

Mapa Curricular Plan 2023

Profesional Técnico Bachiller en **Producción y Transformación de Productos Acuícolas**

Área: Producción y transformación



Recursos, áreas o competencias	1° semestre	H/S		C	2° semestre	H/S		C	3° semestre	H/S		C	4° semestre	H/S		C	5° semestre	H/S		C	6° semestre	H/S		C					
		MD	EI			MD	EI			MD	EI			MD	EI			MD	EI			MD	EI						
Curriculum fundamental Componente de formación fundamental	Recursos socio-cognitivos	Lengua y comunicación	Comunicación para la comprensión y valoración del entorno	5	1.25	11	Comunicación para la argumentación de textos orales y escritos	3	0.75	7																			
			Interacción inicial en inglés	4	1	9	Interacción activa en inglés	3	0.75	7	Interacción independiente en inglés	3	0.75	7	Interacción productiva en inglés	3	0.75	7	Interacción especializada en inglés*	3	0.75	7							
		Pensamiento matemático	Pensamiento matemático I	5	1.25	11	Pensamiento matemático II	4	1	9	Pensamiento matemático III	4	1	9	Temas selectos de matemáticas I*	4	1	9	Temas selectos de matemáticas II*	4	1	9	Temas selectos de matemáticas III*	5	1.25	11			
		Conciencia histórica												Conciencia histórica I: de Mesoamérica al siglo XVIII	2	0.5	5	Conciencia histórica II: siglos XIX y XX	3	0.75	7	Conciencia histórica III: problemas contemporáneos	2	0.5	5				
		Cultura digital	Aplicación de tecnologías digitales	5	1.25	11																							
	Áreas de conocimiento	Ciencias naturales, experimentales y tecnología	Identificación de materia y energía en el entorno	4	1	9	Interacción de la energía y dinámica en los ecosistemas	4	1	9	Análisis en la formación de nuevas sustancias	2	0.5	5	Aplicación de la energía en la vida diaria	4	1	9	Descripción de organismos biológicos y procesos evolutivos	3	0.75	7							
		Humanidades	Identificación de sí mismo en el contexto humanístico	7	1.75	16	Experiencias de la colectividad en mi construcción humana	2	0.5	5																			
		Ciencias sociales	Interacción social I	3	0.75	7	Interacción social II	2	0.5	5																			
		CA	Co fa	RS	Ámbitos de formación socio-emocional	Formación socioemocional I	2	0.5	5	Formación socioemocional II	2	0.5	5	Formación socioemocional III	2	0.5	5	Formación socioemocional IV	2	0.5	5	Formación socioemocional V	2	0.5	5	Formación socioemocional VI	2	0.5	5
		TOTAL CFyA		35	8.75	79		20	5	45		11	2.75	25		15	3.75	33.8		15	3.75	33.8		9	2.25	20			
Curriculum laboral Componente de formación laboral	Competencias laborales	Extendidas				Armado y reparación de artes de pesca	3	0.33	6	Acondicionamiento y control de agua de cultivo	6	0.67	12	Cultivo de crustáceos	5	0.56	10	Procesamiento de organismos acuícolas	10	1.11	20	Emprendimiento e innovación	2	0.22	4				
						Acondicionamiento de instalaciones acuícolas	7	0.78	14	Alimentación de organismos acuícolas	4	0.44	8	Producción y desarrollo de trucha	5	0.56	10	Control estadístico del proceso	5	0.56	10	Análisis de alimentos acuícolas procesados	5	0.56	10				
						Manejo y control de material y equipo de instalaciones acuícolas	5	0.56	10	Prevención y Control de enfermedades	5	0.56	10	Programación y control de la producción	5	0.56	10				Conservación y empaquetado de productos acuícolas	4	0.44	8					
									Cultivo de especies acuícolas	9	1	18											Aplicación de técnicas de supervisión	5	0.56	10			
TOTAL CL						15	1.67	30		24	2.67	48		20	2.23	40		20	2.23	40		26	2.89	52					
		35	8.75	78.75		35	6.67	75		35	5.42	72.75		35	5.98	73.75		35	5.98	73.75		35	5.14	72.25					

Curriculum	Componente de formación	Horas	Créditos
Fundamental	Fundamental	1733	173
	Fundamental extendido*	360	36
Ampliado	Ampliado	270	27
Laboral	Laboral extendido	2100	210
Total		4462.5	446.25

CFyA: Currículum Fundamental y Ampliado
Se cubren los aprendizajes de trayectoria del MCC

CA: Currículum Ampliado

CL: Currículum Laboral

TT: Trayecto Técnico

RS: Recursos socioemocionales

Co fa: Componente de formación ampliado

H/S: Horas por semana

MD: Mediación docente

EI: Estudio independiente. 20% para CFyA y 10% para CL

Se consideran 18 semanas al semestre

Mapa Curricular Plan 2023

Profesional Técnico Bachiller en Producción y Transformación de Productos Acuícolas

Área: Producción y transformación



Currículum laboral	Componente de formación laboral	Competencias laborales	Recursos, áreas o competencias	Trayecto técnico	4° semestre	H/S		C	5° semestre	H/S		C	6° semestre	H/S		C
						MD	EI			MD	EI			MD	EI	
Extendidas	DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LA TRUCHA	TT1	Procesamiento de trucha	5	0.56	10	Análisis físico-químico y microbiológico de la trucha	5	0.56	10	Gestión de pequeñas empresas acuícolas	5	0.56	10		
	INSPECCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES DE ORGANISMOS ACUÍCOLAS	TT2	Análisis de calidad de los nutrientes de los alimentos	5	0.56	10	Aplicación de planes para la prevención de enfermedades acuícolas	5	0.56	10	Control de enfermedades	5	0.56	10		
	INSPECCIÓN DE LA CALIDAD	TT3	Programación de la inspección del control de calidad	5	0.56	10	Aplicación de herramientas estadísticas de calidad	5	0.56	10	Aplicación de los procedimientos del sistema ISO 9001-2000	5	0.56	10		

Noviembre 2024