



UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

MODALIDAD NO PRESENCIAL

SÍLABO POR COMPETENCIAS

CURSO:

ANÁLISIS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

I. DATOS GENERALES:

Línea de Carrera	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
Semestre Académico	2020 - I
Código del Curso	351
Créditos	5
Horas Semanales	Hrs. Totales: 11 Teóricas _03 - Prácticas – 2(4)
Ciclo	VI
Sección	A
Apellidos y Nombres de los Docentes	M(o). Carreño Mundo, Humberto
Correo Institucional	hcarreno@unifsc.edu.pe – Carreño Mundo, Humberto
N° de Celular	989344824 – Carreño Mundo, Humberto

II. SUMILLA.

Estudia las propiedades, características, clasificación, alteraciones, adulteraciones, falsificaciones de los alimentos de origen animal y su relación con la Nutrición humana; así como los métodos físicos, químicos y bromatológicos más comunes en carnes y productos cárnicos: carnes rojas, carnes de aves, pescados y productos derivados, mariscos, crustáceos y moluscos, huevos y derivados, leche y derivados.

III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO:

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	SEMANAS
UNIDAD I	Describe las características sensoriales y fisicoquímicas de la carne, menudencias, embutidos, carne en conserva, técnicas y métodos de análisis, teniendo en consideración libros de la especialidad, normas sanitarias y normas técnicas peruanas e internacional.	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	4
UNIDAD II	Describe las características sensoriales y fisicoquímicas de la carne de pollo, huevos, pescados, productos pesqueros, técnicas y métodos de análisis, teniendo en consideración libros de la especialidad, normas sanitarias y normas técnicas peruanas e internacional.	CARNE DE POLLO, HUEVOS, PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS	4
UNIDAD III	Describe las características sensoriales y fisicoquímicas de la leche cruda, pasteurizada y UHT, leche evaporada y en polvo, técnicas y métodos de análisis, teniendo en consideración libros de la especialidad, normas sanitarias y normas técnicas peruanas e internacional.	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS I	4
UNIDAD IV	Describe las características sensoriales y fisicoquímicas del queso fresco, yogurt, mantequilla y helados, técnicas y métodos de análisis, teniendo en consideración libros de la especialidad, normas sanitarias y normas técnicas peruanas e internacional.	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS II	4

IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO:

NÚMERO	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
01	Describe y analiza carne de animales de abasto.
02	Describe y analiza menudencias de animales de abasto.
03	Describe y analiza embutidos.
04	Describe y analiza carne en conserva.
05	Describe y analiza carne de pollo.
06	Describe y analiza carne huevos.
07	Describe y analiza pescados.
08	Describe y analiza pescados en conserva.
09	Describe y analiza leche cruda.
10	Describe y analiza leche pasteurizada y leche UHT.
11	Describe y analiza leche evaporada.
12	Describe y analiza leche en polvo.
13	Describe y analiza queso fresco.
14	Describe y analiza yogurt.
15	Describe y analiza mantequilla.
16	Describe y analiza helados.

V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES

DIDÁCTICAS:

<i>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: Describe las características sensoriales y fisicoquímicas de la carne, menudencias, embutidos, carne en conserva, técnicas y métodos de análisis, teniendo en consideración libros de la especialidad, normas sanitarias y normas técnicas nacional e internacional.</i>						
UNIDAD: CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
1	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos, alteraciones y adulteración de la carne.	Reconocimiento e identificación de las características físico organoléptica y química de carnes apta para el consumo humano.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.		Expositiva (Docente/Alumno) Uso del Google Meet	Explica la importancia de las menudencias y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
2	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos, alteraciones de las menudencias.	Reconocimiento e identificación de las características físico organoléptica de las menudencias apta para el consumo humano.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.		Debate dirigido (Discusiones) Foros, Chat Lecturas Uso de repositorios digitales	Explica la importancia de las menudencias y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
3	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos, alteraciones de los embutidos.	Reconocimiento e identificación de las características físico organoléptica y química de los embutidos.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.		Lluvia de ideas (Saberes previos) Foros, Chat	Explica la importancia de los embutidos y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
4	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos y alteraciones de conservas de carne.	Reconocimiento e identificación de las características físico organolépticas de las conservas de carne.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.			Explica la importancia de las conservas cárnicas y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS			EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE 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 DIDÁCTICA II: CARNE DE POLLO, HUEVOS, PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: Describe las características sensoriales y fisicoquímicas de la carne de pollo, huevos, pescados, productos pesqueros, técnicas y métodos de análisis, teniendo en consideración libros de la especialidad, normas sanitarias y normas técnicas nacional e internacional.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	1	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos, alteraciones y adulteraciones de la carcasa de pollo.	Reconocimiento e identificación de las características físico organolépticas de la carcasa de pollo.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Expositiva y análisis (Docente/Alumno) • Uso del Google Meet • Investigación bibliográfica. • Debate dirigido (Discusiones) • Foros, Chat, Video conferencia. • Google meet • Taller • Uso de repositorios digitales. • Google meet • Taller. • Foros, Chat • Google meet 	Explica la importancia de la carcasa de pollo y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
	2	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos y alteraciones de huevos.	Reconocimiento e identificación de las características físico organoléptica de huevos.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.		Explica la importancia del huevo y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
	3	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos y alteraciones del pescado.	Reconocimiento e identificación de las características físico organolépticas del pescado.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.		Explica la importancia del pescado y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
	4	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos y alteraciones de conserva de pescado.	Reconocimiento e identificación de las características físico organolépticas de conservas de pescado.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.		Explica la importancia de la conserva de pescado y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS			EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceptualiza términos relacionados con la nutrición humana y menciona como nos encontramos a nivel de las ciencias de la bromatología y nutrición. • Cuestionarios 			<ul style="list-style-type: none"> • Trabajos individuales y/o grupales • Entrega de trabajos de investigación bibliográfica. 		<ul style="list-style-type: none"> • Comportamiento en clase virtual y chat con respecto al estado nutricional E investigación bibliográfica. 	

UNIDAD III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS I

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: Describe las características sensoriales y fisicoquímicas de la leche cruda, pasteurizada, evaporada y en polvo, técnicas y métodos de análisis, teniendo en consideración libros de la especialidad, normas sanitarias y normas técnicas nacional e internacional.

SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos, alteraciones y adulteraciones de la leche.	Reconocimiento e identificación de las características físico-química de la leche. Análisis de leche cruda.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.	Expositiva (Docente/Alumno) <ul style="list-style-type: none"> • Uso del Google Meet 	Explica la importancia de la leche y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
2	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos alteraciones de la leche pasteurizada.	Reconocimiento e identificación de las características físico-química de la leche pasteurizada. Análisis de leche pasteurizada.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.	Expositiva Debate dirigido (Discusiones) <ul style="list-style-type: none"> • Foros, Chat. • Uso del google meet. 	Explica la importancia de la leche pasteurizada y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
3	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos alteraciones de la leche evaporada.	Reconocimiento e identificación de las características físico-química de la leche evaporada. Análisis de leche evaporada.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.	Expositiva Lecturas <ul style="list-style-type: none"> • Uso de repositorios digitales • Google meet 	Explica la importancia de la leche evaporada y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
4	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos alteraciones de leche en polvo.	Reconocimiento e identificación de las características físico-química de la leche en polvo. Análisis de leche en polvo.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.	Expositiva. Lluvia de ideas (Saberes previos) <ul style="list-style-type: none"> • Foros, Chat • Google meet. 	Explica la importancia de la leche en polvo y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS			EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
<ul style="list-style-type: none"> • Explica la relación existente entre la bromatología y nutrición. 			<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, chat y menciona como cumple las leyes de la nutrición.

UNIDAD IV: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS II

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: Describe las características sensoriales, fisicoquímicas del queso fresco, yogurt, mantequilla, técnicas y métodos de análisis, teniendo en consideración libros de la especialidad, normas sanitarias y normas técnicas nacional e internacional.

SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos, alteraciones y adulteraciones del queso fresco.	Reconocimiento e identificación de las características físico química del queso fresco. Análisis del queso fresco.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> Expositiva (Docente/Alumno) Uso del Google Meet Google meet 	Explica la importancia del queso fresco y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
2	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos y alteraciones del yogurt.	Reconocimiento e identificación de las características físico química del yogurt. Análisis del yogurt.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> Expositiva Debate dirigido (Discusiones) Foros, Chat Google meet 	Explica la importancia del yogurt y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
3	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos, alteraciones y adulteraciones de la mantequilla.	Reconocimiento e identificación de las características físico química de la mantequilla. Análisis de mantequilla.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> Expositiva. Lecturas Uso de repositorios digitales Google meet 	Explica la importancia de la mantequilla y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.
4	Explicar y fundamentar los aspectos bromatológicos y alteraciones de los helados.	Reconocimiento e identificación de las características físico química de los helados. Análisis de helados.	Cuida el equipo de laboratorio y participa en los equipos de trabajo demostrando responsabilidad.	<ul style="list-style-type: none"> Investigación Bibliográfica. Lluvia de ideas (Saberes previos) Foros, Chat Google meet. 	Explica la importancia de los helados y su relación con la nutrición humana. Contrasta los resultados del control de calidad con las especificaciones técnicas.

EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	EVIDENCIA DE PRODUCTO	EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
<ul style="list-style-type: none"> Menciona las diversa organizaciones locales, nacionales e internacionales encargadas de la alimentación y nutrición. 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 con respecto al tema tratado.

VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS:

6.1. MEDIOS ESCRITOS:

Libros, compendios, tesis, revistas, separatas, periódicos, tabla de composición química de alimentos, artículos científicos, guías de trabajos grupales.

6.2. MEDIOS Y PLATAFORMA VIRTUALES.

Casos prácticos. Pizarra interactiva, Google Meet, repositorio de datos.

6.3. MEDIOS INFORMÁTICOS:

Computadora, Tablet, Celulares, Internet.

VII. EVALUACIÓN:

I. 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. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS WEB:

UNIDAD DIDÁCTICA I	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS
BIBLIOGRAFÍA	<ul style="list-style-type: none"> • Gutierrez, J.B, (2000). Ciencia Bromatológica. Edit. Díaz de Santos, S.A. Madrid España. • Reglamento Sanitario del faenado de Animales de Abasto- D.S. N° 015-2012-AG. • NTP 201.055-2008: Carne y Productos Cárnicos. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. • Inzua Hoyos, Moisés (1975). Inspección Sanitaria de Alimentos de Origen Animal (Carnes). Tomo I. Programa Académico de Medicina Veterinaria. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima Perú. • Kuklinski, C. (2003). Nutrición y Bromatología. Editorial Omega. Barcelona España. • Tratado de Nutrición. Tomo II: Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Editor: Angel Gil Hernández • Melendez, S. (s/f). Análisis de Alimentos. Fundamento y Técnicas. <u>Instituto Tecnológico de Ciudad Madero, Ingeniería Química</u>, Department Member. Mexico. • Del Ángel, A.R. (2013). Principios Básicos de Bromatología para Estudiantes de Nutrición. • Alvarado-Ortiz, C., & Blanco T. (2008). Cronología de los alimentos en el mundo. En Alvarado-Ortiz, C., & Blanco, T., Alimentos, Bromatología 2ª ed. (pp. 1-13). Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.

<p>REFERENCIAS WEB</p>	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/11/DS_015_2012_AG-REGLAMENTO-SANITARIO-DEL-FAENADO-DE-ANIMALES-DE-ABASTO.pdf • https://www.inacal.gob.pe/repositorioaps/data/1/1/1/jer/catalogoespecializado/files/NAVIDAD.pdf • https://www.academia.edu/17113946/Tratado de Nutricion Tomo2 • https://dct.digitalcontent.com.co/sview/default.aspx • https://www.academia.edu/12711041/AN%C3%81LISIS_DE_ALIMENTOS_FUNDAMENTOS_Y_T%C3%89CNICAS • https://books.google.com.pe/books?id=q3SXswEACAAJ&dq=inauthor:%22Alma+Rosa+Del+Angel+Meza%22&hl=es&sa=X&ved=2ahUKewiz47q2wafrAhXKTN8KHS4RDEIO6wEwAHoECAAAQAO • https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/552650/Alimentos_Bromatologia+Rep.pdf?sequence=1 • https://www.academia.edu/33045256/CLAUDIA_KUKLINSKI
<p>UNIDAD DIDÁCTICA II</p>	<p>CARNE DE POLLO, HUEVOS, PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS</p>
<p>BIBLIOGRAFÍA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gutierrez, J.B, (2000). Ciencia Bromatológica. Edit. Díaz de Santos, S.A. Madrid España. • NTP 201.054-2009: Carne y Productos Cárnicos. Aves para el consumo. Definiciones y requisitos de carcasas y nomenclatura de cortes. • NTP 011.219-2015: Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación. • NTP 041.001-2019: Pescado fresco. Requisitos. 3ra edición. • Inzua Hoyos, Moisés (1967). Inspección Sanitaria de Pescados, Mariscos, y Crustáceos. Tomo II. Facultad de Medicina Veterinaria. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima Perú. • Kuklinski, C. (2003). Nutrición y Bromatología. Editorial Omega. Barcelona España. • Tratado de Nutrición. Tomo II: Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Editor: Angel Gil Hernández • Melendez, S. (s/f). Análisis de Alimentos. Fundamento y Técnicas. Instituto Tecnológico de Ciudad Madero, Ingeniería Química, Department Member. Mexico. • Del Ángel, A.R. (2013). Principios Básicos de Bromatología para Estudiantes de Nutrición. • Alvarado-Ortiz, C., & Blanco T. (2008). Cronología de los alimentos en el mundo. En Alvarado-Ortiz, C., & Blanco, T., Alimentos, Bromatología 2ª ed. (pp. 1-13). Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. • Instituto de Estudios del Huevo, (2009). El gran Libro del Huevo. Editorial Everest, S.A. Madrid España.
<p>REFERENCIAS WEB</p>	<ul style="list-style-type: none"> • https://fdocuments.es/reader/full/aprueban-reglamento-sanitario-para-el-acopio-y-beneficio-y-los-centros-de

	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.inacal.gob.pe/repositorioaps/data/1/1/1/jer/catalogoespecializado/files/NAVIDAD.pdf • https://www.academia.edu/17113946/Tratado de Nutricion Tomo2 • https://dct.digitalcontent.com.co/sview/default.aspx • https://www.academia.edu/12711041/AN%C3%81LISIS DE ALIMENTOS FUNDAMENTOS Y T%C3%89CNICAS • https://books.google.com.pe/books?id=q3SXswEACAAJ&dq=in+author:%22Alma+Rosa+Del+Angel+Meza%22&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiz47q2wafrAhXKTN8KHS4RDEIQ6wEwAHoECAAQ • https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/552650/Alimentos_Bromatologia+Rep.pdf?sequence=1 • https://www.academia.edu/33045256/CLAUDIA_KUKLINSKI
UNIDAD DIDÁCTICA III	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS I
BIBLIOGRAFÍA	<ul style="list-style-type: none"> • Gutierrez, J.B, (2000). Ciencia Bromatológica. Edit. Díaz de Santos, S.A. Madrid España. • NTP 202.001-2016: Leche y Productos Lácteos. Leche Cruda. Requisitos. • Inzua Hoyos, Moisés (1975). Inspección Sanitaria de Alimentos de Origen Animal (Carnes). Tomo I. Programa Académico de Medicina Veterinaria. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima Perú. • Kuklinski, C. (2003). Nutrición y Bromatología. Editorial Omega. Barcelona España. • Tratado de Nutrición. Tomo II: Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Editor: Angel Gil Hernández • Melendez, S. (s/f). Análisis de Alimentos. Fundamento y Técnicas. <u>Instituto Tecnológico de Ciudad Madero, Ingeniería Química</u>, Department Member. Mexico. • Del Ángel, A.R. (2013). Principios Básicos de Bromatología para Estudiantes de Nutrición. • Alvarado-Ortiz, C., & Blanco T. (2008). Cronología de los alimentos en el mundo. En Alvarado-Ortiz, C., & Blanco, T., Alimentos, Bromatología 2ª ed. (pp. 1-13). Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. • D.S. N° 007-2017-MINAGRI: REGLAMENTO DE LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS
REFERENCIAS WEB	<ul style="list-style-type: none"> • http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/DS_7_2017-MINAGRI.pdf • https://www.inacal.gob.pe/repositorioaps/data/1/1/1/jer/catalogoespecializado/files/NAVIDAD.pdf

	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.academia.edu/17113946/Tratado de Nutricion Tomo2 • https://dct.digitalcontent.com.co/sview/default.aspx • https://www.academia.edu/12711041/AN%C3%81LISIS DE ALIMENTOS FUNDAMENTOS Y T%C3%89CNICAS • https://books.google.com.pe/books?id=q3SXswEACAAJ&dq=in+author:%22Alma+Rosa+Del+Angel+Meza%22&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiz47q2wafrAhXKTN8KHS4RDEIQ6wEwAHoECAQAQ • https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/552650/Alimentos_Bromatologia+Rep.pdf?sequence=1 • https://www.academia.edu/33045256/CLAUDIA_KUKLINSKI
UNIDAD DIDÁCTICA IV	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS II
BIBLIOGRAFÍA	<ul style="list-style-type: none"> • Gutierrez, J.B, (2000). Ciencia Bromatológica. Edit. Díaz de Santos, S.A. Madrid España. • NTP 202.024-2018: Leche y Productos Lácteos. Mantequilla. Requisitos. • Inzua Hoyos, Moisés (1975). Inspección Sanitaria de Alimentos de Origen Animal (Carnes). Tomo I. Programa Académico de Medicina Veterinaria. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima Perú. • Kuklinski, C. (2003). Nutrición y Bromatología. Editorial Omega. Barcelona España. • Tratado de Nutrición. Tomo II: Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Editor: Angel Gil Hernández • Melendez, S. (s/f). Análisis de Alimentos. Fundamento y Técnicas. Instituto Tecnológico de Ciudad Madero, Ingeniería Química, Department Member. Mexico. • Del Ángel, A.R. (2013). Principios Básicos de Bromatología para Estudiantes de Nutrición. • Alvarado-Ortiz, C., & Blanco T. (2008). Cronología de los alimentos en el mundo. En Alvarado-Ortiz, C., & Blanco, T., Alimentos, Bromatología 2ª ed. (pp. 1-13). Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. • D.S. N° 007-2017-MINAGRI: REGLAMENTO DE LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS
REFERENCIAS WEB	<ul style="list-style-type: none"> • http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/DS_7_2017-MINAGRI.pdf • https://www.inacal.gob.pe/repositorioaps/data/1/1/1/jer/catalogoespecializado/files/NAVIDAD.pdf

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• https://www.academia.edu/17113946/Tratado_de_Nutricion_Tomo2• https://dct.digitalcontent.com.co/sview/default.aspx• https://www.academia.edu/12711041/AN%C3%81LISIS_DE_ALIMENTOS_FUNDAMENTOS_Y_T%C3%89CNICAS• https://books.google.com.pe/books?id=q3SXswEACAAJ&dq=in+author:%22Alma+Rosa+Del+Angel+Meza%22&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwiz47q2wafrAhXKTN8KHS4RDEIQ6wEwAHoECAQAQ• https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/552650/Alimentos_Bromatologia+Rep.pdf?sequence=1• https://www.academia.edu/33045256/CLAUDIA_KUKLINSKI |
|--|---|

Huacho, noviembre del 2020

Mg. Humberto Carreño Mundo
DOCENTE DE LA ASIGNATURA
DNB 301