

Campo de Formación Profesional **Agropecuario**

27. Especialidad Ocupacional: **Producción Artesanal de Alimentos.**

Objetivo: Preparar y conservar alimentos de origen animal, conforme a las especificaciones técnicas y procedimientos de seguridad e higiene establecidas, para proporcionar un servicio de calidad.

Clave: 01-PAA-2022A

Enfoque educativo: Modelo educativo basado en criterios de competencia ocupacional y modelo educativo basado en competencias.

Cursos: Esta especialidad oferta cursos regulares y módulos del componente de formación para el trabajo.

Sitio(s) de inserción: El autoempleo es muy frecuente en esta área, sobre todo en su forma familiar, la pequeña industria es otra posibilidad de empleo dado su costo menor porque ofrece la misma o mayor calidad en sus productos.

Certificación académica: El diploma se obtiene cuando el alumno acredita en su totalidad los subobjetivos y/o submódulos que integran los cursos de la especialidad, ya sea por formación presencial, en línea o Reconocimiento Oficial de la Competencia Ocupacional (ROCO) y de acuerdo con los lineamientos establecidos en el Manual de Procedimientos de Control Escolar.

Certificación laboral: El certificado de competencia laboral se obtiene cuando el candidato acredita un estándar de competencias, a través de un proceso de evaluación con fines de certificación ante un Organismo Certificador, reconocido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER)

MÓDULOS

- **Preparación y Conservación de Alimentos de Origen Animal.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 360 horas **Clave:** 01-PAA-2000A-CCO-01

Objetivo de ejecución terminal: Preparar y conservar productos: cárnicos, derivados de lácteos y pesqueros, en diferentes consistencias, sabores y presentaciones, respetando los principales métodos de conservación para cada uno de los productos e instrucciones de formulaciones específicas, con el fin de obtener productos alimenticios de alta calidad.

Subobjetivos de aprendizaje:

Identificar y usar material y equipo para la conservación de alimentos.	12 horas
Identificar y realizar cortes de carnes.	20 horas
Preparar y conservar carnes en trozo.	42 horas
Preparar y conservar patas en escabeche.	12 horas
Preparar y conservar embutidos.	124 horas
Identificar características y tipos de pescado.	12 horas
Preparar y conservar tipos de pescado en escabeche, seco y ahumado.	18 horas
Preparar y conservar sardina y atún.	18 horas
Pasteurizar y estandarizar la leche.	18 horas
Preparar y conservar productos dulces y envinados a base de leche.	18 horas
Preparar y conservar quesos.	53 horas
Preparar y conservar mantequilla, crema y yogurth.	12 horas

- **Técnicas Especializadas de Carnicería.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 200 horas **Clave:** 01-PAA-2009C-EBC-03

Objetivo general: Realizar diferentes cortes al detalle de bovino, porcino y ovino, de acuerdo al seccionamiento de piezas de la canal, utilizando el equipo de seguridad y las medidas de higiene de la carne. También proporcionará un servicio de calidad en la atención al cliente interno.

Submódulos de aprendizaje:

Cortes primarios de bovino	50 horas
Cortes secundarios de bovino, porcino y ovino	80 horas
Cortes de bovino, porcino y ovino	70 horas

