

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Módulo 1

Certificación en:
Recepción y clasificación de materia prima

Módulo 2

Certificación en:
Acondicionamiento y pretratamiento de materia prima

Módulo 3

Certificación en: Transformación de materia prima y envasado de productos

Módulo 4

Certificación en: Empaque, embalaje y control de calidad de productos

Ciclo 1

Ciclo 2

Ciclo 3

Ciclo 4

Ciclo 5

Ciclo 6

Indumentaria, materiales, equipos, herramientas e instrumentos

Limpieza y desinfección de materia prima

Planificación de producción

Procesamiento de granos, cereales (panadería y pastelería)

Operación de equipos de empacado y embalaje

Aseguramiento y certificaciones de calidad

Transporte de las materias primas

Materias primas e insumos de origen vegetal

Supervisión de producción

Envases y embalajes de productos elaborados

Etiquetado de productos

Análisis físico químico de productos alimenticios

Recepción de materia prima

Materias primas e insumos de origen animal

Operación de máquinas y equipos de procesamiento

Desinfección de materiales, equipos y envases

Empaque y embalaje de productos alimenticios

Análisis microbiológicos de productos alimenticios

Análisis de materias primas

Despacho de materia prima

Insumos para productos alimenticios

Equipos de envasado

Control de empaque y embalado de los productos terminados

Análisis sensorial de productos alimenticios

Almacenamiento de materias primas

Operaciones de pretratamiento de materia prima

Bioquímica de los alimentos

Envasado de productos alimenticios

Empaque y procesamiento de productos hidrobiológicos y cárnicos

Puntos de control de calidad

Operación de materiales y equipos

Pretratamiento y procesamientos de hortalizas, confitería y cacao

Procesamiento de la leche y derivados

Despacho de productos envasados

Control de residuos

Selección y clasificación de frutas y cultivos andinos

Control de calidad y procesamiento de bebidas

Comunicación oral

Interpretación y Producción Textos

Comprensión y redacción en inglés

Plan de negocios

Solución de problemas

Ofimática

Cultura ambiental

Aplicaciones en Internet

Inglés para la comunicación oral

Comportamiento ético

Gestión de riesgos, salud y seguridad laboral

Innovación tecnológica

Competencias Técnicas ó Específicas

Competencias para la empleabilidad



Título a Nombre de la Nación:
Profesional Técnico en Industrias Alimentarias



Duración: 3 años
Créditos: 127
Horas: 3264