**UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION**

**FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA**

**ESCUELA ACADEMICO PROFESIONAL DE INGENIERIA PESQUERA**

**DEPARTAMENTO ACADEMICO DE INGENIERIA PESQUERA Y ACUICOLA**

**SILABO POR COMPETENCIA**

**ASIGNATURA: INTRODUCCION A LA INGENIERIA PESQUERA**

1. **DATOS GENERALES**:
   1. AREA DE ESTUDIO : Formación Básica Profesional
   2. CURSO : Introducción a la Ingeniería Pesquera
   3. CODIGO : IP107
   4. CICLO : I
   5. AÑO ACADEMICO : 2018-I
   6. HORAS : T : 1 P: 2
   7. PROFESOR : ING. M.sc. Benigno F. Dueñas Sánchez
   8. CORREO : bduenas50@hotmail.com
2. **SUMILLA Y DESCRIPCION DEL CURSO**

La asignatura corresponde al Área de Estudio de Formación Básica Profesional, siendo de carácter teórico-práctico. Se propone desarrollar en el alumno, competencias que le permitirán **identificar** los campos productivos de la ingeniería Pesquera, para exponer con claridad el ámbito laboral de la carrera profesional y **apreciar** la importancia de la Ingeniería Pesquera, en el desarrollo del país. Competencias que coadyuvaran al logro del Perfil Profesional del Ingeniero Pesquero.

El contenido teórico de la asignatura comprende: Ingeniería, Ingeniería Pesquera, perfil profesional del Ingeniero Pesquero. La pesquería a nivel nacional, regional y Mundial. La pesca de recursos hidrobiológicos. Procesamiento de recursos hidrobiológicos. Acuicultura de recursos hidrobiológicos. Campos de acción de la Ingeniería Pesquera. Está planteada para un total de dieciséis semanas, en la cual se desarrollan cuatro unidades didácticas, con 32 sesiones de clases teórico-práctico, que introducen al estudiante desde el punto de vista teórico científico a la Ingeniería Pesquera.

1. **SUMILLA Y DESCRIPCION DEL CURSO**

La asignatura corresponde al Área de Estudio de Formación Básica Profesional, siendo de carácter teórico-práctico. Se propone desarrollar en el alumno, competencias que le permitirán **identificar** los campos productivos de la ingeniería Pesquera, para exponer con claridad el ámbito laboral de la carrera profesional y **apreciar** la importancia de la Ingeniería Pesquera, en el desarrollo del país. Competencias que coadyuvaran al logro del Perfil Profesional del Ingeniero Pesquero.

El contenido teórico de la asignatura comprende: Ingeniería, Ingeniería Pesquera, perfil profesional del Ingeniero Pesquero. La pesquería a nivel nacional, regional y Mundial. La pesca de recursos hidrobiológicos. Procesamiento de recursos hidrobiológicos. Acuicultura de recursos hidrobiológicos. Campos de acción de la Ingeniería Pesquera. Está planteada para un total de dieciséis semanas, en la cual se desarrollan cuatro unidades didácticas, con 32 sesiones de clases teórico-práctico, que introducen al estudiante desde el punto de vista teórico científico a la Ingeniería Pesquera.

de recursos hidrobiológicos. Acuicultura de recursos hidrobiológicos. Campos de acción de la Ingeniería Pesquera. Está planteada para un total de dieciséis semanas, en la cual se desarrollan cuatro unidades didácticas, con 32 sesiones de clases teórico-práctico, que introducen al estudiante desde el punto de vista teórico científico a la Ingeniería Pesquera.

1. **CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA** | **NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA** | **SEMANA** |
| I | En el contexto de la Ingeniería Pesquera, explica aspectos relacionados con la ingeniería en forma general e ingeniería en forma específica; asimismo distingue la situación de la pesquería a nivel nacional, regional y mundial, se basa en informaciones científicas , bibliográficas validas; en diapositivas legales y normativos del sector pesquero peruano. | Información general de la ingeniería, e ingeniería pesquera, nacional, regional mundial. | 1-4 |
| II | Tomando como persona la pesca de los recursos hidrobiológicos en el Perú, identifica los puertos pesqueros, las zonas de pesca, flota pesquera artes y aparejos de pesca equipos electrónicos que utilizan; especies hidrobiológicos capturadas, basado basadas en información científica, bibliografías válidas y reportes de centros experimentales oficiales del país. | La Pesca de recursos hidrobiológicos, nacional, regional y mundial | 5-8 |
| III | Tomando como panorama el procesamiento de los recursos hidrobiológicos, explica el proceso industria de: haría y aceite de pescado; las tecnologías primarias (seco salado, ahumado y semiconservas); el enlatado; el congelamiento; y el procesamiento de pastas y embutidos, basándose en experimentos, manuales científicos, nacional y mundial. | Procesamiento de recueros hidrobiológicos | 9-12 |
| IV | En el contexto de la acuicultura, explica los cultivos en aguas marinas (crustáceos, moluscos, algas), cultivo en aguas continentales, ríos, lagunas, lagos (aguas frías, y aguas cálidas) explica fundamentándose en reportes científicos validos a nivel nacional, mundial. | La acuicultura | 13-15 |

1. **INDICADORES DE CAPACIDADES**

|  |  |
| --- | --- |
| **NUMERO** | **INDICADOS DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO** |
| 1 | Fundamenta la definición y funciones de la ingeniera. Toma como base bibliográficas validadas |
| 2 | Explica el significado del ingeniero; así mismo sus funciones y ética profesional |
| 3 | Sustenta el concepto de Ingeniera Pesquera y explica el perfil profesional del ingeniero Pesquero; se basa en bibliografías validadas |
| 4 | Explica la situación de la pesquería a nivel regional, nacional y mundial, fundamentada en reportes científicos validos a nivel nacional mundial. |
| 5 | Identifica los puertos pesqueros del Perú y zonas de pesca del mar peruano, se basa en cartas náuticas nacionales y mundiales. |
| 6 | Identifica la flota pesquera nacional |
| 7 | Distingue las artes y aparejos de pesca, se basa en normas nacionales, e internacionales |
| 8 | Distingue los equipos electrónicos utilizados en la pesca industrial y de arrastre, basándose en estándares nacionales e internacionales |
| 9 | Sustenta las especies hidrobiológicas capturadas, se fundamenta en la información oficial nacional |
| 10 | Identifica los proceso industriales a nivel nacional, harina, conservas, semiconservas, congelados |
| 11 | Identifica el procesamiento de pastas y embutidos, derivados, simulaciones de carnes. |
| 12 | Identifica cultivo de especies hidrobiológicas en aguas marinas, aguas continentales, aguas cálidas |
| 13 | Identifica cultivo de peces ornamentales |
| 14 | Identifica cultivo de especies auxiliares |

1. **MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDACTICOS**

* Materiales impresos
* Pizarra
* Plumones
* Ordenadores
* Internet
* Correo electrónico
* Plataforma virtual
* Videos
* Chat

1. **EVALUACION**

La evaluación que se propone será por módulos didácticos y debe estar acorde al cumplimiento de: Evidencia de conocimiento, Evidencia de Producto y Evidencia de Desempeño.

MODULO I: En el contexto de la Ingeniería Pesquera, explica aspectos relacionados con la ingeniería en forma general e ingeniería pesquera en forma específica; se basa en informaciones de bibliografías validas; en dispositivos legales y normativos del sector pesquero peruano.

**EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Evaluaciones | Porcentaje | Ponderación | Instrumento |
| 1. Prueba en red o presencial con 20 preguntas dicotómicas | 5 | 0.05 | Cuestionario |
| 1. Prueba en red o presencial con 20 preguntas dicotómicas | 7 | 0.07 | Cuestionario |
| 1. Prueba de red o presencial con 20 preguntas de opciones múltiples | 8 | 0.08 | Cuestionario |
| 1. Prueba en red o presencial, con 20 preguntas de opción múltiple | 10 | 0.10 | Cuestionario |
| 1. Evidencia de conocimiento | 30 | 0.30 |  |

**EVIDENCIA DE PRODUCTO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Evaluación | Porcentaje | Ponderación | Instrumentos |
| 1. Presentación del problema para mejorar el conocimiento sobre la ingeniería pesquera | 55 | 0.05 | avance de trabajos |
| 1. Planteamiento de hipótesis para solucionar problema | 10 | 0.10 |
| 1. Desarrollo y solución al problema | 20 | 0.20 |
| 1. Conclusiones | 5 | 0.05 |
| 1. Evidencia de desempeño | 40 | 0.40 |  |

El promedio se determina por cada módulo (PMD) = EC + EP+ED

Descripción de prácticas de campo, trabajos académicos y viajes de estudio durante el semestre 2018-I

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N|° | Denominación | Materiales necesarios | Formatos guías, modelos |
| 1 | Mes de Abril:  La pesquería nacional, mundial: practicas | Apuntes de clases teóricas.  Separata: trabajo académico | Lectura, guías de práctica, Modelo de plan de investigación |
| 2 | La pesquería Regional | Apuntes de clases teóricas  Separata: trabajo académico | Guía de práctica, proyecto de investigación |
| 3 | La pesca de recursos hidrobiológicos. Visita al muelle artesanal, puerto de Huacho | Apuntes de clases teóricas, separata | Guías de práctica, Exposición por alumno |
| 4 | La pesca de recursos hidrobiológicos. Visita al Mercado de huacho. Observar la comercialización de pescado. | Apuntes de clases teóricas, Separata cuestionario | Lectura, guía de práctica, formato de evaluación |
| 5 | MES DE MAYO  Video de puertos y caletas del Perú | Apuntes de clases teóricas, | Lectura, guía de práctica, modelo de plan de investigación |
| 6 | Especies hidrobiológicas capturadas en el mar peruano. Visita al terminal de ventanilla | Apuntes de clases teóricas; separatas cuestionario | Guía de práctica, proyecto de investigación |
| 7 | Video, equipos de pesca, artesanal, industrial, tipos | Apuntes de clases , Separata | Guía de práctica, lectura |
| 8 | Video de modelo de artes de pesca | Apuntes de clases, separata | Lectura, guía de practica |
| 9 | JUNIO  Video sobre procesamiento industrial, harina conservas | Apuntes de clases  separatas | Lectura, guía de práctica, modelo de plan de investigación |
| 10 | Visita académica a plantas pesqueras, congelado, conservas harineras, Chimbote | Apuntes de clases teóricas | Guía de práctica, proyecto de investigación |
| 11 | Visita académica a la caleta de Carquin |  | Guías de prácticas, exposición de alumnos |
| 12 | Visita académica a planta piloto sobre procesado de pescado | Apunte de clases teóricas , separatas | Lectura, guía de prácticas, formatos de evaluación |
| 13 | Elaborar una red de cerco y un chinchorro | Apunte de clases teóricas, separatas | Lectura, guías de prácticas. Modelo de plan de investigación |
| 14 | Visita a la laguna encantada sobre acuicultura | Apuntes de clases teóricas, separata | Guía de práctica, proyecto de investigación. |
| 15 | EVALUACION | Apuntes | Proyecto de investigación |

1. **BIBLIOGRAFIA Y REFERENCIAS WEB**
2. WWW: monografías.com> Ingeniería
3. Es. Wikipedia.org/Kiki/Ingeniería ´pesquera
4. www.cursostotales.com.pe/pregrado/...san.../Ingeniería-pesquera
5. Desarrolloperuano.Blosgspot.com/…/principales-puertos-peruanos-2013.2
6. FAO.1986 Servicios de Información, datos y Estadísticas. Pesca y el servicio
7. Hjjp://www.maestropescador.com/atre pesca/arte redes.html.
8. Es.slideshare:net/../equipos-electronicos-a-bordo-de-buques-comerciales
9. FARRO Honorio, 2003. Industria Pesquera
10. ITP. 1985. XI Curso Internacional Tecnológico de Procesamiento de Productos Pesqueros
11. HALL, George M; 2001. Tecnología del procesamiento del pescado. 301.pp.
12. FONDEPES “MANUAL DE CULTIVO DE TILAPIA”, 2004.Lima-Peru.110 pp
13. GOBIERNO REGONAL DE LIMA,2010: Desarrollo de la Agricultura Continental de aguas frías en la Región Lima

Huacho, Abril del 2018

**Ing°. M.sc. BENIGNO FELIX, DUEÑAS SANCHEZ**

**Código: DNP- 173**

**CIP : 16868**