****

**UNIVERSIDAD NACIONAL**

**“JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”**

**“VICERRECTORADO ACADEMICO”**

**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

|  |
| --- |
| **MODALIDAD NO PRESENCIAL****SILABO POR COMPETENCIAS****CURSO:****LEGISLACION DE ALIMENTOS** |

1. **DATS GENERALES**

|  |  |
| --- | --- |
| **LÍNEA DE CARRERA** |  |
| **CURSO** | **LEGISLACION DE ALIMENTOS** |
| **CODIGO** | **457** |
| **HORAS** | **2HT + 2HP = 4H** |
| **CRÉDITOS** | **4** |
| **CICLO** | **VIII** |
| **SEMESTRE ACADÉMICO** | **2020- I** |
| **DOCENTE**  | **Mg. LAURA MONTES CARRASCO** |
| **CORREO** | **Lauramontes\_c@hotmail.com** |

1. **SUMILLA Y DESCRIPCIÓN DEL CURSO**

El curso de legislación de alimentos, es de tipo teórico práctico, está diseñado de manera tal que el participante comprenda el estudio del Derecho alimentario, análisis e interpretación de Reglamentos Nacionales como: normas, y leyes, Decretos supremos y legislativos, Reglamentos y normas Internacionales como Codex Alimentarius, Normas Unión Europea, Mercosur y otras normas que determinen las características y requisitos de los alimentos y bebidas tanto para consumo interno como para la exportación y establece, las sanciones en caso de incumplirlas..

Al concluir el curso estará en la capacidad de reconocer e interpretar las normas, a partir del análisis y su correcta aplicación en aspectos relacionados a la legislación de alimentos

**III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA** | **NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA** | **SEMANAS** |
| **UNIDAD I** | Conoce la evolución de la legislación de alimentos a través del tiempo. Explica los principio y finalidad desde sus inicios hasta a convertirse en un aspecto legal fundamental en beneficio de la salud publica. Describir las características de la legislación en américa, su importancia y los objetivos del derecho humano a una alimentación adecuada. Conoce la legislación internacional y Diferenciar las principales normas dictadas por las organizaciones de acuerdo a su competenciaComprende la legislación a nivel nacional ubica y Clasifica las normas de acuerdo a sus niveles, explica la ley de salud y la relaciona con los deberes y derechos de la persona humana. | Introducción Aspectos generales de la legislación, principios fundamentos e importancia. Asignación de temas Legislación alimentaria en América. Declaración universal de los derechos humanos. derecho alimentario concepto origen principios.Legislación internacional, organismos de Normalización. Norma ISO 22000. Codex Alimentarius. Norma. Para el comercio internacional de alimentosLegislación alimentaria nacional Disposiciones Generales de la Legislación Peruana:Revisión y análisis de la: Ley de salud y Constitución política del Perú Seminario Examen |  **1- 4**  |
| **UNIDAD II** | Describe los objetivos y principios de la ley de inocuidad y los beneficios de aplicar la ley de alimentación saludable en el país en salvaguarda de la salud publica . Conocer la aplicación de las normas sus requisitos para el funcionamiento de las fabricas destinadas a alimentos y las medidas preventivas para mantener la inocuidadExplicar la utilización de los diversos envases para alimentos según normas establecidos. Fundamente y diferencia los principales aditivos usados durante la elaboración de alimentos Comprende las normas de aseguramiento de la calidad e inocuidad del alimento, conoce las etapas la correcta aplicación del sistema HACCP y los Principios generales de higiene. Desarrolla los conceptos, características, y procedimientos adecuados para lograr la calidad e inocuidad del producto.  | Ley de inocuidad de alimentos. Ley de Promoción de la Alimentación Saludable Perú Fábrica de alimentos. Requisitos estructura física e instalaciones de las fábricas. Distribución de ambientes, equipos aspectos Operativos, y del personal otros, control de la inocuidadLegislación Norma general para el uso envases para alimentos. Semi elaborados aditivos alimentarios Sistema de aseguramiento de la calidad principios generales de higiene, análisis de riesgos y puntos críticos HACCP Norma legal general de la industria. SeminarioExamen | **5- 4** |
| **UNIDAD III** | Comprende e interpreta la legislación base de la exportación e importación de alimentos. Describe correctamente la norma sobre el rotulado de alimentos fundamenta sus bases legales y establece las actividades del comercio de alimentos. Describe los fundamentos teóricos para el cumplimiento de los requisitos higiénicos sanitarios del agua y bebidas no alcohólicas, basándose en las normas y reglamentos establecidosDescribe los procedimientos para evaluar las principales cereales y leguminosas de uso común, conoce los requisitos que deben reunir para establecer su calidad, manipulación, almacenamiento y comercialización. Evalúa la calidad de hortalizas y frutas sus características, estado sanitario y las clasificación mediante el conocimiento de las norma legales. | Legislación para la Exportación e Importación de Alimentos. ley del Registro de alimentos, Norma del registro sanitario de alimentos y bebidas Comercio. Y Expendio de Alimentos: Mercados, y otros.Legislación del abastecimiento de bebidas no alcohólicas: agua, reglamento para abastecimiento del agua MInsa. disposición de aguas servidas y recolección de residuos salidos Legislación en Cereales Condiciones sanitarias de calidad, comercialización transporte y almacenamiento. Reglamento SENASA. Normas de Calidad,Legislación de alimentos de hortalizas y frutas. Aspectos técnico sanitario de comercialización, Condiciones sanitarias y Fitosanitarias. Seminario. Examen | 9-12 |
| **UNIDAD IV** | Describe las características de Calidad de la leche, los procedimientos que se realizan en las plantas lecheras e interpreta y establece dictámenes, en base a la Reglamentación nacional e internacionalExplica e interpreta el contenido de la legislación de alimentos de origen animal, para las carnes distingue las clases de carnes y sus requisitos de calidad. aplica procedimientos establecidos en la norma y vela por que se cumpla la calidad.Aplica las normas de calidad para pescados y sus derivados hidrobiológicos, sigue procedimientos establecidos por la ley de inocuidad pesquera e interpreta sus disposiciones. Comenta las principales infracciones y sanciones las analiza, interpreta y diferencia; así como, las evalúa de acuerdo a sus niveles de infracción, y aplica correctamente las sanciones establecidas por la legislación alimentaria.  | Legislación de leche y productos lácteos directrices. CODEX, reglamento plantas lecheras.Legislación de alimentos de origen animal carnes, carnes de aves normas de calidad reglamentaciones SENASA.Legislación en Pescado, y productos hidrobiológicos Conservas, Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera Reglamento de inocuidad Ministerio de Producción. Normas Instituto tecnológico pesquero. SeminarioSanciones e infracciones a la legislación alimentaria.EXAMEN. | 13- 16 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **N°** | **INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO** |
| 1 | Describe la importancia de la legislación de alimentos, Relaciona y fundamenta su desarrollo a través del tiempo. Explica sus alcances e implicancias en la salud. |
| 2 |  Sustenta las bases y antecedentes que dieron origen a la aparición de la legislación en américa valora la importancia del derecho a la alimentación y derecho a la seguridad alimentaria en la sociedad .. |
| 3 | Desarrolla e identifica, la importancia de la legislación alimentaria a nivel internacional, conoce las funciones que desempeñan los organismos y las normas que emanan para; cautelar y velar por la salud de la población. |
| 4 |  descubre las características de las disposiciones generales de la legislación Alimentaria del Perú. establece un orden de forma correcta, las interpreta y aplica a través de la cadena alimentaria  |
| 5 | Explica los objetivos de la ley de salud y la relaciona con los deberes y derechos de ser humano, explica la ley de promoción de alimentación saludable en el Perú. Aplica criterios en prevención de la salud.  |
| 6 | Describe la importancia del cumplimiento de las disposiciones de las fabricas destinadas a la elaboración de productos alimenticios, sus condiciones de inocuidad y los parámetros establecidos que deben cumplir a través de la cadena alimentaria.  |
| 7 | Aplica y reconoce la legislación sobre envases y Aditivos para alimentos, discierne sus beneficios y establece sus características de calidad  |
| 8 | Describe y valora la importancia del maneja de los pre requisitos para la correcta aplicación del sistema de prevención HACCP, y los principios generales de higiene en la industria alimentaria, desarrolla los procedimientos generales de control e inocuidad de alimentos  |
| 9 | **.** Explica e interpreta el contenido de legislación en base de la exportación e importación de alimentos establecidos. desarrolla habilidades para evaluar y aplicar correctamente el rotulado de alimentos, conoce las bases legales de las actividades que se realizan en el comercio de alimentos.  |
| 10 | Desarrolla los fundamentos teóricos para el cumplimiento de los requisitos higiénicos sanitarios de bebidas: Agua potable y establece conclusiones basándose en las normas y el reglamentos dado por el Ministerio de Salud |
| 11 | Describe las principios legales, para los alimentos vegetales cereales y leguminosas, los interpreta y aplica procedimientos correctamente, teniendo en cuenta las Normas nacionales e internacionales establecidas  |
| 12 | Explica y aplica adecuadamente los indicadores legales de calidad en hortalizas y frutas remarca la importancia del manejo de normas en el control de calidad  |
| 13 | Interpreta las características de Calidad de los leche y aplica loa procedimientos que se debe realizar en las plantas lecheras interpreta y establece dictámenes en base a la Reglamentación nacional e internacional |
| 14 |  Entiende Analiza e interpreta el contenido de las normas de calidad sobre los alimentos de origen animal carnes y derivados, elabora protocolos de control, aplica normas establecidos para conocer su cumplimiento. |
| 15 | Identifica las normas de calidad de los productos hidrobiológicos, sigue procedimientos establecidos por la ley de inocuidad pesquera, valora la aplicación de las normas de calidad de los productos hidrobiológicos para garantizar su calidad. |
| 16 | Analiza y explica la importancia de la correcta aplicación de la norma, cuando existen infracciones que atenten la salud de las personas, por lo cual se hacen acreedores a sanciones establecidas en la legislación alimentaria.  |

|  |
| --- |
| **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA I:** Describe la evolución de la legislación de alimentos a través del tiempo, explica sus características, en relación a sus diversos objetivos, fines, aplicaciones, procedimientos, las interpreta, diferencia y ordena jerárquicamente según su rango y niveles sean nacionales e internacionales emanadas por los diversos organismos encargados de la calidad del alimento y el bienestar de la salud publica |
| **Semana** | **CONTENIDOS** | **Estrategia****Didáctica** | **Indicadores de logro de la capacidad** |
| **Conceptual** | **Procedimental** | **Actitudinal** |
| **1**  | Desarrollo histórico de la legislación de alimentos a través del tiempo. Define su importancia en los aspectos social y económica para la salud, y las ventajas de Las normas en el control de calidad. | Reconoce y diferencia las etapas de aparición de la legislación sus conceptos normas y actividades desarrolladas para el control del alimento. | Debate sobre le evolución de la legislación.Desarrolla trabajos grupales para entender la importancia de la legislación. | Clase virtual expositiva, Uso de google net, desarrolla de temas grupales. Lectura de casos. Discusión aplicación de normas en alimentación | Selecciona y valora las lecturas relacionadas a los legislación. Diferencia sus diversas categorías  |
| **2** | Importancia de la legislación alimentaria en América como protección de la salud pública. Establece los conceptos y fundamentos de los derechos del ser humano a la alimentación adecuada. A la seguridad alimentaria, nutricional y la soberanía alimentaria. | Demuestra interés por conocer los principales normas y disposiciones de la legislación en américa y los aspectos de fundamento del derecho a la lamentación del ser humano | Relaciona las organizaciones que se encargan de la legislación de alimentos en América latina. Valora su aporte en bien de la salud de la población  | Clase. Virtual. Expositiva y de síntesis. Temas grupales lecturas de casos aplicación de las normas en el área de la alimentación y nutrición | Establece la importancia de la legislación alimentaria y distingue el derecho de la persona a una alimentación adecuada  |
| **3** | Legislación alimentaria internacional en un mundo globalizado. Conoce los alcances y objetivos de la legislación internacional. Identifica la jerarquía de las normas alimentaria en el contexto internacional, y las aplica | Analiza, interpreta y aplica los método los ,normas ,procedimientos establecidos en la legislación alimentaria internacional | Interrelaciona con las diversas organizaciones internacionales de legislación alimentaria | Clase Expositiva, Aplicativa, síntesis Desarrollo e Temas grupales. lectura de casos | Emplea y aplica las normas, procedimientos dados a través de legislación alimentaria internacional |
| **4** |  Disposiciones Generales de la legislación Alimentaria del Perú. Conoce los diversos sectores encargados de ellas Fundamenta y relaciona la ley de salud con los derechos de la persona |  Emplea la legislación alimentaria a nivel Nacional, Identifica las diversas normas las Analiza.Aplica en el control de los alimentos  | Se interesa por conocer la legislación alimentaria del Perú, sus leyes normas y reglamentos para su Aplicación. Relaciona y las compara con otras normas mundiales  | Clase. Aplicativa, síntesis expositiva, desarrollo de temas grupales Trabajo en equipo para aplicarla en los alimentos Usa normas en los alimentos  | Comprende la importancia de la legislación en la regulación. Producción y el comercio de alimentos.  |
|  | **EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA** |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **VIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
| Participación en clase teórica practica y exposición de temas .Videos (Análisis y síntesis). | Desarrollo de prácticas mediante interpretación análisis, y síntesis de casos sigue Procedimientos  | Desenvolvimiento en el desarrollo de las clases teóricas y prácticas e integridad en los equipos de trabajo evaluar situaciones de acuerdo a las normas nacionales e internacionales. |

|  |
| --- |
| **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA II:** Explica los fundamentos y alcances de la ley de salud y promoción de alimentos saludables en beneficio de la salud, Estudia las características generales de las fábricas de alimentos y la importancia de mantener su inocuidad ,Explica las características y ventajas del uso de envases para alimentos, fundamenta la reglamentación el uso de aditivos alimentarios durante los procesos tecnológicos de productos alimenticios, Estudia y entiende la necesidad de aplicar los principios generales de higiene y el sistema HACCP como garantía de inocuidad de los alimentos, en salvaguarda de la salud.  |
| **Semana** | **CONTENIDOS** | **Estrategia****didáctica** | **Indicadores de logro de la capacidad** |
| **Conceptual** | **Procedimental** | **Actitudinal** |
| **1** | Comprende los conceptos, objetivos fundamentos, y alcances de la ley de promoción de alimentación saludable en el Perú y en el mundo, así como, la ley general de salud**.** | Aplica la norma que establece la ley de promoción de una alimentación saludable en el Perú y mundo y la ley de salud .usa procesos adecuados  | Desarrolla su criterio controlador e interrelaciona con instituciones tutelares de la salud pública | Clase expositiva, síntesis desarrollo de temas grupales, ley de salud en el Perú, y la ley de promoción alimentación saludable  | Diferencia y compara la ley de promoción de la saludable del Perú, con otras legislaciones similares.Lo aplica con un criterio preventivo  |
| **2** | Describe los requisitos de una Fábrica de alimentos, sus disposiciones, condiciones ubicación, acceso requisitos de funcionamiento aspectos de inocuidad y otros. | Usa procedimientos acordes para evaluar el cumplimiento de sus requisitos con los estándares de calidad establecidos. | Relaciona los aspectos que influyen en las condiciones de inocuidad de las fábricas de alimentosInterpreta los resultados de la evaluación. | Clase expositiva, síntesis aplicativa. desarrollo de temas grupales, estudio de casos | Discute la interpretación de los reglamentos y establece conclusiones acordes a la inocuidad que deben reunir las fábricas . |
| **3** | Reconoce la importancia del uso de aditivos, discierne sus beneficios, características de calidad, Analiza e interpreta el contenido de la legislación de sobre envases, para alimentos. Rreconoce su importancia  | Utiliza métodos más adecuados para el análisis e interpreta de la legislación de aditivos,, colorantes alimentarios entre otros, puede diferenciar los planes para exportar e importar alimentos  |  Relaciona los factores que influyen en la elaboración de alimentos, por el uso de aditivos sus ventajas y desventajas.propone el uso de envases verifica su calidad | Clase expositiva, aplicativa de síntesis desarrollo de temas grupales, prácticas de laboratorio. |  Selecciona reglamentos y técnicas acorde a la normatividad nacionales e internacional. |
| **4** | Comprende la necesidad de La principios generales de higiene, sus beneficios y aplicación del sistema de prevención HACCP como sinónimo de inocuidad | Propone los procedimientos de control e inocuidad para los productos y alimentos elabora |  Organizar un plan y propuesta para su aplicación.Interpreta los resultados obtenidos. | Clase expositiva, de síntesis desarrollo de temas grupales, estudio de casos  |  Compara los resultados de su aplicación en el control de la inocuidad, tomando como base los principios generales de higiene y sistema HACCP  Segundo examen |
|  | **EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA** |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
| Participación en clase teórica practica y exposición de temas .Videos (Análisis y síntesis). | Desarrollo de prácticas e interpretación de lo observado. Mediante Procedimientos establecidos | Desenvolvimiento en el desarrollo de las clases teóricas y prácticas e integridad en los equipos de trabajo |

|  |
| --- |
| **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA II:** . Explica los fundamentos y alcances de la ley de salud y promoción de alimentos saludables en beneficio de la salud, Estudia las características generales de las fábricas de alimentos y la importancia de mantener su inocuidad ,Explica las características y ventajas del uso de envases para alimentos, fundamenta la reglamentación el uso de aditivos alimentarios durante los procesos tecnológicos de productos alimenticios, Estudia y entiende la necesidad de aplicar los principios generales de higiene y el sistema HACCP como garantía de inocuidad de los alimentos, en salvaguarda de la salud.  |
| **Semana** | **CONTENIDOS** | **Estrategia****didáctica** | **Indicadores de logro de la capacidad** |
| **Conceptual** | **Procedimental** | **Actitudinal** |
| **1** | Comprende los conceptos, objetivos fundamentos, y alcances de la ley de promoción de alimentación saludable en el Perú y en el mundo, así como, la ley general de salud**.** | Aplica la norma que establece la ley de promoción de una alimentación saludable en el Perú y mundo y la ley de salud .usa procesos adecuados  | Desarrolla su criterio controlador e interrelaciona con instituciones tutelares de la salud pública | Clase expositiva, síntesis desarrollo de temas grupales, ley de salud en el Perú, y la ley de promoción alimentación saludable  | Diferencia y compara la ley de promoción de la saludable del Perú, con otras legislaciones similares.Lo aplica con un criterio preventivo  |
| **2** | Describe los requisitos de una Fábrica de alimentos, sus disposiciones, condiciones ubicación, acceso requisitos de funcionamiento aspectos de inocuidad y otros. | Usa procedimientos acordes para evaluar el cumplimiento de sus requisitos con los estándares de calidad establecidos. | Relaciona los aspectos que influyen en las condiciones de inocuidad de las fábricas de alimentosInterpreta los resultados de la evaluación. | Clase expositiva, síntesis aplicativa. desarrollo de temas grupales, estudio de casos | Discute la interpretación de los reglamentos y establece conclusiones acordes a la inocuidad que deben reunir las fábricas . |
| **3** | Reconoce la importancia del uso de aditivos, discierne sus beneficios, características de calidad, Analiza e interpreta el contenido de la legislación de sobre envases, para alimentos. Rreconoce su importancia  | Utiliza métodos más adecuados para el análisis e interpreta de la legislación de aditivos,, colorantes alimentarios entre otros, puede diferenciar los planes para exportar e importar alimentos  |  Relaciona los factores que influyen en la elaboración de alimentos, por el uso de aditivos sus ventajas y desventajas.propone el uso de envases verifica su calidad | Clase expositiva, aplicativa de síntesis desarrollo de temas grupales, prácticas de laboratorio. |  Selecciona reglamentos y técnicas acorde a la normatividad nacionales e internacional. |
| **4** | Comprende la necesidad de La principios generales de higiene, sus beneficios y aplicación del sistema de prevención HACCP como sinónimo de inocuidad | Propone los procedimientos de control e inocuidad para los productos y alimentos elaborados. |  Organizar un plan y propuesta para su aplicación.Interpreta los resultados obtenidos. | Clase expositiva, de síntesis desarrollo de temas grupales, estudio de casos  |  Compara los resultados de su aplicación en el control de la inocuidad, tomando como base los principios generales de higiene y sistema HACCP  Segundo examen |
|  | **EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA** |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
| Participación en clase teórica practica y exposición de temas .Videos (Análisis y síntesis). | Desarrollo de prácticas e interpretación de lo observado. Mediante Procedimientos establecidos | Desenvolvimiento en el desarrollo de las clases teóricas y prácticas e integridad en los equipos de trabajo |

|  |
| --- |
| CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA III: Estudia e interpreta el contenido de legislación en base de la exportación e importación de alimentos establecidos. Y rotulado de alimentos. Evalúan las principales bebidas alcohólicas agua sus características de calidad físico químico y sanitaria, así como, sus requisitos de calidad sanitarios. Estudia los cereales y leguminosas de mayor uso, su importancia, clasificación comercialización, conservación y requisitos de calidad. Explica las bondades de las hortalizas y frutas aplica la evaluación a, las características organolépticas sus requisitos de calidad y sanidad y las disposiciones de comercialización transporte y conservación. |
| **Semana** | **CONTENIDOS** | Estrategiadidáctica | Indicadores de logro de la capacidad |
| **Conceptual** | **Procedimental** | **Actitudinal** |  |  |
| **1** | Conoce la legislación referente a la importación y exportación de alimentos, así como, diferencia los aspectos normativos del rotulado de alimentos | Aplica, normas y procedimientos establecidos para la importación, exportación de alimentos y el rotulado de alimentos | Se relaciona interacciona con instituciones encargadas de la importación y exportación de alimentos. e instituciones que controlan el rotulado de alimentos así como  | Clase Expositiva, síntesis y aplicativo desarrollo de t temas. Estudio de casos | Diferencia las normas para la importación y exportación de alimentos establece guías para verificar el rotulado de alimentos  |
| **2** |  Conoce la legislación alimentaria de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Evalúa sus requisitos normativos de calidad y aspectos establecidos por reglamentación | Aplica normas, métodos, técnicas y procedimientos establecidos para bebidas alcohólicas |  Interacciona con los órganos de control de bebidas alcohólicas y no alcohólicas  | Clase expositiva, aplicativa y de síntesis desarrollo de temas grupales, evaluación de casos | Discierne sobre la legislación de agua potable establece sus aspectos reglamentarios, usa procedimientos para su control  |
| **3** | Conoce las normas y especificaciones establecidas paraAlimentos de origen vegetal. Cereales y leguminosas  | Analiza, interpreta de forma clara y precisa las normas de calidad y reglamento para los Alimentos vegetales como cereales y leguminosas  | Revisa las disposiciones emitidas por las instituciones del sector  | Clase expositiva, aplicativa y de síntesis desarrollo de temas grupales, evaluación Interpretación de la calidad de los alimentos vegetales |  Sistematiza los procedimientos para su evaluación, usa criterios toma como base estándares nacionales e internacionales. |
| **4** | Conocer la legislación alimentaria de los alimentos hortalizas y frutas | Aplica normas, y disposiciones establecidos para hortalizas y frutas. Lo que permite conocer su calidad. | Desarrolla criterios para el control de hortalizas y frutas, evalúa e interpreta los resultados en beneficio de la salud pública | Clase expositiva, aplicativa y de síntesis desarrollo de temas grupales, Investigación Formativa |  Usa técnicas de control de calidad de acuerdo a reglamentaciones nacionales e internacionales. |
| **EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA** |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
| Participación en clase teórica practica y exposición de temas .Videos (Análisis y síntesis). | Desarrollo de prácticas e interpretación de lo observado. Procedimientos e interpretación | Desenvolvimiento en el desarrollo de las clases teóricas y prácticas e integridad en los equipos de trabajo. |

|  |
| --- |
| CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA IV: Prioriza el estudio y evaluación de la leche y sus productos derivados, evalúa las características de composición, requisitos de calidad, sanidad, comercio y transporte y los aspectos reglamentarios de las plantas de elaboración de productos. Evalúa los alimentos de origen animal como carne y derivados sus valores reglamentarios de acuerdo a la clasificación de carne, procedimientos de control, almacenamiento y conservación. Estudia el pescado y sus productos hidrobiológicos según normas establecidas. Explica los procedimientos generales de control de calidad sensorial físico- química en base a la norma, y reglamento establecido a lo largo de la cadena alimentaria para sus diferentes productos usados en la alimentación en salvaguarda de la salud pública. |
| Semana | CONTENIDOS | Estrategiadidáctica | Indicadores de logro de la capacidad |
| Conceptual | Procedimental | Actitudinal |
| 1 | Estudia la leche y productos lácteos, valora su importancia, características, composición, calidad, los aspectos generales de las para plantas y establecer el control de calidad. | Diferencia la norma para leche y derivados según sea el caso. Desarrollar el plan de control según criterios normativos para leche y Comprueba resultados obtenidos | Aplica norma su procedimientos indicados por norma más adecuadas para evaluar y controlara la calidad  | Clase, expositiva, aplicativa y de síntesisDesarrollo de temas grupales, estudio casos  | Evalúa la importancia y uso de las reglamentación, establece un análisis de acuerdo a lo l Reglamentado. |
| 2 | Describe los alimentos de origen animal, carnes y derivados sus características de calidad, procedimientos de calidad. Diferencia las normas sobre carnes y sus requisitos. De calidad  | Aplica las normas, reglamentos y procedimientos establecidos para carnes y derivados.  | Desarrolla un criterio de Control para carnes y derivados.Aplica los procedimientos Interacciona con los órganos de control de carnes SENASA | Clase aplicativa expositiva, y de síntesis desarrollo de temas grupales,  |  Distingue y Conoce los métodos y procedimientos de Legislación alimentaria como herramienta de control para la salud pública. |
| 3 | Comprende el estudio del pescado y productos hidrobiológicos y procesados: establece su Definición, características, según norma su composición, elaboración en relación a las normas dadas por su sector. |  Aplica normas, métodos, técnicas y procedimientos establecidos para pescado y otros productos hidrobiológicos.Usar los métodos necesarios para el control de Calidad. |  Demuestra interés en conocer la legislación referente al pescado y otros productos derivados.Emplea métodos adecuados para el control de calidad. | Clase expositiva, aplicativa y síntesis desarrollo de temas grupales, prácticas estudio de casos. | Se interesa en conocer la legislación de productos hidrobiológicos Identifica las características de calidad , según las normas nacionales e internacionales |
| 4 | Conoce las sanciones e infracciones que ocurren en la legislación de alimentos.Establece un análisis y las diferencias, de acuerdo al grado de infracción a la norma.  | Aplica y discierne, las normas y procedimientos establecidos, así como, las sanciones por infracción a la legislación alimentaria y Evalúa la aplicación las sanciones establecidas por infracción a la legislación alimentar |  Aplica, las normas y procesos establecidos según las sanciones por infracción a la legislación alimentaria Desarrolla y usa criterios para un mejor dictamen  | Clase expositiva, aplicativa y de síntesis desarrollo de temas grupales, estudio de casos prácticos | Fundamentara la necesidad de identificar y diferencia las sanciones e infracciones ocurridas a la legislación alimentaria como herramienta para establecer la magnitud de las mismas.  |

|  |
| --- |
| **EVALUACION DE LA UNIDAD DIDACTICA** |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
| Participación en clase teórica practica y exposición de temas .Videos (Análisis y síntesis). | Desarrollo de procesos e interpretación de lo observado. Mediante Procedimientos de control | Explicará las sanciones e infracciones su magnitud y su gravedad, establece los procedimientos de control y sanción en base a procesos acordados por ley de acuerdo a su cumplimiento. |

**VI MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDACTICOS**

1. **MEDIOS ESCRITOS**
* Libros
* Revistas
* Guías de prácticas
* Artículos Especiales
1. **MEDIOS VISUALES Y ELECTRONICOS**
* Videos
* Data Display
* Laptop
1. **MEDIOS INFORMATICOS**
* Internet
* Uso de las TICS.
1. **MATERIALES DE APOYO.**
* **PIZARRA GRAFICA**

**VII EVALUACIÓN**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VARIABLE** | **PONDERACION****P1** | **UNIDADES DIDACTICAS DENOMINADAS MODULOS** |
| Evaluación de conocimiento | 30% | El ciclo académico comprende 4 módulos |
| 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); calculado de la siguiente manera:

**PF= (PM1 + PM2 + PM3 + PM4)**

**4**

Huacho, junio del 2020

…………………………………………………………….

Mg. LAURA MONTES CARRASCO

 DOCENTE PRINCIPAL D.E.