


| | | |
|---|--|------------------------------|
|  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: SÍLABO (RÉGIMEN ACADÉMICO: HORAS-CRÉDITOS) | CÓDIGO: PAA-03-F-003B |
| | 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 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 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 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 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 Point | Power | 3 | Lectura | Virtual | | | | 3 | |
| | químicos y biológicos. Aplicaciones específicas del empleo de aditivos . Empleo de Acidificantes y reguladores de pH. | Conferencia y taller | Videos Point | Power | 3 | Lectura | Virtual | | 2 | | 5 | |
| | “Alimentos de origen vegetal” Propiedades y características de la materia prima Procesos fermentación, deshidratación | Conferencia y taller | Videos Point | Power | 3 | Lectura | Virtual | | 2 | | 5 | |
| HORAS EN CONTACTO CON EL DOCENTE | | | | | 11 | HORAS DE APRENDIZAJE PRACTICO – EXPERIMENTAL | | | | 4 | HORAS DE APRENDIZAJE AUTÓNOMO | 15 |


| | | |
|---|--|------------------------------|
|  Uleam UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ | 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: | |