



**UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ
CARRIÓN**

**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y
NUTRICIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE
BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

SÍLABO POR COMPETENCIAS

CURSO: RECURSOS ALIMENTARIOS

DOCENTE: Dra. CARMEN LALI APONTE GUEVARA

2018

I. DATOS GENERALES:

LÍNEA DE CARRERA	PROFESIONAL BÁSICA
CURSO	RECURSOS ALIMENTARIOS
CODIGO	1214206
HORAS	3HT = 3H
CRÉDITOS	2
CICLO	III
SEMESTRE ACADÉMICO	2018 - I
DOCENTE	Dra. CARMEN LALI APONTE GUEVARA
CORREO	carmenaponteg@hotmail.com

II. SUMILLA Y DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

Estudia el conocimiento de los diversos recursos alimentarios, disponibilidad y su utilización en la alimentación y nutrición del hombre. Factores condicionales del problema socioeconómico y cultural.

Estadísticas de producción y consumo anual por regiones.

Para un estudiante de la carrera de Bromatología y Nutrición es necesaria y fundamental tener conocimientos sólidos sobre la producción de alimentos y productos alimenticios, a fin de optimizar el proceso de aprendizaje y la investigación formativa.

El curso de Recursos Alimentarios está diseñado de manera que al finalizar el desarrollo de la asignatura el estudiante logre la competencia:

Conocer la producción de alimentos y productos alimenticios a nivel nacional y estimar su disponibilidad con fines de seguridad alimentaria, acrecentando la calidad de información de los recursos alimentarios.

Los temas a desarrollarse en la asignatura comprenden: Producción de alimentos de origen vegetal de origen vegetal, producción de alimentos de origen animal, producción de alimentos industrializados, de alimentos hidrobiológicos y azúcares.

III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO:

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA	SEMANAS
UNIDAD I	Describe la producción de hortalizas, especias, y cereales a nivel nacional.	PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS, ESPECIES, Y CEREALES A NIVEL NACIONAL.	4
UNIDAD II	Describe la producción de leguminosas, oleaginosas, frutas, tubérculos y raíces a nivel nacional.	PRODUCCIÓN DE LEGUMINOSAS, OLEAGINOSAS, FRUTAS, TUBÉRCULOS Y RAÍCES A NIVEL NACIONAL.	4
UNIDAD III	Describe la producción de alimentos de origen animal a nivel nacional.	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL A NIVEL NACIONAL.	4
UNIDAD IV	Describe la producción de alimentos industrializados, hidrobiológicos y azúcares a nivel nacional.	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS, HIDROBIOLÓGICOS Y AZÚCARES A NIVEL NACIONAL.	4

IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO:

NÚMERO	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	Analiza la producción de hortalizas.
2	Analiza la producción de especias y condimentos.
3	Analiza la producción de cereales.
4	Analiza la producción de leguminosas.
5	Analiza la producción de oleaginosas.
6	Analiza la producción de frutas.
7	Analiza la producción de tubérculos.
8	Analiza la producción de raíces.
9	Analiza la producción de leche.
10	Analiza la producción de aves.
11	Analiza la producción de huevos.
12	Analiza la producción de carne.
13	Analiza la producción de productos lácteos.
14	Analiza la producción de productos cárnicos.
15	Analiza la producción de alimentos hidrobiológicos.
16	Analiza la producción de azúcares.
17	Analiza la producción de miel de abeja.

V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:

UNIDAD DIDÁCTICA I: PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS, ESPECIES, CONDIMENTOS Y CEREALES A NIVEL NACIONAL	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: Describe la producción de hortalizas, especies y cereales a nivel nacional.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	APRENDIZAJES ESPERADOS
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	1	➤ Producción de hortalizas en general.	➤ Distinguir la producción de las hortalizas a nivel nacional.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de las hortalizas.	➤ Clase expositiva y análisis de la producción de hortalizas.	➤ Distingue la producción de las diferentes especies de hortalizas a nivel nacional.
	2	➤ Producción de especies aromáticas.	➤ Distinguir la producción de especies aromáticas.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de especies aromáticas.	➤ Clase expositiva y debate grupal.	➤ Distingue la producción de las diferentes especies aromáticas.
3	➤ Producción de condimentos.	➤ Distinguir la producción de condimentos.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de condimentos.	➤ Clase expositiva y debate grupal.	➤ Distingue la producción de condimentos a nivel nacional.	
4	➤ Producción de cereales.	➤ Distinguir la producción de cereales.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de cereales.	➤ Clase expositiva, desarrollo de prácticas calificadas.	➤ Distingue la producción de cereales a nivel nacional.	
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO		
➤ Conoce las características de la producción de hortalizas, especies, condimentos y cereales.		➤ Presenta un proyecto sobre la producción de hortalizas, especies, condimentos y cereales.		➤ Observación de la participación personal y grupal en clase y en los talleres. ➤ Reflexiona sobre la producción de hortalizas, especies, condimentos y cereales.		

UNIDAD DIDÁCTICA II: PRODUCCIÓN DE LEGUMINOSAS, OLEAGINOSAS, FRUTAS, TUBÉRCULOS Y RAÍCES A NIVEL NACIONAL	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: Describe la producción de leguminosas, oleaginosas, frutas, tubérculos y raíces a nivel nacional.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	APRENDIZAJES ESPERADOS
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	1	➤ Producción de leguminosas.	➤ Distinguir la producción de leguminosas.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de leguminosas.	➤ Clase expositiva y análisis de la producción de leguminosas.	➤ Distingue la producción de leguminosas a nivel nacional.
	2	➤ Producción de oleaginosas.	➤ Distinguir la producción de oleaginosas.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de oleaginosas.	➤ Clase expositiva y debate grupal.	➤ Distingue la producción de las oleaginosas a nivel nacional.
3	➤ Producción de frutas.	➤ Distinguir la producción de frutas.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de hortalizas de frutas.	➤ Clase expositiva y debate grupal.	➤ Distingue la producción de frutas a nivel nacional.	
4	➤ Producción de tubérculos y raíces.	➤ Distinguir la producción de tubérculos y raíces.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de tubérculos y raíces.	➤ Clase expositiva y debate grupal.	➤ Distingue la producción de tubérculos y raíces a nivel nacional.	
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO		
➤ Conoce las características de la producción de leguminosas, oleaginosas, frutas, tubérculos y raíces.		➤ Presenta un proyecto sobre la producción de leguminosas, oleaginosas, frutas, tubérculos y raíces.		➤ Observación de la participación personal y grupal en clase y en los talleres. ➤ Reflexiona sobre la producción de leguminosas, oleaginosas, frutas, tubérculos y raíces.		

UNIDAD DIDÁCTICA III: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL A NIVEL NACIONAL	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: Describe la producción de origen animal a nivel nacional.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	APRENDIZAJES ESPERADOS
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	1	➤ Producción de leche.	➤ Distinguir la producción de leche.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de leche.	➤ Clase expositiva y análisis de la producción de leche.	➤ Distingue la producción de leche a nivel nacional.
	2	➤ Producción de Aves.	➤ Distinguir la producción de aves.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de aves.	➤ Clase expositiva y debate grupal.	➤ Distingue la producción de aves a nivel nacional.
3	➤ Producción de huevos.	➤ Distinguir la producción de huevos.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de huevos.	➤ Clase expositiva y debate grupal.	➤ Distingue la producción de huevos a nivel nacional.	
4	➤ Producción de carne.	➤ Distinguir la producción de carne.	➤ Trabajos en equipo para conocer la producción de carne.	➤ Clase expositiva, desarrollo de prácticas calificadas.	➤ Distingue la producción de carne a nivel nacional.	
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO		
➤ Conoce las características de la producción de leche, aves, huevos y carne.		➤ Presenta un proyecto sobre la producción de leche, aves, huevos y carne.		➤ Observación de la participación personal y grupal en clase y en los talleres. ➤ Reflexiona sobre la producción de leche, aves, huevos y carne.		

UNIDAD DIDÁCTICA IV: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS, HIDROBIOLÓGICOS Y AZÚCARES A NIVEL NACIONAL	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: Describe la producción de alimentos industrializados, hidrobiológicos y azúcares a nivel nacional.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	APRENDIZAJES ESPERADOS
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	1	➤ Producción de productos lácteos.	➤ Distinguir la producción de productos lácteos.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de productos lácteos.	➤ Clase expositiva y análisis de la producción de productos lácteos.	➤ Distingue la producción de productos lácteos.
	2	➤ Producción de productos cárnicos.	➤ Distinguir la producción de productos cárnicos.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de productos cárnicos.	➤ Clase expositiva y debate grupal.	➤ Distingue la producción de productos cárnicos.
3	➤ Producción de productos hidrobiológicos.	➤ Distinguir la producción de productos hidrobiológicos.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de productos hidrobiológicos.	➤ Clase expositiva y debate grupal.	➤ Distingue la producción de productos hidrobiológicos.	
4	➤ Producción de azúcares y miel de abeja.	➤ Distinguir la producción de azúcares y miel de abeja.	➤ Trabajo en equipo para conocer la producción de azúcares y miel de abeja.	➤ Clase expositiva, desarrollo de prácticas calificadas.	➤ Distingue la producción de azúcares y miel de abeja.	
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO		
➤ Conoce las características de la producción de alimentos industrializados, hidrobiológicos y azúcares.		➤ Presenta un proyecto sobre la producción de alimentos industrializados, hidrobiológicos y azúcares.		➤ Observación de la participación personal y grupal en clase y en los talleres. ➤ Reflexiona sobre la producción de alimentos industrializados, hidrobiológicos y azúcares.		

VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS:

1. MEDIOS ESCRITOS:

- Libros, revistas.

2. MEDIOS VISUALES Y ELECTRÓNICOS:

- Videos
- Data
- Laptop

3. MEDIOS INFORMÁTICOS:

- Internet

VII. EVALUACIÓN:

VARIABLE	PONDERACIÓN	UNIDADES DIDÁCTICAS
	P2	
Evaluación de Conocimiento.	20%	El ciclo académico comprende 4 unidades didácticas.
Evaluación de Producto.	40%	
Evaluación de Desempeño.	40%	

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada unidad didáctica (PU1, PU2, PU3, PU4); calculado de la siguiente manera:

$$PF = \frac{PU1+PU2+PU3+PU4}{4}$$

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS Y REFERENCIA WEB:

UNIDAD DIDÁCTICA I	PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS, ESPECIES, CONDIMENTOS Y CEREALES A NIVEL NACIONAL
BIBLIOGRAFÍA	➤ Anuario de producción agrícola y ganadera 2015. Ministerio de Agricultura y Riego.
REFERENCIAS WEB	➤ http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola-y-ganaderia-2015 ➤ http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola ➤ http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-hortofruticola
UNIDAD DIDÁCTICA II	PRODUCCIÓN DE LEGUMINOSAS, OLEAGINOSAS, FRUTAS, TUBÉRCULOS Y RAÍCES A NIVEL NACIONAL
BIBLIOGRAFÍA	➤ Anuario de producción agrícola y ganadera 2015. Ministerio de Agricultura y Riego.
REFERENCIAS WEB	➤ http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola-y-ganara-2015 ➤ http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola ➤ http://siea.minagri.gob.pe/?q=produccion-hortofruticola
UNIDAD DIDÁCTICA III	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL A NIVEL NACIONAL
BIBLIOGRAFÍA	➤ Anuario de producción agrícola y ganadera 2015. Ministerio de Agricultura y Riego.
REFERENCIAS WEB	➤ http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola-y-ganadera-2015 ➤ http://siea.minag.gob.pe/?q=produccion-pecuaria-e-industria-avicola

UNIDAD DIDÁCTICA IV	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS, HIDROBIOLÓGICOS Y AZÚCARES A NIVEL NACIONAL
BIBLIOGRAFÍA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anuario de producción agrícola y ganadera 2015. Ministerio de Agricultura y Riego. ➤ Anuario Estadístico pesquero y acuícola. Ministerio de la producción.
REFERENCIAS WEB	<ul style="list-style-type: none"> ➤ http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola-y-ganadera-2015 ➤ http://siea.minagri.gob.pe/?q=estadistica-agroindustrial ➤ http://www.produce.gob.pe/documentos/estadisticas/anuarios/anuarios-estadistico-pesca-2015.pdf ➤ http://www.produce.gob.pe/documentos/estadisticas/anuarios/anuarios-estadistico-pesca-2014.pdf ➤ http://www.produce.gob.pe/documentos/estadisticas/anuarios/anuarios-estadistico-pesca-2013.pdf

Huacho, abril del 2018