 Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: SÍLABO (RÉGIMEN ACADÉMICO: HORAS-CRÉDITOS)	CÓDIGO: PAA-03-F-003B
	PROCEDIMIENTO: ELABORACIÓN, MEJORAMIENTO Y SEGUIMIENTO DEL SÍLABO	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 7


SÍLABO DE LA ASIGNATURA: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PECUARIOS

1. DATOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

UNIDAD ACADÉMICA:	Ciencias Agropecuarias				
CARRERA:	Ingeniería Agropecuaria				
UNIDAD DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR:	Unidad Profesional	PERÍODO ACADÉMICO:	2020 (1) Noveno		
		PARALELO:	"A"		
		AÑO LECTIVO:	2020-2021		
ORGANIZACIÓN DEL TIEMPO:	APRENDIZAJE EN CONTACTO CON EL DOCENTE	APRENDIZAJE PRÁCTICO – EXPERIMENTAL	APRENDIZAJE AUTÓNOMO	TOTAL DE HORAS	CRÉDITOS
	36	12	48	96	3
DOCENTE RESPONSABLE:	Ing. Miguel Bolívar Zambrano Reyes Mg – A.				


2. RELACIÓN DE LA ASIGNATURA CON EL PERFIL DE EGRESO

RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL PERFIL DE EGRESO	NIVEL DE IMPACTO	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Conocer la botánica general y sistemática con el fin de proponer planes de prevención y de manejo de plagas y enfermedades en la producción agrícola y forestal, a fin de alcanzar niveles altos en lo productivo y económico.	Media	Conocer los métodos y técnicas para el manejo de la pos cosecha y la conservación de los alimentos pecuarios en relación a los índices, normas de calidad que exigen a nivel nacional e internacional y de esta manera alcanzar los niveles exitosos de producción y rentabilidad.	Comprende las características y la composición que tienen los alimentos
			Describe los diferentes procesos de manufacturas de alimentos
			Relaciona los procesos y métodos con la transformación, elaboración y conservación de productos agroindustriales
			Aporta al cambio y mejoramiento de las granjas avícolas, pecuarias de la zona, con la aplicación de conocimientos técnicos-científicos


 Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	NOMBRE DEL DOCUMENTO:	CÓDIGO: PAA-03-F-003B
	SÍLABO (RÉGIMEN ACADÉMICO: HORAS-CRÉDITOS)	
	PROCEDIMIENTO: ELABORACIÓN, MEJORAMIENTO Y SEGUIMIENTO DEL SÍLABO	REVISIÓN: 1
		Página 2 de 7

3. ESTRUCTURA CONCEPTUAL Y DESARROLLO METODOLÓGICO DE LA ASIGNATURA


Nombre de la actividad curricular:	Principales causas de la alteración de los alimentos										
Resultados de aprendizaje de la actividad curricular:	Comprende las características y la composición que tienen los alimentos										
Logros de aprendizaje	APRENDIZAJE EN CONTACTO CON EL DOCENTE				APRENDIZAJE PRÁCTICO – EXPERIMENTAL				APRENDIZAJE AUTÓNOMO		
	Contenidos	Procesos didácticos y estrategias	Recursos didácticos	Horas	Actividades prácticas	Escenarios de aprendizaje	Aporta al PIS	Horas	Actividad	Horas	
Ejercicios e informes de trabajos en clases, autónomos y domiciliarios.	Clasificación de alimentos	Conferencia y taller	Videos Power Point	3	Lectura	Virtual			Lectura de capítulos del libro guía.	3	
	Nutrientes Consumo adecuado de alimentos	Conferencia y taller	Videos Power Point	3	Lectura	Virtual				3	
	Aporte energético de los alimentos	Conferencia y taller	Videos Power Point	4	Lectura	Virtual			Análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, tanto analógicos como digitales	4	
	Función biológica de los alimentos	Conferencia y taller	Videos Power Point	4	Lectura	Virtual		2		6	
HORAS EN CONTACTO CON EL DOCENTE				14	HORAS DE APRENDIZAJE PRÁCTICO – EXPERIMENTAL				2	HORAS DE APRENDIZAJE AUTÓNOMO	16

 Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI</small>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: SÍLABO (RÉGIMEN ACADÉMICO: HORAS-CRÉDITOS)	CÓDIGO: PAA-03-F-003B
	PROCEDIMIENTO: ELABORACIÓN, MEJORAMIENTO Y SEGUIMIENTO DEL SÍLABO	REVISIÓN: 1
		Página 3 de 7


Nombre de la actividad curricular:	Buenas prácticas de manufacturas de alimento										
Resultados de aprendizaje de la actividad curricular:	Describe los diferentes procesos de manufacturas de alimentos										
Logros de aprendizaje	APRENDIZAJE EN CONTACTO CON EL DOCENTE					APRENDIZAJE PRÁCTICO – EXPERIMENTAL				APRENDIZAJE AUTÓNOMO	
	Contenidos	Procesos didácticos y estrategias	Recursos didácticos	Horas	Actividades prácticas	Escenarios de aprendizaje	Aporta al PIS	Horas	Actividad	Horas	
Aplica variados métodos de verificación y se realizan diagnóstico in-situ para elaborar planes de tasación	Comportamiento de los microorganismos que se desarrollan en los diferentes tipos de alimentos	Conferencia y taller	Videos Power Point	4	Lectura	Virtual		4	Análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, tanto analógicos como digitales	8	
	Contaminación de los alimentos Importancia de la adecuada manipulación de los alimentos	Conferencia y taller	Videos Power Point	4	Lectura	Virtual		Informe	4		
	(BPM). Técnicas de conservación y vida de anaquel de los alimentos	Conferencia y taller	Videos Power Point	4	Lectura	Virtual			4		
	Examen de primer parcial	Conferencia y taller	Videos Power Point	5	Lectura	Virtual			4	9	
HORAS EN CONTACTO CON EL DOCENTE				17	HORAS DE APRENDIZAJE PRÁCTICO – EXPERIMENTAL			8	HORAS DE APRENDIZAJE AUTÓNOMO	25	

 Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: SÍLABO (RÉGIMEN ACADÉMICO: HORAS-CRÉDITOS)	CÓDIGO: PAA-03-F-003B
	PROCEDIMIENTO: ELABORACIÓN, MEJORAMIENTO Y SEGUIMIENTO DEL SÍLABO	REVISIÓN: 1
		Página 4 de 7

Nombre de la actividad curricular:	Transformación de productos agroindustriales (materia prima transformación y conservación)										
Resultados de aprendizaje de la actividad curricular:	Relaciona los procesos y métodos con la transformación, elaboración y conservación de productos agroindustriales										
Logros de aprendizaje	APRENDIZAJE EN CONTACTO CON EL DOCENTE				APRENDIZAJE PRÁCTICO – EXPERIMENTAL				APRENDIZAJE AUTÓNOMO		
	Contenidos	Procesos didácticos y estrategias	Recursos didácticos	Horas	Actividades prácticas	Escenarios de aprendizaje	Aporta al PIS	Horas	Actividad	Horas	
Ejercicios en clases e informes de trabajos domiciliarios	Técnicas de transformación y conservación de alimentos	Conferencia y taller	Videos Power Point	2	Lectura	Virtual			Análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, tanto analógicos como digitales	2	
	Alimentos ricos en carbohidratos: Mieles, mermeladas, ate, jaleas bebidas refrescantes, confitería, etc. Conservación por métodos químicos y empleo de conservadores	Conferencia y taller	Videos Power Point	3	Lectura	Virtual				3	
	químicos y biológicos. Aplicaciones específicas del empleo de aditivos . Empleo de Acidificantes y reguladores de pH.	Conferencia y taller	Videos Power Point	3	Lectura	Virtual		2		5	
	“Alimentos de origen vegetal” Propiedades y características de la materia prima Procesos fermentación, deshidratación	Conferencia y taller	Videos Power Point	3	Lectura	Virtual		2		5	
HORAS EN CONTACTO CON EL DOCENTE				11	HORAS DE APRENDIZAJE PRACTICO – EXPERIMENTAL				4	HORAS DE APRENDIZAJE AUTÓNOMO	15


 Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: SÍLABO (RÉGIMEN ACADÉMICO: HORAS-CRÉDITOS)	CÓDIGO: PAA-03-F-003B
	PROCEDIMIENTO: ELABORACIÓN, MEJORAMIENTO Y SEGUIMIENTO DEL SÍLABO	REVISIÓN: 1
		Página 5 de 7

Nombre de la actividad curricular:	Transformación de productos pecuarios (materia prima transformación y conservación y productos pecuario y sus características leche y carne)										
Resultados de aprendizaje de la actividad curricular:	Relaciona los procesos y métodos con la transformación elaboración y conservación de productos agropecuarios										
Logros de aprendizaje	APRENDIZAJE EN CONTACTO CON EL DOCENTE				APRENDIZAJE PRÁCTICO – EXPERIMENTAL				APRENDIZAJE AUTÓNOMO		
	Contenidos	Procesos didácticos y estrategias	Recursos didácticos	Horas	Actividades prácticas	Escenarios de aprendizaje	Aporta al PIS	Horas	Actividad	Horas	
Identifica las principales plantas forrajeras del país y la conservación de las mismas.	Productos pecuarios y sus características. Leche, Carne, huevos	Conferencia y taller	Videos Power Point	2	Lectura	Virtual			Análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, tanto analógicos como digitales	2	
	Procesos de elaboración y conservación de alimentos de origen animal	Conferencia y taller	Videos Power Point	2	Lectura	Virtual				2	
	Lácteos, Quesos, Panela, Requesón, Yogurt, otros	Conferencia y taller	Videos Power Point		Lectura	Virtual					
	Cárnicos, Cárnicos frescos, Embutidos y moldeados, Curados y otros Examen de segundo parcial	Conferencia y taller	Videos Power Point	2	Lectura	Virtual		2		4	
HORAS EN CONTACTO CON EL DOCENTE				6	HORAS DE APRENDIZAJE PRÁCTICO – EXPERIMENTAL				2	HORAS DE APRENDIZAJE AUTÓNOMO	8

 Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: SÍLABO (RÉGIMEN ACADÉMICO: HORAS-CRÉDITOS)	CÓDIGO: PAA-03-F-003B
	PROCEDIMIENTO: ELABORACIÓN, MEJORAMIENTO Y SEGUIMIENTO DEL SÍLABO	REVISIÓN: 1
		Página 6 de 7

4. CRITERIOS NORMATIVOS DE EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA

PARCIAL	ÁMBITO	ESTRATEGIAS EVALUATIVAS	ESCENARIO / INDICADORES		SEMANA	PONDERACIÓN
PRIMER PARCIAL	Actuación	Control de lectura/capítulos	Escenario de Aprendizaje	Biblioteca Virtual Internet	1, 4, 5,7	30%
		Exposiciones grupales		Aula virtual y Correo Institucional	2	
		Exposiciones Individuales		Aula virtual	1 – 7	
	Producción (Trabajo autónomo)	Trabajos desarrollados en casa	indicadores de Desempeño	Internet y Aula virtual y Correo Institucional	3, 5, 7	20%
	Producción (Prácticas)	Análisis de los datos del crecimiento de los sujetos que aprende		Internet y Aula virtual y Correo Institucional.	2	20%
Acreditación	Examen Compilación de trabajos domiciliarios.		Aula virtual	8	30%	
SEGUNDO PARCIAL	Actuación	Control de lectura/capítulos	Escenario de Aprendizaje	Biblioteca Virtual Internet	9, 12, 13,15	30%
		Exposiciones grupales		Aula virtual y Correo Institucional	10	
		Exposiciones Individuales		Aula virtual	9 – 15	
	Producción (Autónomo)	Trabajos desarrollados en casa	indicadores de Desempeño	Internet y Aula virtual y Correo Institucional	11, 13, 15	20%
	Producción (Prácticas)	Análisis de los datos del crecimiento de los sujetos que aprende		Internet y Aula virtual y Correo Institucional.	10	20%
Acreditación	Examen Compilación de trabajos domiciliarios.		Aula virtual	16	30%	

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: SÍLABO (RÉGIMEN ACADÉMICO: HORAS)	CÓDIGO: PAA-03-F-003
	PROCEDIMIENTO: ELABORACIÓN, MEJORAMIENTO Y SEGUIMIENTO DEL SÍLABO	REVISIÓN: 1
		Página 7 de 7

5. REFERENCIAS

5.1. Básica

Muñoz Sánchez, María Teresa 2012 ENVASADO DE CONSERVAS VEGETALES (MF0293_2)

Guerrero Aguilera, Manuel Pino Martín, Marta Jiménez Romero, María Nieves 2011 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA (UF0065)

Rumbado Martín, Emilio J. 2011 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (UF0064)

Casp Vanaclocha, Ana Abril Requena, José 2008 PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Alba Cuellar, Nidia del C; Alba, Carlos Augusto 2008 CIENCIA, TECNOLOGÍA E INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Eduardo Mendoza; Concepción Calvo 2010 BROMATOLOGÍA COMPOSICIÓN Y PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS

5.2. Complementaria

6. PERFIL DEL PROFESOR QUE IMPARTE LA ASIGNATURA

Docente con título de Ingeniero, Magister en alimentos; ha impartido asignaturas como agroforestería, Conservación de Alimentos Pecuarios, Pasto y Forraje, Manejo Post Cosecha, avalúo y Peritaje, Cultivo Tropicales en la Facultad de Ingeniería Agropecuaria de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí (Manta), Universidad Estatal del Sur (Jipijapa), Universidad Técnica de Cotopaxi (Latacunga)

7. VISADO

APROBACIÓN Y REGISTRO DEL SÍLABO					
ELABORACIÓN		REVISIÓN		APROBACIÓN	
Firma		Firma y sello		Firma y sello	
Ing. Miguel Zambrano Reyes Mg.A.				Ing. George García Mera Mg.Sc	
(f) Docente Responsable		(f) Comisión Académica		(f) Decano/a	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	