

Educación Media Técnico Profesional Elaboración Industrial de Alimentos 2020

DOMINIOS	SUBDOMINIOS	SABERES	N° DE PREGUNTAS
Técnicas de elaboración industrial de alimentos	Elaboración y conservación industrial de alimentos	Conoce y evalúa los procesos de pretratamiento, elaboración y conservación de diferentes productos alimenticios, siguiendo las indicaciones de las fórmulas especificadas en un plan de producción y de acuerdo al RSA.	22
		Conoce y comprende fundamentos tecnológicos y científicos que están a la base de las técnicas de elaboración y conservación de alimentos.	
	Envasado y rotulado de productos alimentarios	Conoce y evalúa el proceso de etiquetado y rotulado de los productos alimenticios, de acuerdo a estándares del RSA y GDA (Guideline daily amounts).	
		Conoce y evalúa el proceso de envasado de alimentos, de acuerdo a las especificaciones del proceso de producción, características de producto final y normativa vigente.	
Control de procesos productivos en la industria de alimentos	Sistemas de control de calidad de productos alimentarios	Comprende y aplica los procedimientos de control de calidad de productos con los sistemas establecidos en la normativa vigente.	17
		Comprende y aplica el sistema HACCP compuesto por los programas de prerrequisitos y el plan HACCP.	
	Manejo de desechos	Conoce los procedimientos para la disposición de residuos generados en la industria alimentaria de acuerdo a la normativa vigente.	
	Higiene	Comprende y aplica prácticas o procedimientos de higiene en el proceso productivo considerando la normativa legal vigente.	
		Identifica y comprende riesgos de contaminación por agentes biológicos en los procesos de elaboración de alimentos más frecuentes en el país y de mayor importancia para la salud de la población.	
Recepción y bodega	Recepción, almacenaje y despacho	Conoce técnicas de recepción y registro de materias primas y evalúa condiciones para la recepción o rechazo de éstas según estándares de calidad y especificaciones de la producción.	6
		Conoce y evalúa técnicas de almacenamiento, registro de existencias y despacho de materias primas.	
Contenidos correspondientes a Objetivos de Aprendizaje Genéricos	Medio ambiente	Identifica y comprende las características de distintas fuentes de energía utilizadas en procesos productivos, identificando la relación entre eficiencia energética y cuidado ambiental.	7
		Identifica y comprende los distintos procesos de disposición de residuos industriales y domiciliarios, considerando normativa ambiental y de seguridad.	
	Prevención de riesgos	Identifica y comprende conceptos básicos y procedimientos de prevención de riesgos y enfermedades profesionales.	
	Manejo de TIC	Identifica distintas tecnologías de la información y la comunicación, y su utilidad para obtener y procesar información, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.	
Currículo técnico profesional y práctica pedagógica	Estructura y componentes del currículo de la FDTP	Comprende e identifica características, propósito, enfoque y organización de los distintos componentes del currículo en sus distintos niveles: macro, meso y micro.	8
	Enfoque por competencias	Comprende el enfoque por competencias, y su aplicación en el currículo de la FDTP.	
	Gestión curricular e implementación pedagógica	Comprende los elementos del currículo de la FDTP que debe gestionar para el logro de los objetivos de aprendizaje.	