CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

ORGANIZACIÓN SECTORIAL[1]	
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca
FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y acuicultura

[1] RVM N.° 049-2022-MINEDU, anexo “A” del Catálogo Nacional de la Oferta Formativa.

Denominación del programa de estudios	Acuicultura y procesamiento pesquero
Código: A0203-3-003	Nivel formativo: Profesional Técnico
Créditos: 120	Número de horas: 2550

Unidad de competencia	Indicadores de logro:
Unidad de competencia N.° 1 Controlar parámetros del aspecto ambiental, de seguridad e inocuidad de los procesos y actividades de pesca, de acuerdo con los sistemas integrados de gestión, estándares y normativa correspondiente.	1. Verifica el cumplimiento de los sistemas integrados de gestión de acuerdo con los procedimientos establecidos, y normativa correspondiente. 2. Implementa planes de mejora de los sistemas integrados de gestión, de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 3. Elabora reporte de implementación de los sistemas integrados de gestión, de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 2 Organizar las actividades acuícolas[2] de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Identifica el tipo de semilla de acuerdo con el plan de producción acuícola, procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 2. Define el proceso de crianza y cultivo de los recursos hidrobiológicos de acuerdo con los métodos de producción y normativa correspondiente. 3. Establece procesos de implementación de las actividades acuícolas de acuerdo con los métodos de producción, compromisos ambientales y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 3 Ejecutar las actividades acuícolas de acuerdo con el método, manejo[3] y procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Realiza el proceso de siembra de acuerdo con los métodos establecidos y normativa correspondiente. 2. Realiza el proceso del cultivo acuícola de acuerdo con los métodos de crianza, alimentación, aspectos sanitarios y normativa correspondiente. 3. Realiza el tamizaje de los recursos hidrobiológicos de acuerdo con parámetros establecidos, aspectos sanitarios y normativa correspondiente. 4. Maneja la cantidad y calidad del agua de acuerdo con la metodología establecida, parámetros físico-químicos y normativa correspondiente.

[2] Comprende el aprovisionamiento de semilla, siembra y cultivo.

[3] Involucra la alimentación, tamizaje, inseminación, reproducción, muestreo de especies hidrobiológicas, tratamiento de enfermedades y control de parámetros físico - químicos.

Unidad de competencia N.° 4 Cosechar los recursos hidrobiológicos considerando el hábitat acuático, condiciones sanitarias y normativa correspondiente.	1. Prepara las condiciones de la cosecha acuícola de acuerdo con los procedimientos establecidos, condiciones del mercado y normativa correspondiente. 2. Recoge el recurso hidrobiológico de acuerdo con los procedimientos establecidos, tipo de unidad productiva[4] y normativa correspondiente. 3. Preserva los productos hidrobiológicos de acuerdo con los aspectos sanitarios, métodos de sacrificio, procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 4. Mantiene las condiciones de la cadena de frío de acuerdo con los aspectos sanitarios, almacenamiento, trasporte y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 5 Supervisar las actividades acuícolas de acuerdo con las tecnologías, especies hidrobiológicas, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Examina el desarrollo de las actividades acuícolas de acuerdo con el plan de seguimiento, procedimientos establecidos, compromisos ambientales, aspectos sanitarios y normativa correspondiente. 2. Verifica las características de los recursos y productos hidrobiológicos de acuerdo con el plan de seguimiento establecido, condiciones de calidad, aspectos sanitarios y normativa correspondiente. 3. Implementa procesos de mejora de la actividad acuícola de acuerdo con el plan de seguimiento establecido, condiciones de calidad, compromisos ambientales, aspectos sanitarios y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 6 Acondicionar el producto hidrobiológico de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente.	1. Realiza la limpieza y desinfección de los materiales y equipos según el plan de producción y las buenas prácticas de manufactura (BPM). 2. Revisa las características del producto hidrobiológico, verificando el cumplimiento de los parámetros de calidad, según el plan de producción, especificaciones técnicas y normativa correspondiente. 3. Habilita los materiales y equipos de acuerdo con el producto hidrobiológico a procesar, plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM)

[4] Entre ellas existen: estanques, pozas de geomembrana, jaulas, tanques (geomenbrana, fibra de vidrio), corrales y hapas.

	y la normativa correspondiente. 4. Realiza el tratamiento previo (desvalvado, descabezado, eviscerado) del producto hidrobiológico, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la organización y normativa correspondiente. 5. Despacha el producto hidrobiológico acondicionado a la siguiente etapa de la línea de producción asignada, de acuerdo con el plan de producción y procedimientos establecidos por la organización. 6. Despacha la materia prima acondicionada a la siguiente etapa de la línea de producción asignada, de acuerdo con el plan de producción y procedimientos establecidos por la organización. 7. Dispone de mermas y/o subproductos para sub-utilizarlos o desecharlos, teniendo en cuenta los procedimientos de la organización, protocolos establecidos y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 7 Ejecutar el tipo de procesamiento[5] del recurso hidrobiológico e insumos de acuerdo con el método o tipo de operación seleccionada, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Realiza la limpieza y desinfección de los materiales y equipos según el plan de producción y las buenas prácticas de manufactura (BPM). 2. Opera las máquinas y equipos, de acuerdo con el producto a elaborar según el plan de producción y manual de buenas prácticas de manufactura (BPM). 3. Dosifica insumos según los requerimientos de producción y teniendo en cuenta la normativa vigente. 4. Realiza la elaboración de productos hidrobiológicos, aplicando operaciones técnicas[6] y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente. 5. Realiza la transformación de productos hidrobiológicos, aplicando procedimientos y operaciones unitarias[7] y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.

[5] Elaboración (cuando se realizan cambios físicos a la materia prima), preservación (cuando se busca evitar la descomposición de la materia prima) y/o trasformación (cuando se ha realizado un cambio físico-químico en la materia prima).
[6] Pelado, fileteado, troceado, tajado, entre otros afines.
[7] Son etapas en donde se producen cambios físicos y químicos; se clasifican en: tratamientos térmicos, operaciones de eliminación de agua, operaciones de separación y procedimientos de biotecnología.

	6. Realiza la conservación de productos hidrobiológicos, tomando en cuenta la cadena de frío y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 8 Ejecutar las operaciones de envasado, empaque y almacenamiento de los productos hidrobiológicos, piensos y producto veterinario de uso en acuicultura, considerando su trazabilidad[8], requerimientos tecnológicos del cliente, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Prepara el equipamiento que se usa en el proceso de envase y empaque, según las especificaciones técnicas, los procedimientos de la organización, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa correspondiente. 2. Envasa los productos terminados de acuerdo con la orden de pedido, buenas prácticas de manufactura y normativa correspondiente. 3. Empaca los productos terminados de acuerdo con la orden de pedido, buenas prácticas de manufactura y normativa correspondiente. 4. Registra los productos empacados según las especificaciones técnicas, procedimientos de la organización, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente. 5. Almacena los productos terminados de acuerdo con la orden de pedido, buenas prácticas de manufactura y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 9 Establecer la logística de distribución de mercancías[9] considerando la cadena de frio, puntos de comercialización y normativa correspondiente.	1. Identifica los requerimientos de logística de distribución de mercancías de acuerdo con la cadena de frío, puntos de comercialización y normativa correspondiente. 2. Coordina la asignación de rutas de distribución de acuerdo con los puntos de comercialización y procedimientos establecidos. 3. Elabora documentos técnicos de acuerdo con el tipo de mercancías, puntos de comercialización, procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 4. Implementa la logística de distribución de mercancías de acuerdo con la cadena de frio, puntos de comercialización y normativa correspondiente.
Título: Profesional técnico en Acuicultura y procesamiento pesquero	
Grado académico: Bachiller técnico	

[8] Trazabilidad o rastreabilidad

[9] Recursos y productos hidrobiológicos, piensos y producto veterinario de uso en acuicultura.