 UNIVERSIDAD NACIONAL

“JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”

**VICERRECTORADO ACADÉMICO**

**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**MODALIDAD NO PRESENCIAL**

**SÍLABO POR COMPETENCIAS**

**CURSO:**

**RECURSOS ALIMENTARIOS**

1. **DATOS GENERALES**

|  |  |
| --- | --- |
| **Línea de Carrera** | PROFESIONAL BÁSICA |
| **Semestre Académico** | 2020 - I |
| **Código del Curso** | 206 |
| **Créditos** | 4 |
| **Horas Semanales** | HORAS TOTALES: 3 TEÓRICAS 3 |
| **Ciclo** | III |
| **Sección** | ÚNICA |
| **Apellidos y Nombres del Docente** | TORRES CORCINO EDITH |
| **Correo Institucional** | etorresc@unjfsc.edu.pe |
| **N° De Celular** | 980730383 |

1. **SUMILLA**

Asignatura de naturaleza teórico practico Para conocer la disponibilidad de fuentes alimentarias. Comprende el conocimiento de los diversos recursos alimentarios, disponibilidad y su utilización en la alimentación y nutrición del hombre. Factores condicionantes del problema socioeconómico y cultural. Estadísticas de producción y consumo anual por regiones.

1. **CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | **NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | **SEMANAS** |
| **UNIDAD**  **I** | Conoce las diversas fuentes alimentarias de origen vegetal e identifica su disponibilidad y los factores que afectan su consumo | FUENTES ALIMENTARIAS DE ORIGEN VEGETAL | **1-4** |
| **UNIDAD**  **II** | Describe las estadísticas de producción y consumo anual por regiones, de los alimentos de origen vegetal. | PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL | **5-8** |
| **UNIDAD**  **III** | Conoce las diversas fuentes alimentarias de origen animal e identifica su disponibilidad y los factores que afectan su consumo | FUENTES ALIMENTARIAS DE ORIGEN ANIMAL | **9-12** |
| **UNIDAD**  **IV** | Describe las estadísticas de producción y consumo anual por regiones, de los alimentos de origen animal | PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL | **13-16** |

1. **INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |
| --- | --- |
| **N°** | **INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO** |
| *1* | Conoce las diversas fuentes alimentarias de origen vegetal por región |
| *2* | Identifica la disponibilidad de fuentes alimentarias de origen vegetal. |
| *3* | Identifica los factores que afectan el consumo de alimentos de origen vegetal |
| *4* | Analiza la producción anual de alimentos de origen vegetal según región. |
| *5* | Analiza los factores que afectan la producción de alimentos de origen vegetal |
| *6* | Describe el consumo anual de alimentos de origen vegetal |
| *7* | Conoce las diversas fuentes alimentarias de origen animal por región |
| *8* | Identifica la disponibilidad de fuentes alimentarias de origen animal |
| *9* | Identifica los factores que afectan el consumo de alimentos de origen animal |
| *10* | Analiza la producción anual de alimentos de origen animal, según región |
| *11* | Analiza los factores que afectan la producción de alimentos de origen animal |
| *12* | Describe el consumo anual de alimentos de origen animal |
| *13* | Identifica las estadísticas por Regiones en la producción de recursos naturales de origen vegetal |
| *14* | Analiza las estadísticas de producción de recursos naturales de origen animal |
| *15* | Analiza el consumo anual de recursos naturales de origen animal |
| *16* | Analiza las Estadísticas de producción y consumo por regiones de los recursos naturales |

1. **DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***UNIDAD DIDÁCTICA I:* FUENTES ALIMENTARIAS DE ORIGEN VEGETAL** | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I:* Resume el contenido de la asignatura y conoce las diversas fuentes alimentarias de origen vegetal e identifica su disponibilidad y los factores que afectan su consumo** | | | | | | | | |
| ***SEMANA*** | ***CONTENIDOS*** | | | | ***ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA***  ***VIRTUAL*** | | ***INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD*** |
| ***CONCEPTUAL*** | ***PROCEDIMENTAL*** | | ***ACTITUDINAL*** |
| ***1*** | Fuentes alimentarias de origen vegetal | Recolecta información sobre fuentes alimentarias de origen vegetal. | | Participa dando aportes durante las clases. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Conoce las fuentes alimentarias de origen vegetal disponibles en la región. |
| ***2*** | Factores que afectan la disponibilidad de alimentos de origen vegetal. | Elabora monografías sobre fuentes alimentarias de origen vegetal | | Trabajo en equipo para desarrollo de monografías grupales. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Identifica la disponibilidad de fuentes alimentarias de origen vegetal. |
| ***3*** | Consumo de alimentos de origen vegetal, | Recolecta información sobre los factores que afectan el consumo de alimentos de origen vegetal. | | Muestra interés por la investigación. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Identifica los factores que afectan el consumo de alimentos de origen vegetal |
| ***4*** | Factores condicionantes socioeconómico y cultural que afectan el consumo de alimentos de origen vegetal. | Esquematiza los factores que afectan la disponibilidad de alimentos de origen vegetal. | | Desarrolla sus tareas con responsabilidad y ética. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Analiza la producción anual de alimentos de origen vegetal según región. |
| **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | | | | | | | | |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | | | | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | | | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | | |
| * Cuestionarios. | | | | * Trabajos individuales y/o grupales. * Resúmenes de artículos, monografías, elaboración de materiales visuales | | | * Comportamiento en clase virtual y chat. | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***UNIDAD DIDÁCTICA II*: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL** | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II:* Conoce las estadísticas de producción y consumo anual por regiones de los alimentos de origen vegetal.** | | | | | | | | |
| ***SEMANA*** | ***CONTENIDOS*** | | | | ***ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA***  ***VIRTUAL*** | | ***INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD*** |
| ***CONCEPTUAL*** | ***PROCEDIMENTAL*** | | ***ACTITUDINAL*** |
| ***1*** | Producción anual por regiones de principales alimentos de origen vegetal | Maneja información de la producción anual de cultivos por región. | | Participa dando aportes durante las clases. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Analiza los factores que afectan la producción de alimentos de origen vegetal |
| ***2*** | Producción anual por regiones de cultivos: hortalizas de hojas, hortalizas de raíz. | Maneja información de la producción anual de hortalizas por región. | | Trabajo en equipo para desarrollo de prácticas grupales. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Describe el consumo anual de alimentos de origen vegetal |
| ***3*** | Producción anual por regiones de cultivos: semillas andinas, cereales, leguminosas | Maneja información de la producción anual de semillas, cereales y leguminosas por región. | | Trabaja en equipo.  Desarrolla sus tareas con responsabilidad y ética. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Conoce las diversas fuentes alimentarias de origen animal por región |
| ***4*** | Estadísticas de producción anual y consumo por región de los alimentos de origen vegetal. | Maneja información estadística de producción y consumo anual de cultivos por región. | | Muestra interés en la investigación. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Identifica la disponibilidad de fuentes alimentarias de origen animal |
| **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | | | | | | | | |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | | | | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | | | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | | |
| * Cuestionarios. | | | | * Trabajos individuales y/o grupales. * Resúmenes de artículos, monografías, elaboración de materiales visuales | | | * Comportamiento en clase virtual y chat. | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***UNIDAD DIDÁCTICA III:* FUENTES ALIMENTARIAS DE ORIGEN ANIMAL** | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III:* Conoce las diversas fuentes alimentarias de origen animal e identifica su disponibilidad y los factores que afectan su consumo** | | | | | | | | |
| ***SEMANA*** | ***CONTENIDOS*** | | | | ***ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA***  ***VIRTUAL*** | | ***INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD*** |
| ***CONCEPTUAL*** | ***PROCEDIMENTAL*** | | ***ACTITUDINAL*** |
| ***1*** | Fuentes alimentarias de origen animal. | Recolecta información sobre fuentes alimentarias de origen animal. | | Participa dando aportes durante las clases. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Identifica los factores que afectan el consumo de alimentos de origen animal |
| ***2*** | Factores que afectan la disponibilidad de alimentos de origen animal. | Elabora monografías sobre fuentes alimentarias de origen animal. | | Trabajo en equipo para desarrollo de monografías grupales | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Analiza la producción anual de alimentos de origen animal, según región |
| ***3*** | Consumo de alimentos de origen animal. | Recolecta información sobre los factores que afectan el consumo de alimentos de origen animal. | | Muestra interés por la investigación. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Analiza los factores que afectan la producción de alimentos de origen animal |
| ***4*** | Factores condicionantes socioeconómico y cultural que afectan el consumo de alimentos de origen animal. | Esquematiza los factores que afectan la disponibilidad de alimentos de origen animal. | | Desarrolla sus tareas con responsabilidad y ética. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Describe el consumo anual de alimentos de origen animal |
| **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | | | | | | | | |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | | | | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | | | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | | |
| * Cuestionarios. | | | | * Trabajos individuales y/o grupales. * Resúmenes de artículos, monografías, elaboración de materiales visuales | | | * Comportamiento en clase virtual y chat. | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***UNIDAD DIDÁCTICA IV:* PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL** | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV:* Describe las estadísticas de producción y consumo anual por regiones, de los alimentos de origen animal** | | | | | | | | |
| ***SEMANA*** | ***CONTENIDOS*** | | | | ***ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA***  ***VIRTUAL*** | | ***INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD*** |
| ***CONCEPTUAL*** | ***PROCEDIMENTAL*** | | ***ACTITUDINAL*** |
| ***1*** | Producción anual por regiones de principales alimentos de origen animal. | Maneja información de la producción anual de cultivos por región. | | Participa dando aportes durante las clases. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Identifica las estadísticas por Regiones en la producción de recursos naturales de origen vegetal |
| ***2*** | Producción anual por región de recursos alimentarios de origen animal: ganado vacuno, caprino. | Maneja información de la producción anual de ganado vacuno, caprino por región. | | Trabajo en equipo para desarrollo de prácticas grupales. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Analiza las estadísticas de producción de recursos naturales de origen animal |
| ***3*** | Producción anual por región de recursos alimentarios de origen animal: ovino, porcino, aves. | Maneja información de la producción anual de ovinos, porcinos y aves por región. | | Trabaja en equipo.  Desarrolla sus tareas con responsabilidad y ética. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Analiza el consumo anual de recursos naturales de origen animal |
| ***4*** | Estadísticas de producción anual y consumo por región de los alimentos de origen animal. | Maneja información estadística de producción y consumo anual de alimentos de origen animal por región. | | Muestra interés en la investigación. | **Expositiva (Docente/Alumno)**   * Uso del Google Meet.   **Debate dirigido (Discusiones)**   * Foros, Chat.   **Lecturas**   * Uso de repositorios digitales.   **Lluvia de ideas (Saberes previos)**   * Foros, Chat. | | Analiza las Estadísticas de producción y consumo por regiones de los recursos naturales |
| **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | | | | | | | | |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | | | | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | | | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | | |
| * Cuestionarios. | | | | * Trabajos individuales y/o grupales. * Resúmenes de artículos, monografías, elaboración de materiales visuales | | | * Comportamiento en clase virtual y chat. | | |

1. **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

1. **MEDIOS INFORMÁTICOS:**
   * Computadora
   * Tablet
   * Celulares
   * Internet.
2. **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.

1. **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.

1. **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)

1. **BIBLIOGRAFÍA**

**UNIDAD DIDACTICA I**: FUENTES ALIMENTARIAS DE ORIGEN VEGETAL

http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-papa/papa-2019

<http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-arroz/arroz-2019>

<http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola-2017>

<http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-hortofruticola>

<http://parlatino.org/pdf/temas-especiales/pnuma/seminario/biodiversidad-alimentacion-peru.pdf>

http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-papa/papa-2019

<http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-arroz/arroz-2019>

**UNIDAD DIDACTICA II: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL**

http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-papa/papa-2019

<http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-arroz/arroz-2019>

Anuario Estadístico de Producción Agrícola, Ministerio de Agricultura y Riego

<http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>

<http://siea.minagri.gob.pe/?q=produccion-hortofruticola>

**UNIDAD DIDACTICA III: FUENTES ALIMENTARIAS DE ORIGEN ANIMAL**

http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-aves-vivas/aves-2019

Anuario de producción agrícola y ganadera 2017. Ministerio de Agricultura y Riego

<http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola-y-ganadera-2017>

<http://siea.minag.gob.pe/?q=produccion-pecuaria-e-industria-avicola>

**UNIDAD DIDACTICA IV: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**

Anuario Estadístico pesquero y acuícola. Ministerio de la producción.

<http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola-y-ganadera-2017>

<http://www.produce.gob.pe/documentos/estadisticas/anuarios/anuarios-estadistico-pesca-2015.pdf>

Boletín estadístico de producción agrícola, pecuaria y avícola 2016.MINAGRI

https://www.gob.pe/institucion/produce/informes-publicaciones/235076-boletin-produciendo-peru-ano-1-n-11

Huacho, Junio del 2020



Universidad Nacional

“José Faustino Sánchez Carrión”

……………………………………….

**TORRES CORCINO EDITH**

**(DNU 393)**

