



PLAN FORMATIVO	PROGRAMACIÓN DE LÍNEAS DE PACKING
CÓDIGO PLAN FORMATIVO	PF0528
SECTOR	AGRÍCOLA Y GANADERO
SUB SECTOR	FRUTICULTURA
AREA	Agropecuario
SUB AREA	Agrícola
ESPECIALIDAD	Procesos de packing
PERFILES ASOCIADOS	PROGRAMADOR(A) DE LÍNEA DE PACKING
NIVEL CUALIFICACION	Nivel 2
MODALIDAD PRESENCIAL / NO PRESENCIAL (ONLINE)	E-LEARNING, TODOS LOS MÓDULOS SON ADAPTABLES A MODALIDAD ONLINE.
DESCRIPCIÓN DE LA OCUPACIÓN Y CAMPO LABORAL ASOCIADO	Las funciones asociadas a este plan formativo se vinculan con la preparación y coordinación de las entradas de fruta a procesos de packing y asimismo, con la aplicación de técnicas de mantenimiento de flujo de frutas en proceso. Estas funciones pueden ser desempeñadas en industrias del rubro agroalimentario, en empresas privadas tanto medianas y grandes, relacionadas con el Subsector Frutícola en las que se desarrolla la selección y embalaje de fruta fresca. Desarrolla sus actividades generalmente en turnos rotativos diurnos y nocturnos, pudiendo trabajar fines de semana y festivos en caso de ser requerido. Es posible que el lugar donde desarrolle sus actividades no se encuentre en una zona de fácil acceso o cercana a las ciudades. Se desempeña con autonomía en actividades específicas en contextos conocidos, con supervisión directa y en coordinación con otras áreas.
VERSIÓN N°	2
N° RESOLUCIÓN	2294
FECHA DE RESOLUCIÓN	22-09-2020

REQUISITOS OTEC	Sin requisitos especiales.
------------------------	----------------------------

INSTRUMENTO HABILITANTE PARTICIPANTE	Sin Instrumento habilitante.
REQUISITOS DE INGRESO AL PLAN FORMATIVO	Educación Básica completa, preferentemente.
COMPETENCIA DEL PLAN FORMATIVO	Realizar programación y control de flujos en líneas de packing de acuerdo con procedimientos de trabajo, parámetros de eficiencia, calidad y protocolos de inocuidad alimentaria y Seguridad y Salud en el Trabajo.

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



NÚMERO DE MÓDULOS	NOMBRE DEL MÓDULO	HORAS DE DURACIÓN
Módulo N°1	INTRODUCCIÓN A LAS NORMATIVAS Y PROTOCOLOS DE CALIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	8,00
Módulo N°2	PROCESOS DE ENTRADA DE FRUTA A LÍNEAS DE PACKING	24,00
Módulo N°3	CONTROL DE FLUJO DE FRUTA EN LÍNEAS DE PACKING	24,00
TOTAL DE HORAS		56,00

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



MÓDULO FORMATIVO N° 1		
Nombre	INTRODUCCIÓN A LAS NORMATIVAS Y PROTOCOLOS DE CALIDAD, INOCUIDAD ALIMENTARIA Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
N° de horas asociadas al módulo	8,00	
Código Módulo	MB00052	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	SIN UCL ASOCIADA.	
Requisitos de ingreso	De acuerdo con los requisitos de ingreso al plan formativo.	
Competencia del módulo	Reconocer las principales normativas y protocolos aplicados en el subsector frutícola de acuerdo con objetivos productivos, de calidad e inocuidad alimentaria y requerimientos de mercados nacionales e internacionales.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO PUEDE SER ADAPTADO POR EL EJECUTOR PARA DESARROLLO ONLINE.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Identificar las principales normas de higiene y protocolos de inocuidad alimentaria que se aplican en los procesos de producción de frutas.	1.1 Reconoce las principales normas de higiene vinculadas a la producción frutícola según proceso. 1.2 Identifica los principales protocolos de inocuidad alimentaria aplicados en la producción de frutas según labores y etapas de los procesos. 1.3 Describe la importancia de la aplicación de las normas de higiene y protocolos de inocuidad alimentaria en la producción de frutas según requerimientos de la industria y mercados de destino.	1. Principales normas de higiene y protocolos de inocuidad alimentaria para el subsector: Conceptos generales de higiene e inocuidad alimentaria en los procesos frutícolas. Las principales normas de higiene y protocolos de inocuidad alimentaria aplicadas a los procesos de producción de frutas, a nivel primario y secundario. Propósito de aplicar normas de higiene y protocolos de inocuidad alimentaria. Implicancias, para el trabajador y la fruta manipulada, de las normativas y protocolos de higiene e inocuidad alimentaria. Principales requerimientos de los mercados internacionales en temáticas de inocuidad alimentaria.
2. Reconocer las principales normas y protocolos de calidad en la producción frutícola según etapa de los procesos y mercados de destino.	2.1 Identifica las características de los principales estándares de calidad aplicados a los procesos frutícolas. 2.2 Define conceptos básicos vinculados a la calidad en la producción frutícola, según etapa del proceso. 2.3 Describe la relevancia de aplicar normas y protocolos de calidad en la producción de frutas según requerimientos de la industria y mercados de destino.	2. Principales normas y protocolos de calidad para el subsector: Conceptos generales de calidad en los procesos frutícolas a nivel primario y secundario. Características y objetivos de los estándares y parámetros de calidad aplicados a los procesos de producción de frutas, a nivel primario y secundario. Importancia del cumplimiento de las Normas de Calidad en el prestigio de Chile como uno de los principales abastecedores de fruta en el mundo. Requerimiento de los mercados nacionales e internacionales en materia de calidad.
3. Identificar las principales normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) aplicadas en los procesos de producción de frutas.	3.1 Identifica conceptos generales sobre Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo con proceso frutícola en que se desempeña.	3. Principales normas de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) para el subsector: Conceptos generales de Seguridad y salud en el trabajo. Las principales

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

	<p>3.2 Define las principales normas Seguridad y Salud en el Trabajo aplicadas en la producción de frutas según labores y etapas de los procesos.</p> <p>3.3 Reconoce la relevancia de aplicar las normas, cumplir Normas de Seguridad y Salud en el Trabajo.</p>	<p>normas de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicadas a los procesos de producción de frutas, a nivel primario y secundario. Principales riegos de accidentes y enfermedades profesionales vinculadas a los procesos de producción de fruta y cómo prevenirlos. Relevancia del uso de los elementos de protección personal en la prevención de accidentes por labor de campo o industria. Principales tipos de EPP. Importancia del autocuidado, para prevenir accidentes y enfermedades laborales.</p>
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>*Formación académica como profesional del área de las Ciencias Agronómicas, con título.</p> <p>*Experiencia laboral en el área Frutícola, con un mínimo de dos años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador(a) de capacitación laboral para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de las Ciencias Agronómicas, con título.</p> <p>*Experiencia laboral en el área Frutícola, con un mínimo de dos años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador(a) de capacitación laboral para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Experiencia laboral en el área Frutícola, con un mínimo de cuatro años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador(a) de capacitación laboral para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>* Sala de clases que cuente al menos con 1,5 m2 por participante, implementada con: Puestos de trabajo individuales que considere mesa y silla o silla universitaria. Escritorio y silla para el facilitador. Conexiones para utilizar medios didácticos tales como data y salida a internet. Sistema de ventilación adecuada.</p> <p>* Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres con capacidad suficiente para la cantidad de personas que se atiende en forma simultánea.</p> <p>* Espacio físico adecuado para realizar actividades y ejercicios de desplazamiento.</p>	<p>* Proyector multimedia.</p> <p>* Notebook o PC que utilizará el facilitador.</p> <p>* Telón blanco.</p> <p>* Pizarra.</p> <p>* Papelógrafo.</p>	<p>* Set de artículos de escritorio por participante (lápiz pasta, lápiz grafito, goma de borrar, regla, cuaderno o croquera, archivador o carpeta).</p> <p>* Pautas de evaluación, 1 por grupo de participantes.</p> <p>* Plumones para pizarrón, 3 unidades.</p> <p>* Libro de clases, 1 por grupo de participantes.</p> <p>* Material educativo complementario: videos, fotografías, diagramas o esquemas en donde se muestren las principales herramientas, los principales equipos e insumos usados en los procesos de producción de frutas, 1 set por grupo de participantes.</p> <p>* Archivador de palanca para portafolio de evidencias o bitácora, con separadores y fundas plásticas protectoras de hojas, 1 por cada participante.</p> <p>* Manual del participante que contenga todos los contenidos especificados para este módulo en formato gráfico, sencillo y amigable, 1 por participante.</p> <p>* Muestra de Artículos de higiene: jabón desinfectante, toallas de papel, 1 por cada 3 participantes.</p> <p>* Muestra de Bloqueador solar, 1 por cada 3</p>

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

		participantes.
--	--	----------------

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



MÓDULO FORMATIVO N° 2		
Nombre	PROCESOS DE ENTRADA DE FRUTA A LÍNEAS DE PACKING	
N° de horas asociadas al módulo	24,00	
Código Módulo	MA01427	
Perfil ChileValora asociado al módulo	PROGRAMADOR(A) DE LÍNEA DE PACKING / P-0120-3122-003-V03.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	COORDINAR LA ENTRADA DE FRUTA A PROCESO DE PACKING DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE TRABAJO, PARÁMETROS DE CALIDAD, EFICIENCIA Y PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO / U-0120-3122-010-V01.	
Requisitos de ingreso	Educación Básica completa, preferentemente.	
Competencia del módulo	Preparar y coordinar la entrada de fruta a proceso de packing según programación, estándares de calidad y eficiencia, protocolos de eficiencia y Seguridad y Salud en el Trabajo.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO PUEDE SER ADAPTADO POR EL EJECUTOR PARA DESARROLLO ONLINE.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Preparar las operaciones de ingreso de fruta a proceso según programación, estándares de calidad y eficiencia, protocolos de eficiencia y Seguridad y Salud en el Trabajo.	<p>1.1 Identifica las diferentes etapas de la línea de proceso según tipo de fruta y normas de Seguridad y Salud en el Trabajo.</p> <p>1.2 Reconoce tipos de órdenes de trabajo según programa a realizar en la jornada.</p> <p>1.3 Chequea la operatividad del sistema de ingreso de fruta de acuerdo con parámetros de trabajo y protocolos de inocuidad alimentaria y Seguridad y Salud en el Trabajo.</p> <p>1.4 Revisa las condiciones de ingreso de fruta a proceso de acuerdo con programa de trabajo y normas de higiene y Seguridad y Salud en el Trabajo.</p> <p>1.5 Coteja la disponibilidad de materiales con los requerimientos técnicos de ingreso de fruta según procedimientos de trabajo y normas de higiene y Seguridad y Salud en el Trabajo.</p>	1. Preparación de operaciones de ingreso de fruta: Tipos de órdenes o instrucciones de trabajo para la operación de equipos usados en el ingreso de frutas destinadas a líneas de segregación. Contenido de una orden de trabajo: tipo de fruta a ingresar, cantidad o volumen de fruta a procesar, tiempos de ejecución de los procesos. Tipos de segregaciones de la fruta: por tamaño o calibre, color, condición. Equipos utilizados en procesos ingreso de frutas a líneas de segregación: Partes principales y funciones. Técnicas de chequeo de equipos. Principales desperfectos y anomalías que se pueden presentar. Peligros asociados al uso de equipos en el proceso de ingreso de frutas a líneas de segregación. Uso y características de los elementos de protección personal en la prevención de accidentes y enfermedades profesionales. Tipos de registro, usos y llenado vinculados a procedimientos de seguridad. Normas de seguridad y salud en el trabajo aplicados al en la programación del ingreso de la fruta. Protocolos de inocuidad alimentaria aplicados en la programación del ingreso de la fruta.
2. Realizar coordinación del ingreso de fruta según programa de trabajo y áreas relacionadas del packing, normas de seguridad y salud en el trabajo.	<p>2.1 Identifica los pasos y etapas vinculados al ingreso de fruta a proceso según programa de trabajo.</p> <p>2.2 Aplica técnicas de operación de equipos de ingreso de frutas según protocolos de inocuidad alimentaria y</p>	2. Coordinación de ingreso de fruta: Características de las etapas y proceso de ingreso de la fruta a proceso. Procedimientos de operación de equipos de ingreso de fruta a líneas de segregación. Puesta en marcha,

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

	<p>normas de Seguridad y Salud en el Trabajo.</p> <p>2.3 Verifica el proceso de ingreso de la fruta según órdenes de trabajo y funcionamiento de equipos.</p> <p>2.4 Chequea el flujos de fruta ingresada son de acuerdo con la capacidad de procesamiento, parámetros de calidad, protocolos de inocuidad alimentaria y normas de seguridad y salud en el trabajo.</p> <p>2.5 Informa contingencias ocurridas durante el proceso según procedimientos de trabajo.</p>	<p>detenciones y finalización de procesos. Parámetros de chequeo de operación de equipos, velocidad de flujo, temperatura. Uso de manuales del fabricante para la operación de equipos de ingreso de fruta. Elementos de protección personal utilizados para la operación de equipos de ingreso de fruta. Procedimientos comunicacionales aplicados a la información de contingencias: Vías de comunicación según jerarquías. Procedimientos comunicacionales entre áreas de trabajo. Normas de seguridad y salud en el trabajo aplicados al en la programación del ingreso de la fruta. Protocolos de inocuidad alimentaria aplicados al en la programación del ingreso de la fruta.</p>
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>*Formación académica como profesional del área de las Ciencias Agronómicas, con título.</p> <p>*Experiencia laboral en el área Frutícola, con un mínimo de dos años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador(a) de capacitación laboral para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de las Ciencias Agronómicas, con título.</p> <p>*Experiencia laboral en el área Frutícola, con un mínimo de dos años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador(a) de capacitación laboral para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Experiencia laboral en el área Frutícola, con un mínimo de cuatro años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador(a) de capacitación laboral para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>* Sala de clases que cuente al menos con 1,5 m2 por participante, implementada con: Puestos de trabajo individuales que considere mesa y silla o silla universitaria; Escritorio y silla para el facilitador; Conexiones para utilizar medios didácticos tales como data y salida a internet; Sistema de ventilación adecuada.</p> <p>* Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres con capacidad suficiente para la cantidad de personas que se atiende en forma simultánea.</p> <p>* Espacio físico adecuado para realizar actividades y ejercicios de desplazamiento.</p> <p>* Para las actividades en terreno se recomienda: realizar convenios con Plantas procesadoras de frutas, liceos o escuelas agrícolas o universidades, Centros de Formación Técnica u otros que puedan facilitar infraestructura para desarrollar actividades en terreno,</p>	<p>* Proyector multimedia.</p> <p>* Notebook o PC que utilizará el facilitador.</p> <p>* Telón blanco.</p> <p>* Pizarra.</p> <p>* Papelógrafo.</p> <p>* Computador, 1 por cada 5 participantes.</p> <p>* Programas computacionales con licencias de sistemas operativos, planillas electrónicas bases de datos, software de presentaciones, office, otros.</p> <p>* Radio, 1 por cada 5 participantes.</p> <p>Planillas de registro, 1 por participante.</p> <p>* Set de elementos de protección personal (sin perjuicio de otros): delantal, gorro, cofia (si es el caso), zapatos de seguridad, ropa de trabajo, 1 set por participante.</p>	<p>* Set de artículos de escritorio por participante (lápiz pasta, lápiz grafito, goma de borrar, regla, cuaderno o croquera, archivador o carpeta).</p> <p>* Pautas de evaluación, 1 por grupo de participantes.</p> <p>* Plumones para pizarrón, 3 unidades.</p> <p>* Libro de clases, 1 por grupo de participantes.</p> <p>* Material educativo complementario: videos, fotografías, diagramas o esquemas en donde se muestren las principales herramientas, los principales equipos e insumos usados en los procesos de producción de frutas, 1 set por grupo de participantes.</p> <p>* Archivador de palanca para portafolio de evidencias o bitácora, con separadores y fundas plásticas protectoras de hojas, 1 por cada participante.</p> <p>* Planillas de registros de actividades, 1 por cada participante.</p> <p>* Manual del participante que contenga todos los</p>

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE

conocer maquinaria, equipos e implementos.		contenidos especificados para este módulo en formato gráfico, sencillo y amigable, 1 por participante. * Muestra de Bloqueador solar, 1 por cada 3 participantes.
--	--	--

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



MÓDULO FORMATIVO N° 3

Nombre	CONTROL DE FLUJO DE FRUTA EN LÍNEAS DE PACKING	
N° de horas asociadas al módulo	24,00	
Código Módulo	MA01477	
Perfil ChileValora asociado al módulo	PROGRAMADOR(A) DE LÍNEA DE PACKING / P-0120-3122-003-V03.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	CONTROLAR LA OPERACIÓN DE LAS LÍNEAS DE PROCESO DE PACKING DE FRUTA DE ACUERDO CON PARÁMETROS DE EFICIENCIA, PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO / U-0120-3122-011-V01.	
Requisitos de ingreso	Enseñanza Básica completa, preferentemente.	
Competencia del módulo	Aplicar técnica de mantenimiento de flujo de fruta en proceso de packing de acuerdo con programación, coordinación con áreas asociadas, estándares de calidad, protocolos de eficiencia y Seguridad y Salud en el Trabajo.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO PUEDE SER ADAPTADO POR EL EJECUTOR PARA DESARROLLO ONLINE.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Preparar líneas de proceso en packing según fruta y tecnología disponible.	1.1 Codifica los sistemas computacionales según tipo de fruta a procesar y programa de trabajo. 1.2 Define flujo de entrada y salida de frutas a las líneas de proceso según volúmenes de producción y número de operarios en la línea. 1.3 Informa contingencias ocurridas durante el proceso según normas de Seguridad y Salud en el Trabajo.	1. Preparación de líneas de proceso de fruta en packing: Técnicas de programación de equipos. Diferencias por tipo de fruta y volumen de ingreso a proceso. Diferencias por nivel tecnológico del programa y equipos. Procedimientos de programación de producción. Balance de producción. Técnicas de estimación de flujos de materias primas y producto terminado. Control de variables de producción. Tiempos de proceso. Concepto de rendimiento. Procedimientos comunicacionales aplicados a la programación de líneas de proceso: Vías de comunicación según jerarquías.
2. Controlar la operación de las líneas de proceso en packing según programa de trabajo y tecnología disponible.	2.1 Regula la entrada y salida de frutas de las líneas de proceso según velocidad de trabajo y cantidad de fruta. 2.2 Chequea la conservación de los parámetros de calidad de la fruta en las líneas de proceso según pautas de trabajo. 2.3 Monitorea las condiciones de funcionamiento de los equipos y líneas de proceso según orden de trabajo y normas de Seguridad y Salud en el Trabajo. 2.4 Reconoce condiciones anómalas en el funcionamiento de las líneas de proceso según orden de trabajo y recomendaciones del fabricante. 2.5 Coordina con otras áreas las operaciones de la línea de procesos según programa de trabajo.	2. Control de la operación de líneas de proceso de fruta en packing: Principales parámetros que controlar para el funcionamiento de las líneas de proceso. Velocidad, cantidad y calidad de la fruta. Diferencias por niveles tecnológicos. Técnicas de chequeo de la calidad de la fruta. Ausencia de golpes, partiduras, manchas y otras producidas por los equipos de ingreso y transporte de líneas de proceso. Técnicas de revisión de equipos y los procedimientos de seguridad asociados. Tipos de desperfectos que se pueden presentar al operar los equipos de líneas de proceso en packing de frutas. Utilización e interpretación de los manuales del fabricante. Técnicas de comunicación efectiva aplicadas

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE



		a situaciones y problemáticas en el área de trabajo.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>*Formación académica como profesional del área de las Ciencias Agronómicas, con título.</p> <p>*Experiencia laboral en el área Frutícola, con un mínimo de dos años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador(a) de capacitación laboral para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de las Ciencias Agronómicas, con título.</p> <p>*Experiencia laboral en el área Frutícola, con un mínimo de dos años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador(a) de capacitación laboral para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Experiencia laboral en el área Frutícola, con un mínimo de cuatro años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador(a) de capacitación laboral para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>* Sala de clases que cuente al menos con 1,5 m2 por participante, implementada con: Puestos de trabajo individuales que considere mesa y silla o silla universitaria. Escritorio y silla para el facilitador. Conexiones para utilizar medios didácticos tales como data y salida a internet. Sistema de ventilación adecuada.</p> <p>* Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres con capacidad suficiente para la cantidad de personas que se atiende en forma simultánea.</p> <p>* Espacio físico adecuado para realizar actividades y ejercicios de desplazamiento.</p> <p>* Para las actividades en terreno se recomienda: realizar convenios con Plantas procesadoras de frutas, liceos o escuelas agrícolas o universidades, Centros de Formación Técnica u otros que puedan facilitar infraestructura para desarrollar actividades en terreno, conocer maquinaria, equipos e implementos.</p>	<p>* Proyector multimedia.</p> <p>* Notebook o PC que utilizará el facilitador.</p> <p>* Telón blanco.</p> <p>* Pizarra.</p> <p>* Papelógrafo.</p> <p>* Computador, 1 por cada 5 participantes.</p> <p>* Programas computacionales con licencias de sistemas operativos, planillas electrónicas bases de datos, software de presentaciones, office, otros.</p> <p>* Radio, 1 por cada 5 participantes.</p> <p>Planillas de registro, 1 por participante.</p> <p>* Set de elementos de protección personal (sin perjuicio de otros): delantal, gorro, cofia (si es el caso), zapatos de seguridad, ropa de trabajo, 1 set por participante.</p> <p>* Equipo de línea de proceso de máquinas, 1 equipo por grupo de participantes.</p>	<p>* Set de artículos de escritorio por participante (lápiz pasta, lápiz grafito, goma de borrar, regla, cuaderno o croquera, archivador o carpeta).</p> <p>* Pautas de evaluación, 1 por grupo de participantes.</p> <p>* Plumones para pizarrón, 3 unidades.</p> <p>* Libro de clases, 1 por grupo de participantes.</p> <p>* Material educativo complementario: videos, fotografías, diagramas o esquemas en donde se muestren las principales herramientas, los principales equipos e insumos usados en los procesos de producción de frutas, 1 set por grupo de participantes.</p> <p>* Archivador de palanca para portafolio de evidencias o bitácora, con separadores y fundas plásticas protectoras de hojas, 1 por cada participante.</p> <p>* Planillas de registros de actividades, 1 por cada participante.</p> <p>* Manual del participante que contenga todos los contenidos especificados para este módulo en formato gráfico, sencillo y amigable, 1 por participante.</p> <p>* Muestra de Bloqueador solar, 1 por cada 3 participantes.</p>

EL CONTENIDO DE ESTE DOCUMENTO NO PUEDE SER MODIFICADO SIN LA AUTORIZACIÓN DE SENCE