

Programa de Formación

Salida Ocupacional

“Pesca Artesanal”

**CICLOS: BÁSICO/ESPECÍFICO
COMPONENTE: TÉCNICO PRODUCTIVO**

SECTOR ECONÓMICO: AGRÍCOLA

CÓDIGO: 0205

DURACIÓN: 1000 HORAS

Equipo Participante en la Elaboración del Perfil de Competencias

	Nombres y Apellidos		Procedencia
Facilitadores	Anibal Cartaya Maribel Zerpa		Gerencia Regional INCE Miranda Gerencia Regional INCE Mérida
	Nombres y Apellidos	Cargo	Organismo
Especialistas en Contenido	Betty Ramírez Jesús Velásquez Marcos Boutrau Edgar Hernández Toribia Salazar	Instructora Instructor Instructor Instructor Instructora	Gerencia Regional INCE Nueva Esparta Gerencia Regional INCE Nueva Esparta Gerencia Regional INCE Sucre Gerencia Regional INCE Sucre Gerencia Regional INCE Nueva Esparta

Equipo Participante en la Elaboración del Componente Técnico Productivo

Analista Integral	Nombres y Apellidos	Procedencia	
	Marlene Umbría	Gerencia Regional INCE Trujillo	
Especialistas en Contenido	Nombres y Apellidos	Cargo	Organismo
	Betty Mayela Ramírez	Instructora	Gerencia Regional INCE Nueva Esparta
Especialistas Validadores	Nombres y Apellidos	Cargo	Organismo
	Héctor José Camacaro	Instructor	Gerencia Regional INCE Sucre
	Mario Rondon Quintero	Instructor	Gerencia Regional INCE Mérida
	Luis Enrique Aguilera C.	Instructor	Gerencia Regional INCE Nueva Esparta
	Grubert José Cardona	Instructor	Gerencia Regional INCE Nueva Esparta

Presentación

El Programa de Formación que a continuación se presenta, persigue como objetivo fundamental, que los lanceros y lanceras que participen en la acción formativa adquieran los **conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores** para desempeñarse como **“Pesca Artesanal”**.

Está concebido para responder a los lineamientos establecidos por el Ministerio para la Economía Popular, en cuanto a ampliar y profundizar la democracia económica, enfatizando la cultura del trabajo para la producción, la cual se logra a través de un proceso de formación en el que se consideran las capacidades y necesidades comunitarias, utilizando los recursos del entorno y las condiciones de cada región en particular.

En consecuencia, el Programa de Formación para la **Salida Ocupacional “Pesca Artesanal”**, se enmarca en un enfoque curricular que concibe el diseño de la acción formativa como un proceso dinámico que propicia las condiciones para el aprendizaje significativo, la resolución de problemas, el descubrimiento y la utilización de la investigación, a través del aprendizaje por proyectos. Se orienta también hacia las demandas y necesidades concretas del sistema productivo de la Economía Social, estrechamente conectadas a los **Núcleos de Desarrollo Endógeno (NUDE)**

Los planteamientos anteriores son el fundamento para la construcción de saberes vivenciales y experienciales, los cuales se alcanzan con una direccionalidad del aprendizaje, que toma en cuenta además de los contenidos declarativos (**saber**) y procedimentales (**hacer**), aquellos de orden actitudinal (**ser**) que permiten al sujeto de aprendizaje que se está formando, generar una nueva manera de conocer, hacer, ser y convivir, partiendo de sus experiencias previas y considerando tanto sus características como las de su entorno local.

En razón de lo anterior, los Ejes Temáticos establecidos en este Programa de Formación, constituyen los elementos esenciales para construir y generar conocimientos, pasando de esta manera de ser un fin a un **medio**, centrados en problemas y orientados hacia el logro de procesos reflexivos y colaborativos.

La Salida Ocupacional **“Pesca Artesanal”**, se inscribe en el Sector Económico Agrícola, permite el desarrollo del mismo, a través de la ejecución de las **Operaciones Pesqueras, Conservación de Productos Pesqueros y en la Elaboración de Embutidos de Productos Pesqueros**, y para la ejecución de la formación se estima una duración de mil (1000) horas, lo cual permitirá el desarrollo integral de los sujetos que participan en un proceso de construcción colectiva del aprendizaje. Su propósito,

se orienta no sólo a responder a las demandas laborales y productivas del sector económico respectivo, sino también a la problemática social, cultural, política, ética y económica del área de influencia donde se desarrolla.

Este Programa de Formación presenta una estructura de carácter modular, con cuatro (4) Módulos de Aprendizaje que se direccionan hacia la apropiación de **Competencias Técnico-Productivas**, como parte del **Ciclo Básico de Formación**.

Cada Módulo de Aprendizaje presenta una **Guía de Formación**, contentiva de elementos sugeridos (**Ejes Temáticos, Acciones Constructivas y Referencias Bibliográficas**) que serán utilizados como insumo para la **Construcción Colectiva de la Acción Docente**, en atención a la **Evidencia de Aprendizaje** formulada como manifestación del desempeño eficiente de la función productiva a la cual se refiera el Módulo. Para ello, será necesario la utilización de estrategias metodológicas que permitirán el proceso de adquisición y construcción de saberes en los sujetos, mediante aprendizajes cooperativos o colaborativos.

Así mismo, se prevé el uso y aplicación de Recursos Didácticos orientados hacia una mayor y rápida comprensión e interpretación del proceso de aprendizaje significativo. La selección de los mismos deberá ser congruente con los Resultados de Aprendizaje, Ejes Temáticos, Estrategias Metodológicas y su localización en la región donde se lleve a cabo la formación en esta Salida Ocupacional.

También es importante resaltar, que se utilizarán Estrategias de Evaluación centradas en procesos y en el criterio “**el saber se construye**”, orientadas a los Resultados de Aprendizaje esperados.

Finalmente, resulta de interés expresar, que este Programa se ha diseñado con criterios de flexibilidad, para ser adecuado a las necesidades formativas de los lanceros y lanceras en sus respectivas comunidades, con lo cual se aspira promover el desarrollo endógeno y sustentable del país, a través de la formación integral de los ciudadanos y ciudadanas en el dominio de competencias cognitivas, habilidades y destrezas, actitudes, promoción de valores patrios y una nueva cultura política como cimiento de la democracia participativa.

Propósito de la Formación

- **El Sujeto de Aprendizaje adquirirá los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para su desempeño eficiente en las Operaciones Pesqueras, Conservación de Productos Pesqueros y en la Elaboración de Embutidos de Productos Pesqueros.**

Competencias Técnicas del Facilitador

CONOCIMIENTOS

- ❖ Maniobra de embarcaciones menores
- ❖ Planificación de pesca artesanal de especies marinas
- ❖ Armado y montaje de artes o aparejos de pesca
- ❖ Manejo de artes y aparejos de pesca
- ❖ Reparación de artes de pesca
- ❖ Conservación de productos
- ❖ Estiba de productos
- ❖ Acondicionamiento de alimentos para su procesamiento
- ❖ Elaboración de embutidos de productos pesqueros
- ❖ Empacado de productos
- ❖ Etiquetado de productos
- ❖ Embalaje de productos
- ❖ Mercadeo de productos pesqueros
- ❖ Normas de manipulación e higiene de los alimentos

HABILIDADES Y DESTREZAS

- ❖ Maniobrar embarcaciones menores
- ❖ Planificar pesca artesanal de especies marinas
- ❖ Armar artes o aparejos de pesca
- ❖ Montar artes o aparejos de pesca
- ❖ Manejar artes y aparejos de pesca
- ❖ Reparar artes de pesca
- ❖ Conservar productos
- ❖ Estibar productos
- ❖ Acondicionar alimentos para su procesamiento
- ❖ Elaborar embutidos de productos pesqueros
- ❖ Empacar productos
- ❖ Etiquetar productos
- ❖ Embalar productos
- ❖ Aplicar mercadeo de productos pesqueros
- ❖ Cumplir normas de manipulación de alimentos
- ❖ Cumplir normas de seguridad e higiene

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS
<ul style="list-style-type: none">❖ Comercialización❖ Calculo de Costos❖ Calculo de precios❖ Cadenas productivas❖ Cadenas de comercialización❖ Estudios de mercados❖ Desarrollo endógeno❖ Organizaciones comunitarias❖ Técnicas de negociación❖ Competencia comunicacional❖ Manejo de grupos	<ul style="list-style-type: none">❖ Comercializar❖ Calcular costos❖ Calcular precios❖ Realizar estudios de mercado❖ Negociar❖ Manejar grupos

Competencias del Egresado

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS	ACTITUDES/VALORES
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Maniobra de embarcaciones menores ❖ Planificación de pesca artesanal de especies marinas ❖ Armado y montaje de artes o aparejos de pesca ❖ Manejo de artes y aparejos de pesca ❖ Reparación de artes de pesca ❖ Conservación de productos ❖ Estiba de productos ❖ Acondicionamiento de alimentos para su procesamiento ❖ Elaboración de embutidos de productos pesqueros ❖ Empacado, etiquetado y embalaje de productos ❖ Mercadeo de productos pesqueros ❖ Normas de manipulación e higiene de los alimentos ❖ Normas de seguridad e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Maniobrar embarcaciones menores ❖ Planificar pesca artesanal de especies marinas ❖ Armar artes o aparejos de pesca ❖ Montar artes o aparejos de pesca ❖ Manejar artes y aparejos de pesca ❖ Reparar artes de pesca ❖ Conservar productos ❖ Estibar productos ❖ Acondicionar alimentos para su procesamiento ❖ Elaborar embutidos de productos pesqueros ❖ Empacar, etiquetar y embalar productos ❖ Aplicar mercadeo de productos pesqueros ❖ Cumplir normas de manipulación de alimentos ❖ Cumplir normas de seguridad e higiene 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Responsabilidad social compartida ❖ Proactividad ❖ Colaboración ❖ Creatividad ❖ Cooperación ❖ Integración ❖ Competitividad ❖ Trabajo en equipo ❖ Participación ❖ Respeto mutuo ❖ Convivencia ❖ Confianza mutua ❖ Lealtad

CONOCIMIENTOS	HABILIDADES Y DESTREZAS
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Comercialización ❖ Calculo de Costos ❖ Calculo de precios ❖ Cadenas productivas ❖ Cadenas de comercialización ❖ Estudios de mercados ❖ Desarrollo endógeno ❖ Organizaciones comunitarias ❖ Técnicas de negociación ❖ Competencia comunicacional ❖ Manejo de grupos 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Comercializar ❖ Calcular costos ❖ Calcular precios ❖ Realizar estudios de mercado ❖ Negociar ❖ Manejar grupos

Salida Ocupacional:

Productor Agrícola: Pesca Artesanal

ESTRUCTURACIÓN DE LA FORMACIÓN

CICLOS DE FORMACIÓN	COMPONENTES	MÓDULOS DE APRENDIZAJE		
		Nº	DENOMINACIÓN	HORAS
BÁSICO	TÉCNICO-PRODUCTIVO	MAB-TP-1	Operaciones de Navegación	250
		MAB-TP-2	Operaciones Pesqueras	450
TOTAL CICLO BÁSICO				700
ESPECÍFICO		MAE-TP-1	Conservación de Productos Pesqueros	220
		MAE-TP-2	Elaboración de Embutidos de Productos Pesqueros	80
TOTAL CICLO ESPECÍFICO				300
TOTAL DURACIÓN				1000

Estrategias Metodológicas

Estrategias para el logro de Aprendizaje Cooperativo o Colaborativo:

- Proyectos de investigación en grupo orientados hacia
- la comunidad
- Desarrollo de modelos de intervención en las comunidades
- Desempeño de roles y simulaciones para aprender a aprender juntos
- Cooperación guiada o estructurada mediante la lectura crítica de textos
- Visitas guiadas
- Juegos cooperativos
- Lluvia o torbellino de ideas
- Resolución de problemas
- Diálogo o debates públicos
- Discusión guiada sobre un video o una película
- Cuchicheo o diálogo simultáneo
- Phillips 66
- Estudio de Casos
- Foros
- Chats
- Exposiciones en equipo
- Negociación
- Prácticas

Estrategias para la Adquisición y/o Construcción del Conocimiento:

- Elaboración y organización de ensayos críticos
- Elaboración y organización de resúmenes (síntesis y abstracción de la información) tanto orales como escritos
- Ilustraciones o representación visual de conceptos, objetos o situaciones mediante fotografías, dibujos, esquemas, gráficas, dramatizaciones, entre otros
- Lecturas críticas con preguntas intercaladas en una situación de enseñanza o mediante un texto
- Mapas conceptuales
- Mapas mentales
- Redes semánticas
- Discursos orales y escritos
- Desarrollo de imágenes mentales sobre situaciones de aprendizaje determinadas
- Matrices de comparación y contraste
- Esquemas
- Resolución de problemas

Estrategias de Evaluación

Las Estrategias de Evaluación para los conocimientos declarativos o conceptuales son entre otras las siguientes:

- Resúmenes
- Ensayos Críticos
- Diagramas
- Mapas de Conceptos
- Pruebas Escritas
- Pruebas Orales
- Pruebas de Respuesta Simple
- Pruebas de Selección Múltiple
- Prueba de Asociación de Hechos
- Pruebas de Libro Abierto
- Elaboración de Mapas Conceptuales
- Análisis de Artículos, Gráficos, Figuras
- Informe y auto informe

Los Recursos de Evaluación para los conocimientos procedimentales son entre otros los siguientes:

- Pruebas Prácticas
- Dramatizaciones
- Simulaciones
- Laboratorio
- Modelos
- Maquetas
- Registros diarios y Anecdóticos
- Lista de Cotejo
- Escalas valorativas
- Portafolio
- Notas de campo
- Test situacionales
- Test preparados de ejecución
- Pruebas de lápiz y papel
- Inventarios
- Reconocimiento de las partes de una maquinaria (por ejemplo)

Los Recursos de Evaluación para los contenidos actitudinales son entre otros los siguientes:

- Listas de cotejo
- Escala de Actitudes
- Registros Diarios y Anecdóticos
- Autoinformes o auto reportes
- Tests de situación
- Autoevaluaciones

Recursos Didácticos

Materiales Convencionales:

- Impresos: libros, fotocopias, periódicos, documentos
- Franelograma
- Materiales manipulativos: recortables, cartulinas
- Juegos: arquitecturas
- Materiales de laboratorio, entre otros
- Cartulinas, pizarrón, prensa
- Materiales utilizados en la salida ocupacional (herramientas de trabajo para la formación)

Materiales Audiovisuales:

- Imágenes fijas proyectables: diapositivas, fotografías
- Materiales sonoros: casetes, discos, programas de radio
- Materiales audiovisuales: montajes audiovisuales, películas, vídeos, programas de televisión
- Teleconferencias: audioconferencias y videoconferencias

Nuevas Tecnologías:

- Programas informáticos
- Servicios telemáticos: páginas Web, correo electrónico, Chats, foros
- TV y vídeo interactivos
- La computadora multimedia

Bibliografía General

Burgues, g.h. (1965). *El pescado y las derivadas de la pesca*. Zaragoza. España. Editorial Acribia

Instituto Nacional de Cooperación Educativa. (1999). *Elaboración y Conservación de Pescado*

Instituto Nacional de Cooperación Educativa. (2000) *Constitución de Cooperativas como Organización y Participación Comunitaria*.

Instituto Nacional de Cooperación Educativa. (2000). *Artes, Aparejos y Útiles de Pesca*

Instituto Nacional de Cooperación Educativa. (2002). *Procesamiento y conservación de pescado*

MÓDULOS DE APRENDIZAJE

Ciclo Básico – Componente Técnico – Productivo

GUIA DE FORMACIÓN

Módulo de Aprendizaje MAB-TP-1: Operaciones de Navegación

Evidencia de Aprendizaje: Maniobra embarcaciones, aplicando las indicaciones contempladas en la Ley de Navegación y cumpliendo las normas de Seguridad Marítima

Duración Horas

250

Teoría

Práctica

80

170

EJES TEMÁTICOS

ACCIONES CONSTRUCTIVAS

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

NAVEGACIÓN MARITIMA

1. Definición
2. Importancia
3. Tipos
4. Legislación
 - 4.1 Importancia
 - 4.2 Artículos que regulan la Ley Marítima

BUQUES

1. Definición
2. Tipos:
 - 2.1 Peñeros
 - 2.2 Canoa
 - 2.3 Piragua
 - 2.4 Lanchas
 - Nomenclatura
 - Propiedades
3. Desplazamiento
 - 3.1 Tipos

EJES TEMÁTICOS	ACCIONES CONSTRUCTIVAS	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>MARINERIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definición 2. Importancia 3. Cabos <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Definición 3.2 Tipos: <ul style="list-style-type: none"> • Monofilamento • Polifilamento 3.3 Características 3.4 Materiales 4. Nudos <ol style="list-style-type: none"> 4.1 Tipos: <ul style="list-style-type: none"> • As de guía • Vuelta de cota doble • Ocho lasca • Margarita • Pescador • Ballestrinque • Cote guarda marina doble • Encapilladura • Cote • Ahorcaperros • Vuelta de escota simple o nudo de tejedor 4.2 Utilidad 4.3 Materiales 4.4 Técnica de trabajo 	<p>- Confección de nudos, según tipos</p>	

EJES TEMÁTICOS	ACCIONES CONSTRUCTIVAS	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>COMUNICACIÓN MARÍTIMA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Importancia 2. Equipos <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Tipos: <ul style="list-style-type: none"> • Largo alcance (SSBAND) • Corto alcance (VHF) 2.2 Utilidad 2.3 Código 2.4 Reglamento 2.5 Normas de seguridad e higiene 2.6 Técnica de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Operación de equipos de comunicación marítima, según tipos, cumpliendo el reglamento y las normas de seguridad e higiene 	

LISTA DE DOTACIÓN**MATERIAL DE CONSUMO**

- Fibras naturales, sintéticas y metálicas
- Gasoil
- Aceite 2 tiempos
- Guantes de caucho
- Libreta
- Lápiz
- Baterías
- Estopas
- Pintura
- Fósforo
- Brocha gruesa
- Lija de 12"
- Bidones plásticos
- Envases plásticos pequeños
- Bolsas plásticas
- Gasolina

MAQUINARIAS Y EQUIPOS

- Embarcación
- Lámpara de huracán
- Linternas
- Salvavidas
- Motores para propulsión
- GPS portátil
- Equipo de protección personal

HERRAMIENTAS

- Compás de punta seca
- Compás magnético
- Cuchillos de metal de diferentes tamaño
- Piedra para asentar filo
- Mazo mediano de madera
- Pala pequeña de metal
- Punzón
- Raqueta mediana de metal
- Encerados
- Atornillador liso
- Atornillador estriado
- Alicata
- Saca bujías

MATERIAL DE CONSUMO	MAQUINARIAS Y EQUIPOS	HERRAMIENTAS
<ul style="list-style-type: none"> • Cloro • Desinfectantes • Tobos plásticos 		<ul style="list-style-type: none"> • Bichero • Navaja pequeña • Garapiños • Carretos • Chapaletas • Arpón • Tenazas • Llaves combinadas

CONSTRUCCION COLECTIVA DE LA ACCION DOCENTE

Proyecto:					Duración Horas	
					Teoría	Práctica
Resultados de Aprendizaje	Ejes Temáticos	Acciones Constructivas	Estrategias de Aprendizaje	Recursos Didácticos	Evaluación	

Resultados de Aprendizaje	Ejes Temáticos	Acciones Constructivas	Estrategias de Aprendizaje	Recursos Didácticos	Evaluación

GUIA DE FORMACIÓN

Módulo de Aprendizaje MAB-TP-2: Operaciones Pesqueras

Evidencia de Aprendizaje: Realiza Operaciones Pesqueras, cumpliendo las normativas marítimas y las de seguridad e higiene

Duración Horas

450

Teoría

Práctica

130

320

EJES TEMÁTICOS

ACCIONES CONSTRUCTIVAS

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARTES Y APAREJOS DE PESCA

1. Definición
2. Clasificación
3. Tipos

ÚTILES DE PESCA

1. Clasificación
2. Tipos

NASAS

1. Definición
2. Tipos
3. Partes
4. Características
5. Materiales
6. Normas de seguridad e higiene
7. Técnica de trabajo

RELINGAS

1. Tipos
2. Utilidad
3. Materiales
4. Normas de seguridad e higiene

- Construcción de nasas, de acuerdo a sus tipos, cumpliendo las normas de seguridad e higiene

EJES TEMÁTICOS	ACCIONES CONSTRUCTIVAS	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>PLOMO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Características 2. Propiedades <p>RED</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Importancia 2. Tipos 3. Materiales utilizados en su confección <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Características 3.2 Utilidad 3.3 Propiedades 3.4 Malla 4. Normas de seguridad e higiene 5. Técnica de trabajo <p>TÉCNICAS DE PESCA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tipos 2. Clasificación 3. Características 4. Pesca por redes 5. Importancia 6. Normas de seguridad e higiene 7. Técnica de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Confección manual del paño de red, según tipos, cumpliendo las normas de seguridad e higiene - Captura de especies marinas, cumpliendo la técnica de pesca por redes y las normas de seguridad e higiene 	

EJES TEMÁTICOS	ACCIONES CONSTRUCTIVAS	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>2. Pesca con anzuelo y cordel 2.1 Importancia 2.2 Normas de Seguridad e higiene 2.3 Técnica de trabajo</p> <p>3. Pesca con trampas y cestillos 3.1 Importancia 3.2 Normas de Seguridad e higiene 3.3 Técnica de trabajo</p> <p>REPARACIÓN DE ARTES DE PESCA 1. Importancia 2. Métodos: 2.1 Encuadrar roturas 2.2 Sustitución de pequeñas secciones 3. Normas de seguridad e higiene 4. Técnica de trabajo</p> <p>ESTIBA 1. Importancia 2. Almacenamiento por estibas 3. Normas de seguridad e higiene 4. Técnica de trabajo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Captura de especies marinas, con anzuelo y cordel, cumpliendo las normas de seguridad e higiene - Captura de especies marinas, con trampas y cestillos, cumpliendo las normas de seguridad e higiene - Reparación de artes de pesca, según métodos, cumpliendo las normas de seguridad e higiene - Almacenamiento por estibas de especies marinas, cumpliendo las normas de seguridad e higiene 	

LISTA DE DOTACIÓN**MATERIAL DE CONSUMO**

- Nylon (60, 70, 90, 100 y 120 mm)
- Anzuelos (5,6,7,8,10,12)
- Plomo
- Fibras naturales, sintéticas y metálicas
- Aguja para redero
- Flotadores
- Redes (3,4,6)
- Clavos de acero
- Saca vueltas
- Gasoil
- Aceite 2 tiempos
- Listones de madera
- Guantes de caucho
- Carnada
- Hielo
- Lija de 12 “
- Bidones plásticos

MAQUINARIAS Y EQUIPOS

- Embarcación
- Lámpara de huracán
- Linternas
- Salvavidas
- Motores para propulsión
- GPS portátil
- Bomba portátil para achique
- Ecosonda portátil
- Compás magnético
- Chapaletas
- Equipo de protección personal

HERRAMIENTAS

- Cava conservadora
- Cuchillos de metal de diferentes tamaños
- Piedra para asentar filo
- Rezón
- Mazo mediano de madera
- Hierros para calafateo
- Punzón
- Pala pequeña de metal
- Raqueta pequeña de metal
- Encerados
- Garapiños
- Reglas paralelas

MATERIAL DE CONSUMO	MAQUINARIAS Y EQUIPOS	HERRAMIENTAS
<ul style="list-style-type: none"> • Envases plásticos pequeños • Bolsas plásticas • Etiquetas • Cloro • Desinfectante • Tobos plásticos • Libreta • Lápiz • Lija de 12 “ • Bidones plásticos • Envases plásticos pequeños • Bolsas plásticas • Etiquetas • Brocha gruesa • Fósforo • Sal común • Maya nazera 		<ul style="list-style-type: none"> • Carretos • Arpón • Tirabuzón • Alicate • Saca bujías • Tenaza • Llaves combinadas • Señuelos artificiales • Navaja pequeña • Atornilladores lisos • Atornilladores estriados

MATERIAL DE CONSUMO	MAQUINARIAS Y EQUIPOS	HERRAMIENTAS
<ul style="list-style-type: none">• Baterías• Estopa• Pintura		

CONSTRUCCION COLECTIVA DE LA ACCION DOCENTE

Proyecto:					Duración Horas	
					Teoría	Práctica
Resultados de Aprendizaje	Ejes Temáticos	Acciones Constructivas	Estrategias de Aprendizaje	Recursos Didácticos	Evaluación	

Resultados de Aprendizaje	Ejes Temáticos	Acciones Constructivas	Estrategias de Aprendizaje	Recursos Didácticos	Evaluación

MÓDULOS DE APRENDIZAJE

Ciclo Específico – Componente Técnico – Productivo

GUIA DE FORMACIÓN

Módulo de Aprendizaje MAE-TP-1: Conservación de Productos Pesqueros

Evidencia de Aprendizaje: Conserva Productos Pesqueros, aplicando indicaciones sanitario- nutricionales, cumpliendo las normas de manipulación e higiene de los alimentos y las de seguridad e higiene

Duración Horas

220

Teoría

Práctica

60

160

EJES TEMÁTICOS

ACCIONES CONSTRUCTIVAS

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS

1. Selección del pescado
 - 1.1 Por tamaño
 - 1.2 Por especie
 - 1.3 Por descarte
 - 1.4 Esterilización de utensilios
 - 1.5 Normas de manipulación de alimentos
 - 1.6 Equipo de protección personal
 - 1.7 Normas de seguridad e higiene
 - 1.8 Técnica de Trabajo

2. Descamado de pescado
 - 2.1 Tipos
 - 2.2 Utensilios
 - 2.3 Normas de manipulación de alimentos
 - 2.4 Equipo de protección personal
 - 2.5 Normas de seguridad e higiene
 - 2.6 Técnica de trabajo

- Selección del pescado, considerando tamaño, especie y descarte, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos y las de seguridad e higiene

- Descamado de pescado, según tipos, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos y las de seguridad e higiene

EJES TEMÁTICOS	ACCIONES CONSTRUCTIVAS	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>3. Decapitado de pescado</p> <p>3.1 Tipos</p> <p>3.2 Herramientas</p> <p>3.3 Normas de manipulación de alimentos</p> <p>3.4 Equipo de protección personal</p> <p>3.5 Normas de seguridad e higiene</p> <p>3.6 Técnica de trabajo</p> <p>4. Eviscerado de pescado</p> <p>4.1 Herramientas</p> <p>4.2 Normas de manipulación de alimentos</p> <p>4.3 Equipo de protección personal</p> <p>4-4 Normas de seguridad e higiene</p> <p>4.5 Técnica de trabajo</p> <p>5. Cortes de pescado</p> <p>5.1 Tipos</p> <p>5.2 Características</p> <p>5.3 Herramientas</p> <p>5.4 Normas de manipulación de alimentos</p> <p>5.5 Equipo de protección personal</p> <p>5.6 Normas de seguridad e higiene</p> <p>5.7 Técnica de trabajo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Decapitado de pescado, según tipos, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos y las de seguridad e higiene - Eviscerado de pescado, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos y las de seguridad e higiene - Corte de pescado, según tipos, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos y las de seguridad e higiene 	

EJES TEMÁTICOS	ACCIONES CONSTRUCTIVAS	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>6. Lavado de pescado</p> <p>6.1 Normas de manipulación de alimentos</p> <p>6.2 Equipo de protección personal</p> <p>6.3 Normas de seguridad e higiene</p> <p>6.4 Técnica de trabajo</p> <p>CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS</p> <p>1. Importancia</p> <p>2. Técnicas de conservación:</p> <p>2.1 Refrigeración</p> <p>2.2 Congelación</p> <p>2.3 Salazón</p> <p>2.4 Ahumado</p> <p>2.5 Marinadas</p> <p>3. Normas de manipulación e higiene alimentos</p> <p>4. Equipo de protección personal</p> <p>5. Normas de seguridad e higiene</p> <p>6. Técnica de trabajo</p> <p>ACONDICIONAMIENTO DEL PRODUCTO</p> <p>1. Características</p> <p>2. Normas de seguridad e higiene</p> <p>3. Técnica de Trabajo</p> <p>ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS</p> <p>1. Importancia</p> <p>2. Normas de seguridad e higiene</p> <p>3. Técnica de trabajo</p>	<p>- Lavado de pescado, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos y las de seguridad e higiene</p> <p>- Conservación de productos pesqueros, de acuerdo a las técnicas, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos y las de seguridad e higiene</p> <p>- Acondicionamiento del producto, según sus características, cumpliendo las normas de seguridad e higiene</p> <p>- Almacenamiento de productos pesqueros, cumpliendo las normas de seguridad e higiene</p>	

LISTA DE DOTACIÓN**MATERIAL DE CONSUMO**

- Etiquetas
- Bandejas de anime
- Cloro
- Desinfectantes
- Paños para cocina
- Botellas y frascos de vidrios con tapa
- Botellas plásticas con tapa
- Papel parafinado
- Plástico para envolver
- Papel aluminio
- Gas doméstico
- Servilletas absorbentes
- Cestas
- Clavos de acero

MAQUINARIAS Y EQUIPOS

- Báscula
- Mesa de preparación
- Tina para lavado
- Procesador de alimentos
- Máquina despulpadora
- Cava conservadora
- Cava refrigeradora
- Cava congeladora
- Licuadora
- Máquina llenadora
- Máquina selladora
- Etiquetadora
- Cocina con horno
- Autoclave

HERRAMIENTAS

- Phmetro de bolsillo
- Refractómetro de bolsillo
- Termómetros
- Termómetro para punción
- Coladores plásticos y metálicos de diferentes tamaño
- Cucharas de madera
- Estibas
- Espátula de goma
- Pinzas rectas, curvas y planas
- Cuchillo de acero inoxidable
- Contenedor plástico

MATERIAL DE CONSUMO	MAQUINARIAS Y EQUIPOS	HERRAMIENTAS
<ul style="list-style-type: none"> • Guantes de látex • Libreta • Lápiz • Fósforo • Papel de lija • Bolsas de polietileno 	<ul style="list-style-type: none"> • Ahumadero • Equipo de protección personal 	<ul style="list-style-type: none"> • Tablas para picar • Embudos de diferentes tamaños • Cucharones • Medidores • Espumaderas • Bandejas • Pailas con tapas de diferentes tamaño • Batidores • Manguera para limpieza de ½" • Fuentes y envases de vidrio diferentes tamaño • Hojas para segueta de metal • Arco para segueta • Punzón

MATERIAL DE CONSUMO	MAQUINARIAS Y EQUIPOS	HERRAMIENTAS
<ul style="list-style-type: none"> • Guantes térmicos • Ácidos Cítricos • Ácido Acético • Almidón • Pimienta • Clavos de especia • Onoto • Mayonesa • Pescados y mariscos • Mantequilla • Vegetales mixtos (ajo, ají, cebolla, pimentón) • Aceite comestible • Hielo • Sal común • Azúcar • Estabilizantes • Acidulantes 		<ul style="list-style-type: none"> • Atornillador liso • Atornillador estriados • Martillo • Mazo de madera • Tobos plásticos • Sartenes de diferentes tamaño • Escurridores • Trinchadores • Tambores plásticos • Tenazas • Alicates

CONSTRUCCION COLECTIVA DE LA ACCION DOCENTE

Proyecto:					Duración Horas	
					Teoría	Práctica
Resultados de Aprendizaje	Ejes Temáticos	Acciones Constructivas	Estrategias de Aprendizaje	Recursos Didácticos	Evaluación	

Resultados de Aprendizaje	Ejes Temáticos	Acciones Constructivas	Estrategias de Aprendizaje	Recursos Didácticos	Evaluación

GUIA DE FORMACIÓN

Módulo de Aprendizaje MAE-TP-2: Elaboración de Embutidos de Productos Pesqueros

Evidencia de Aprendizaje: Elabora embutidos de productos pesquero, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos y las de seguridad e higiene

Duración Horas

80

Teoría

Práctica

20

60

EJES TEMÁTICOS

ACCIONES CONSTRUCTIVAS

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

PULPA DE PRODUCTOS PESQUEROS

1. Obtención de pulpa
 - 1.1 Materiales
 - 1.2 Tipos:
 - Manual
 - Mecánico
2. Equipo, herramientas y utensilios
3. Equipo de protección personal
4. Normas de manipulación de alimentos
5. Normas de seguridad e higiene
6. Técnica de trabajo

PREPARACIÓN DE LA PULPA DE PRODUCTOS PESQUEROS

1. Equipo, herramientas y utensilios
2. Equipo de protección personal
3. Normas de manipulación de alimentos
4. Normas de seguridad e higiene
5. Técnica de Trabajo

- Obtención de la pulpa de productos pesqueros, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos y las de seguridad e higiene

- Preparación de pulpa de productos pesqueros, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos y las de seguridad e higiene

EJES TEMÁTICOS	ACCIONES CONSTRUCTIVAS	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>EMBUTIDO DE LA PULPA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tipos <ul style="list-style-type: none"> • Manual • Mecánico 2. Materiales para embutir 3. Características 4. Equipo, máquinas, herramientas y utensilios 5. Equipo de protección personal 6. Normas de manipulación de alimentos 7. Normas de seguridad e higiene 8. Técnica de trabajo <p>PASTEURIZADO DEL EMBUTIDO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tipos 2. Equipo, herramientas y utensilios 3. Equipo de protección personal 4. Normas de manipulación de alimentos 5. Normas de seguridad e higiene 6. Técnica de Trabajo <p>EMPACADO DE PRODUCTOS PESQUEROS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tipos 2. Características 3. Equipo, herramientas y utensilios 4. Equipo de protección personal 5. Normas de manipulación de alimentos 6. Normas de seguridad e higiene 7. Técnica de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Embutido de la pulpa de productos pesqueros, según tipos, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos y las de seguridad e higiene - Pasteurización de embutidos de productos pesqueros, según tipos, Cumpliendo las normas de manipulación de alimentos y las de seguridad e higiene - Empacado de productos pesqueros, según tipo, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos y las de seguridad e higiene 	

EJES TEMÁTICOS	ACCIONES CONSTRUCTIVAS	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
<p>ETIQUETADO DEL PRODUCTO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Características 2. Materiales 3. Normas de seguridad e higiene 4. Técnica de Trabajo <p>EMBALAJE DE PRODUCTOS PESQUEROS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Características 2. Tipos 3. Materiales 4. Normas de seguridad e higiene 5. Técnica de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquetado de productos pesqueros, según características, cumpliendo las normas de seguridad e higiene - Embalaje de productos pesqueros, según características, cumpliendo las normas de seguridad e higiene 	

LISTA DE DOTACIÓN**MATERIAL DE CONSUMO****MAQUINARIAS Y EQUIPOS****HERRAMIENTAS**

- Gas doméstico
- Servilletas absorbentes
- Tapa boca
- Gorros
- Delantal de tela e impermeable
- Madera no resinosa
- Guantes de látex
- Libreta
- Lápiz
- Fósforos
- Bolsas de polietileno
- Bandeja de anime
- Cloro
- Desinfectantes
- Ácido Acético
- Paños de cocina

- Máquina procesadora
- Máquina despulpadora
- Máquina embutidora
- Ahumadero
- Cava conservadora
- Cava congeladora
- Licuadora
- Máquina selladora
- Etiquetadoras
- Cocina con horno
- Báscula
- Mesas para trabajo
- Tina para lavado

- Coladores plásticos y metálicos
- Espátula de goma
- Pinzas rectas, curvas y planas
- Cuchillos de acero inoxidable
- Tabla para picar
- Embudo de diferentes tamaño
- Medidores
- Espumaderas
- Bandejas
- Cucharones
- Paila con tapa de diferentes tamaños
- Batidores

MATERIAL DE CONSUMO	MAQUINARIAS Y EQUIPOS	HERRAMIENTAS
<ul style="list-style-type: none"> • Guantes térmicos • Etiquetas • Papel parafinado • Plástico para envolver • Papel aluminio • Pescados y mariscos • Grasa de cerdo • Tripa para embutir natural y sintética • Sal • Azúcar • Onoto • Pimienta • Clavos de especia • Vegetales mixtos (ajo, ají, cebolla, pimentón) • Orégano 		<ul style="list-style-type: none"> • Mangueras para limpieza de ½" • Fuentes y envases de diferentes tamaños • Punzón • Sartenes de diferentes tamaños • Escurridores • Trinchadores • Tobos plásticos

MATERIAL DE CONSUMO	MAQUINARIAS Y EQUIPOS	HERRAMIENTAS
<ul style="list-style-type: none">• Fibras naturales, sintéticas y metálicas• Aceite comestible• Hielo		

CONSTRUCCION COLECTIVA DE LA ACCION DOCENTE

Proyecto:					Duración Horas	
					Teoría	Práctica
Resultados de Aprendizaje	Ejes Temáticos	Acciones Constructivas	Estrategias de Aprendizaje	Recursos Didácticos	Evaluación	

Resultados de Aprendizaje	Ejes Temáticos	Acciones Constructivas	Estrategias de Aprendizaje	Recursos Didácticos	Evaluación