

ITINERARIO DE TECNOLOGÍA PESQUERA-ACUÍCOLA 2018

Unidad de Competencia	Módulo Formativo asociado	Unidades Didácticas	Periodo Académico (horas)						Horas		Créditos	
			I	II	III	IV	V	VI	Horas U.D.	Total Horas módulo	Créditos U.D	Total créditos módulo
UC 01 APLICAR TÉCNICAS DE PESCA Y NAVEGACION EN LA EXYTRACCIÓN DE LOS RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS DE LA ZONA MARINO COSTERA PARA UNA PESCA RESPONSABLE, RACIONAL Y SUSTENTABLE EN CONCORDANCIA CON LA NATURALEZA.	MP Nº 01 MANEJO RACIONAL DE RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS DE LA ZONA MARINO-COSTERA	OCEANOGRAFÍA, BIOLOGÍA FÍSICA Y METEOROLOGÍA	80						80	1088	4	48
		EMBARCACIONES DE PESCA Y NAVEGACIÓN		80					80		4	
		AMBIENTE DE LA ZONA MARINO-COSTERA	64						64		3	
		DISEÑO-CONSTRUCCION Y UTILIZACIÓN DE LAS ARTES Y APAREJOS DE LA PESCA I	112						112		5	
		DISEÑO-CONSTRUCCION Y UTILIZACIÓN DE LAS ARTES Y APAREJOS DE LA PESCA II		144					144		6	
		EQUIPOS ELECTRÓNICOS DE PESCA Y NAVEGACION		64					64		3	
		EVALUACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS RECURSOS PESQUEROS		64					64		3	
		LEGISLACION PESQUERA Y DEL AMBIENTE.	64						64		3	
		CONTROL Y MANEJO DE LA ZONA MARINO-COSTERA	64						64		3	
		CULTURA AMBIENTAL	48						48		2	
		COMUNICACIÓN EFECTIVA	48						48		2	
		USO DE HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS		64					64		3	
		INGLÉS I		64					64		3	
Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo	64	64					128	4				
UC.02.APLICAR TÉCNICAS EN LA PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE PECES, CRUSTACEOS, MOLUSCOA, ALGAS Y OTRAS ESPECIES EN AMBIENTES MARINOS Y CONTINENTALES, CONSIDERANDO LA NORMATIVA VIGENTE	MP. No 2 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA	SISTEMAS DE PRODUCCIÓN ACUÍCOLA			64				64	1088	3	50
		DISEÑO Y CONSTRUCCIONES ACUÍCOLAS			96				96		4	
		RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS QUIMICA Y CALIDAD DE AGUA			64				64		3	
		NUTRICIÓN Y ALIMENTACION ACUICOLA			64				64		3	
		REPRODUCCION Y GENETICA EN ACUICULTURA			80				80		4	
		CULTIVO DE ALGAS				64			64		3	
		CULTIVO DE MOLUSCOS				96			96		5	
		CULTIVO DE CRUSTACEOS				96			96		5	
		CULTIVO DE PECES				80			80		4	
		PATOLOGIA Y SANIDAD DE ORGANISMOS ACUÁTICOS				80			80		4	
		DISEÑOS EXPERIMENTALES			48				48		2	
		RESPONSABILIDAD SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE					64		64		3	
		Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo			64	64			128		4	
UC3:PLANIFICAR, ORGANIZAR, EJECUTAR Y SUPERVISAR LAS OPERACIONES EN LAS PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS, DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA, PLAN HACCP Y TENIENDO EN CUENTA LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y LAS NORMAS VIGENTES.	MP. 03 ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS.	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA PESQUERA					64		64	1040	3	44
		BROMATOLOGIA Y ANALISIS DE ALIMENTOS					80		80		4	
		TECN. DE PRODUCTOS CURADOS Y SEMICONSERVAS					112		112		4	
		MICROBIOLOGIA PESQUERA					80		80		3	
		MAQUINARIA PESQUERA Y MANTENIMIENTO						64	64		3	
		TECN. DE REFRIGERACION Y CONGELACION						96	96		4	
		TECNOLOGIA DE PASTAS Y CONSERVAS						96	96		4	
		TECNOLOGIA DE HARINA Y ACEITES						80	80		4	
		CAUIDAD EN LA INDUSTRIA PESQUERA Y ACUICOLA						80	80		4	
		INGLES II					64		64		3	
		ÉTICA Y CIUDADANÍA						48	48		2	
		EMPRENDIMIENTO					48		48		2	
		Experiencias Formativas en Situación Real de Trabajo					64	64	128		4	
Consolidado	TOTAL HORAS/CREDITOS Unidades Didácticas (Específicas)		384	352	432	416	336	416	2336	2336	108	142
	TOTAL HORAS/CREDITOS Unidades Didácticas (Empleabilidad)		96	128	48	64	112	48	496	496	1488	
	TOTAL HORAS Experiencias formativas en situaciones reales de trabajo		64	64	64	64	64	64	384	384	12	
	TOTAL DE HORAS/ CREDITO Plan de estudio		544	544	544	544	512	528	3216	3216	1608	142



Handwritten signatures and names:
 [Signature]
 [Signature]
 [Signature]
 [Signature]
 [Signature]