos									
		Instrucciones técnicas									
		Registros									
		Fundamento del Sistema integrado de Gestión:									
		ISO 9001, ISO 14000, ISO 45001, ISO 22000									
		Auditorías internas y externas									
	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.										
	C2 II 4 Particles and Information to the decrease in the control of the decrease in the decrease in the control of the decrease in the decreas		-								
	C3.IL4 Participa en la formulación de documentos del sistema										
	de gestión de calidad que permita la conformidad del sistema										
	de gestión de calidad		-								
			-								
			-								
			-								
			-								
			-								
			l	1				1			

	C1.IL1 Realiza monitoreo de los parámetros físico químico del		Control y monitoreo en cultivos	V	1	2	3	16	64	80	Ing. Pesquero
las actividades acuícolas aplicando los principios de las BPA	agua para garantizar el óptimo desarrollo en los sistemas de	Bioseguridad:	acuicolas								
	cultivo	Selección del lugar de cultivo									
		Control del perímetro: Control del acceso de vehículos, personas y									
		animales									
		Identificación de peligros alrededor del centro acuícola									
		Diseño de la Infraestructura: evite la contaminación, facilite la									
		limpieza, Las fosas sépticas, baños, duchas, y lava manos no									
		contaminen a las instalaciones acuícolas.									
		Pediluvios y maniluvios									
		Fuente de agua de buena calidad.									
		Monitoreo de los parámetros físico químico del agua									
		Manejo de formatos y registros									
		Físicos: Solidos totales disueltos.									
		Químicos: demanda bioquímica de oxígeno (DBO), P total y N total.									
		Biológico: Coliformes totales.									
		Control biométrico en los diferentes estadios									
		Muestreos biométricos									
		Formatos y registros, cuadros estadísticos.									
		Control poblacional									
		Formatos y registros: elaboración y Forma de llenado									
		Densidad de siembra: cálculos y seguimiento.									
		Porcentaje de mortandad: estadística.									
		Uso de alimentos balanceados que cuenten con registro sanitario,									
		buena manipulación									
		Condiciones de almacenamiento del alimento.									
		Control sanitario de las especies									
		Enfermedades									
		Vigilancia Sanitaria									
		Retiro de mortalidad									
		Tratamientos veterinarios: uso de medicamentos autorizados.									
		Disponer de registros e informes.									
	C1.IL2 Realiza control biométrico en los diferentes estadíos										
	para verificar la adecuada conversión alimenticia										
	para vermear la adecadad conversion annienticia										
	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										

UCS.C2 Aplicar los principios de la administración en las C2.IL1 Supervisa el cumplimiento de las medidas ambie actividades pesqueras para asegurar resultados óptimos de para mitigar los impactos de la actividad acuícola	tales Generalidades del sector pesquero  • Elemento estratégico para la economía del Perú como generadora	Administración pesquera	VI	1	2	3	16	64	80	Ing. Pesquero / Administrador
productividad	de divisas  Pesca marítima y pesca continental  Desembarques y exportaciones  Actividades acuícolas marina y continentales  Principales recursos manejados en sistemas controlados  Normativas y política de estado sobre la pesquería  La política pesquera. Instrumentos. Los acuerdos internacionales.  Código de conducta para la pesca responsable. Directivas de PPE (Pesca de Pequeña Escala).  El desarrollo sostenible. Objetivos. Gobernanza pesquera y entidades gubernamentales. Tipos de enfoque en el manejo pesquero: precautorio, eco sistémico y socio ecológico.  Sostenibilidad. Estándares.  Herramientas: Derecho de Uso.  Herramientas con restricciones espacio –temporales.  Herramientas para implementar estrategias de explotación.  Herramientas que restringen las artes de pesca.  Regímenes de acceso a los recursos marinos y pesqueros.  Acceso para la extracción de productos marinos.  Acceso para la investigación.  Acceso para la investigación.  Acceso para la pesca en áreas protegidas.  El ordenamiento Pesquero. Definición. Finalidad. Alcance.  Reglamento del Ordenamiento Pesquero.  Las Organizaciones Regionales de Ordenamiento Pesquero.  Definición. Objetivos. Estructura. Recursos pesqueros objeto de la OROP. Importancia para el Perú.  Reglamento de Ordenamiento Pesquero en la Amazonía peruana.  Herramientas de Manejo Pesquero (HMP)									
C2.IL2 Monitorea el cumplimiento de los protocolos de sa acuícola para prevenir la presencia de enfermedades	Límite Máximo de Captura Total Permisible (LMCTP) o Cuota de idad									
C2.IL3 Supervisa el cumplimiento de los procedimient bioseguridad para evitar contaminación cruzada en los co de producción acuícola										
C2.IL4 Verifica el manejo de registros en los centro producción acuícola para generar el historial y condetallado de la producción										

	s C3.IL1 Aplica el marco Normativo del sector pesquero para		Legislación pesquera	V	1	1		32	48	Ing. Pesquero / Abogad
squeras y acuícolas para promover el desarrollo	regular las actividades pesqueras y acuícolas	Normas Legales que regulan el sector pesquero:								
oonsable y sostenible		Constitución Política del Estado								
		La Ley General de Pesca № 25977 y su reglamento.								
		Decreto Legislativo N° 1195								
		Normas legales sobre preservación								
		Ley General del medio ambiente								
		Norma sanitaria								
		Concepto del Ordenamiento pesquero.								
		Reglamento de Ordenamiento Pesquero y tallas mínimas de captura.								
		LA ACTIVIDAD PESQUERA. Del Acceso a la Actividad Pesquera								
		Formas de Acceder a la Actividad Pesquera: La concesión. Las								
		autorizaciones. Los permisos de pesca. Las licencias.								
		LA ACTIVIDAD EXTRACTIVA. Importancia de los Recursos								
		Hidrobiológicos.								
		Normativa aplicada a las embarcaciones, Artes, Aparejos de pesca y								
		para la extracción.								
		Regulaciones para la Flota pesquera.						1		
		Limites máximo de captura y cuotas pesqueras.								
		LA ACTIVIDAD PROCESADORA.						1		
		Concepto. Clasificación. Autorización y licencias de Operación.								
		Normas que regulan la comercialización y los servicios.								
		LA ACTIVIDAD PESQUERA ARTESANAL.								
		Normas que regulan la actividad pesquera artesanal.								
		LA ACUICULTURA.								
		Concepto. De las concesiones y Autorizaciones para el desarrollo de								
		la acuicultura. Extensión, Plazo y Transferencia de las concesiones. De								
		los Derechos y Obligaciones de los titulares de concesiones y								
		autorizaciones.								
		Des las Prohibiciones, Infracciones y Sanciones.								
		Normativa que regula la actividad laborar en el sector pesquero.								
		Normativa que regala la actividad laboral en el sector pesquero.								
	C3.IL2 Aplica procedimientos de acceso a los regímenes de las									
	actividades pesqueros y acuícolas para promover su desarrollo y sostenibilidad									
	y sosteriibiildad									
	C3.IL3 Aplica reglamentos del ordenamiento pesquero para									
	1 - 1 - 1									
	garantizar la preservación y sostenibilidad de los recursos									
	pesqueros y acuícolas							1		
	C3.IL4 Utiliza herramientas de control y manejo de los recursos							1		
								1		
	pesqueros para garantizar la preservación y sostenibilidad de									
	los recursos pesqueros y acuícolas									
	C3.IL5 Aplica la normativa sanitaria en las actividades							1		
	1									
	pesqueras y acuícolas para garantizar la inocuidad de los							1		
	productos C3.IL6 Aplica normativa ambiental en las actividades acuícolas									
	The state of the s							1		
	y pesqueras respetando el medio ambiente									

UC9.C1 Aplicar principios de marketing para posicionar le	cs C1.IL1 Establece el mercado interno y externo de productos	INTRODUCCIÓN	Mecadotecnia	VI	1	2	3	16	64	80	Administrador / Contador
UC9.C1 Aplicar principios de marketing para posicionar la productos pesqueros y acuícolas en el consumidor	os C1.1L1 Establece el mercado interno y externo de productos pesqueros y acuícolas según la demanda del consumidor	INTRODUCCIÓN Tendencia de las exportaciones de los productos provenientes de la pesca y acuicultura. HERRAMIENTAS: Herramientas MARKETING Y HERRAMIENTAS BÁSICOS COMUNICACIÓN COMERCIAL Comercialización Comunicación comercial: Estilos Definición de marketing. La nueva era del marketing: Funciones. Mezcla Tipos de marketing MARKETING APLICADO A PRODUCTOS Y/O SERVICIOS ACUÍCOLAS Marketing Des productos de la acuicultura. Marketing Digital para la Acuicultura La Marca Posicionamiento La Estrategia del mercado acuícola valor agregado al producto Estructura de Costes y Precios. El envase como factor de diferenciación El Consumidor Factores que influencian en las compras. Marcos Jurídicos	Mecadotecnia	VI	1	2	3	16	64	80	Administrador / Contador
	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										

LIC9 C2 Determinar costos de Distribución de producto	C2.IL1 Establece las rutas de distribución garantizando que el	El Costo de comercialización. Definición. Factores involucrados	Costos de comercialización de	VI	3	2	5	48	64	112	Administrador / Contador
pesqueros y acuícolas para colocar eficientemente la		Los fundamentos de la Contabilidad de Costos: Objetivos. Concepto	productos pesqueros			_		"	"		/ contage.
mercancías		de Gastos, Costos y Pérdidas. Sistema de la Contabilidad de Costos:	,, p,								
		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.									
		seguridad. Ariansis dei punto de equinorio.									
	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.										
LIC9 C3 Fiecutar los procedimientos de comercialización d	C3.IL1 Elabora documentos técnicos de acuerdo con los puntos	LA CADENA DE VALOR DEL SECTOR PESOLIERO	Logistica en la comercialización	VI	3	2	5	48	64	112	Administrador / Contador
	r de comercialización y procedimiento establecidos y normativa		de productos pesqueros	•.		_		"	"		Contact / Contact
eficazmente los productos en el sistema de distribución.	correspondiente	Sector Productor: Mayorista, de transporte y detallista.	ac productos pesqueros								
encazmente los productos en el sistema de distribución.	Conception	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									
				1	1				1		
		Finanzas básica									
		Finanzas básica									
		Finanzas básica									

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									
	0	0	0	0	0	0	0		Administrador / Contador
	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	

								1	
								1	
								1	
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	-	-	-	- 1		-	-	1	
								1	
								1	
								1	
								1	
								1	
								1	
								1	
								1	
								1	
								1	
								1	
	0	0	0	0	0	0	0	0	
								1	
								1	
								1	
								1	
								1	
								1	
								1	
								1	
								1	
								1	
	1							1	
								1	
<u> </u>									
T	0	0	0	0	0	0	0	0	
		"	•	•	•	•	•	1	
								1	
								1	
	1							1	
								1	
								1	
	1							1	
	1							1	
								1	
								1	
	1							1	
								1	
	0	0	0	0	0	0	0	0	
	1	-	-	-	-	-	-	1	
								1	
								1	
	1					1	I	1	
	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		0		0	0	0	0	

## COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA

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 permitan desarrollar innovaciones en la creación de bienes y/o servicios, así como en procesos o productos ya existentes.

CARACIDARES DE EMPLEARIMAN	INDICADORES DE LOSDO DE LA CADACIDAD	CONTENUDOS	LINIDAD DIDÁCTICA	Perio	CRÉ	DITOS	coépi <b>tes</b>	НО	RAS	HODAS	DEDEN DOCUME
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	do	Teórico	Práctica	CRÉDITOS	Teórico	Práctica	HORAS	PERFIL DOCENTE
necesidades o problemas del entorno aprovechando		Conceptos: Conocimiento, Tipos de conocimiento , Ciencia, Tecnología, vigilancia tecnológica, investigación e innovación tecnológica.  Idea , Idea innovadora, creatividad e innovación tecnológica.	Fundamentos de investigación tecnológica	v	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
	· ·	Importancia de la innovación tecnológica en la solución de los problemas de entorno , la observación - ficha de observación - Identificación del problema de estudio									
		Indicadores de factibilidad y viabilidad del proyecto. Metodología del marco lógico, árbol de problema, árbol de objetivos, árbol de acciones. Diseño lineal de Investigación.									
The state of the s	ógica C2.I1 Plantea el esquema del proyecto de innovación		Innovación tecnológica	VI	1	1	2	16	32	48	Ing. Pesquero
concreto de su área laboral realizando la transfere		Fases del diseño de un proyecto de innovación tecnológica. Esquema									
I .		de proyecto. planteamiento y formulación del problema y objetivos.									
tecnológica a la sociedad y teniendo en cuenta los crit- de pertinencia y ética.	erios	Plan de actividades.									
de pertinencia y etica.		Recolección de datos, análisis y procesamiento.									
		Informes técnicos									
	C2.I2 Diseña un prototipo de la innovación tecnológica	Prototipo : Elaboración del esquema, Diseño tridimensional -									
	aplicada teniendo en cuenta la metodología, diseños	Materiales, equipos e instrumentos, Construcción , pruebas de									
	experimentales, sistemas de registro, factores y variables a	eficiencia y eficacia - Funcionalidad - Aplicabilidad									
	estudiar.	Sistematización de resultados.									
		Metodología del Proyecto. Diseños experimentales, sistemas de registros, factores y variable.									
	C2.13 Propone la transferencia tecnológica a la sociedad	Transferencia tecnológica - importancia.									
	evaluando los resultados de la aplicación en el mercado laboral										
	y su funcionalidad teniendo en cuenta la responsabilidad social										
	de las instituciones educativas de Educación superior	Determinación de la demanda.									
	·	Canales de distribución.									
		Estructura de costos									
1											

CE7.C2 Formular planes de negocio identificando procesos y C2.11 Elabora un plan de negocios de acuerdo al estudios de Estructura de un plan de negocios.  Plan de negocio  VI 1 1 2 16 32 48 Ad  Mercado, a la oferta y demanda, población objetivo Visión, misión, objetivos.  contables, así como de protección al autor de instancias considerando la normativa vigente.  Análisis FODA - PESTEC	Adminturadou / Courte dou
Anishis de la competencia, oferta y demanda - Marketing mix. Organización empresarial - Normas tributarias - Lucencias - Instancias de supervisión y control.  CZ.12 Elabora un plan de producción, organización y plan de Operaciones: estrategias y diseño de procesos operativos financiamiento evaluando la ubicación, fuentes financiamiento y costos.  Plan de Operaciones: estrategias y diseño de procesos operativos e. Estructura y estimación de costos y presupuestos Plan financiera. Plan financiero: fujuj de caja, evaluación financiera. Plan financiero: fujuj de caja, evaluación financiera. Implementación del negocio - Plan financiero: fujuj de caja, evaluación financiera. Implementación del negocio - Procesos operativos presupuestos presupuestos plan financiero: fujuj de caja, evaluación financiera. Implementación del negocio - Procesos operativos presupuestos presupuestos plan financiero: fujuj de caja, evaluación financiera. Implementación del negocio - Procesos operativos presupuestos presupuestos plan financiero - Sostenibilidad - Procesción del autor. Procección del autor. Presentación y fundamentación del plan de negocios.	Admistrador / Contador

T.	I.			1							
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			-								
			-								
			-								
			-								
				<u> </u>				<u> </u>		_	
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			-								
			-								
			-								
			-								
			-								
			-								
			-								
			-								
		S PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS COMO									
CE 8 Trabajo colaborativo (T) - Participar de forma activa en		ersonas con criterio de respeto y justicia, sin esterentinos de género u									

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.

n

CAPACIDADES A FORTALECER	ESTRATEGIAS DE REALIZACIÓN
UC1.C1 Aplicar los procedimientos del control de calidad para garantizar la inocuidad de los productos pesqueros	1) Aplicar estrategias de organización para desarrollar el trabajo colaborativo:
UC1.C2 Identificar los tipos de microorganismos y sus características en los productos pesqueros para garantizar la inocuidad	Planificar las actividades, en función al objetivo o problema.
UC1.C3 Aplicar procedimientos estandarizados de gestión de la calidad según normativa correspondiente	Diseñar estrategias de organización y desarrollo de las actividades en el tiempo previsto, con la participación de todos los integrantes del equipo.

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.
UCS.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. 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.
CE6.C1 Proponer alternativas innovadoras de solución a necesidades o problemas del entorno aprovechando los recursos de	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
CE6.C2 Diseñar un proyecto de innovación tecnológica aplicada que contribuya a la solución de un problema concreto de su	desarrollo de liderazgo.
CE7.C1 Focalizar oportunidades de negocio, vinculadas a su programa de estudios que sean rentables y sostenibles en el	3. Establecer metas claras en la realización de proyectos a desarrollar, haciendo reconocimiento de los resultados ante los demás docentes y estudiantes.
CE7.C2 Formular planes de negocio identificando procesos y metodología considerando normas administrativas y contables,	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.
cer.cz Formular planes de negocio identificando procesos y metodologia considerando normas administrativas y contables,	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, discrminacion, 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.

LUGAR PARA EL DESARROLLO DE LA EFSRT	AMBIENTES/ÁREAS (1)	DESCRIPCIÓN DE LA ESTRATEGIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA EFSRT (2)	CRÉDITOS	HORAS (P)
l IES	Planta piloto de procesamiento de conserva	De organización		
	Laboratorio de control de calidad	PROYECTOS PRODUCTIVOS DE BIENES Y SERVICIOS		
	Módulo de conservación y venta de productos pesqueros	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	64
		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.		

Centros laborales (empresas, organizaciones u otr	ras Empresa conservera Beltrán Perú EIRL	De organización
nstituciones)	Empresas de producción de conserva	PROYECTOS PRODUCTIVOS DE BIENES Y SERVICIOS
	Empresas de producción de congelado	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.

<sup>(1)</sup> 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.

## ANEXO №9A ITINERARIO FORMATIVO IES

DENOMINACIÓN DE LA INSTIT EDUCATIVA	TUCIÓN		De Huarmey							CÓD	IGO MO	DDULAR	DE LA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA			0723783		
SECTOR ECONÓMICO		Agricultura, ganadería, si	lvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIV	/A			Pesc	a				ACTI	VIDAD ECON	ÓMICA		Pesca y A	cuicultura	
DENOMINACIÓN DEL PROGRA ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)						A	cuicultu	ra y proces	amiento	pesqu	ero								
CÓDIGO DE SER EL CASO *		A02-03-00	03	NIVEL FORMATIVO	, [	Pi	rofesior	nal Técnico		N° H	ORAS:		32	264	N° CF	RÉDITOS:		127	
MODALIDAD DEL SERVICIO ED	DUCATIVO		Pres	sencial															
N° de créditos en forma virtua	al (**)						(	COMPONEN	TES CUR	RRICUL	ARES			Créd. T	Créd. P	Total créditos	нт	НР	Total horas
							Co	mpetencias	técnicas	s o esp	ecíficas			37	52	89	592	1664	2256
% de créditos en forma virtual	l (**)						Coi	mpetencias	para la (	emplea	abilidad	l		13	13	26	208	416	624
									EFSRT						12	12		384	384
% de créditos prácticos respec de créditos:	cto del total		60.63%					1	OTALES	i				50	77	127	800	2464	3264
							E	quivalencia	de un (1	L) crédi	ito:(4)			HT	16	НР	32		
MÓDULO	DES	SCRIPCION DE LA COMPETENCIA	UNIDAD DIDÁCTIO	CA	I(c)	$\overline{}$	$\overline{}$	s Académic	$\overline{}$	$\overline{}$		b) VI (c)	VI (b)	Teóricos	réditos Acadér Prácticos	nicos Total	De teoría	Horas Prácticas	Total
			Planificación y organización acuícola	<u> </u>		48	.,,	(c) (11)	(c)	. (,	(6)	., (e/	,	1	1	2	16	32	48
			Biología Pesquera		_	80	+			_				1	2	3	16	64	80
			Diseño y construcciones acuícolas			2	48							1	1	2	16	32	48
	a)		Cultivo de peces		4	96				$\neg$				2	2	4	32	64	96
	enci	UC2: Organizar las actividades acuícolas	Cultivo de crustáceos			3	80							1	2	3	16	64	80
	pet	de acuerdo con los procedimientos	Cultivo de moluscos			3	80							1	2	3	16	64	80
	de competencia)	establecidos y normativa correspondiente.	Nutrición y alimentación acuícola		3	80								1	2	3	16	64	80
	de		Reproducción y genética		3	80								1	2	3	16	64	80
	(Unidad	UC3: Ejecutar las actividades acuícolas	Planificación y operatividad de cose	cha en acuicultura		2	48							1	1	2	16	32	48
	Uni	de acuerdo con el método, manejo y procedimientos establecidos y	Costos operativos de cosecha y com	ercialización		3	80							1	2	3	16	64	80
	as (	normativa correspondiente.	0											0	0	0	0	0	0
_	cnic		0											0	0	0	0	0	0
ícola	Competencias técnicas	UC4: Cosechar los recursos hidrobiológicos considerando el hábitat												0	0	0	0	0	0
acu	ncia	acuático, condiciones sanitarias y	0			$\perp$	$\perp$		$\sqcup$	$\perp$	$\perp$	$\perp$	$\sqcup$	0	0	0	0	0	0
ción	ete	normativa correspondiente.	0			$\perp$	$\perp$		$\sqcup$	$\perp$	$\perp$	$\perp$	$\sqcup \sqcup$	0	0	0	0	0	0
l ng	σ_		0							_	$\perp$		$\sqcup \sqcup$	0	0	0	0	0	0
Ī	<u> </u>			1	-														
1: Pro	Com		0						$\sqcup$	_		_		0	0	0	0	0	0
DDULO 1: Producción acuícola.	Com		0											0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0

ž			0												0	0	0	0	0	
		CE1: Comunicación efectiva Expresar		2	48										1	1	2	16	32	
		de manera clara conceptos, ideas, sentimientos, hechos y opiniones en	Interpretación y producción de textos			2 48									1	1	2	16	32	
	<u>а</u> а	forma oral y escrita para comunicarse e	0												0	0	0	0	0	
	para la dad	interactuar con otras personas en	Aplicación en Internet	2	48										1	1	2	16	32	
	etencias 1pleabilic	contextos sociales y laborales diversos.	Ofimática			2 48									1	1	2	16	32	
	enc	CE3: Tecnologías de la Información	Medio ambiente y desarrollo sostenible			2 48									1	1	2	16	32	
	Competencias empleabilic	Manejar herramientas informáticas de	0												0	0	0	0	0	
	mo a	las TIC para buscar y analizar													0	0	0	0	0	
	O	información, comunicarse y realizar	10								$\neg$		+	_	0	0	0	0	0	
		procedimientos o tareas vinculados al área profesional, de acuerdo con los	0								$\neg$		+		0	0	0	0	0	
	Evnerienci	as formativas en situaciones reales de tral	I .	-			_	_	_				_		0	4	4	0	128	
	Experience	as formativas en situaciones reales de trai		J			T .	-00							4					
			Fundamento de la calidad de los recursos hidrobiológico	1	$\vdash$		3	80	$\vdash$		-	_	+	_	1	2	3	16	64	₩
		UC6: Acondicionar el producto hidrobiológico de acuerdo con el plan					3	80			_		_		1	2	3	16	64	-
		de producción, especificaciones		-	$\vdash$		2	48	$\vdash \vdash$	$\vdash$		_	_		1	1	2	16	32	<u> </u>
	Cia)	técnicas, procedimientos de la empresa	Bromatologia y nutrición	1	$\sqcup$		2	48	$\square$		_		_		1	1	2	16	32	_
	iten	y normativa correspondiente.	Refrigeración y congelado	_	$\sqcup$		3	80	Щ		_		_	_	1	2	3	16	64	<u> </u>
	(Unidad de competencia)	LIC7: Fiecutar el tipo de procesamiento	Tecnologías de pastas y embutidos	1	$\sqcup$			Щ	2	48		$\perp$	$\perp$		1	1	2	16	32	_
	Co	UC7: Ejecutar el tipo de procesamiento del recurso hidrobiológico e insumos	Tecnología de conservas de pescado	_	$\sqcup$				3	80					1	2	3	16	64	
	de	de acuerdo con el método o tipo de	Proceso de harina y aceite		Ш				3	80					1	2	3	16	64	$oxed{oxed}$
las.	dad	operación seleccionada,	Subproductos de pesca y acuicultura						3	80					1	2	3	16	64	
productos pesqueros y acuícolas	.i	procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	Equipos y maquinarias de envasado y empaque en proc	e			2	48							1	1	2	16	32	
y ac	as (	normativa correspondiente.	Operaciones de envasado y etiquetado						2	48					1	1	2	16	32	
sios	técnicas	UC8: Ejecutar las operaciones de	Gestión de almacenes y manejo de productos						2	48					1	1	2	16	32	
gdne		envasado, empaque y almacenamiento													0	0	0	0	0	
s be	cias	de los productos hidrobiológicos, piensos y producto veterinario de uso													0	0	0	0	0	
rcto	Competencias	en acuicultura, considerando su													0	0	0	0	0	
rodi	adι	trazabilidad, requerimientos	0												0	0	0	0	0	
ф	Con	tecnológicos del cliente,	0												0	0	0	0	0	
nto		procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	0		$\Box$										0	0	0	0	0	
MODULO 2: Procesamiento de		normativa correspondiente.	0								$\neg$		+	_	0	0	0	0	0	
cesa			0											_	0	0	0	0	0	$\vdash$
Pro		CE2: Inglés Comprender y comunicar	Inglés para la comunicación oral		$\vdash$		2	48			$\rightarrow$				1	1	2	16	32	$\vdash$
0 2:		ideas sotidianamento a nivel eral v			$\vdash$		-		2	48	-		-		1	1	2	16	32	$\vdash$
DOL	<u>a</u>	escrito, así como interactuar en			$\vdash$			$\vdash$		40	-+		-		0	0	0	0	0	-
Σ	ara	diversas situaciones en idioma inglés, en contextos sociales y laborales.	Comportamiento Ético	-	$\vdash$		2	48	$\vdash$		$\rightarrow$		+	_	-		2	16	32	$\vdash$
	as p	CE4: Ética Establecer relaciones con		+	$\vdash$		-	40	$\vdash\vdash$	$\vdash$	$\dashv$	-+	+		1	1	0			$\vdash$
	ncia eabi	respecto y justicia en los ámbitos		+	$\vdash$	-		$\vdash\vdash$	H	46	$\dashv$	-	+		0	0	-	0	0	-
	Competencias para la empleabilidad	personal, colectivo e institucional,		+	$\vdash$			$\vdash\vdash$	2	48	$\dashv$	-	-	_	1	1	2	16	32	-
	mp er	contribuyendo a una convivencia democrática, orientada al bien común		+-	$\vdash$		-	$\vdash\vdash$	$\vdash\vdash$	$\vdash$	-	-+	+	_	0	0	0	0	0	-
	ී <u> </u>	que considere la diversidad y dignidad		1	$\vdash$	_		$\vdash$	$\vdash$	$\vdash$	-		+		0	0	0	0	0	-
		de las personas, teniendo en cuenta las		-	$\vdash$			$\vdash \vdash$	$\vdash \vdash$	$\vdash$	_		$\perp$		0	0	0	0	0	<u> </u>
		consideraciones aplicadas en su	0	<u> </u>											0	0	0	0	0	
	Experienci	as formativas en situaciones reales de tral	bajo (ESRT)												0	4	4	0	128	
			Aseguramiento de la calidad de productos pesqueros								$\rightarrow$	_			1	2	3	16	64	
			Microbiología en los procesos pesqueros								4	96			2	2	4	32	64	
			Sistema de gestión de la calidad								3	80			1	2	3	16	64	
	ia)		Control y monitoreo en cultivos acuicolas								3	80			1	2	3	16	64	
	enc		Administración pesquera	1									3 8	30	1	2	3	16	64	
	competencia)		Legislación pesquera		$\Box$						2	48			1	1	2	16	32	
	E		Mecadotecnia	1									3 8		1	2	3	16	64	
	<u> </u>		INTECACOLECTIA		1 1		1				- 1		J   C	5U	1 1		, ,			

<u> </u>	ambientai, de segundad e moculdad de	Logistica en la comercialización de productos pesqueros						Т	- 4	12 2	1 2	-	40	C4	112
ad en actividades pesqueras y acuícol Competencias técnicas (Unidad	los procesos y actividades de pesca, de		$\vdash$		-		+	$\vdash$	5 1		2	5	48	64	112
y ac	acuerdo con los sistemas integrados de						1	$\perp$		0	0	0	0	0	0
eras	gestión, estándares y normativa	0								0	0	0	0	0	0
pesqueras y técnicas (U	correspondiente.	0								0	0	0	0	0	0
s pe		0								0	0	0	0	0	0
actividades petencias		0								0	0	0	0	0	0
ivid		0								0	0	0	0	0	0
act be.		0								0	0	0	0	0	0
d en		0	Н		+		+	$\vdash$		0	0	0	0	0	0
lida O		0	$\vdash$		+		+	$\vdash$			_				
a Ca		0			-		+	$\vdash$	_	0	0	0	0	0	0
de L		-			-		-	$\vdash$		0	0	0	0	0	0
MODULO 3: Control de la calidad en para la dad		0	Ш		$\perp$			$\sqcup$		0	0	0	0	0	0
S S	CE6: Innovación Desarrollar	Fundamentos de investigación tecnológica					2	48		1	1	2	16	32	48
3:	procedimientos sistemáticos enfocados en la mejora significativa u original de	Innovación tecnológica							2 4	8 1	1	2	16	32	48
a la	un proceso, producto o servicio	Oportunidad de negocio					2	48		1	1	2	16	32	48
10D Dari	respondiendo a un problema, una	Plan de negocio							2 4	8 1	1	2	16	32	48
MODULC Competencias para la empleabilidad	necesidad o una oportunidad del sector									0	0	0	0	0	0
nci eak	productivo y educativo, el IES y la	0								0	0	0	0	0	0
npl	sociedad	0			+		+	+		0	0	0	0	0	0
omp	CE7: Emprendimiento Identificar nuevas oportunidades de proyectos o	0			+		+	+	-	_					
ည် မ	negocios que generen valor y sean	-			-		-	$\vdash$		0	0	0	0	0	0
	sostenibles, gestionando recursos para	0					1	$\perp$		0	0	0	0	0	0
	su funcionamiento con creatividad y	0								0	0	0	0	0	0
Experienci	as formativas en situaciones reales de tra	pajo (ESRT)									2	2	0	64	64
		0			T		Т	П	Т	0	0	0	0	0	0
		0								0	0	0	0	0	0
		0								0	0	0	0	0	0
<del>-</del>		0								0	0	0	0	0	0
nci		0					+	+	_	0	0	0	0	0	0
o Competencias técnicas (Unidad de competencia)		0	$\vdash$		+		+	$\vdash$		_		_			
dw		0	$\vdash$		-		+	$\vdash$	_	0	0	0	0	0	0
9		0					-	$\vdash$		0	0	0	0	0	0
- de		0								0	0	0	0	0	0
dad		0								0	0	0	0	0	0
E		0								0	0	0	0	0	0
)) se	0	0								0	0	0	0	0	0
in in it		0								0	0	0	0	0	0
téc		0								0	0	0	0	0	0
. se j		0								0	0	0	0	0	0
anc		0			+		+	+		_					
bete		0			-		+	$\vdash$	_	0	0	0	0	0	0
0		0					1	$\perp$		0	0	0	0	0	0
ర		0								0	0	0	0	0	0
		0								0	0	0	0	0	0
		0	∟ 1					LΙ	¯	0	0	0	0	0	0
		0								0	0	0	0	0	0
		0						-		0	0	0	0	0	0
		0	М					$\Box$	-	0	0	0	0	0	0
<u>a</u>		0	$\vdash$				+	+	-+	0	0	0	0	0	0
		0	$\vdash$		+		+	$\vdash$	-+				0	0	0
<u> </u>			$\vdash\vdash$		+		+	$\vdash$	-+	0	0	0			
s par				I I	1	1 1	1	1		0	0	0	0	0	0
ncias par	0	0	$\vdash$		_						1				1
etencias par	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

I							-				, ,						
		0	+		_	+	$\perp$	+		_	$\vdash$	0	0	0	0	0	0
		0										0	0	0	0	0	0
	Experiencias formativas en situaciones reales d	e trabajo (ESRT)											2	2	0	64	64
		0										0	0	0	0	0	0
		0										0	0	0	0	0	0
		0										0	0	0	0	0	0
	cia)	0										0	0	0	0	0	0
	tenc	0										0	0	0	0	0	0
	ub e	0										0	0	0	0	0	0
	00	0										0	0	0	0	0	0
	de _	0	Ш									0	0	0	0	0	0
	idac	0										0	0	0	0	0	0
	(Uni	0										0	0	0	0	0	0
	cas	0	Ш									0	0	0	0	0	0
	, u. j.	0	$\perp$							_		0	0	0	0	0	0
	as té	0	$\perp$		$\perp$	$\perp$		$\perp$		_		0	0	0	0	0	0
	ا مان	0	$\sqcup$		$\perp$	$\perp$		$\perp$		_		0	0	0	0	0	0
	Competencias técnicas (Unidad de competencia) o	0	+		$\perp$	+		+	$\vdash$	_	$\sqcup$	0	0	0	0	0	0
0	<del>u</del> e	0	+		-	+		+		_	$\vdash$	0	0	0	0	0	0
	3	0	+		-	+	_	+		_	+	0	0	0	0	0	0
		0	+	$\vdash$	+	+	_	+		_	+	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
	<u>0</u>	0	+		_	-	_	_		_	+-	0	0	0	0	0	0
	Competencias para la empleabilidad o	0	+		-	+				_		0	0	0	0	0	0
	ig as grand in the second of t	0				-				_		0	0	0	0	0	0
	o o	0	+		-	+		_		_	+	0	0	0	0	0	0
	mple	0	+		-	+		_		_	+	0	0	0	0	0	0
	d wc	0	+		+					_		0	0	0	0	0	0
	Ö	0	+		+					_		0	0	0	0	0	0
		0			_	+		+		_		0	0	0	0	0	0
	Experiencias formativas en situaciones reales d											0	0	0	0	0	0
		0	$\sqcup$		_	$\perp$		_				0	0	0	0	0	0
		0	+	$\vdash$	$\perp$	+		+	$\vdash$	_	$\sqcup$	0	0	0	0	0	0
		0	+	$\vdash$	$\perp$	+		+	$\vdash$	_	$\sqcup$	0	0	0	0	0	0
	competencia)	0	+		-	+		+			$\vdash$	0	0	0	0	0	0
	eter	0	+		-	+		+			$\vdash$	0	0	0	0	0	0
	E E	0	+	$\vdash$	+	+	_	+		_	+	0	0	0	0	0	0
		0	+	$\vdash$	+	+	_	+		_	+	0	0	0	0	0	0
	<del>υ</del> σ	0	+	$\vdash$	+	+	_	+		_	+	0	0	0	0	0	0
	Competencias técnicas (Unidad de	0	+		-	+	_	+	$\vdash$	_	+	0	0	0	0	0	0
	<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	0	+		-	+		+		-	+	0	0	0	0	0	0
	icas	0	+		-	+		+			+	0	0	0	0	0	0
	écn	0	+	$\vdash$	+	+	-+	+	$\vdash$	+	+	0	0	0	0	0	0
	as t	0	+		-	+		+		-	+	0	0	0	0	0	0
	en ci	0	+		-	+		+			+	0	0	0	0	0	0
	pete	0	+	$\vdash$	+	+	-	+		-	+	0	0	0	0	0	0
0	0	0	+	$\vdash$	+	+	-	+		-	+	0	0	0	0	0	0
	<del></del>	U										υ	U	0	U	0	U

	1	0		Т	Т	Τ	П	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
ompetencias para la empleabiildad		0						0	0	0	0	0	0
par		0						0	0	0	0	0	0
cias	0	0						0	0	0	0	0	0
ten	o .	0						0	0	0	0	0	0
npe		0						0	0	0	0	0	0
Cor		0						0	0	0	0	0	0
		0						0	0	0	0	0	0
		0						0	0	0	0	0	0
Experiencia	s formativas en situaciones reales de trab	oajo (ESRT)						0	0	0	0	0	0

Pautas generales:

- 1. Verificar que la redacción en los campos de: denominación del módulo, de la competencia especifica, 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 M	ODULAR DEL INSTITUTO			0723	783
		i r		_							
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca		А	CTIVIDAD	ECONÓMICA			Pesca y Acı	uicultura
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y pr	ocesamiento pesquero					CÓDIGO *			A02-03	-003
FORMACIÓN**	0	N°. HORAS:	3264			N° CRÉDIT	os:			127	7
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Pi	resencial			NIV	VEL FORM	ATIVO			Profesiona	Técnico
	UNIDAD DE C	OMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE	LA OFERTA FORMAT	IVA							
0											
DENOMINACIÓN DEL MÓDULO	0										
CAPACIDADES TÉCNICAS O ESPECÍFICAS	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Perio do	CRÉC Teórico	Practic	CRÉDITOS	HO Teórico	RAS Practic	HORAS	PERFIL DOCENTE
			0	0	0	Ô	0	0	Ô	0	
			0	0		0	0	0	0	0	
			U	"	0	"		"	"	U	
			0	0	0	0	0	0	0	0	
								1			

I .		_							
		-							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
		_	"	0   0	"	"			
		-							
		-							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
				·   •				•	
		1							
		-							
		_							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
		_							
		1							
					-				
		0	0	0 0	0	0	0	0	
						1			
		1							
I .									
		-							
		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	

I .		_							
		-							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
		_	"	0   0	"	"			
		-							
		-							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
				·   •				•	
		1							
		-							
		_							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
		_							
		1							
					-				
		0	0	0 0	0	0	0	0	
						1			
		1							
I .									
		-							
		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	

COMPITENCES MANA LA IMPLATABILIDAS DECURSORAS MISUNTI UNIDAS CIGATICA  COMPITENCES MANA LA IMPLATABILIDAS DECURSORASS MISUNTI UNIDAS CIGATICA  COMPITENCES MANA LA IMPLATABILIDAS CIGATICA  COMPITENCES MANA LA IM					1		I		I	I	I	
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE				0	0	0	0	0	0	0	0	
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE					-				_		_	
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC				0	0	0	0	0	0	0	0	
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC				0	0	0	0	0	0	0	0	
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI				-			-			_		
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio CRÉDITOS (RÉDITOS Teórico) Práctica (REDITOS TEÓRICO) Práctica (RÉDITOS TEÓRICO) Práctica (REDITOS TEÓRICO) REDITOS (REDITOS TEÓRICO) REDITOS (REDITOS TEÓRICO) REDITOS (REDITOS TEÓRICO) REDITOS (REDITOS TEÓRICO) RE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE				0	0	0	0	0	0	0	0	
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE			COMPETENCIAS DADA LA EMPLEADIMONDA DINCOPPODA DAS MEDIANTE	LINIDAD DIDÁCTICA								
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Práctico Práctica O 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			OMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE	ONIDAD DIDACTICA								
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica Práctica DO 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0											
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Práctica O 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Práctica O 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA DE CRÉDITOS DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA DE CRÉDITOS DE LOGRO DE LA CAPACIDAD PERFIL DOCENTE DE CRÉDITOS												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA PORTO Práctica DE MORAS PERFIL DOCENTE  O 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0												
CONTENIDOS UNIDAD DIDACTICA do Teórico Práctica CREDITOS Teórico Práctica DO	CARACIDADES DE EMPLEARILIDAD	INDICADORES DE LOGRO DE LA CARACIDAD	CONTENUDOS	LINIDAD DIDÁCTICA	Perio	CRÉD	ITOS	CPÉDITOS			HOBAS	DEDEIL DOCENTE
	CAPACIDADES DE EIVIPLEABILIDAD	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS		do	Teórico	Práctica		Teórico	Práctica		PERFIL DOCENTE
				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										
			Ŭ	"	١ ٠	١ ٠	J			,										
			n	0 0	1	0	0	0	10	0	0	n	0	n						
1			ı	•	•	• 1	•	. •	•	•										

		1	1 1	1	1		1	I		
		-								
		1								
		1								
		1								
		1								
		1								
		0	0	0	0	0	0	0	0	
		1								
		1								
		1								
		1								
		]								
		0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	
COMPETENCIA	AS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS COMO	CONTENIDO TRANSVER	SAL							

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.

LUGAR PARA EL DESARROLLO DE LA EFSRT	AMBIENTES/ÁREAS (1)	ERIENCIAS FORMATIVAS EN SITUACIONES REALES DE TRABAJO (EFSRT)  DESCRIPCIÓN DE LA ESTRATEGIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA EFSRT (2)	CRÉDITOS	HORAS (P)
	EVDI	1. Iniciativa y proactividad: las estrategias metodológicas deberán considerar el trabajo en equipo, con oportunidades para desarrollar ideas o proyectos propuestos por comunes.  2. Trabajo de equipo, permitirá que los estudiantes se organicen internamente para desarrollar actividades de su especialidad, establecer comunicación efectiva entre 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.  5. 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 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, discrminacion, 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.	llos, constituy	endo una oportunidad para el
		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 Unidad Se recomiendan las siguientes estrategias.	des Didácticas	del Plan de Estudios.

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

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

## ORGANIZACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL MÓDULO

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De	Huarmey			•	CÓDIGO M	ODULAR DEL INSTITUTO		0723783			
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca		А	CTIVIDAD	ECONÓMICA			Pesca y Acı	iicultura	
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y pro	ocesamiento pesquero					CÓDIGO *			A02-03	-003	
						4						
FORMACIÓN**	0	N°. HORAS:	3264			N° CRÉDIT	OS:			127	'	
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Pr	resencial			NI	VEL FORM	ATIVO			Profesiona	Técnico	
	UNIDAD DE C	OMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE	LA OFERTA FORMATI	VA								
0												
DENOMINACIÓN DEL MÓDULO	0											
CAPACIDADES TÉCNICAS O ESPECÍFICAS	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Perio do	CRÉI Teórico	Practic	CRÉDITOS	HO Teórico	Practic	HORAS	PERFIL DOCENTE	
			0	0	0	Ô	0	0	ô	0		
			0	0	0	0	0	0	0	0		
			0	0	0	0	0	0	0	0		

I .		_							
		-							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
		_	"	0   0	"	"			
		-							
		-							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
				·   •				•	
		1							
		-							
		_							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
		_							
		1							
					-				
		0	0	0 0	0	0	0	0	
						1			
		1							
I .									
		-							
		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	

I .		_							
		0							
			0	0 0	0	0	0	0	
		_	"	0   0	"	"			
		-							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
				·   •				•	
		1							
		-							
		_							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
		_							
		1							
					-				
		0	0	0 0	0	0	0	0	
						1			
		1							
I .									
		-							
		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	

COMPITENCES MANA LA IMPLATABILIDAS DECURSORAS MISUNTI UNIDAS CIGATICA  COMPITENCES MANA LA IMPLATABILIDAS DECURSORASS MISUNTI UNIDAS CIGATICA  COMPITENCES MANA LA IMPLATABILIDAS CIGATICA  COMPITENCES MANA LA IM					1		I		I	I	I	
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE				0	0	0	0	0	0	0	0	
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE					-				_		_	
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC				0	0	0	0	0	0	0	0	
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC				0	0	0	0	0	0	0	0	
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI							-			_		
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio CRÉDITOS (RÉDITOS Teórico) Práctica (REDITOS TEÓRICO) Práctica (RÉDITOS TEÓRICO) Práctica (REDITOS TEÓRICO) REDITOS (REDITOS TEÓRICO) REDITOS (REDITOS TEÓRICO) REDITOS (REDITOS TEÓRICO) REDITOS (REDITOS TEÓRICO) RE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE				0	0	0	0	0	0	0	0	
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE			COMPETENCIAS DADA LA EMPLEADIMONDA DINCOPPODA DAS MEDIANTE	LINIDAD DIDÁCTICA								
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Práctico Práctica O 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			OMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE	ONIDAD DIDACTICA								
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica Práctica DO 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0											
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Práctica O 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Práctica O 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA DE CRÉDITOS DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA DE CRÉDITOS DE LOGRO DE LA CAPACIDAD PERFIL DOCENTE DE CRÉDITOS												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA DE CRÉDITOS UNIDAD DIDÁCTICA DE CRÉDITOS DE												
CONTENIDOS UNIDAD DIDACTICA do Teórico Práctica CREDITOS Teórico Práctica DO	CARACIDADES DE EMPLEARILIDAD	INDICADORES DE LOGRO DE LA CARACIDAD	CONTENUDOS	LINIDAD DIDÁCTICA	Perio	CRÉD	ITOS	CPÉDITOS			HOBAS	DEDEIL DOCENTE
	CAPACIDADES DE EIVIPLEABILIDAD	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS		do	Teórico	Práctica		Teórico	Práctica		PERFIL DOCENTE
				0	0	0	0	0	0	0	0	

					ļ															
			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										
			Ŭ	"	١ ٠	١ ٠	J			,										
						.														
			n	n	0	0	0	n	0	n										
1			ı	•	•	• 1	•	. •	•	•										

		1	1 1	1	1		1	I		
		-								
		1								
		1								
		1								
		1								
		1								
		0	0	0	0	0	0	0	0	
		1								
		1								
		1								
		]								
		0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	
COMPETENCIA	AS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS COMO	CONTENIDO TRANSVER	SAL							

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.				

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

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

## ORGANIZACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL MÓDULO

DENOMINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN	De	Huarmey			•	CÓDIGO M	ODULAR DEL INSTITUTO			0723	83
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca		А	CTIVIDAD	ECONÓMICA			Pesca y Acı	iicultura
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS SEGÚN CNOF (según corresponda)	Acuicultura y pro	ocesamiento pesquero					CÓDIGO *			A02-03	-003
						4					
FORMACIÓN**	0	N°. HORAS:	3264			N° CRÉDIT	OS:			127	'
MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Pr	resencial			NI	VEL FORM	ATIVO			Profesiona	Técnico
	UNIDAD DE C	OMPETENCIA DEL CATÁLOGO NACIONAL DE	LA OFERTA FORMATI	VA							
0											
DENOMINACIÓN DEL MÓDULO	0										
CAPACIDADES TÉCNICAS O ESPECÍFICAS	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS	UNIDAD DIDÁCTICA	Perio do	CRÉI Teórico	Practic	CRÉDITOS	HO Teórico	Practic	HORAS	PERFIL DOCENTE
			0	0	0	Ô	0	0	ô	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	

I .		_							
		-							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
		_	"	0   0	"	"			
		-							
		-							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
				·   •				•	
		1							
		-							
		_							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
		_							
		1							
					-				
		0	0	0 0	0	0	0	0	
						1			
		1							
I .									
		-							
		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	

I .		_							
		-							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
		_	"	0   0	"	"			
		-							
		-							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
				·   •				•	
		1							
		-							
		_							
		0	0	0 0	0	0	0	0	
		_							
		1							
					-				
		0	0	0 0	0	0	0	0	
						1			
		1							
I .									
		-							
		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	

COMPITENCES MANA LA IMPLATABILIDAS DECURSORAS MISUNTI UNIDAS CIGATICA  COMPITENCES MANA LA IMPLATABILIDAS DECURSORASS MISUNTI UNIDAS CIGATICA  COMPITENCES MANA LA IMPLATABILIDAS CIGATICA  COMPITENCES MANA LA IM					1		I		I	I	I	
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPETITICAS FAMA LA TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTI CONTINUAS.  CONTINUAS DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  PORTO CONTINUAD.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICA.  ROCICIONES DE TAMPLABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS MEDIANTICANO.  ROCICIONES DE TAMPLABILITAD INCORPORADAS MEDIANTICAS M												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE				0	0	0	0	0	0	0	0	
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE												
COMPRESISTANT AREA LA EMPERABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO DE CASA DE CONTRESISTANT AREA DE CONTRESISTANT ARE					-				_		_	
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC				0	0	0	0	0	0	0	0	
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  MOICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRIC				0	0	0	0	0	0	0	0	
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI				-			-			_		
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  PERÍO  CRÉDITOS  TEÓRICO  TEÓRI												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD  INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD  CONTENIDOS  UNIDAD DIDÁCTICA  Perio CRÉDITOS (RÉDITOS Teórico) Práctica (REDITOS TEÓRICO) Práctica (RÉDITOS TEÓRICO) Práctica (REDITOS TEÓRICO) REDITOS (REDITOS TEÓRICO) REDITOS (REDITOS TEÓRICO) REDITOS (REDITOS TEÓRICO) REDITOS (REDITOS TEÓRICO) RE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE				0	0	0	0	0	0	0	0	
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica HORAS PERFIL DOCENTE			COMPETENCIAS DADA LA EMPLEADIMONDA DINCOPPODA DAS MEDIANTE	LINIDAD DIDÁCTICA								
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Práctico Práctica O 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0			OMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS MEDIANTE	ONIDAD DIDACTICA								
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Perio CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS CRÉDITOS Teórico Práctica Práctica DO 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0											
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Práctica O 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA Práctica O 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA DE CRÉDITOS DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA DE CRÉDITOS DE LOGRO DE LA CAPACIDAD PERFIL DOCENTE DE CRÉDITOS												
CAPACIDADES DE EMPLEABILIDAD INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA DE CRÉDITOS UNIDAD DIDÁCTICA DE CRÉDITOS DE												
CONTENIDOS UNIDAD DIDACTICA do Teórico Práctica CREDITOS Teórico Práctica DO	CARACIDADES DE EMPLEARILIDAD	INDICADORES DE LOGRO DE LA CARACIDAD	CONTENUDOS	LINIDAD DIDÁCTICA	Perio	CRÉD	ITOS	CPÉDITOS			HOBAS	DEDEIL DOCENTE
	CAPACIDADES DE EIVIPLEABILIDAD	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD	CONTENIDOS		do	Teórico	Práctica		Teórico	Práctica		PERFIL DOCENTE
				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				
		Ŭ	"	١ ٠	١ ٠	J		"	,				
		n	n	0	0	0	n	0	n				
1		ı	•	•	• 1	•	. •	•	•				

		1	1 1	1	1		1	I		
		-								
		1								
		1								
		1								
		1								
		1								
		0	0	0	0	0	0	0	0	
		1								
		1								
		1								
		1								
		]								
		0	0	0	0	0	0	0	0	
		0	0	0	0	0	0	0	0	
COMPETENCIA	AS PARA LA EMPLEABILIDAD INCORPORADAS COMO	CONTENIDO TRANSVER	SAL							

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.

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

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

# 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
		N°. HORAS:	3264	N° CRÉDITOS:	127
FORMACIÓN**	C		MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Prese	encial

		ipos/Mobiliario			
Denominación del Ambiente	Denominación	Características	Herramientas	Instrumentos	Software especializad
	Televisor LCD	Smart TV 60"			
	Proyector multimedia	Power lite S 39			
	Parlante	Digital con bluetooth			
Aula pedagógica	Laptop	Corel i7 intel			
Aula pedagogica	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)				

aller 1 - Bateria de estanques	Ecosonda (01)																				
para cultivo de peces	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)																				
	Planta piloto de procesamiento de conserva	<i>r</i> a																			
	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)																				
Taller 2 - Planta piloto de	Dinos (03)																				
procesamiento de conserva	Cajas de pescado (50)																				
	Botas pares (24)  Mandiles de plástico (24)																				
	Bandejas metálicas (100)																				
	Productora de hielo (o1)																				
	Carro transportador (01)																				
	Extintor (01)																				
	Cuchilos (24)																				
	Termómetro (02)																				
	Bacuometro (01)																				
	Micrómetro (01)																				
	Mesa de acero inoxidable (04)																				
	Balón de gas (01)		ras						,,,,,,,,,,	,,,,,,,,,,	 										
	Equipo computador (01)			tom	átic	o d	el au	itoc	lave												
	Sellador al vacío (01)																				

	Cámara frigorífico (01)	Vehiculo transportador									
	Mesa de acero inoxidable (02)										
	Cooler (04)										
Taller 3 - Módulo de	Vitrina exibidor (01)										
	Sellador al vacío (01)	Para bolsas de plástico									
productos pesqueros	Guardapolvo (05)										
p	Balanza electrónica (01)										
	Módulo de análisis sensorial (01)	Cabina de panelistas									
	Equipo de computo por cada estudiante	Power lite S 39									
Taller 4 - Aula de cómputo	Proyector multimedia										
	Impresora										
	Proyector multimedia	Power lite S 39									
Taller 5 - Laboratorio de	Parlantes	Digital con bluetooth									
idiomas	Bibliografía especializada										
	Blower (01)										
	Microscópio (02)										
	Esteoroscopio (02)										
	Vaso de precipitación										
	Filtro UV										
	Balones de vidrio										
	Matraz erlenmeyer										
	Pipeta										
	Tubos de ensayo										
Taller 6 - Laboratorio de micro	Probeta										
algas	Cocinilla eléctrica										
	Termómetro (02)										
	Peachímetro										
	Bombones										
	Estante metálico										
	Mesas (02)										
	Cono info										
	Reactivos										
	Agar agar										
	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									
Taller 7 - Artes y cabullería	Boyas	Flotadores/señalizaciones									

	Corcho	
	Adujas (10)	
	Hilos (01)	Conos
	Rizones (02)	
	Anzuelos	Diferentes números
	Señuelos	Diferentes tipos
	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)	
Taller 8 - Laboratorio de	Placa petri (20)	
control de calidad	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	
	Pelletizdora (01)	
	Cocina semi industrial (01)	
	Ollas (03)	
	Baldes (03)	
	Tinas de plástico (02)	
Taller 9 - Taller de	Licuadora (01)	
procesamiento de alimento	Juego de tamices (02)	
balanceado	Molino de granos (02)	
	Mezclador de harina (01)	
	Cajas de pescado (05)	
	Coladores grandes (05)	
	Bandejas metálicas (05)	
	Secador tipo invernadero (01)	

	Disciplinas deportivas																	
tros 10: Campo deportivo	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 caracteristicas colocar caracteristicas basicas, 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
		N°. HORAS:	3264	N° CRÉDITOS:	127
FORMACIÓN**		0	MODALIDAD DEL SERVICIO EDUCATIVO	Prese	ncial

ódulos Formativos	Denominación de Ambiente	Unidades Didácticas Asociadas	Horas Teóricas	Horas Prácticas	Periodo
	ì	Comunicación oral	16	32	ı
		Interpretación y producción de textos	16	32	II
	Aula pedagógica	Medio ambiente y desarrollo sostenible	16	32	II
		Ecología y Gestión Ambiental	#N/D	#N/D	#N/D
	Tallar 4. Aula da aéranuta	Aplicación en Internet	16	32	I
	Taller 4 - Aula de cómputo	Ofimática	16	32	II
		Planificación y organización acuícola	16	32	I
		Biología Pesquera	16	64	ı
		Diseño y construcciones acuícolas	16	32	II
		Cultivo de peces	32	64	ı
		Cultivo de crustáceos	16	64	II
		Cultivo de moluscos	16	64	II
		Nutrición y alimentación acuícola	16	64	ı
	Taller 1 - Batería de estanques para	Reproducción y genética	16	64	ı
	cultivo de peces	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	

	D: 1 / D	1.0		1 .
	Biología Pesquera	16	64	l I
	Diseño y construcciones acuícolas	16	32	ll .
	Cultivo de peces	32	64	I
	Cultivo de crustáceos	16	64	l II
	Cultivo de moluscos	16	64	II
	Nutrición y alimentación acuícola	16	64	I
	Reproducción y genética	16	64	I
Taller 6 - Laboratorio de micro algas	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
	Biología Pesquera	16	64	I
	Diseño y construcciones acuícolas	16	32	II
	Cultivo de peces	32	64	I
	Cultivo de crustáceos	16	64	ll ll
	Cultivo de moluscos	16	64	II
	Nutrición y alimentación acuícola	16	64	ı
	Reproducción y genética	16	64	I
Taller 7 - Artes y cabullería	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
	Biología Pesquera	16	64	1
	Diseño y construcciones acuícolas	16	32	II
	Cultivo de peces	32	64	ı
	Cultivo de crustáceos	16	64	ii ii
	Cultivo de moluscos	16	64	ii ii
	Nutrición y alimentación acuícola	16	64	i i
	Reproducción y genética	16	64	i
aller 9 - Taller de procesamiento de alimento balanceado	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

MODULO 1: Producción acuícola.

	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
	Comportamiento Ético	16	32	III
	Solución de problemas	#N/D	#N/D	#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
	Inglés para la comunicación oral	16	32	III
	Comprensión y redacción en Inglés	16	32	IV
	, the property of the property	0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
		0	0	#N/D
Taller 5 - Laboratorio de idiomas		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 procesmiento 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
	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
Taller 9 - Taller de procesamiento de Proceso de harina y aceite		16	64	IV
alimento balanceado	Subproductos de pesca y acuicultura	16	64	IV

	Equipos y maquinarias de envasado y empaque	16	32	III
	en procesos pesqueros			
MODULO 2: Procesamiento	Operaciones de envasado y etiquetado	16	32	IV
de productos pesqueros y	Gestión de almacenes y manejo de productos	16	32	IV
acuícolas.		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
	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
Aula pedagógica				
		0	0	#N/D

		•	•	us. /s
		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
	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
Taller 2 - Planta piloto de procesmiento	Mercadotecnia	#N/D	#N/D	#N/D
de conserva	Costos de comercialización de productos pesqueros	48	64	VI
	Logistica 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
	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
Taller 8 - Laboratorio de control de	Mercadotecnia	#N/D	#N/D	#N/D
calidad	Costos de comercialización de productos pesqueros	48	64	VI
	Logistica 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

I	I		1		
		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
	Taller 3 - Módulo de conservación y	Mercadotecnia	#N/D	#N/D	#N/D
	venta de productos pesqueros	Costos de comercialización de productos pesqueros	48	64	VI
		Logistica en la comercialización de productos	48	64	VI
		pesqueros	0	0	4N/D
			0	0	#N/D
			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
MODULO 3: Control de la			0	0	#N/D
calidad en actividades			0	0	#N/D
pesqueras y acuícolas			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
I .			ı	U	#11/1/

	0	0	#N/D
	0	0	#N/D
_	0	0	#N/D
	J	J	#IN/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
	Adia pedagogica	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 #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 #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
	U	U	#11/ U

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

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

	0	0	#N/D
	0	0	#N/D
	0	0	#N/D
		J	πιν/ υ

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

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

	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 caracteristicas colocar caracteristicas basicas, 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