

RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Elaborador de Productos a Base de Pulpa de Fruta</i>		Código: <i>0204</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>960 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☐ General ☒ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:
El Sujeto de Aprendizaje adquirirá los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para su desempeño eficiente en la Elaboración de Confituras, Almíbares, Jugos, Helados, Productos Deshidratados y Licores a base de Pulpa de Frutas, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos, higiene y seguridad, garantizando la calidad de los productos.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
MAB-TP-1	<i>Elaboración de Mermeladas, Jaleas y Compotas a Base de Pulpa de Frutas</i>	300
MAB-TP-2	<i>Elaboración de Almíbar, Néctar, Jugos y Helados Pasteurizados</i>	180
MAB-TP-3	<i>Elaboración de Frutas Confitadas y Productos Deshidratados</i>	180
Total Ciclo Básico:		660
MAE-TP-1	<i>Elaboración de Vinos y Licores a Base de Pulpa de Frutas</i>	300
Total Ciclo Específico:		300
Total Ciclo Básico + Específico:		960

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización ☐			
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	

RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Elaborador de Productos Cárnicos</i>		Código: <i>0203</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>830 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☐ General ☒ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:
El Sujeto de Aprendizaje adquirirá los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para su desempeño eficiente en la Elaboración de Charcutería, Sub-Productos Cárnicos y Productos Cárnicos Madurados, cumpliendo las normas de calidad, manipulación de alimentos y de seguridad e higiene.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
MAB-TP-1	<i>Elaboración de Charcutería</i>	530
MAB-TP-2	<i>Elaboración de Sub-Productos Cárnicos</i>	120
Total Ciclo Básico:		650
MAE-TP-1	<i>Productos Cárnicos Madurados</i>	180
Total Ciclo Específico:		180
Total Ciclo Básico + Específico:		830

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización ☐			
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	

RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Elaborador de Productos Lácteos</i>		Código: <i>0206</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>1300 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☐ General ☒ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:

El Sujeto de Aprendizaje adquirirá los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para su desempeño eficiente en la Elaboración de Productos Lácteos, siguiendo las recomendaciones técnicas y garantizando el cumplimiento de las normas de manipulación de alimentos y las de higiene y seguridad.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
MAB-TP-1	<i>Elaboración de Productos Lácteos</i>	600
Total Ciclo Básico		600
MAE-TP-1	<i>Elaboración de Quesos Ahumados</i>	400
MAE-TP-2	<i>Elaboración Industrial de Productos Lácteos</i>	300
Total Ciclo Específico:		700
Total Ciclo Básico + Específico:		1300

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización ☐			
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	



MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR
INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
GERENCIA DE TECNOLOGÍA EDUCATIVA



RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Mecánico Operador de Maquinaria Agrícola</i>		Código: <i>0208</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>700 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☒ General ☐ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:
El Sujeto de Aprendizaje adquirirá los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para su desempeño eficiente en el Acondicionamiento del Suelo para la Siembra de Cultivos, el Mantenimiento de los Implementos Agrícolas, Maquinaria y Sistemas Auxiliares.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
MAB-TP-1	<i>Sistemas de Labranza Agrícola</i>	210
MAB-TP-2	<i>Mantenimiento de Implementos Agrícolas, Tractor y Sistemas Auxiliares</i>	270
MAB-TP-3	<i>Mantenimiento de Motores de la Maquinaria Agrícola</i>	220
Total Ciclo Básico		700

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización ☐	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	



MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR
INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
GERENCIA DE TECNOLOGÍA EDUCATIVA



RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Pesca Artesanal</i>		Código: <i>0205</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>1000 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☒ General ☐ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

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.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
<i>MAB-TP-1</i>	<i>Operaciones de Navegación</i>	<i>250</i>
<i>MAB-TP-2</i>	<i>Operaciones Pesqueras</i>	<i>450</i>
<i>Total Ciclo Básico</i>		<i>700</i>
<i>MAE-TP-1</i>	<i>Conservación de Productos Pesqueros</i>	<i>220</i>
<i>MAE-TP-2</i>	<i>Elaboración de Embutidos de Productos Pesqueros</i>	<i>80</i>
<i>Total Ciclo Específico</i>		<i>300</i>
<i>Total Ciclo Básico + Específico:</i>		<i>1000</i>

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización ☐	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	



MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR
INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
GERENCIA DE TECNOLOGÍA EDUCATIVA



RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Procesador y Conservador de Alimentos</i>		Código: <i>0202</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>970 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☒ General ☐ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:

El Sujeto de Aprendizaje adquirirá los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para su desempeño eficiente en el Procesamiento y Conservación de Especies Vegetales, Carnes y Especies Marinas, garantizando el cumplimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
MAB-TP-1	<i>Procesamiento y conservación de frutas, hortalizas, granos y cereales</i>	440
MAB-TP-2	<i>Procesamiento y conservación de carnes</i>	200
MAB-TP-3	<i>Procesamiento y conservación de productos pesqueros</i>	200
Total Ciclo Básico		840
MAE-TP-1	<i>Elaboración de Jarabes, Vinos y Licores</i>	130
Total Ciclo Específico		130
Total Ciclo Básico + Específico:		970

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización ☐	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	



MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR
INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
GERENCIA DE TECNOLOGÍA EDUCATIVA



RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Productor Agrícola: Acuícola</i>		Código: <i>020103</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>1090 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☐ General ☒ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:

El Sujeto de Aprendizaje adquirirá los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para su desempeño eficiente en la construcción y acondicionamiento de áreas de cultivo, obtención, siembra y cosecha de especies continentales o marinas cultivables. Considerando las leyes competentes para dichas labores y cumpliendo las normas de seguridad e higiene.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
MAB-TP-1	<i>Construcción y acondicionamiento de áreas de cultivo.</i>	240
MAB-TP-2	<i>Siembra, cría, engorde y cosecha de especies.</i>	400
MAB-TP-3	<i>Construcción de colectores y linternas</i>	150
MAB-TP-4	<i>Siembra y cosecha de ostra y mejillones</i>	300
Total Ciclo Básico		1.090

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada ☐ Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	



MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR
INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
GERENCIA DE TECNOLOGÍA EDUCATIVA



RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Productor Agrícola: Pecuario</i>		Código: <i>020101</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>880 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☒ General ☐ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:

El Sujeto de Aprendizaje adquirirá los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para su desempeño eficiente en la Cría y Manejo de Especies: Bovinos, Caprinos, Porcinos, Aves, Conejos y Abejas, garantizando su óptimo aprovechamiento y calidad de los productos generados.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
MAB-TP-1	<i>Cría de Ganado Bovino</i>	300
MAB-TP-2	<i>Cría de Ovino, Caprino y Porcino,</i>	230
MAB-TP-3	<i>Cría de Aves</i>	150
Total Ciclo Básico		680
MAE-TP-1	<i>Cunicultura</i>	100
MAE-TP-2	<i>Apicultura</i>	100
Total Ciclo Específico		200
Total Ciclo Básico + Específico:		880

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización ☐	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	



MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR
INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
GERENCIA DE TECNOLOGÍA EDUCATIVA



RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Productor Agrícola: Vegetal</i>		Código: <i>020102</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>700 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☐ General ☒ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:

El Sujeto de Aprendizaje adquirirá los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para el desempeño eficiente en la Preparación y Acondicionamiento del Terreno, Manejo Agronómico de los Cultivos, Actividades de Cosecha y Post Cosecha de los Productos Agrícolas Vegetales, cumpliendo la Ley Penal del Ambiente y las normas de seguridad e higiene.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
MAB-TP-1	<i>Condiciones Edafoclimáticas, Morfología y Propagación de las Plantas</i>	200
MAB-TP-2	<i>Manejo Agronómico de los Cultivos</i>	420
MAB-TP-3	<i>Cosecha, Post- Cosecha y Comercialización de los Cultivos</i>	80
Total Ciclo Básico		700

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización ☐	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	



MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR
INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
GERENCIA DE TECNOLOGÍA EDUCATIVA



RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Productor Agropecuario</i>		Código: <i>0207</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>900 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☒ General ☐ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:

El Sujeto de Aprendizaje adquirirá los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para su desempeño eficiente en la Cría y Manejo de Especies: Bovinos, Caprinos, Porcinos, Aves, Conejos y Abejas, así como también, el Manejo de cultivos, garantizando su óptima producción y calidad.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
<i>MAB-TP-1</i>	<i>Especies Menores</i>	<i>370</i>
<i>MAB-TP-2</i>	<i>Cultivos Extensivos</i>	<i>180</i>
<i>MAB-TP-3</i>	<i>Cría de Aves</i>	<i>150</i>
<i>Total Ciclo Básico</i>		<i>700</i>
<i>MAE-TP-1</i>	<i>Cría de Ganado Bovino</i>	<i>200</i>
<i>Total Ciclo Específico</i>		<i>200</i>
<i>Total Ciclo Básico + Específico:</i>		<i>900</i>

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización ☐	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	



MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR
INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
GERENCIA DE TECNOLOGÍA EDUCATIVA



RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Elaborador de Alimentos Precocidos</i>		Código: <i>0210</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>700 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☐ General ☒ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:

El Sujeto de Aprendizaje adquirirá los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para el desempeño eficiente en la Elaboración de Alimentos Deshidratados, Escalados, Acidulados, Pastas y Productos Cárnicos Ahumados, cumpliendo las buenas prácticas de manufactura, las normas de manipulación de alimentos y las de higiene y seguridad.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
MAB-TP-1	<i>Elaboración de Alimentos Deshidratados, Escalados y Acidulados</i>	400
MAB-TP-2	<i>Elaboración de Harina Precocida y Pastas</i>	150
MAB-TP-3	<i>Elaboración de Alimentos Ahumados</i>	150
Total Ciclo Básico		700

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización ☐	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	



MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR
INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
GERENCIA DE TECNOLOGÍA EDUCATIVA



RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Productor de Alimentos Concentrados para Animales</i>		Código: <i>0209</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>480 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☐ General ☒ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:

El Sujeto de Aprendizaje adquirirá los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para el desempeño eficiente en los fundamentos técnicos para la producción de alimentos concentrados para animales y en la producción de alimentos concentrados para aves, bovinos, porcinos, ovinos y caprinos, según tablas de requerimientos nutricionales; cumpliendo las normas de seguridad e higiene.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
MAB-TP-1	<i>Fundamentos Técnicos para la Producción de Alimentos Concentrados para Animales</i>	160
MAB-TP-2	<i>Producción de Alimentos concentrados para Aves, Bovinos, Porcinos, Ovinos y Caprinos</i>	320
Total Ciclo Básico		480

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización ☐	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	



MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR
INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
GERENCIA DE TECNOLOGÍA EDUCATIVA



RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Productor Agrícola: Procesamiento Integral de Cacao</i>		Código: <i>020104</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>960 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☒ General ☐ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:

Los colectivos de aprendizaje adquirirán los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para su desempeño eficiente en la construcción de estructuras para beneficio y almacenamiento de cacao; beneficio y almacenamiento de cacao; procesamiento industrial de cacao; mantenimiento de máquinas procesadoras de cacao y elaboración de productos a base de cacao.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
MAB-TP-1	<i>Construcción de Estructuras para Beneficio y Almacenamiento del Cacao</i>	240
MAB-TP-2	<i>Beneficio y Almacenamiento del Cacao</i>	100
MAB-TP-3	<i>Procesamiento Industrial del Cacao</i>	180
MAB-TP-4	<i>Mantenimiento de Máquinas Procesadoras de Cacao</i>	340
Total Ciclo Básico		860
MAE-TP-1	<i>Elaboración de Productos a Base de Cacao</i>	
Total Ciclo Específico		100
Total Ciclo Básico + Específico		960

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada ☐ Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	



MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR
INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
GERENCIA DE TECNOLOGÍA EDUCATIVA



RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Procesador de Café</i>		Código: <i>021100</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>480 horas</i>
Ciclo de Formación: ☐ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☐ General ☒ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☐ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:
Los Colectivos de Aprendizaje adquirirán los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para el desempeño eficiente en Técnicas para el acondicionamiento de materia prima y proceso de torrefacción del café, según normas establecidas en Gaceta Oficial; cumpliendo las normas de seguridad e higiene.

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
MAB-TP-1	<i>Técnicas para el Acondicionamiento de Materia Prima</i>	144
MAB-TP-2	<i>Proceso de Torrefacción del Café</i>	336
Total Ciclo Básico		480

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada ☐ Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	



MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR
INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA
GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL
GERENCIA DE TECNOLOGÍA EDUCATIVA



RESUMEN CURRICULAR

Identificación de la Salida Ocupacional

Denominación: <i>Productor Agrícola: Vegetal-Café</i>		Código: <i>020105</i>
Sector Económico: <i>Agrícola</i>		Duración: <i>840 horas</i>
Ciclo de Formación: ☒ Básico ☐ Específico ☐ Continuo	Componente: ☐ General ☒ Técnico- Productivo	Modalidad de Formación: ☒ Presencial ☐ A Distancia

Propósito de la Formación:

Los colectivos de Aprendizaje adquirirán los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para el desempeño eficiente en la Preparación y Acondicionamiento del Terreno, Manejo Agronómico del Cultivo de Café, así como actividades de Cosecha y Post-cosecha, cumpliendo la normativa legal y las normas de seguridad e higiene

Módulos de Aprendizaje:

Nº	Denominación	Horas
MAB-TP-1	Condiciones Edafoclimáticas, Morfología y Propagación de las Plantas	240
MAB-TP-2	Manejo Agronómico de los Cultivos	480
MAB-TP-3	Cosecha, Post- Cosecha y Comercialización de los Cultivos	120
Total Ciclo Básico		840

Unidad Solicitante: División de Diseño Instruccional y Evaluación	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Josefina Bergamo de Salazar	Firma:
---	--	---------------

SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Acción Tomada Incorporación ☐ Eliminación ☐ Modificación ☐ Actualización ☐	Frente de Batalla	Salida Ocupacional	Mención
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)	Registrado por (Apellidos y Nombres)	
Fecha de Recepción:	Fecha de Aprobación:	Fecha de Registro:	