

**Facilitadores:**

**Nombres y Apellidos:**

Mahyka Carucí  
Daniel Sierra

**Gerencia Regional:**

Lara  
Distrito Capital

**Especialistas:**

**Nombres y Apellidos:**

Martha Jean  
Ciudi Rosales  
Lenys Molina  
Peggi Ramírez  
Hilda Rivero

**Gerencia Regional**

Nueva Esparta  
Mérida  
Mérida  
Nueva Esparta  
Nueva Esparta

**Perfil de  
Competencia  
y Plan de  
Formación**

**Salida Ocupacional:  
Procesamiento y Conservación de Alimentos**

Marzo, 2005



<p>Esterilización</p> <p>Utensilios para la conservación de alimentos</p> <p>Conservación de frutas</p> <p>Conservación de hortalizas</p> <p>Conservación de cereales</p> <p>Conservación de vegetales</p> <p>Conservación de granos</p> <p>Conservación de aves</p> <p>Conservación de carnes</p> <p>Conservación de pescados</p> <p>Embutidos</p> <p>Técnicas para el embutido</p> <p>Embutido de aves</p> <p>Embutido de pescados</p> <p>Embutido de carnes</p> <p>Ahumado</p> <p>Técnicas de ahumado</p> <p>Ahumado de aves</p> <p>Ahumado de pescados</p> <p>Ahumado de carnes</p> <p>Especies marinas</p> <p>Clasificación de las especies marinas</p> <p>Blanqueado de especies marinas</p> <p>Jarabes, vinos y licores</p> <p>Destilación</p> <p>Técnicas de destilación</p> <p>Destilación de fermentos de frutas</p> <p>Filtración de jarabes, vinos y licores</p> <p>Envasado</p> <p>Técnicas de envasado</p> <p>Normas de higiene y seguridad</p> <p>Empacado</p> <p>Técnicas para el empacado</p> <p>Normas de higiene y seguridad</p>	<p>Embutir alimentos</p> <p>Ahumar alimentos</p> <p>Blanquear especies marinas</p> <p>Elaborar jarabes, vinos y licores</p> <p>Envasar productos procesados</p> <p>Empacar productos procesados</p> <p>Etiquetar productos procesados</p>	
---	---	--

Etiquetado  
Técnicas de etiquetado  
Embalaje  
Técnicas de embalaje  
Equipos y herramientas para el embalaje  
Mercado  
Segmentación de mercado  
Precio  
Demanda  
Beneficio

Embalar productos procesados

Colocar en el mercado los productos  
procesados

**Salida Ocupacional**  
**Procesamiento y Conservación de Alimentos**

**Estructura de la Formación**

Ciclo de Formación	Componentes	Módulo de Aprendizaje		
		N°	Denominación	Horas
Básico	General	MA-G-1	Cultivos Organopónicos	50
		MA-G-2	Cooperativismo	50
		MA-G-3	Socio-Político	50
	Técnico-Productivo	MA-B-TP-1	Procesamiento y Conservación de Frutas, Hortalizas, granos y cereales	300
		MA-B-TP-2	Procesamiento y conservación de carnes	200
		MA-B-TP-3	Procesamiento y conservación de productos pesqueros	200
<b>Total Horas Básico</b>				
Ciclo de Formación	Módulo de Aprendizaje			
	N°	Denominación	Horas	
Específico	MA-E-TP-1	Charcutería (Embutido y ahumado de productos)	140	
	MA-E-TP-2	Elaboración de Jarabes, Vinos y Licores	130	
	MA-E-TP-3			
	MA-E-TP-4			
	MA-E-TP-5			
<b>Total Horas Específico</b>				
<b>Total Duración de la Formación</b>				

**Salida Ocupacional**

**Procesamiento y Conservación de Alimentos**

**Lista de Dotación**

<b>Materiales de Consumo</b>	<b>Maquinarias/Equipos/Instrumentos</b>	<b>Herramientas</b>
Frutas	Nevera	Jarra medidora
Carnes	Congelador	Cuchillos
Pescados	Refrigerador	Espátulas plásticas
Vegetales	Cocina con horno	Tablas para picar de madera
Granos	Autoclave	Piedras de asentar fillos
Cereales	Embutidora	Escamadores
Azúcar	Amasadora	Cucharas de madera
Sal	Molino	Pinzas de acero inoxidable
Vinagre	Procesador de Alimentos	Delantales de tela
Aceite	Licuada	Delantales impermeables
Especias	Balanzas	Tazas de medir
Estabilizantes	Ahumador	Morteros de madera
Acidulantes	Sellador de Botellas	Peladores de vegetales
Extensores	Maquina Selladora de Plástico	Sartenes de diferentes tamaños
Colorantes artificiales	Purificador de Agua	Envases para mezclar
Colorantes naturales	Termómetro 150°	Tirabuzón
Aliños	Phmetro	Cucharas de diferentes medidas
Rollos de PVC	Refractómetro	Coladoras de metal
Rollos de PE	Lavamanos de pedestal	Escurreidores de metal
Tripas Artificiales	Molde para croquetas	Trinchadores
Tripas Naturales	Extractor de jugo	Bandejas de plástico
Envases	Mesones de fórmica	
Etiquetas para envases	Mesones de acero inoxidable	
Bandejas de anime	Ollas de acero inoxidable	
Productos de Limpieza	Mezcladores	

**Lista de Dotación**

<b>Materiales de Consumo</b>	<b>Maquinarias/ Equipos/Instrumentos</b>	<b>Herramientas</b>
	Termómetro de punción Rebanadora Deshidratadores Hornos Encorchadores Destilador Alambique Equipos de protección personal	Poncheras plásticas Tobos plásticos Tazones Cesta plástica Cucharillas Batas Agarradera de ollas Paños de tela Embudos plásticos Cucharones de acero inoxidable