



CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

ORGANIZACIÓN SECTORIAL¹

SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca
FAMILIA PRODUCTIVA	Actividades agropecuarias y forestales
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Agricultura, ganadería, caza y actividades de servicios conexas

¹ RVM N.º 049-2022-MINEDU, anexo "A" del Catálogo Nacional de la Oferta Formativa.

Denominación del programa de estudios	Cosecha y poscosecha agrícola
Código: A0101-1-002	Nivel formativo: Auxiliar técnico
Créditos: 40	Número de horas: 950
Unidad de competencia	Indicadores de logro:
Unidad de competencia N.º 1 Realizar la cosecha del producto agrícola de acuerdo con el plan de producción, tipo de cultivo, especificaciones técnicas y normativa correspondiente.	1. Identifica el sistema de cosecha² de acuerdo con el tipo de cultivo, plan de producción, requerimientos del mercado y normativa correspondiente. 2. Habilita las herramientas y/o equipamientos necesarios de acuerdo con el sistema de cosecha, procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 3. Cosecha el producto agrícola de acuerdo con las técnicas y procedimientos establecidos, y normativa correspondiente. 4. Acopia los productos agrícolas de acuerdo con el cultivo, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.º 2 Realizar la recepción del producto agrícola y/o pecuario de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Recibe el producto agrícola y/o pecuario tomando en cuenta documentos³ y manuales técnicos⁴ y normativa correspondiente. 2. Revisa física y visualmente el estado y cantidad del producto agrícola y/o pecuario, según manuales técnicos, y normativa correspondiente. 3. Registra el ingreso del producto agrícola y/o pecuario, de acuerdo con los manuales técnicos y la normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.º 3 Manejar las operaciones de acondicionamiento del producto agrícola y/o pecuario de acuerdo con el tipo de producto, criterios técnicos, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Realiza la limpieza y desinfección de los materiales y equipos según los POES establecidos y las buenas prácticas de manufactura (BPM). 2. Realiza las operaciones de procesamiento primario, aplicando operaciones técnicas⁵ y siguiendo el plan de producción, manuales técnicos y normativa correspondiente. 3. Despacha el producto agrícola y/o pecuario

² Implica de tipo manual o mecanizado.

³ Incluye, guías de remisión, guías de recepción y otros documentos de almacenamiento y control de stocks y calidad.

⁴ Los cuales contienen protocolos de BPM, POES, HACCP, entre otros.

⁵ Tales como el seleccionado, lavado, desinfectado, limpiado, pelado o desollado, rebanado, picado, deshuesado, refrigerado, congelado, entre otros afines.

	acondicionado de acuerdo con el plan de producción y manuales técnicos.
Unidad de competencia N.º 4 Manejar el <i>packing</i> ⁶ del producto agrícola y/o pecuario procesado, de acuerdo con los protocolos establecidos y normativa correspondiente.	1. Envasa el producto agrícola y/o pecuario realizando controles de parámetros⁶ según el plan de producción y los estándares de calidad de la organización basados en la normativa vigente. 2. Etiqueta el producto agrícola y/o pecuario de acuerdo con el plan de producción, estándares de calidad y la normativa correspondiente. 3. Rotula el producto agrícola y/o pecuario según el plan de producción, estándares de calidad y la normativa correspondiente. 4. Despacha el producto agrícola y/o pecuario envasado y etiquetado al área asignada, de acuerdo con el plan de producción y procedimientos establecidos.
Unidad de competencia N.º 5 Manejar el proceso de almacenamiento de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Revisa las condiciones del almacenamiento de acuerdo con, el tipo de producto, parámetros⁷, procedimientos establecidos, y normativa correspondiente. 2. Opera el sistema o mecanismo de preservación y conservación de acuerdo con las especificaciones técnicas, tipo de producto, procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 3. Realiza el seguimiento de la conservación del producto de acuerdo con las especificaciones técnicas, tipo de sistema o mecanismo, procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 4. Realiza el despacho del producto de acuerdo con, los procedimientos establecidos, documentos técnicos y normativa correspondiente.

Certificado/Título⁸: Auxiliar técnico en Cosecha y poscosecha agrícola

⁶ Involucra el envasado, empaque y/o embalaje, considerando los aspectos físicos y químicos del producto en su presentación final.

⁷ Hace referencia a variables como humedad, temperatura, pH, luz, oxígeno, entre otras.

⁸ Certificación para el caso de los IES y EEST de acuerdo con Decreto Supremo N° 010-2017-MINEDU, y Título a nombre de la Nación para el caso de CETPRO según Decreto Supremo N° 004-2019-MINEDU.