



**PLAN DE ESTUDIOS**  
**TÉCNICO POR COMPETENCIAS LABORALES EN ALIMENTOS, CÁRNICOS,**  
**LÁCTEOS Y FRUVER**  
**Módulos - Conceptos específicos que se dan en el taller durante el semestre en curso**



Nivel	Eje Temático	Modulo
1	INTRODUCCIÓN Y GENERALIDADES SOBRE PROCESOS PRODUCTIVOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	REGLAMENTO Y NORMATIVA NACIONAL
		MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS
		CONCEPTOS BÁSICO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemas de magnitud y unidades técnicas</li> <li>• Higiene y seguridad industrial en servicios de alimentación</li> </ul>
1	ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS	GENERALIDADES SOBRE EL MANEJO DE LA LECHE
		TECNICAS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tratamiento de la leche cruda</li> <li>• Lechas Fermentadas concentración y evaporación</li> <li>• Elaboración de Quesos</li> </ul>
1	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS	GENERALIDADES SOBRE EL PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materias primas cárnicas</li> <li>• Aditivos de uso en procesamiento de carnes</li> </ul>
		MÉTODOS DE CONSERVACIÓN <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operaciones y maquinaria</li> <li>• Formulación de productos cárnicos</li> </ul>
2	ELABORACIÓN DE CONSERVAS, MERMELADAS Y ENCURTIDOS	GENERALIDADES SOBRE EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS <ul style="list-style-type: none"> <li>• Propiedades de las frutas y hortalizas</li> <li>• Mecanismos de deterioro en frutas y hortalizas</li> </ul>
		MÉTODOS DE CONSERVACIÓN <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tratamiento térmico en frutas y hortalizas</li> <li>• Métodos de conservación en frutas y hortalizas</li> </ul>
2	COCINA CREATIVA PARA EVENTOS	BANQUETES Y BUFFET, NUEVAS ALTERNATIVAS DE NEGOCIO: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a los banquetes y el buffet.</li> <li>• Conservación de alimentos preparados.</li> <li>• Reconocimiento de equipos y utensilios.</li> <li>• Decoración de Buffet.</li> <li>• Decoración de platos.</li> </ul>
		MENÚ PARA FECHAS ESPECIALES <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseño de menú para fechas especiales.</li> <li>• Servicios de coffe break.</li> <li>• Desayunos.</li> <li>• Pasabocas fríos y calientes.</li> <li>• Postres fríos y caliente</li> </ul>
		PREPARACIÓN DE PLATOS PRINCIPALES PARA EVENTOS Y FIESTAS <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnes de res – guarniciones.</li> <li>• Aves – guarniciones.</li> <li>• Cerdo – guarniciones.</li> <li>• Pastas y arroces.</li> </ul>
		ORGANIZACIÓN DE EVENTO Y MONTAJE DE BUFFET: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de servicio.</li> <li>• Menús infantiles.</li> <li>• Bebidas coctelera sin licor.</li> <li>• Preparación de un evento "compras".</li> <li>• Montaje de buffet.</li> </ul>
2	CONTABILIDAD DE COSTOS	CLASIFICACIÓN DE COSTOS

		COSTOS FIJOS Y COSTOS VARIABLES
		MARGEN DE UTILIDAD DE UN PRODUCTO
		PRECIO DE VENTA
2	EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN EMPRESARIAL	LA EMPRESA
		PROYECTO EMPRESARIAL