



PLAN FORMATIVO	TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PULPAS
CÓDIGO PLAN FORMATIVO	PF0899
SECTOR	ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
SUB SECTOR	ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
AREA	Industrias manufactureras
SUB AREA	Elaboración de alimentos
ESPECIALIDAD	Productos derivados de frutas y verduras
PERFILES ASOCIADOS	OPERADOR DE ELABORACIÓN DE PULPAS
NIVEL CUALIFICACION	Nivel 2
MODALIDAD PRESENCIAL / NO PRESENCIAL (ONLINE)	Presencial, ningún módulo de este plan formativo es adaptable a modalidad online.
DESCRIPCIÓN DE LA OCUPACIÓN Y CAMPO LABORAL ASOCIADO	El operador de elaboración de pulpas participa en la extracción y concentración de jugos, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad dadas por la empresa. Su campo ocupacional es en la industria agroalimentaria.
VERSIÓN N°	3
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
COMPETENCIA DEL PLAN FORMATIVO	Producir pulpas concentradas a partir de jugos de frutas y hortalizas, utilizando diversos equipos y aplicando en todo momento las normas de seguridad e higiene industrial.

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	CRITERIOS DE SEGURIDAD Y AUTOCUIDADO	16,00
Módulo N°2	HIGIENE E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	24,00
Módulo N°3	PROCESOS DE EXTRACCIÓN Y CONCENTRACIÓN DE JUGOS	80,00
TOTAL DE HORAS		120,00

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



MÓDULO FORMATIVO N° 1		
Nombre	CRITERIOS DE SEGURIDAD Y AUTOCUIDADO	
N° de horas asociadas al módulo	16,00	
Código Módulo	MB00065	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SEGÚN EL CONSIGNADO EN EL PLAN FORMATIVO.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA / U-1030-8160-012-V04.	
Requisitos de ingreso	De acuerdo con los requisitos de ingreso al plan formativo.	
Competencia del módulo	Aplicar estrategias de autocuidado en el trabajo, de acuerdo a los protocolos y procedimientos de seguridad de la industria de alimentos elaborados.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	Este módulo solo puede ser ejecutado de forma presencial.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Reconocer la importancia de un desempeño seguro, a través de un comportamiento laboral autocontrolado y autoprotegido.	<p>1.1 Describe los conceptos básicos de Seguridad y Salud Ocupacional, través de casos prácticos.</p> <p>1.2 Describe el concepto de autocuidado en el ámbito laboral.</p> <p>1.3 Identifica los factores protectores que favorecen el autocuidado en la agroindustria.</p> <p>1.4 Describe las técnicas de prevención de riesgos en el ambiente de trabajo agroindustrial.</p> <p>1.5 Reconoce conductas de autocuidado en la actividad agrícola, sector alimentos elaborados.</p>	<p>1. Concepto de “autocuidado” y términos asociados: Promoción de la salud a través del autocuidado. Conceptos de trabajo y salud y su relación. Condiciones de trabajo. Tipos de riesgos laborales y sus principales consecuencias. Conductas, actitudes y ambientes que propician los riesgos en el trabajo: aptitud y rendimiento; Motivación; satisfacción; autoestima. Factores que Influyen en las Conductas de Autocuidado: factores personales; factores ambientales; ámbitos personal y profesional; mis actitudes y conductas de autocuidado en el trabajo. Comportamiento individual: actitudes y sus efectos; organización v/s individuo; comportamiento personal e interpersonal. Comportamiento Grupal: comportamiento formal e informal; dinámica de la gente y las organizaciones: equipos. Autocontrol y autoprotección: uso de los EPP.</p>
2. Aplicar técnicas de autocuidado como factor fundamental para actuar adecuadamente frente a un riesgo potencial siguiendo los procedimientos de seguridad de la industria de alimentos elaborados.	<p>2.1 Describe los riesgos asociados a las actividades en el trabajo agroindustrial, de acuerdo a los procedimientos que se utilizan para la elaboración de alimentos.</p> <p>2.2 Identifica las causas que originan los accidentes en el puesto de trabajo en el sector agrícola subsector alimentos elaborados.</p> <p>2.3 Identifica aspectos relevantes de la ley 16744 de Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales, de acuerdo a los procedimientos que se utilizan para la elaboración de alimentos.</p>	<p>2. Derecho a saber (D.S. 50 de 1988 del Ministerio del Trabajo y Previsión Social): Los riesgos en el trabajo. Importancia de reconocer los riesgos y evaluar las medidas de prevención. Mapa de riesgos e identificación de los puntos negros. Accidentabilidad: Accidentes del trabajo (Ley 16.744); Accidentes de trayecto; Accidentes de tránsito. Causas de los accidentes: Acciones inseguras; condiciones inseguras; factor humano; factor ambiental. Enfermedad profesional. Consecuencias de los accidentes. Condiciones de trabajo y riesgo laboral. Técnicas de prevención de riesgo aplicadas al trabajo</p>

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

	2.4 Aplica medidas de autocuidado para su trabajo en la industria de alimentos elaborados, de acuerdo a las pautas de trabajo, normas de higiene y procedimientos de seguridad.	agroindustrial.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>*Formación académica como profesional del área de la Prevención de Riesgos, calidad y ambiente, con título.</p> <p>*Experiencia laboral en el área de la agroindustria, de mínimo cuatro años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de Prevención de Riesgos, calidad y ambiente, con título.</p> <p>*Experiencia laboral en el área de la agroindustria, de mínimo cuatro años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Experiencia laboral en el área de la agroindustria, de mínimo ocho años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador/a de capacitación 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 1,5m² por participante, implementada con: Puestos de trabajo individuales que consideren mesa y silla o silla universitaria. Escritorio y silla para el facilitador. Conexiones para utilizar medios didácticos tales como proyecto digital y conexión a internet. Sistema de ventilación o aire acondicionado.</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>*Se recomienda realizar convenio con empresas del sector, para desarrollar visitas a terreno.</p>	<p>*Equipo Audiovisual: Proyector multimedia. Notebook o PC para el facilitador. Acceso a Internet. Parlantes. Telón o panel adecuado para proyectar. Microsoft Office: Excel, Word, Power Point, Outlook.</p> <p>*Pizarra.</p> <p>*Cámara fotográfica o filmadora para registrar actividades realizadas por los participantes.</p> <p>*Paleógrafos.</p>	<p>*Set de artículos de escritorio por participante (lápiz pasta, grafito, goma de borrar, carpeta o archivador, cuaderno o croquera, regla).</p> <p>*Líquido corrector.</p> <p>*Guía de Aprendizaje participantes.</p> <p>*Set de plumones para pizarrón.</p> <p>*Libro de clases.</p> <p>*Material Instruccional: Guía del Facilitador. Guía de Aprendizaje para el participante. Instrumentos de Evaluación. Examen Final.</p> <p>*Material de Actividades: Material de lectura personal. Guía de actividades Grupales. Mínimo una por tema. Guías de trabajo individual. Mínimo una por tema.</p>

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

MÓDULO FORMATIVO N° 2		
Nombre	HIGIENE E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	
N° de horas asociadas al módulo	24,00	
Código Módulo	MB00066	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SEGÚN EL CONSIGNADO EN EL PLAN FORMATIVO.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA / U-1030-8160-012-V04.	
Requisitos de ingreso	De acuerdo con los requisitos de ingreso al plan formativo.	
Competencia del módulo	Aplicar procedimientos de inocuidad e higiene en las líneas de producción del sector agroindustrial que permiten mantener la salud de la población.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	Este módulo solo puede ser ejecutado de forma presencial.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Reconocer el impacto de las enfermedades de transmisión alimentaria que se pueden propagar durante la manipulación de alimentos en la línea de producción de empresas agroindustriales.	<p>1.1 Reconoce en las personas la principal fuente de contaminación de los alimentos en las líneas de producción de empresas agrícolas elaboradoras de alimentos.</p> <p>1.2 Relaciona la importancia de una correcta manipulación de alimentos en la salud de la población, según los procedimientos del sector agrícola subsector alimentos elaborados.</p> <p>1.3 Reconoce los tipos, agentes y formas de contaminación de los alimentos, según los procedimientos del sector agrícola subsector alimentos elaborados.</p> <p>1.4 Identifica las causas de las enfermedades de transmisión alimentaria.</p> <p>1.5 Reconoce las diferentes fuentes de contaminación de los alimentos en la línea de producción de empresas agroindustriales.</p>	1. Conceptos de manipulación y salud: Alimentos contaminados, alterados y adulterados. Salud, higiene de los alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria. Contaminación de alimentos. Tipos de contaminación: Química, Física, Biológica, Contaminación cruzada. Agentes biológicos contaminantes: Bacterias, Hongos, Parásitos, Virus. Características de los microorganismos: Hábitat, mecanismos de resistencia, multiplicación de los microorganismos. Enfermedades de transmisión alimentaria. (etas): enfermedades de origen bacteriano; enfermedades de origen parasitario; enfermedades de origen viral. Higiene Personal. Higiene de instalaciones .Higiene ambiental
2. Aplicar técnicas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos, de acuerdo a posibles fuentes de contaminación en el sector agrícola, subsector alimentos elaborados.	<p>2.1 Describe las técnicas preventivas para evitar la contaminación de los alimentos, de acuerdo a posibles fuentes de contaminación.</p> <p>2.2 Aplica técnicas de limpieza y sanitización en alimentos e instalaciones de acuerdo a posibles fuentes de contaminación.</p>	2. Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria: Interrupción del ciclo fecal – oral. Higiene personal, de los alimentos y del lugar de preparación. Educación para la sanitización. Control de salud de los operadores de líneas de producción. Higiene Personal: Hábitos y Limpieza personal; Uniforme de trabajo; Enfermedades. Higiene de instalaciones e higiene ambiental. Limpieza y sanitización: limpieza; desinfección o sanitización; control de vectores; métodos físicos; métodos químicos. Asociación de los

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

		conceptos de manipulación inadecuada, alimento contaminado y agentes contaminantes. Buenas Prácticas de Manufactura. Programa de limpieza: estructura de un programa de limpieza; artículos de aseo; detergentes y sanitizantes; manejo de residuos. Métodos de limpieza y desinfección. Sistemas de conservación. Mantenimiento higiénico de materias primas y productos.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>*Formación académica como profesional del área de las Ciencias de la Salud o Alimentos, con título.</p> <p>*Experiencia laboral en el área Agroalimentaria, de mínimo cuatro años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área de las ciencias de la salud o Alimentos, con título.</p> <p>*Experiencia laboral en el área Agroalimentaria, de mínimo cuatro años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.</p>	<p>*Experiencia laboral en el área Agroalimentaria, de mínimo ocho años, demostrable.</p> <p>*Experiencia como facilitador/a de capacitación 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 1,5m² por participante, implementada con: Puestos de trabajo individuales que consideren mesa y silla o silla universitaria. Escritorio y silla para el facilitador. Conexiones para utilizar medios didácticos tales como proyecto digital y conexión a internet. Sistema de ventilación o aire acondicionado.</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>*Se recomienda realizar convenio con empresas del sector, para desarrollar visitas a terreno.</p>	<p>*Equipo Audiovisual: Proyector multimedia. Notebook o PC para el facilitador. Acceso a Internet. Parlantes. Telón o panel adecuado para proyectar. Microsoft Office: Excel, Word, Power Point, Outlook.</p> <p>*Pizarra.</p> <p>*Cámara fotográfica o filmadora para registrar actividades realizadas por los participantes.</p> <p>*Papelógrafos.</p> <p>*EPP adecuados a la actividad para cada participante.</p>	<p>*Set de artículos de escritorio por participante (lápiz pasta, grafito, goma de borrar, carpeta o archivador, cuaderno o croquera, regla).</p> <p>Líquido corrector.</p> <p>*Calculadora básica</p> <p>*Guía de Aprendizaje participantes.</p> <p>*Set de plumones para pizarrón.</p> <p>*Libro de clases.</p> <p>*Material Instruccional: Guía del Facilitador. Guía de Aprendizaje para el participante. Instrumentos de Evaluación. Examen Final.</p> <p>*Material de Actividades: Material de lectura personal. Guía de actividades Grupales. Mínimo una por tema. Guías de trabajo individual. Mínimo una por tema.</p>

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

MÓDULO FORMATIVO N° 3		
Nombre	PROCESOS DE EXTRACCIÓN Y CONCENTRACIÓN DE JUGOS	
N° de horas asociadas al módulo	80,00	
Código Módulo	MA02391	
Perfil ChileValora asociado al módulo	OPERADOR DE ELABORACIÓN DE PULPAS / P-1030-8160-012-V02.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	CONCENTRAR JUGO / U-1030-8160-045-V02. CUMPLIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA / U-1030-8160-012-V04. EXTRAER JUGO / U-1030-8160-003-V01.	
Requisitos de ingreso	Educación básica completa.	
Competencia del módulo	Realizar el despulpado y filtrado del jugo de la fruta, cumpliendo las normas de higiene y de seguridad que establece la empresa y la autoridad para este tipo de procesos.	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	Este módulo solo puede ser ejecutado de forma presencial.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. Preparar las operaciones de cocción y extracción de acuerdo procedimientos operacionales.	1.1. Describe los procedimientos de solicitud de insumos y materias primas para preparar los procesos de cocción. 1.2. Verifica el estado de funcionalidad de los equipos de cocción. 1.3. Verifica estado de abastecimiento de insumos y materias primas.	1. Insumos y materias primas necesarias para el inicio del proceso de cocción: Planillas de solicitud de insumos y materias primas. Flujos operacionales de solicitud de materias primas. Principios y fundamentos de la cocción en los alimentos. Principios de funcionalidad de los componentes de un equipo de cocción. Indicadores del proceso de cocción y procedimientos de inicio del proceso de cocción. Verificación de cantidad de vapor a utilizar en el proceso de cocción. Verificación del abastecimiento de agua y materias primas al equipo de cocción.
2. Cocer la materia prima de acuerdo a procedimientos operacionales.	2.1. Realiza los procesos de encendido del equipo de cocción (temperatura y válvula neumática) de acuerdo a normas de seguridad. 2.2. Comprueba los parámetros de cocción de materia prima. 2.3. Aplica procedimientos procesos correctivos frente a desviaciones en el proceso de cocción.	2. Operatividad de los componentes del equipo de cocción: Sensores de temperatura. Regulación de válvula neumática. Parámetros de cocción según materias primas. Cantidad de materia prima sometida a cocción. Proporción de la cantidad de materia prima y la velocidad de ingreso para la cocción. Relación entre temperatura de trabajo y la presión de vapor. Cantidad de grados brix del producto posterior a la cocción. Errores más frecuentes en el proceso de cocción. Causas que gatillan en el proceso de cocción. Acciones correctivas para errores menores (disminución de la presión de vapor, cortar abastecimiento de agua, entre otros).
3. Despulsar y filtrar el jugo con seguridad e higiene de	3.1. Comprueba los parámetros del despulpado.	3. Flujo de alimentación continua de materias primas:

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

acuerdo a procedimientos operacionales.	3.2. Realiza con seguridad el proceso de tamizado y filtrado de jugo. 3.3. Aplica el tratamiento de desechos obtenidos del proceso de despulpado y filtrado.	Verificación de la operatividad de tamices. Verificación de la velocidad de los mecanismos de agitación. Verificación del raspado de pulpa. Función y tipos de tamices. Lógica de la instalación y distribución de los tamices en el sistema. Sistemas de seguridad e higiene en los procesos de tamizado. Tipos de desechos obtenidos en el proceso de despulpado y filtrado. Procedimientos de eliminación de desechos según normas de seguridad e higiene.
4. Concluir las operaciones de acuerdo a procedimientos operacionales.	4.1. Describe procesos de registro para el término del turno en situaciones rutinarias. 4.2. Registra los datos relevantes del turno en los documentos que la empresa dispone para estos efectos.	4. Registro de indicadores del proceso de despuntado y filtrado: Indicadores cuantitativos para el flujo del proceso (volumen procesado, volumen de pérdida, insumos utilizados). Información relevante en la casilla de observaciones según contingencias: corte de suministro eléctrico; fallas de los equipos; carencia de insumos; accidente laboral.
5. Preparar las operaciones de concentrado de jugo de acuerdo a procedimientos operacionales.	5.1. Describe los procedimientos de solicitud de insumos y materias primas para preparar los procesos de concentrado de jugo. 5.2. Comprueba el estado de funcionalidad de los equipos de concentración de jugos. 5.3. Verifica estado de abastecimiento de insumos y materias primas.	5. Insumos y materias primas necesarias para el inicio del proceso de concentrado de jugos: Planillas de solicitud de insumos y materias primas. Flujos operacionales de solicitud de materias primas. Verificación de válvulas, inyectores, filtros, estanques, columna de ventilación, torres de enfriamiento y circuitos de conducción del jugo. Verificación de los niveles de jugo en los estanques. Verificación de las normas de higiene y seguridad en la zona de trabajo.
6. Concentrar el jugo de acuerdo a Procedimientos operacionales.	6.1. Aplica los procedimientos operacionales de concentración de jugo. 6.2. Aplica métodos de muestreo sobre el concentrado de jugos. 6.3. Aplica los procedimientos correctivos en el concentrado de jugos en caso de detectarse desviaciones.	6. Parámetros de concentración; grados brix de entada y salida; caudal de jugo, presión de vapor, presión de vacío, tiempo de concentración, temperatura del jugo y temperatura del condensado: Normas de higiene e inocuidad en la toma de muestras de concentrado de jugos. Protocolos de muestreo para concentrado de jugos. Medidas correctivas en el producto concentrado. Aumento de grados brix regulando presión de vapor y caudal de jugo.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
*Formación académica como profesional del área Agroindustrial, con título. *Experiencia laboral en el área de producción en la industria agroalimentaria, de mínimo cuatro años, demostrable.	*Formación académica como Técnico de Nivel Superior del área Agroindustrial, con título. *Experiencia laboral en producción en la industria agroalimentaria, de mínimo cuatro años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para	*Experiencia laboral en producción en la industria agroalimentaria, de mínimo ocho años, demostrable. *Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.

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

*Experiencia como facilitador/a de capacitación para personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	personas adultas, de mínimo 250 horas cronológicas, demostrable.	
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>*Sala de clases que cuente al menos 1,5m² por participante, implementada con: Puestos de trabajo individuales que consideren mesa y silla o silla universitaria. Escritorio y silla para el facilitador. Conexiones para utilizar medios didácticos tales como proyecto digital y conexión a internet. Sistema de ventilación o aire acondicionado.</p> <p>*Espacio físico habilitado para realizar actividades de aprendizaje en contexto de simulación por los participantes</p> <p>*Lavamanos.</p> <p>*Servicios higiénicos separados para hombres y mujeres.</p> <p>*Para las actividades prácticas se recomienda realizar convenios con empresas elaboradoras de alimentos, Liceos o Escuelas Agrícolas o Universidades, Centros de Formación Técnica u otros que puedan facilitar infraestructura para realizar las actividades de aprendizaje requeridas en el módulo.</p>	<p>*Notebook o PC para el facilitador.</p> <p>*Proyector.</p> <p>*Telón.</p> <p>*Concentradora de pulpas (evaporador).</p> <p>*Esterilizador.</p> <p>*Envasadora.</p> <p>*Tamizadora.</p> <p>*Cocedor.</p> <p>*Uniformes para cada participante (guantes, antiparras, casco, buzo, botas o zapatos de seguridad).</p> <p>*Planillas de trabajo.</p> <p>*Productos de Limpieza.</p>	<p>*Set de artículos de escritorio por participante (lápiz pasta, grafito, goma de borrar, carpeta o archivador, cuaderno o croquera, regla).</p> <p>*Plumones para pizarrón.</p> <p>*Manuales de uso de máquinas.</p> <p>*Pautas de evaluación.</p> <p>*Libro de clases.</p> <p>*Croquera o cuaderno para apuntes.</p> <p>*Normativa de seguridad y prevención de riesgos.</p> <p>*Material educativo complementario, ejemplo: lista de prioridades a ser chequeados antes de comenzar a trabajar.</p> <p>*Archivador de palanca para portafolio de evidencias o bitácora, con separadores y fundas plásticas protectoras de hojas.</p> <p>*Manual del participante que contenga todos los contenidos especificados para este módulo en formato gráfico, sencillo y amigable.</p>

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