

1.4 Mapa de competencias laborales de la carrera de Técnico en Producción Industrial de Alimentos

Módulo

I

Valida la materia prima para el proceso de transformación

SI Realiza análisis físicos y químicos a la materia prima

S2 Realiza análisis microbiológicos a la materia prima

Módulo

II

Procesa leche con calidad e inocuidad

SI Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos en leche y sus derivados

S2 Transforma leche y sus derivados en productos alimenticios

Módulo

III

Procesa carne con calidad e inocuidad

SI Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos en carne y sus derivados

S2 Transforma carne y sus derivados en productos alimenticios

Módulo

IV

Procesa frutas y hortalizas con calidad e inocuidad

SI Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos en frutas, hortalizas y sus derivados

S2 Transforma frutas, hortalizas y sus derivados en productos alimenticios

Módulo

V

Procesa cereales y oleaginosas con calidad e inocuidad

SI Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos en cereales, oleaginosas y sus derivados

S2 Transforma cereales, oleaginosas y sus derivados en productos alimenticios