**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION**

**FACULTAD DE EDUCACION**

**SÍLABO: PRACTICA PROFESIONAL DE LA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

1. **INFORMACION GENERAL**

 1.1. Departamento académico : Ciencias Formales y Naturales

 1.2. Escuela Académica Profesional : Educación Secundaria

 1.3. Especialidad : Biología, Química y Tecnología de Alimentos

 1.4. Profesora : CASTILLO CORZO, Adriana

 1.5. Asignatura : Práctica Profesional de la Tecnología de alimentos

 1.6. Prerrequisito : Ninguno.

 1.7. Área Curricular : Formación especializada

 1.8. Horas : 4

 1.9. Créditos : 4

 1.10. Ciclo- Semestre : X 2018 – I

 1.11. Correo electrónico : angya\_74@hotmail.com

 1.12. Teléfonos : Cel. 986323538.

**II.- SUMILLA**

La Asignatura es teórica-practica y pertenece al área Profesional, presenta una visión general acerca de bases pedagógicas, tecnológicas y de valores relacionados al procesamiento y conservación de los productos alimenticios y la importancia de su aplicación en la Industria Alimentaria. Su carácter teórico-experimental-productivo, orienta a lograr en el estudiante la información, comprensión, aplicación y formulación de juicios de valor sobre el proceso histórico y perspectivas de la Tecnología de los Alimentos, fundamentalmente aplicando tecnología de carácter intermedia.

Presenta 4 Unidades:

1. Aspectos educativos de la tecnología de alimentos.
2. Deterioro de los alimentos.
3. El agua y los alimentos
4. Conservación de los alimentos.

**III.- OBJETIVOS O COMPETENCIAS GENERALES:**

1- Conoce las bases conceptuales, procedimentales y actitudinales de la Tecnología de los alimentos.

2- Discrimina las diversas formas de procesamiento y conservación más adecuada para cada alimento dependiendo de su composición química, su estado de madurez y peligro de deterioro, en especial de los productos alimenticios de nuestra región.

3- Explica los fundamentos teórico-prácticos de los diferentes tipos de procesamientos tecnológicos.

4- Establece las bases pedagógicas y deontológicas para el desempeño profesional.

**IV.- CONTENIDOS CURRICULARES TRANSVERSALES:**

**-** Alimentación saludable.

- Productos alimenticios de la región**.**

**V.- UNIDADES:**

1. **ASPECTOS EDUCATIVOS DE LAS TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CONTENIDOS** | **SEMANA** | **SESIONES** |
| 1.1.Conocen sobre disposiciones legales sobre conservación de alimentos y aditivos permitidos | 1.1.1. Política agroindustrial y alimentaria en el país. |   1 |   1 |
| 2.1. Diseñan estrategias didácticas para la enseñanza de la tecnología de alimentos | 2.1.1. Estrategias didácticas para la enseñanza de la tecnología de los alimentos |  2 |  2 |
| 3.1. Elaboran sesiones de aprendizaje para la enseñanza de técnicas de conservación de alimentos. | 3.1.1. Diseños de sesiones didácticas |  3 |  3 |
| 4.1. Diseñan fichas de evaluación para los talleres de práctica en tecnología de manejo de alimento. | 4.1.1. Evaluación Educativa de la tecnología de los alimentos. |  4 |  4 |

1. **DETERIORO DE LOS ALIMENTOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CONTENIDOS** | **SEMANA** | **SESIONES** |
| 2.1. Identifican los mecanismos de deterioro de los alimentos por factores: físicos, químicos y biológicos. | 2.1.1. Mecanismos de deterioro de alimentos: físico-químicos, bioquímicas, biológicos y microbiológicos. . |  1 |  5 |
| 2.1.2. Deterioro de alimentos por factores externos e internos, pérdidas económicas,  |  6 |  6 |
| 2.3. Reconocen daños a la salud ocasionadas por efectos de técnicas de conservación de alimentos. | 2.3.1. Alimentos deteriorados: daños a la salud pública y aspectos toxicológicos. |  7 |  7 |
| 2.3.2. Enfermedades ocasionadas por efectos de técnicas de conservación y procesamiento de los alimentos. |  8 |  8 |
|  | Evaluación |  9 |  9 |

1. **EL AGUA Y LOS ALIMENTOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CONTENIDOS** | **SEMANA** | SESIONES |
| 3.1. Conservan alimentos por destrucción térmica: pasteurización, esterilización, congelación, refrigeración. | 3.1.1. Conservación de alimentos por calor. Método: Pasteurización, esterilización.3.1.2. Conservación de alimentos por bajas temperaturas. Congelación de alimentos. Tipos de congelación. |  10 11 |  10 11 |
| 3.3. Conoce las técnicas de conservación de alimento por deshidratación: salados y frutas secas**.** | 3.3.1. Actividad de agua y conservación de alimentos: Concentración de alimentos. Productos salados  |  12 |  12 |

1. **CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **CAPACIDADES** | **CONTENIDOS** |  **SEMANA** | **SESIONES** |
| 4.1. Conservan alimentos por adición de solutos.-Conservan alimentos por fermentación.-Elaboran productos de panificación.-Realizan empacados de alimentos. | 4.1.1. Conservación de alimentos: Adición de solutos. Productos azucarados. |  13 |  13 |
| 4.1.2. Conservación de alimentos: Liofilización de alimentos. |  14 |  14 |
| 4.1.3. Conservación química de los alimentos por fermentación. |  15 |  15 |
| 4.1.4. Productos de panificación. |  16 |  16 |
|  | Evaluación |  17 |  17 |

**VI.- ESTRATEGIAS DIDACTICAS**

 **.COGNITIVAS .AP0LICATIVAS .FORMATIVAS**

* Exposición oral - Trabajo dirigido - Actitud critica
* Dialogo - Exposición - Autorregulación
* Mapa mental y - Lectura analítica -Juicio de valor

Conceptual -Dinámica grupal -Reflexión

**VII.-RECURSOS, MEDIOS Y MATERIALES EDUCACTIVOS**

.Laboratorio de tecnología de alimentos.

**VIII.- SISTEMA DE EVALUACIÓN**

8.1. Una evaluación parcial por cada unidad didáctica

8.2. Evaluación final del total de la asignatura

8.3. Elaboración y sustentación de un prototipo alimentario

8.4. Elaboración y sustentación de un trabajo de investigación.

8.5. El promedio 11 (Once) tiene carácter aprobatorio

**IX.- REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS**

1- ANZALDUA – MORALES, A. (1994). Evaluación sensorial de los alimentos en la teoría yn práctica. Editorial Acribia. España.

2-BADUI, S. (1984). Química de los Alimentos. 2da. Edición. Editorial. Alhambra. México.

3-BRAVERMAN, J (1980). Introducción a la Bioquímica de los Alimentos. Editorial Interamericana. México D.F.

4-BERGERET, J. (1998). Conservas vegetales. Frutas y Hortalizas. Salvat Editores. Barcelona. España

5-COLLAZOS, Ch. (1993). Composición de los alimentos peruanos. Anales de Facultad de Medicina. UNMSM. Lima.

6-CORDOVA FRUNZ Frunz, J.L. (2002). La máquina y la cocina. F.C.E. México.

7-CHLARLEY, H. (1987). Tecnología de Alimentos. 1ra. Edición. Editorial Limusa. México.

 Huacho, Abril del 2018

………………………………

 **Mg. Adriana Castillo corzo**

 DOCENTE