



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

FACULTAD DE INGENIERIA AGRARIA, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y AMBIENTAL

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MODALIDAD NO PRESENCIAL

SÍLABO POR COMPETENCIAS

**CURSO: TECNOLOGIA DE LA PRODUCCION DE
CARNES Y DERIVADOSA**

2020-I

I. DATOS GENERALES

1.1 LÍNEA DE CARRERA	ESPECIALIZADA
1.2 SEMESTRE ACADEMICO	2020-I
1.3 CODIGO DEL CURSO	359
1.4 CREDITOS	03
1.5 HORAS SEMANALES	04 HORAS T : 02 P: 02
1.6 CICLO	VI
1.7 SECCION	A
1.8 APELLIDOS Y NOMBRES DEL DOCENTE	MARIDOLY NORIT CUELLAR ESPINOZA
1.9 CORREO INSTITUCIONAL	
1.10 N° CELULAR	935501719

II. SUMILLA Y DESCRIPCION DEL CURSO

La tecnología de productos de carnes y derivados a lo largo de la formación profesional ha contribuido influenciado en el desarrollo de la ciencia, y la tecnología en la conservación y transformación de los alimentos cárnicos.

El desarrollo de la asignatura está planteado para un total de 16 semanas; en las cuales se desarrollan 4 unidades didácticas con 16 sesiones teórico- práctico, comprendiendo los temas de fundamentos de las propiedades físico química, microbiológica de la carne, sistemas de beneficio y sus efectos en la calidad de la carne, maquinarias y herramientas de la industria de la carne, clasificación de los tipos de embutidos; insumos que se emplean y su interacción con la carne; aplicar las diferentes barreras tecnológicas, estabilidad microbiológica a los productos cárnicos y. aprovechamiento de subproductos de esta industria.

III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO:

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA	SEMANAS
UNIDAD I	Explica y distingue las características de cada uno de los campos de acción de la tecnología de producción de carne y derivados en el Perú.	Aspectos generales de monitoreo de beneficio de carcasas de las diferentes especies	1-4
UNIDAD II	Establece relaciones entre tecnología alimentaria, calidad de alimentos y comprende la situación actual.	Composiciones químicas de los principales tejidos de las carcasas y los sistemas de conservación.	5- 8
UNIDAD III	Identifica describe los derivados cárnicos. Analiza los productos para para iniciar las operaciones de los proceso alimenticios	Derivados de carne, composición y propiedades.	9-12
UNIDAD IV	Define, emprende, distingue los embutidos escaldados. Define, emprende, distingue embutidos cocidos.	Derivados de carne, composición y propiedades.	13-16

IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO:

	INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO:
1	Define y distingue las características de cada uno de los campos de acción de la tecnología de producción de carne y derivados en el Perú.
2	Define el concepto de las Normas para garantizar la inocuidad de los productos cárnicos destacando su importancia.
3	Identifica las normas en la supervisión de plantas de industrias cárnicas.
4	Establece relaciones entre tecnología alimentaria, calidad de alimentos y comprende la situación actual.
5	Elabora e integra conceptos, maneja conceptos previos.
6	Identifica características de objetos.
7	Identifica propiedades nutricionales y bioquímicas de las carnes.
8	Elige sistemas de conservación.
9	Identifica describe los derivados cárnicos.
10	Analiza los productos para para iniciar las operaciones de los proceso alimenticios.
11	Conoce y participa en la elaboración de embutidos, salchichas y pates.
12	Conoce y participa en la elaboración de queso de chancho
13	Define, emprende, distingue los embutidos escaldados
14	Define, emprende, distingue embutidos cocidos.
15	Elabora productos y Aplica las buenas prácticas de manufactura en las producciones de la carne y derivados.
16	Elabora productos y Aplica las buenas prácticas de manufactura en las producciones de la carne y derivados.

V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDACTICAS

Unidad temática I Aspectos generales de monitoreo de beneficio de carcasas de las diferentes especies	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: Explica y distingue las características de cada uno de los campos de acción de la tecnología de producción de carne derivados en el Perú.					
	Semana	Contenidos			Estrategia de la Enseñanza Virtual	Indicadores de logro de la capacidad
		Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
	01	Define el concepto de la realidad nacional de la ganadería, tecnología e industria de la carne	Para Construir los conceptos bases de la producción de la carne derivados industriales se analizara la situación actual de la ganadería en Perú.	Asume una actitud reflexiva y crecentan los conceptos y conocimiento acerca de la realidad nacional de la carne. Valorando así la importancia del curso	Expositiva(Docente/ alumno) <ul style="list-style-type: none"> • Uso del Google Meet. Debate dirigido (Discusiones). <ul style="list-style-type: none"> • Foros, chat. Lecturas <ul style="list-style-type: none"> • Uso de repositorios digitales Lluvia de ideas) saberes previos). <ul style="list-style-type: none"> • Foros, chat. 	Define y distingue las características de cada uno de los campos de acción de la tecnología de producción de carne y derivados en el Perú. Define el concepto de las Normas para garantizar la inocuidad de los productos Cárnicos destacando su importancia. Identifica las normas en la supervisión de plantas de industrias cárnicas. Establece relaciones entre tecnología alimentaria, calidad de alimentos y Comprende la situación actual.
	02	Define el concepto de las Normas para garantizar la inocuidad de los productos cárnicos	Emplea los conocimientos teóricos, importancia, procedimientos para la obtención de alimentos cárnicos en los diferentes tipos de o formas de clasificar las carnes basándose en las normas sanitarias para garantizar la inocuidad de los productos cárnicos.	Participa activamente para que la seguridad alimentaria llegue a todo nivel y que se aprecie con claridad.		
	03	Normas para garantizar la Inocuidad de los productos cárnicos	Evalúa Mataderos frigoríficos industriales. Definición, ubicación, clasificación, características de local, instalaciones equipos herramientas etc.	Muestra compromiso colaborativo en la evaluación y análisis de Normas para garantizar la inocuidad de los productos cárnicos		
	04	Define el concepto del beneficio de las principales especies y su importancia como materia prima	Elabora diagramas para los diferentes tipos de beneficio de animales productora de carnes, procesos del objeto de acción	Cumple y acrecienta su capacidad sobre la importancia del manejo de las carnes. Cumpliendo la presentación de trabajos asignados.		
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DEL PRODUCTO		EVIDENCIA DEL DESEMPEÑO		
<ul style="list-style-type: none"> • Estudios de Casos • Cuestionarios 		<ul style="list-style-type: none"> • Trabajos Individuales y/o grupales • Soluciones a ejercicios propuestos 		<ul style="list-style-type: none"> • Comportamiento en clase virtual y chat. 		

Unidad II: Composiciones químicas de los principales tejidos de las carcasas y los sistemas de conservación.	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: Establece relaciones entre tecnología alimentaria, calidad de alimentos y comprende la situación actual.					
	Semana	Contenidos			Estrategia de la Enseñanza Virtual	Indicadores de logro de la capacidad
		Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
	05	Musculo y la carne	Identificación de Procesos, bioquímicos, post mortem. Componentes anatómicos de la carcasa. Composición química de los principales tejidos de la carcasa muscular, adiposo, óseo	Argumenta y acrecentar sus conocimientos debido a la identificación de los procesos bioquímicos y sus componentes anatómicos de las carcasas.	Expositiva(Docent e/ alumno) <ul style="list-style-type: none"> • Uso del Google Meet. Debate dirigido (Discusiones). <ul style="list-style-type: none"> • Foros, chat. Lecturas <ul style="list-style-type: none"> • Uso de repositorios digitales Lluvia de ideas) saberes previos). <ul style="list-style-type: none"> • Foros, chat. 	Elabora e integra conceptos, maneja conceptos previos. Identifica características de objetos. Identifica propiedades nutricionales y bioquímicas de las carnes. Elige sistemas de conservación
	06	Sistemas de conservación de la carne	Analiza, la Microbiología y alteración de la carne Objetivos de la conservación de la carne. Sistemas de conservación en seco Refrigeración, Congelación, Pasteurización, Ahumado Conservantes, químicos Fermentación, Envasado Otros métodos	Toma interés la alteración de la carne y los métodos como se conservan estos.		
	07	Carcasas y POES	Identifica y evalúa la Carcasas cortes, rendimientos Y la Higiene, sanitación de producción de carnes. Aspectos microbiológicos de la carne	Participa activamente evaluando cortes especiales y toma interés de la higiene para garantizar producto		
	08	EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA				
		EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DEL PRODUCTO		EVIDENCIA DEL DESEMPEÑO
		<ul style="list-style-type: none"> • Estudios de Casos • Cuestionarios 		<ul style="list-style-type: none"> • Trabajos Individuales y/o grupales • Soluciones a ejercicios propuestos 		<ul style="list-style-type: none"> • Comportamiento en clase virtual y chat.

Unidad III: Derivados de carne, composición y propiedades.	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: Identifica describe los derivados cárnicos. Analiza los productos para para iniciar las operaciones de los proceso alimenticios					
	Semana	Contenidos			Estrategia de la Enseñanza Virtual	Indicadores de logro de la capacidad
		Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
	09	Describe y explica componentes básicos de embutidos.	Conoce con propiedad sustancias currentes y aditivos e insumos usados en la elaboración de embutidos.	Aprueba y valora la importancia de sustancias currentes y aditivos e insumos usados en la elaboración de embutidos.	Expositiva(Docente/ alumno) <ul style="list-style-type: none"> • Uso del Google Meet. Debate dirigido (Discusiones). <ul style="list-style-type: none"> • Foros, chat. Lecturas <ul style="list-style-type: none"> • Uso de repositorios digitales Lluvia de ideas) saberes previos). <ul style="list-style-type: none"> • Foros, chat. 	Identifica describe los derivados cárnicos. Analiza los productos para para iniciar las operaciones de los proceso alimenticios Conoce y participa en la elaboración de embutidos, salchichas y pates. Conoce y participa en la elaboración de queso de chanco
	10	Describe y explica la elaboración de embutidos crudos frescos	Emplea con propiedad las materias primas. Formulación, etapas de Elaboración y defectos del producto final. Elaboración de Chorizos. Elaboración de longanizas Elaboración de hamburguesas	Elabora con claridad Elabora salchichas, morcillas		
	11	Embutidos crudos madurados		.Elabora con claridad queso de chanco		
	12	Describe y explica la - embutidos escaldados		Explica con claridad los métodos de procesamiento de elaboración de salchichas.		
		EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA				
		EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DEL PRODUCTO		EVIDENCIA DEL DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Estudios de Casos • Cuestionarios 		<ul style="list-style-type: none"> • Trabajos Individuales y/o grupales • Soluciones a ejercicios propuestos 		<ul style="list-style-type: none"> • Comportamiento en clase virtual y chat. 	

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: Define, emprende, distingue los embutidos escaldados. Define, emprende, distingue embutidos cocidos.					
Semana	Contenidos			Estrategia de la Enseñanza Virtual	Indicadores de logro de la capacidad
	conceptual	Procedimental	Actitudinal		
13	Industrias cárnicas y sus principales derivados, embutidos escaldados	Analiza conceptos y describe las características de cada producto Materias primas. Formulación Etapas de elaboración. Defectos del producto final Elaboración de jamón	Asume una actitud reflexiva y muestra curiosidad	Expositiva(Docente/ alumno) <ul style="list-style-type: none"> • Uso del Google Meet. Debate dirigido (Discusiones). <ul style="list-style-type: none"> • Foros, chat. Lecturas <ul style="list-style-type: none"> • Uso de repositorios digitales Lluvia de ideas) <ul style="list-style-type: none"> • Foros, chat. 	Define, emprende, distingue los embutidos escaldados
14	Ebutidos cocidos	Analiza conceptos y describe las características de cada producto Materias primas. Formulación Etapas de elaboración. Defectos del producto final Elaboración de patés. Elaboración de morcilla	Muestra disposición por el aprendizaje y participa activamente en clase.		Define, emprende, distingue embutidos cocidos.
15	Ebutidos cocidos	Conoce Materias primas. Formulación Etapas de elaboración. Defectos del producto final Elaboración de queso de chanco	Cumple con la presentación de trabajos asignados.		Elabora productos y Aplica las buenas prácticas de manufactura en las producciones de la carne y derivados.
16	EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA				
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DEL PRODUCTO		EVIDENCIA DEL DESEMPEÑO
	<ul style="list-style-type: none"> • Estudios de Casos • Cuestionarios 		<ul style="list-style-type: none"> • Trabajos Individuales y/o grupales • Soluciones a ejercicios propuestos 		<ul style="list-style-type: none"> • Comportamiento en clase virtual y chat.

Unidad IV: Derivados de carne, composición y propiedades.

VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

Se utilizarán todos los materiales y recursos requeridos de acuerdo a la naturaleza de los temas programados. Básicamente serán:

1. MEDIOS Y PLATAFORMAS

VIRTUALES

- Casos prácticos
- Pizarra interactiva
- Google Meet
- Repositorios de datos
- Otros.

2. MEDIOS INFORMATICOS:

- Computadora
- Tablet
- Celulares
- Internet.

VII. EVALUACIÓN

La Evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de conocimiento, de desempeño y de producto.

1. Evidencias de Conocimiento.

La Evaluación será a través de pruebas escritas y orales para el análisis y autoevaluación. En cuanto al primer caso, medir la competencia a nivel interpretativo, argumentativo y propositivo, para ello debemos ver como identifica (describe, ejemplifica, relaciona, reconoce, explica, etc.); y la forma en que argumenta (plantea una afirmación, describe las refutaciones en contra de dicha afirmación, expone sus argumentos contra las refutaciones y llega a conclusiones) y la forma en que propone a través de establecer estrategias, valoraciones, generalizaciones, formulación de hipótesis, respuesta a situaciones, etc.

En cuanto a la autoevaluación permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para corregir o mejorar.

Las evaluaciones de este nivel serán de respuestas simples y otras con preguntas abiertas para su argumentación.

2. Evidencia de Desempeño.

Esta evidencia pone en acción recursos cognitivos, recursos procedimentales y recursos afectivos; todo ello en una integración que evidencia un saber hacer reflexivo; en tanto, se puede verbalizar lo que se hace, fundamentar teóricamente la práctica y evidenciar un pensamiento estratégico, dado en la observación en torno a cómo se actúa en situaciones impredecibles.

La evaluación de desempeño se evalúa ponderando como el estudiante se hace investigador aplicando los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación asertiva.

3. Evidencia de Producto.

Están implicadas en las finalidades de la competencia, por tanto, no es simplemente la entrega del producto, sino que tiene que ver con el campo de acción y los requerimientos del contexto de aplicación.

La evaluación de producto de evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final.

Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.

VARIABLES	PONDERACIONES	UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS
Evaluación de Conocimiento	30 %	El ciclo académico comprende 4
Evaluación de Producto	35%	
Evaluación de Desempeño	35 %	

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4)

$$PF = \frac{PM1+PM2+PM3+PM4}{4}$$

VIII. REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

1. • CENTRO DE ESTUDIOS AGROPECUARIOS. (2009). Productos Lácteos. Grupo Editorial Iberoamérica. México.
2. • JEANTET, R.; ROIGNANT, M.; BRULÉ, G. (2007). Ingeniería de los Procesos Aplicada a la Industria Láctea. AMV Ediciones. España.
3. • MAHAUT, M. (2008). Productos Lácteos Industriales. AMV Ediciones. España.
4. Forrest. (2000). Fundamentos de la Ciencia de la Carne. Editorial Acribia España
5. Dueñas, B. (2015): Tecnología e industrias cárnicas, Perú
6. Paltrinieri, G. (2005). Elaboración de Productos Cárnicos. Editorial Trillas México Abril, J.
7. Casp, A. (2003). Procesos de Conservación de Alimentos, Ediciones Mundi-Prensa.
8. Corretti, K. (2004). Embutidos: Elaboración y Defectos, 3° Edición, Editorial Acribia,
9. España Herrmann, K, (2006). Alimentos Congelados-Tecnología y Comercialización,
10. Editorial Acribia Madrid, A. y Madrid, J. (1993). Tecnología del Pescado y Productos
11. Derivados, 1ª edición, Editorial Mundi Prensa, AMV Ediciones, España.
12. Dueñas, B. (2015) Guía de prácticas de Industrias cárnicas
13. Schiffner, E, Hagedorn. W y Oppel, K (1978). Cultivos bacterianos para las industrias cárnicas. Madrid, A (1999). Aprovechamiento de los subproductos cárnicos

Huacho, Junio del 2020

Cuellar Espinoza Maridoly Norit