

1.4 Mapa de competencias profesionales de la carrera de Técnico en producción industrial de alimentos

Módulo I	<p>Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente</p> <p>Submódulo 1 - Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente</p> <p>Submódulo 2 - Realiza análisis físicos y químicos</p> <p>Submódulo 3 - Realiza análisis microbiológico</p>
Módulo II	<p>Procesa alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad</p> <p>Submódulo 1 - Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes</p> <p>Submódulo 2 - Realiza los procesos de transformación de los diferentes productos lácteos</p>
Módulo III	<p>Procesa alimentos cárnicos con calidad e inocuidad</p> <p>Submódulo 1 - Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes</p> <p>Submódulo 2 - Realiza los procesos de transformación de diferentes productos cárnicos</p>
Módulo IV	<p>Procesa alimentos a partir de frutas y hortalizas con calidad e inocuidad</p> <p>Submódulo 1 - Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes</p> <p>Submódulo 2 - Realiza los procesos de transformación de diferentes productos hortofrutícolas</p>
Módulo V	<p>Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad</p> <p>Submódulo 1 - Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos de los productos de cereales u oleaginosas y productos derivados.</p> <p>Submódulo 2 - Realiza procesos de transformación de cereales u oleaginosas y productos derivados.</p>