



**IESTP - CONTRALMIRANTE
MANUEL VILLAR OLIVERA**
"RUMBO AL LICENCIAMIENTO"



ACUICULTURA Y PROCESAMIENTO PESQUERO



PLAN DE ESTUDIOS

Aquí empieza tu formación como Profesional Técnico en Acuicultura y Procesamiento Pesquero líder y eficiente.
Descubre las experiencias curriculares y los hitos que marcarán tu formación profesional.



**HABILIDADES, CAPACIDADES Y
CONOCIMIENTOS**

- Competencias Específicas
- Competencias para la Empleabilidad



RECUÉRDAME
LLEGARÉ LEJOS



Se obtiene al:

- Aprobar el módulo satisfactoriamente.
- Culminar las experiencias formativas en situaciones reales de trabajo

SEMESTRES ACADÉMICOS

UNIDADES DIDÁCTICAS

- Planificación y Organización de Procesos
- Normas de Sanidad e Inocuidad
- Buenas Prácticas de Manufactura y Procedimientos Operativos Estandarizados
- Trazabilidad de Productos Pesqueros y Acuícolas
- Microbiología Aplicada
- Lengua
- Ofimática

1

UNIDADES DIDÁCTICAS

- Bioseguridad e Higiene
- Sistema HACCP
- Gestión de Calidad y Certificaciones
- Biotecnología Aplicada
- Lenguaje Técnico
- Herramientas y Aplicaciones TIC's

YA ESTAS LISTO
PARA TUS PRIMERAS
"Experiencias Formativas en
Situaciones Reales de
Trabajo"

OBTEN TU 1ER
CERTIFICADO MODULAR*
"Aseguramiento de la
Calidad de Productos
Pesqueros y Acuícolas"

UNIDADES DIDÁCTICAS

- Planificación y Organización Acuícola
- Infraestructura e Instalaciones Pesqueras
- Cultivo de Peces
- Cultivo de Moluscos
- Nutrición y Alimentación
- Legislación Pesquera y Acuícola
- Comunicación Oral en Inglés
- Ética del Profesional Técnico
- Gestión de Conflictos



CADA VEZ ME
SIENTO MÁS
PREPARADO

3

UNIDADES DIDÁCTICAS

- Patología y Sanidad Acuícola
- Reproducción y Genética de Organismos Acuáticos
- Cultivo de Crustáceos
- Manejo de Calidad de Agua y Suelo
- Comunicación Escrita en Inglés
- Innovación Tecnológica

YA ESTAS LISTO
PARA TUS SIGUIENTES
"Experiencias Formativas en
Situaciones Reales de
Trabajo"

OBTEN TU 2DO
CERTIFICADO MODULAR*
"Producción Acuícola"

UNIDADES DIDÁCTICAS

- Conservación de Productos Hidrobiológicos
- Tecnología de Productos Curados y Sub Productos de la Pesca
- Tecnología de Pastas y Conservas
- Maquinaria, Equipos e Instalaciones de Procesamiento
- Proyecto de Innovación Tecnológica
- Oportunidades de Negocio



EMPIEZO A
DEMOSTRARLE AL
MUNDO MI
CAPACIDAD

5

UNIDADES DIDÁCTICAS

- Tecnología de Productos Congelados
- Tecnología de Productos Innovadores y Valor Agregado
- Análisis y Ensayos Bromatológicos
- Gestión Ambiental de la Industria Pesquera
- Solución de Problemas
- Plan de Negocio

YA ESTAS LISTO
PARA TUS ÚLTIMAS
"Experiencias Formativas en
Situaciones Reales de
Trabajo"

OBTEN TU 3ER
CERTIFICADO MODULAR*
"Procesamiento de
Productos Pesqueros y
Acuícolas"

AL FINALIZAR
ONTENDRÁS EL
"Grado de Bachiller Técnico"

¡FELICITACIONES EL
ÉXITO ES TUYO!
"Título Profesional
Técnico"

