



	Identificación de la Salida Ocupacional							
Denominaci						Códig	jo:	
	de Productos a Base	de Pi	ulpa de Fruta			0204		
Sector Ecor	nómico:					Durac	_	
Agrícola Ciclo de Forma	ación:	Comr	oonente:	Modalida	ad de For	960 h	uras	
Básico Específic Continuo	0		General Técnico- Productivo		Presencial A Distanci			
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							Horas	
MAB-TP-1		ermeladas, Jaleas y Compotas a Base de Pulpa de Frutas					300	
MAB-TP-2		aboración de Almíbar, Néctar, Jugos y Helados Pasteurizados					180	
MAB-TP-3	,						180	
	Total Ciclo Básico:						660	
MAE-TP-1						300		
							o Específico:	300
						Básico ·	+ Específico:	960
Unidad Solicita	ante:		Jefe de Unidad (Apellidos y	Nombres)	Firma:			
División de Evaluación	Diseño Instruccion	al y	Josefina Bergamo de S	alazar				
	SOLO PARA USC	) DE	LA GERENCIA GENERA	AL DE FOR	RMACIĆ	N PRO	FESIONAL	
Ac	ción Tomada		Frente de Batalla	Salida (	Ocupaci	onal	Menc	ión
Incorporación Eliminación Modificación Actualización								
Analista Respon	sable (Apellidos y Nombres	·)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)  Registrado por (Apellidos y Nombres)				res)	
Fecha de Re	ecepción:		Fecha de Aprobación:		Fec	ha de F	Registro:	





	Identificación de la Salida Ocupacional							
Denominaci						Códig	0:	
	de Productos Cárnicos	3				0203		
Sector Ecor	nómico:					Durac	-	
Agrícola						830 h	oras	
Básico Específic Continuo	0	Comp	onente: General Técnico- Productivo	Modalie	dad de For Presencial A Distancia			
	e la Formación:							
			os conocimientos, habil					
	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.							
		, ma	anipulacion de alimentos	y ae segu	ırıdad e n	igiene.		
Módulos de Aprendizaje:								
Nº		Denominación 51/21/2014 (2014)						Horas
MAB-TP-1		Elaboración de Charcutería					530	
MAB-TP-2	P-2 Elaboración de Sub-Productos Cárnicos					120		
Total Ciclo Básico:						650		
MAE-TP-1 Productos Cárnicos Madurados					180			
Total Ciclo Específico:						180		
Total Ciclo Básico + Específico:						830		
Unidad Solicita	ante:		Jefe de Unidad (Apellidos y	Nombres)	Firma:		<u>-</u>	
División de Evaluación	Diseño Instrucciona	ıl y	Josefina Bergamo de S	alazar				
	SOLO PARA USO	DE	LA GERENCIA GENERA	AL DE FO	RMACIÓ	N PRO	FESIONAL	
Ac	ción Tomada		Frente de Batalla	Salida	Ocupacio	onal	Menci	ión
Incorporación Eliminación Modificación Actualización								
Analista Respons	sable (Apellidos y Nombres)		Aprobado por (Apellidos y Non	nbres)	Regis	trado por	(Apellidos y Nomb	res)
Fecha de Re	ecepción:		Fecha de Aprobación:		Fec	ha de R	legistro:	





	Identificación de la Salida Ocupacional						
Denominac	_			Códig	jo:		
	de Productos Lácteos			0206			
Sector Econ	nómico:			Durac	-		
Agrícola				1300	horas		
Básico Específic Continuo	:0	nponente: General Técnico- Productivo		ad de Formación: Presencial A Distancia			
•	e la Formación:						
		los conocimientos, habil					
		ración de Productos Lác					
		normas de manipulación d	ie alimentos	s y las de nigier	ie y seguriaaa.		
Módulos de Aprendizaje:							
Nº	Denominación					Horas	
MAB-TP-1	Elaboración de Produc	ación de Productos Lácteos					
	Total Ciclo Básico					600	
MAE-TP-1	P-1 Elaboración de Quesos Ahumados					400	
MAE-TP-2 Elaboración Industrial de Productos Lácteos					300		
Total Ciclo Específico:						700	
			Total	Ciclo Básico	+ Específico:	1300	
Unidad Solicita	ante:	Jefe de Unidad (Apellidos y	Nombres)	Firma:			
División de Evaluación	Diseño Instruccional	y Josefina Bergamo de S	alazar				
	SOLO PARA USO D	E LA GERENCIA GENERA	AL DE FOR	RMACIÓN PRO	FESIONAL		
Ac	ción Tomada	Frente de Batalla	Salida C	Ocupacional	Menc	ión	
Incorporación Eliminación Modificación Actualización							
Analista Respon	sable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Non	nbres)	Registrado por	(Apellidos y Nomb	res)	
Fecha de Ro	ecepción:	Fecha de Aprobación:		Fecha de R	Registro:		





	lde	ntificación de la Salid	da Ocupa	cional			
Denominaci	ión:		-	Códig	jo:		
Mecánico O <sub>l</sub>	perador de Maquinaria A	grícola		0208			
Sector Ecor	nómico:			Durac	ión:		
Agrícola				700 h	oras		
Ciclo de Forma Básico Específic	:0	nponente: General Técnico- Productivo	F	nd de Formación: Presencial A Distancia			
Continuo	·						
Propósito d	e la Formación:						
		los conocimientos, habil	idades, des	strezas y actitu	udes necesaria	as para su	
desempeño	eficiente en el Acondic	ionamiento del Suelo para	a la Siembr	ra de Cultivos,	el Mantenimie	ento de los	
Implementos	s Agrícolas, Maquinaria y	/ Sistemas Auxiliares.					
Módulos de	Aprendizaje:						
Nº		Denominaci	ón			Horas	
MAB-TP-1	Sistemas de Labranza	Agrícola	ícola				
MAB-TP-2	Mantenimiento de Imple	imiento de Implementos Agrícolas, Tractor y Sistemas Auxiliares					
MAB-TP-3	Mantenimiento de Motores de la Maquinaria Agrícola 220						
Total Ciclo Básico 700							
Unidad Solicita	ante:	Jefe de Unidad (Apellidos y	Nombres)	Firma:			
División da	Diseño Instruccional	y Josefina Bergamo de S	ala <del>z</del> ar				
Evaluación	Diserio instruccional	y Joseffila Bergarilo de S	aiazai				
	SOLO PARA USO D	E LA GERENCIA GENERA	AL DE FOR	MACIÓN PRO	FESIONAL		
Ac	ción Tomada	Frente de Batalla	Salida C	Ocupacional	Menc	ión	
Incorporación Eliminación Modificación Actualización							
Analista Respon	sable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Non	y Nombres) Registrado por (Apellidos y Nombres)			res)	
Fecha de Re	ecención:	Fecha de Aprobación:		Fecha de F	Penistro:		
i cona de Ne		T cona de Aprobación.		l cona de n			





	Identificación de la Salida Ocupacional						
Denominaci				Códig	jo:		
Pesca Artes				0205			
Sector Ecor	nómico:			Durac			
Agrícola			•	1000	horas		
Básico Específic Continuo	:0	mponente: General Técnico- Productivo	P	d de Formación: resencial 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:							
	Aprendizaje:						
Nº		Denominaci	ón			Horas	
MAB-TP-1	Operaciones de Naveg	peraciones de Navegación					
MAB-TP-2	Operaciones Pesqueras						
		Total Ciclo Básico					
MAE-TP-1	Conservación de Produ	uctos Pesqueros				220	
MAE-TP-2	2 Elaboración de Embutidos de Productos Pesqueros						
Total Ciclo Específico						300	
			Total	Ciclo Básico ·	+ Específico:	1000	
Unidad Solicita	ante:	Jefe de Unidad (Apellidos y	Nombres)	Firma:			
División de Evaluación	Diseño Instruccional	y Josefina Bergamo de S	alazar				
	SOLO PARA USO D	E LA GERENCIA GENER	AL DE FOR	MACIÓN PRO	FESIONAL		
Ac	ción Tomada	Frente de Batalla	Salida O	cupacional	Menc	ión	
Incorporación Eliminación Modificación Actualización							
Analista Respon	sable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nor	nbres)	Registrado por	(Apellidos y Nomb	res)	
Fecha de Ro	ecepción:	Fecha de Aprobación:		Fecha de F	Registro:		





Identificación de la Salida Ocupacional						
Denominaci				Códig	jo:	
	y Conservador de Alime	ntos		0202		
Sector Ecor	nómico:			Durac		
Agrícola			•	970 h	oras	
Básico Específic Continuo	:0	mponente: General Técnico- Productivo	P	d de Formación: resencial a Distancia		
	e la Formación:					
		los conocimientos, habil				
		miento y Conservación de normas de higiene y mani			rnes y Especie	s Marinas,
	Aprendizaje:	do do mgiono y manij	calacion do	amnonto.		
N⁰ Denominación				Horas		
MAB-TP-1	Procesamiento y conservación de frutas, hortalizas, granos y cereales					440
MAB-TP-2	Procesamiento y conservación de carnes					
MAB-TP-3	Procesamiento y conservación de productos pesqueros					
	Total Ciclo Básico					
MAE-TP-1	Elaboración de Jarabes, Vinos y Licores					
Total Ciclo Específico						130
			Total	Ciclo Básico ·	+ Específico:	970
Unidad Solicita	ante:	Jefe de Unidad (Apellidos y	Nombres)	Firma:		
División de Evaluación	Diseño Instruccional	y Josefina Bergamo de S	alazar			
	SOLO PARA USO D	E LA GERENCIA GENER	AL DE FOR	MACIÓN PRO	FESIONAL	
Ac	ción Tomada	Frente de Batalla	Salida O	cupacional	Menci	ión
Incorporación Eliminación Modificación Actualización						
Analista Respon	sable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nor	nbres)	Registrado por	(Apellidos y Nomb	res)
Fecha de Ro	ecepción:	Fecha de Aprobación:		Fecha de F	Registro:	





	lder	ntificación de la Salid	da Ocupa	cional		
Denominac				<b>Códig</b> 02010		
	grícola: Acuícola					
Sector Ecol	nomico:			<b>Durac</b> 1090 I		
Agrícola Ciclo de Form	ación: Com	ponente:	Modalida	id de Formación:	101as	
Básico		General		Presencial		
Específic Continuo		Técnico- Productivo		A Distancia		
Continue	,					
El Sujeto d desempeño de especies	eficiente en la construcci	los conocimientos, habil ión y acondicionamiento is cultivables. Consideral e higiene	de áreas d	le cultivo, obtei	nción, siembra	y cosecha
	Aprendizaje:	o riigiorio.				
Nº	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Denominaci	ón			Horas
MAB-TP-1	Construcción y acondicionamiento de áreas de cultivo.					
MAB-TP-2	Siembra, cría, engorde y cosecha de especies.					
MAB-TP-3	Construcción de colectores y linternas					
MAB-TP-4 Siembra y cosecha de ostra y mejillones						300
				Total	Ciclo Básico	1.090
Unidad Solicit	ante:	Jefe de Unidad (Apellidos y	Nombres)	Firma:		
División de Evaluación	Diseño Instruccional y	Josefina Bergamo de S	alazar			
	SOLO PARA USO DE	LA GERENCIA GENERA	AL DE FOR	MACIÓN PRO	FESIONAL	
Ac	ción Tomada	Frente de Batalla	Salida C	Ocupacional	Menc	ión
Incorporación Eliminación Modificación Actualización						
Analista Respon	sable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Non	ibres)	Registrado por	(Apellidos y Nomb	res)
Fecha de R	ecepción:	Fecha de Aprobación:		Fecha de R	legistro:	





	Idor	ntificación de la Salid	da Ocupa	cional		
Denominac		ittiicacion de la Sain	ua Ocupa	Códig		
	grícola: Pecuario			02010		
Sector Ecor				Durac		
Agrícola				880 h	oras	
Básico Específic Continuo	:0	Ponente: General Técnico- Productivo	F	d 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:						
	Aprendizaje:		,			
N⁰		Denominaci	ón			Horas
MAB-TP-1	Cría de Ganado Bovino					300
MAB-TP-2	Cría de Ovino, Caprino y Porcino,					230
MAB-TP-3						150
	Total Ciclo Básico					680
MAE-TP-1	! Cunicultura					100
MAE-TP-2 Apicultura						100
				Total Cici	lo Específico	200
			Total	Ciclo Básico -	+ Específico:	880
Unidad Solicita	ante:	Jefe de Unidad (Apellidos y	Nombres)	Firma:		
División de Evaluación	Diseño Instruccional y	Josefina Bergamo de S	alazar			
	SOLO PARA USO DE	LA GERENCIA GENERA	AL DE FOR	MACIÓN PRO	FESIONAL	
Ac	ción Tomada	Frente de Batalla	Salida C	Ocupacional	Menc	ión
Incorporación Eliminación Modificación Actualización						
Analista Respon	sable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Non	nbres)	Registrado por	(Apellidos y Nomb	res)
Fecha de Ro	ecepción:	Fecha de Aprobación:		Fecha de R	Registro:	





	Identificación de la Salida Ocupacional									
	i <b>ón:</b> grícola: Vegetal		•	<b>Códig</b> 02010						
Sector Ecor	nómico:			Durac						
Agrícola				700 h	oras					
Básico Específic Continuo	:0	General Técnico- Productivo	Pr	l de Formación: esencial Distancia						
	e la Formación:									
		irirá los conocimientos, habil								
		aración y Acondicionamiento								
	de Cosecha y Post las normas de segurio	Cosecha de los Productos <i>i</i> dad e higiene.	Agrícolas Ve	egetales, cum	pliendo la Ley	Penal del				
Módulos de	Aprendizaje:	•								
Nº	Denominación									
MAB-TP-1	Condiciones Edafoclimáticas, Morfología y Propagación de las Plantas									
MAB-TP-2	Manejo Agronómico de los Cultivos									
MAB-TP-3	3 Cosecha, Post- Cosecha y Comercialización de los Cultivos									
	Total Ciclo Básico 7(									
Unidad Solicita	ante:	Jefe de Unidad (Apellidos y	Nombres) F	Firma:						
División de Evaluación	Diseño Instruccion	al y Josefina Bergamo de Sa	alazar							
	SOLO PARA USC	DE LA GERENCIA GENERA	AL DE FORM	MACIÓN PRO	FESIONAL					
Ac	ción Tomada	Frente de Batalla	Salida Od	cupacional	Menc	ión				
Incorporación Eliminación Modificación Actualización										
Analista Respon	sable (Apellidos y Nombres	) Aprobado por (Apellidos y Nom	nbres)	Registrado por	(Apellidos y Nomb	res)				
Fecha de Ro	ecepción:	Fecha de Aprobación:		Fecha de R	Registro:					





	lde	ntificación de la Salid	da Ocupa	cional		
Denominac				Códig	jo:	
Productor A				0207		
Sector Ecor	nómico:			Durac		
Agrícola	., 12			900 h	oras	
Básico Específic Continuo	:0	General Técnico- Productivo	F	d de Formación: Presencial A Distancia		
	e la Formación:					
		los conocimientos, habi				
	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.					
	Aprendizaje:	s, garantizando su optima	produccion	y candad.		
Nº	1	Denominaci	ón			Horas
MAB-TP-1	Especies Menores					370
MAB-TP-2	Cultivos Extensivos					
MAB-TP-3	Cría de Aves					
	Total Ciclo Básico					
MAE-TP-1	Cría de Ganado Bovino					
				Total Cic	lo Específico	200
			Total	Ciclo Básico	+ Específico:	900
Unidad Solicita	ante:	Jefe de Unidad (Apellidos y	Nombres)	Firma:		
División de Evaluación	Diseño Instruccional	Josefina Bergamo de S	alazar			
	SOLO PARA USO DI	LA GERENCIA GENERA	AL DE FOR	MACIÓN PRO	FESIONAL	
Ac	ción Tomada	Frente de Batalla	Salida C	Ocupacional	Menci	ión
Incorporación Eliminación Modificación Actualización						
Analista Respon	sable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Non	nbres)	Registrado por	(Apellidos y Nomb	res)
Fecha de Ro	ecepción:	Fecha de Aprobación:		Fecha de F	Registro:	





	ld	lent	ificación de la Salid	da Ocu <sub>l</sub>	pacio	onal		
Denominaci Elaborador d	i <mark>ón:</mark> de Alimentos Precocido	os				<b>Códig</b> 0210	ю:	
Sector Ecor						Durac	ión:	
Agrícola						700 h	oras	
Básico Específic Continuo	60	omp	onente: General Técnico- Productivo	Modal	Prese	e Formación: encial etancia		
El Sujeto desempeño Cárnicos Ah y las de higie	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:							
Módulos de	Aprendizaje:							
Nº		Denominación					Horas	
MAB-TP-1	Elaboración de Alimentos Deshidratados, Escalados y Acidulados						400	
MAB-TP-2	Elaboración de Harina Precocida y Pastas						150	
MAB-TP-3	Elaboración de Alimentos Ahumados						150	
	Total Ciclo Básico						700	
Unidad Solicita	ante:		Jefe de Unidad (Apellidos y	Nombres)	Fire	ma:		
División de Evaluación	Diseño Instruccional	lу	Josefina Bergamo de Sa	alazar				
	SOLO PARA USO	DE I	A GERENCIA GENER	AL DE FO	ORMA	CIÓN PRO	FESIONAL	
Ac	ción Tomada		Frente de Batalla	Salida	a Ocu <sub>l</sub>	pacional	Menc	ión
Incorporación Eliminación Modificación Actualización								
Analista Respon	sable (Apellidos y Nombres)		Aprobado por (Apellidos y Non	nbres)		Registrado por	(Apellidos y Nomb	res)
Fecha de Ro	ecepción:		Fecha de Aprobación:			Fecha de R	tegistro:	





	lo	lentificación de la Sali	da Ocupa	acional					
Denominac	<b>ión:</b> e Alimentos Concentra	ndos nara Animales		<b>Códig</b> 0209	jo:				
Sector Eco		idos para Ariiriaies		Durac	·ión:				
Agrícola	nomico.			480 h	-				
Ciclo de Form	ación:	Componente:		ad de Formación:					
Básico Específic Continuo		General Técnico- Productivo		Presencial A Distancia					
El Sujeto d desempeño en la produ requerimien	eficiente en los funda cción de alimentos co tos nutricionales; cump	irá los conocimientos, habi mentos técnicos para la proc oncentrados para aves, bov oliendo las normas de seguri	ducción de inos, porcin	alimentos conc nos, ovinos y c	entrados para	animales y			
	Aprendizaje:								
Nº		Denominaci				Horas			
MAB-TP-1	Fundamentos Técnic	damentos Técnicos para la Producción de Alimentos Concentrados para Animales 160							
MAB-TP-2	-TP-2 Producción de Alimentos concentrados para Aves, Bovinos, Porcinos, Ovinos y Caprinos 320								
	Total Ciclo Básico 480								
Unidad Solicit	ante:	Jefe de Unidad (Apellidos y	Nombres)	Firma:					
División de Evaluación	Diseño Instrucciona	l y Josefina Bergamo de S	alazar						
	SOLO PARA USO	DE LA GERENCIA GENERA	AL DE FOR	MACIÓN PRO	FESIONAL				
Ac	ción Tomada	Frente de Batalla	Salida C	Ocupacional	Menc	ión			
Incorporación Eliminación Modificación Actualización									
Analista Respor	sable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Nor	Nombres) Registrado por (Apellidos y Nombres)			res)			
Fecha de R	ecepción:	Fecha de Aprobación:		Fecha de F	Registro:				





	I	dent	tificación de la Salid	a Ocupa	cional			
Denominación: Código:								
	grícola: Procesamien	to Int	egral de Cacao			02010		
Sector Ecol	nómico:				Duración:			
Agrícola	a lán.	Comm				960 h	oras	
Ciclo de Formación:  Básico Específico Continuo		Comp	onente: General Técnico- Productivo	Productivo  Modalidad de Formación: Presencial A Distancia				
Propósito d	e la Formación:							
desempeño almacenami cacao y elab	eficiente en la cons ento de cacao; prod oración de productos	trucci cesan	uirirán los conocimiento ón de estructuras para b niento industrial de cacad se de cacao.	eneficio y	almace	namier	nto de cacao;	beneficio y
Módulos de	Aprendizaje:							
Nº			Denominació	n				Horas
MAB-TP-1	Construcción de Estructuras para Beneficio y Almacenamiento del Cacao					240		
MAB-TP-2	Beneficio y Almacenamiento del Cacao					100		
MAB-TP-3	Procesamiento Industrial del Cacao					180		
MAB-TP-4	Mantenimiento de Máquinas Procesadoras de Cacao					340		
						Total	Ciclo Básico	860
MAE-TP-1	Elaboración de Prod	luctos	s a Base de Cacao					
					Tot	al Cicl	o Específico	100
				Tota	l Ciclo E	<b>Básico</b>	+ Específico	960
Unidad Solicita	ante:		Jefe de Unidad (Apellidos y N	lombres)	Firma:			
División de	Diseño Instruccion	al v	Josefina Bergamo de Sal	lazar				
Evaluación	Dicorio motraccion	ui y	borgamo do Cal	azai				
SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL								
Acción Tomada			Frente de Batalla	Salida Ocupacio		nal	Mención	
Incorporación Eliminación Modificación Actualización								
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)		s)	Aprobado por (Apellidos y Nombres)		Regist	gistrado por (Apellidos y Nombres)		
Fecha de Recepción:			Fecha de Aprobación:		Fech	Fecha de Registro:		





	Iden	tificación de la Salid	da Ocupa	cional			
Denominación:					Código:		
Procesador				02110			
Sector Ecor	nómico:				Duración:		
Agrícola				480 h	oras		
Básico Específic Continuo	co	General Técnico- Productivo  Modalidad de Formación: Presencial A Distancia					
Los Colectiv desempeño	le la Formación: os de Aprendizaje adquir eficiente en Técnicas par as establecidas en Gaceta	a el acondicionamiento d	le materia p	rima y proceso	de torrefacció		
	Aprendizaje:	<u> </u>		ogunuda o mg.			
Nº	,	Denominación				Horas	
MAB-TP-1	Técnicas para el Acondicionamiento de Materia Prima					144	
MAB-TP-2	B-TP-2 Proceso de Torrefacción del Café					336	
				Total	Ciclo Básico	480	
Unidad Solicita	ante:	Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Firr		Firma:			
División de Diseño Instruccional y Evaluación		Josefina Bergamo de Salazar					
SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL							
Acción Tomada		Frente de Batalla	Salida O	cupacional	Mención		
Incorporación Eliminación Modificación Actualización							
Analista Responsable (Apellidos y Nombres)		Aprobado por (Apellidos y Nombres)		Registrado por	Registrado por (Apellidos y Nombres)		
Fecha de Recepción:		Fecha de Aprobación:		Fecha de R	Fecha de Registro:		





Identificación de la Salida Ocupacional							
Danaminasi		entinicación de la Sant	ua Ocupa				
Denominación:Código:Productor Agrícola: Vegetal-Café020105							
Sector Económico:  Agrícola  Duración: 840 horas				-			
Ciclo de Forma	ación: Co	mponente:	Modalida	d de Formación:	uras		
Básico Específico Continuo		General Técnico- Productivo	P	Presencial A Distancia			
Propósito d	e 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		Denominaci	Denominación				
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						
Total Ciclo Básico							
Unidad Solicitante:		Jefe de Unidad (Apellidos y Nombres) Fir		Firma:			
División de Evaluación	Diseño Instruccional	Josefina Bergamo de Salazar					
SOLO PARA USO DE LA GERENCIA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL							
Acción Tomada		Frente de Batalla	Salida O	cupacional	cional Meno		
Incorporación Eliminación Modificación Actualización							
Analista Respon	sable (Apellidos y Nombres)	Aprobado por (Apellidos y Non	mbres) Registrado por (Apellidos y Nom		res)		
Fecha de Recepción:		Fecha de Aprobación:		Fecha de F	Fecha de Registro:		