**UNIVERSIDAD NACIONAL**

*“JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”*

**FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA**

**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA**

**SÍLABO POR COMPETENCIAS**

**CURSO: PRODUCTOS PESQUEROS DE LA GRAN INDUSTRIA.**

**DOCENTE: MG. JESSICA ALVARADO ESPINOZA.**

1. **DATOS GENERALES**

|  |  |
| --- | --- |
| LÍNEA DE CARRERA | PROCESOS PESQUEROS |
| ASIGNATURA | PRODUCTOS PESQUEROS DE LA GRAN INDUSTRIA |
| CÓDIGO | IP- |
| HORAS | 05 Horas. (Teoría 02 horas, Práctica 03 horas) |

**II. SUMILLA Y DESCRIPCIÓN DEL CURSO**

|  |
| --- |
| Introducción a la producción de conservas de recursos hidrobiológicos. Métodos de conservación de la materia prima. Máquinas y equipos utilizados para la producción de conservas. Elaboración de conservas tradicionales y no tradicionales. Controles críticos en la producción. El sellado y sus parámetros de control. La estiba y sus métodos. Introducción al estudio de la industria de harinas y aceite de pescado. Tratamiento del recurso pesquero. Tipos de harinas comerciales. Procesos de elaboración de harinas y obtención de aceites de pescado. Tratamiento. Usos comerciales. |

1. **CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA** | **NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA** | **SEMANAS**  |
| **UNIDAD** **I** | Ante diversas situaciones productivas que se presentan en las actividades del sector pesquero, RECONOCE los métodos de conservación de la materia prima, en base a bibliografía especializada. | NOCIONES Y CARACTERÍSTICAS SOBRE LOS METODOS DE CONSERVACION DE LA MATERIA PRIMA. | 1-23-4 |
| **UNIDAD****II** | Ante diversas situaciones productivas que se presentan en las actividades del sector pesquero, RECONOCE los procesos para la elaboración del congelado y la pasta de pescado, en base a bibliografía especializada. | NOCIONES Y CARACTERÍSTICAS DE L0S PROCESOS EN EL CONGELADO Y PASTAS DE PESCADO CON SUS DERIBADOS. | 5-67-8 |
| **UNIDAD****III** | Ante situaciones técnicas, que se presentan en los procesos de la actividad pesquera, DETERMINA los procesos para la elaboración de conservas (tradicionales y no tradicionales) tomando como base la bibliografía especializada. | ESTUDIO DE LOS PROCESOS , PARA LA ELABORACION DE LA CONSERVAS EN LA INDUSTRIA PESQUERA | 9-1011-12 |
| **UNIDAD****IV** | Ante situaciones técnicos más comunes que se presentan en los procesos de la actividad pesquera, DETERMINA los procesos para la elaboración de Harina y aceite de pescado, tomando como base la bibliografía especializada. | ESTUDIO DE LOS PROCESOS, PARA LA ELABORACION DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO. | 13-1415-16 |

**III. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |
| --- | --- |
| **NÚMERO** | **INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO** |
| *1* | Explica con precisión la importancia y aplicación práctica de la asignatura en el campo laboral del ingeniero pesquero en base a la información validada y la experiencia personal del estudiante. |
| *2* | Explica con precisión los conceptos de: Conservación y procesos de los productos pesqueros, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| *3* | Reconoce las máquinas y equipos que se utilizan en la industria pesquera, tomando como base los procedimientos y técnicas validadas que se encuentran en la bibliografía especializada. |
| *4* | Identifica los procesos en la producción de conservas de pescado, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| *5* | Identifica las máquinas y equipos que se utilizan en la producción de conservas de pescado, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| *6* | Identifica los procesos en la producción de pasta de pescado, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| *7* | Identifica las máquinas y equipos que se utilizan en la producción de pasta de pescado y sus derivados de la industria de pescado, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| *8* | Identifica los procesos en la producción de harina de pescado, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| *9* | Identifica las máquinas y equipos que se utilizan en la producción de harina de pescado, basándose en la bibliografía de la especialidad. |
| *10* | Identifica los procesos en la producción de aceite de pescado, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| *11* | Identifica las máquinas y equipos que se utilizan en la producción de aceite de pescado, basándose en la bibliografía de la especialidad. |
| *12* | Calcula las cantidades necesarias de materias prima para la producción de pasta de pescado y sus derivados. |
| *13* | Calcula las cantidades necesarias de materia prima para la producción de conservas de pescado (tradicional y no tradicional). |
| *14* | Calcula las cantidades necesarias de materia prima para la producción de Harina de pescado. |
| *15* | Calcula las cantidades necesarias de materia prima para la producción de Aceite de pescado.  |
| *16* | Determina la calidad físico – organoléptica de la calidad de la conservas.. |
| *17* | Determina la calidad físico – organoléptica de la calidad de la harina de pescado. |
| *18* | Calcula la magnitud del espacio a utilizar para un determinado proceso – producción, en base a procedimientos técnicos y habilidad del estudiante. |
| *19* | Propone nuevas técnicas en el proceso de los productos pesqueros, en base a procedimientos técnicos y habilidad del estudiante. |
| *20* | Asesora en el proceso de productos pesqueros y los diferentes equipos y máquinas que se utilizan en la industria pesquera, tomando como base los conocimientos teóricos y la habilidad propia. |

**IV.- DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDACTICAS:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***NOCIONES Y CARACTERÍSTICAS SOBRE LOS METODOS DE CONSERVACION DE LA MATERIA PRIMA.*** | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I:*** Ante diversas situaciones productivas que se presentan en las actividades del sector pesquero, RECONOCE los métodos de conservación de la materia prima, en base a bibliografía especializada. |
|  |
| Semana | Contenidos  | Estrategia didáctica | Indicadores de logro de la capacidad  |
| Conceptual | Procedimental | Actitudinal |
| 1 | 1. Métodos para la evaluación de la calidad del pescado .
 | Reconoce la aplicación práctica de la asignatura en los procesos del sector pesquero | Valora la importancia de los métodos para evaluación de la calidad del pescado | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica la importancia y aplicación práctica de la asignatura en el campo laboral del ingeniero pesquero en base a la información validada y la experiencia personal del estudiante |
| 2 | 1. Métodos de conservación de la materia prima.
 | Reconoce los métodos de conservación de la materia prima.Identifica los diferentes tipos de productos en la industria pesquera. | Valora la importancia de reconocer los métodos de conservación . | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica con exactitud los diferentes métodos de conservación de la materia prima., basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| 3 | 1. Salado .
2. Ahumado.
 | Reconoce las características y procesos para el salado.Reconoce las características y procesos para el ahumado | Valora la importancia de reconocer los procesos de la materia prima | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica los procesos y característica de pescado salado y ahumado, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| 4 |  1. Deshidratado
 | Identifica las características y procesos del deshidratado del pescado. | Valora la importancia de evaluar los procesos de pescado deshidratado. | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica los procesos y características de pescado deshidratado, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| ***Unidad Didáctica I :*** |  | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
| - Notas de las prácticas calificadas.- Resultados de los exámenes escritos.- Promedio de las Intervenciones orales en la clase. | Entrega del Primer avance del proyecto formativo. Presentará la formulación del problema, los objetivos y la justificación de la investigación.  | Formula un procedimiento donde se pueda reconocer las diferentes procesos de la materia prima. |

|  |  |
| --- | --- |
|  ***NOCIONES Y CARACTERÍSTICAS DE L0S PROCESOS EN EL CONGELADO Y PASTAS DE PESCADO CON SUS DERIBADOS.*** | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II****:* Ante diversas situaciones productivas que se presentan en las actividades del sector pesquero, RECONOCE los procesos para la elaboración del congelado y la pasta de pescado, en base a bibliografía especializada.  |
|  |
| Semana | Contenidos  | Estrategia didáctica | Indicadores de logro de la capacidad  |
| Conceptual | Procedimental | Actitudinal |
| 5 | 1. Proceso en la industria del congelado.
2. Características.
 | Reconoce el proceso del congelado del pescado.Identifica las características del proceso del congelado de pescado. | Valora la importancia de reconocer los diversos procesos que se llevan a cabo la industria del congelado. | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica con precisión los procesos que existen en el congelado, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| 6 | 1. Capacidad de producción en la industria del congelado del pescado.
2. Elección de máquinas y equipos a utilizar en la industria del congelado de pescado.
 | Identifica las características de los equipos que se usan en la industria del congelado.Evalúa las máquinas y equipos a usar en la industria del congelado de pescado. | Valora la importancia de evaluar los diversos equipos y máquinas que se utilizan en la industria del congelado de pescado. | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica con precisión la capacidad de producción de las diversas máquinas y equipos que se usan en la industria del congelado, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| 7 | 1. Proceso de elaboración de la pasta de pescado “ Surimi”.
2. Elección de las máquinas y equipos a utilizar en la industria de la pasta de pescado
 | Identifica las características y procesos de la pasta de pescado. Evalúa las máquinas y equipos a usar en la industria de la pasta del pescado. | Valora la importancia de evaluar los diversos equipos y máquinas que se utilizan en la industria de la pasta de pescado.  | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica con precisión los procesos que existen en la elaboración del a pasta de pescado, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| 8 | 1. Capacidad de producción en la industria de la pasta de pescado.
2. Elección de las máquinas y equipos a utilizar en la industria de la pasta del pescado.
 | Identifica las características de los equipos que se usan en la industria de la pasta de pescado. Evalúa las máquinas y equipos a usar en la industria de la pasta de pescado.  | Valora la importancia de evaluar los diversos equipos y máquinas que se utilizan en la industria de la pasta de pescado.  | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica con precisión la capacidad de producción de las diversas máquinas y equipos que se usan en la industria de la pasta del pescado , basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| ***Unidad Didáctica II :*** |  | EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA |
| EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS | EVIDENCIA DE PRODUCTO | EVIDENCIA DE DESEMPEÑO |
| - Notas de las prácticas calificadas.- Resultados de los exámenes escritos.- Intervenciones orales en la clase. | Entrega del segundo avance del proyecto formativo. Presentará el Marco Teórico (Bases Teóricas y Definiciones de Términos) y la formulación de las Hipótesis.  | Formula un procedimiento donde se pueda reconocer las características, propiedades y procesos en la industria del congelado y la pasta de pescado.  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***ESTUDIO DE LOS PROCESOS , PARA LA ELABORACION DE LA CONSERVAS EN LA INDUSTRIA PESQUERA .*** | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III:*** Ante situaciones técnicas, que se presentan en los procesos de la actividad pesquera, DETERMINA los procesos para la elaboración de conservas (tradicionales y no tradicionales) tomando como base la bibliografía especializada. |
|  |
| Semana | Contenidos  | Estrategia didáctica | Indicadores de logro de la capacidad  |
| Conceptual | Procedimental | Actitudinal |
| 9 | 1. Proceso en la industria conservera.
2. Parámetros de procesamientos de las conservas de pescado.
 | Reconoce el proceso en la industria conservera.Identifica las características de los procesos en la industria conservera. | Valora la importancia de reconocer los procesos que se llevan a cabo la industria conservera. | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica con precisión los procesos que existen en la industria conservera, de acuerdo a la bibliografía especializada. |
| 10 | 1. Maquinas utilizadas en la industria conservera.
2. Equipos utilizados en la industria conservera.
 | Reconoce las características de las máquinas que se usan en la industria conservera.Identifica las características de los equipos que se usan en la industria conservera. | Valora la importancia de reconocer los diversos equipos y máquinas que se utilizan en la industria conservera. | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica con precisión el uso y la diferencia que existe entre las diversas máquinas y equipos que se usan en la industria conservera, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad.  |
| 11 | 1. Proceso en la línea de crudo.
2. Características
 | Reconoce el proceso en la línea de crudo.Identifica las características del proceso de la línea de crudo. | Valora la importancia de reconocer los diversos procesos que se llevan a cabo en la línea de crudo. | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica con precisión el proceso de la línea de crudo que existe en la industria conservera basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| 12 | 1. Proceso en la línea de cocido.
2. Características.
 | Reconoce el proceso en la línea de cocido.Identifica las características del proceso en la línea de cocido. | Valora la importancia de reconocer los diversos procesos que se llevan a cabo en la línea de cocido. | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica con precisión el proceso de la línea de cocido que existe en la industria conservera basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| ***Unidad Didáctica III :*** |  | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
| -Notas de las prácticas calificadas.-Resultados de los exámenes escritos.-Intervenciones orales en la clase. | Entrega del tercer avance del Proyecto Formativo. Presentará el Procedimiento Experimental, los recursos utilizados y el resultado de dichas experiencias que se han realizado para demostrar la hipótesis. | Localiza actividades del sector pesquero para el trabajo. |

|  |  |
| --- | --- |
| ***ESTUDIO DE LOS PROCESOS, PARA LA ELABORACION DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO.*** | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV:*** Ante situaciones técnicos más comunes que se presentan en los procesos de la actividad pesquera, DETERMINA los procesos para la elaboración de Harina y aceite de pescado, tomando como base la bibliografía especializada. |
|  |
| Semana | Contenidos  | Estrategia didáctica | Indicadores de logro de la capacidad  |
| Conceptual | Procedimental | Actitudinal |
| 13 | 1. Proceso en la industria harinera.
2. Proceso en la industria del aceite del pescado.
 | Reconoce el proceso en la industria harinera y aceite de pescado.Identifica las características de los procesos en la industria harinera y aceite de pescado. | Valora la importancia de reconocer los diversos procesos que se llevan a cabo en la industria harinera y aceite de pescado. | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica con precisión los procesos que existen en la industria harinera y del aceite de pescado, diferenciando cada uno de ellos, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía de la especialidad. |
| 14 | 1. Maquinas utilizadas en la industria de harina y aceite de pescado.
2. Equipos utilizados en la industria de harina y aceite de pescado.
 | Reconoce las características de las máquinas que se usan en la industria harinera y aceite de pescado.Identifica las características de los equipos que se usan en la industria harinera y aceite de pescado. | Valora la importancia de reconocer los diversos equipos y máquinas que se utilizan en la industria harinera y aceite de pescado. | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica con precisión el uso y la diferencia que existe entre las diversas máquinas y equipos que se usan en la industria harinera y aceite de pescado, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía. |
| 15 | 1. Tipos de harinas comerciales.
2. Calidad de harina de pescado y valor nutricional.
 | Reconoce los diferentes tipos de harinas.Identifica la calidad y valor nutricional. | Valora la importancia de identificar los diferentes tipos de harina de pescado y su calidad.. | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica con precisión los diferentes tipos, calidad y valor nutricional del harina de pescado. |
| 16 | 1. Parámetros de procesamiento de harina y aceite de pescado.
2. Almacenaje de harina y aceite de pescado.
 | Determina los parámetros de procesamiento de harina y aceite de pescado.Identifica los lugares donde se almacena la harina y aceite de pescado. | Valora la importancia de reconocer los parámetros y almacenaje los procesamientos de la harina y aceite de pescado. | Exposiciones didácticas.Experiencias prácticas | Explica con precisión los parámetros y almacenaje que se usan en la industria de la harina y aceite de pescado, basándose en la información que se encuentra en la bibliografía. |
| ***Unidad Didáctica IV :*** |  | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
| -Notas de los Trabajos monográficos.-Resultados de los exámenes escritos.-Intervenciones orales en la clase. | Presentación del Informe Final de la investigación, incluyendo las Conclusiones y Recomendaciones y la Bibliografía utilizada | Identifica los datos que deben tomarse en un proceso, evaluando su rendimiento o eficiencia. |

**V. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS**

 Los materiales a usar son los siguientes:

* Material de escritorio e impresión.
* Plumones azul, negro y rojo
* Pizarra acrílica.
* Equipo de Cómputo o laptop y Proyector con conexión a internet.
* Material informático y audiovisual.
* Plataforma Informática adecuada, si hubiera la posibilidad.

**VI. EVALUACIÓN**

La evaluación estará orientada a verificar la evidencia de desempeño logrado por parte del estudiante durante el desarrollo de cada una de las Unidades Didácticas del curso. Es decir la capacidad del estudiante para realizar una actividad o resolver un problema, mediante el uso de técnicas y procedimientos validados.

En tal sentido, se utilizarán estrategias de evaluación, que tengan como base el desempeño del estudiante, como por ejemplo, el desarrollo de proyectos, ejecución de una actividad o el análisis de casos contextualizados, que permitan evidenciar las competencias alcanzados por el estudiante, durante el desarrollo de cada una de las unidades didácticas.

**UNIDAD DIDÁCTICA I:** Ante diversas situaciones productivas que se presentan en las actividades del sector pesquero, RECONOCE los métodos de conservación de la materia prima, en base a bibliografía especializada. La evaluación de la Unidad Didáctica I, será de la siguiente manera:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EVIDENCIA DEL CONOCIMIENTO** | **Porcentaje** | **Ponderación** | **Instrumento** |
| 1. Evaluación Escrita
 | 20 % | 0.2 | Cuestionario |
| 1. Evaluación de temas asignados
 | 5 % | 0.05 | Cuestionario |
| 1. Evaluación de videos asignados
 | 5 % | 0.05 | Cuestionario |
| **Total Evidencia del Conocimiento** | **30 %** | **0.3** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EVIDENCIA DEL PRODUCTO** | **Porcentaje** | **Ponderación** | **Instrumento** |
| 1. Presentación del primer avance del proyecto formativo
 | 5 % | 0.05 | Trabajo impreso de acuerdo al formato establecido |
| 1. Contenido de forma y fondo del proyecto formativo
 | 5 % | 0.05 |
| 1. Presentación de los ejercicios asignados resueltos
 | 30 % | 0.3 |
| **Total Evidencia del Producto** | **40 %** | **0.4** |  |
| **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | **Porcentaje** | **Ponderación** | **Instrumento** |
| 1. Presentación oportuna del proyecto formativo y de los ejercicios resueltos
 | 10 % | 0.1 | Trabajo impreso de acuerdo al formato establecido |
| 1. Presentación de los ejercicios asignados resueltos y comentados
 | 20 % | 0.2 |
| **Total Evidencia de Desempeño** | **30 %** | **0.3** |  |

**UNIDAD DIDÁCTICA II:** Ante diversas situaciones productivas que se presentan en las actividades del sector pesquero, RECONOCE los procesos para la elaboración del congelado y la pasta de pescado, en base a bibliografía especializada. La evaluación de la Unidad Didáctica II, será de la siguiente manera:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EVIDENCIA DEL CONOCIMIENTO** | **Porcentaje** | **Ponderación** | **Instrumento** |
| 1. Evaluación Escrita
 | 20 % | 0.2 | Cuestionario |
| 1. Evaluación de temas asignados
 | 5 % | 0.05 | Cuestionario |
| 1. Evaluación de videos asignados
 | 5 % | 0.05 | Cuestionario |
| **Total Evidencia del Conocimiento** | **30 %** | **0.3** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EVIDENCIA DEL PRODUCTO** | **Porcentaje** | **Ponderación** | **Instrumento** |
| 1. Presentación del segundo avance del proyecto formativo
 | 5 % | 0.05 | Trabajo impreso de acuerdo al formato establecido |
| 1. Contenido de forma y fondo del proyecto formativo
 | 5 % | 0.05 |
| 1. Presentación de los ejercicios asignados resueltos
 | 30 % | 0.3 |
| **Total Evidencia del Producto** | **40 %** | **0.4** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | **Porcentaje** | **Ponderación** | **Instrumento** |
| 1. Presentación oportuna del proyecto formativo y de los ejercicios resueltos
 | 10 % | 0.1 | Trabajo impreso de acuerdo al formato establecido |
| 1. Presentación de los ejercicios asignados resueltos y comentados.
 | 20 % | 0.2 |
| **Total Evidencia de Desempeño** | **30 %** | **0.3** |  |

**UNIDAD DIDÁCTICA III:** Ante situaciones técnicas, que se presentan en los procesos de la actividad pesquera, DETERMINA los procesos para la elaboración de conservas (tradicionales y no tradicionales) tomando como base la bibliografía especializada.

 La evaluación de la Unidad Didáctica III, será de la siguiente manera:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EVIDENCIA DEL CONOCIMIENTO** | **Porcentaje** | **Ponderación** | **Instrumento** |
| 1. Evaluación Escrita
 | 20 % | 0.2 | Cuestionario |
| 1. Evaluación de temas asignados
 | 5 % | 0.05 | Cuestionario |
| 1. Evaluación de videos asignados
 | 5 % | 0.05 | Cuestionario |
| **Total Evidencia del Conocimiento** | **30 %** | **0.3** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EVIDENCIA DEL PRODUCTO** | **Porcentaje** | **Ponderación** | **Instrumento** |
| 1. Presentación del tercer avance del proyecto formativo
 | 5 % | 0.05 | Trabajo impreso de acuerdo al formato establecido |
| 1. Contenido de forma y fondo del proyecto formativo
 | 5 % | 0.05 |
| 1. Presentación de los ejercicios asignados resueltos
 | 30 % | 0.3 |
| **Total Evidencia del Producto** | **40 %** | **0.4** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | **Porcentaje** | **Ponderación** | **Instrumento** |
| 1. Presentación oportuna del proyecto formativo y de los ejercicios resueltos
 | 10 % | 0.1 | Trabajo impreso de acuerdo al formato establecido |
| 1. Presentación de los ejercicios asignados resueltos y comentados.
 | 20 % | 0.2 |
| **Total Evidencia de Desempeño** | **30 %** | **0.3** |  |

**UNIDAD DIDÁCTICA IV:** Ante situaciones técnicos más comunes que se presentan en los procesos de la actividad pesquera, DETERMINA los procesos para la elaboración de Harina y aceite de pescado, tomando como base la bibliografía especializada.

 La evaluación de la Unidad Didáctica IV, será de la siguiente manera:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EVIDENCIA DEL CONOCIMIENTO** | **Porcentaje** | **Ponderación** | **Instrumento** |
| 1. Evaluación Escrita
 | 20 % | 0.2 | Cuestionario |
| 1. Evaluación de temas asignados
 | 5 % | 0.05 | Cuestionario |
| 1. Evaluación de videos asignados
 | 5 % | 0.05 | Cuestionario |
| **Total Evidencia del Conocimiento** | **30 %** | **0.3** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EVIDENCIA DEL PRODUCTO** | **Porcentaje** | **Ponderación** | **Instrumento** |
| 1. Presentación del Informe Final del proyecto formativo
 | 5 % | 0.05 | Trabajo impreso de acuerdo al formato establecido |
| 1. Contenido de forma y fondo del proyecto formativo
 | 5 % | 0.05 |
| 1. Presentación de los ejercicios asignados resueltos
 | 30 % | 0.3 |
| **Total Evidencia del Producto** | **40 %** | **0.4** |  |
| **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** | **Porcentaje** | **Ponderación** | **Instrumento** |
| 1. Presentación oportuna del Informe Final del proyecto formativo y de los ejercicios resueltos
 | 10 % | 0.1 | Trabajo impreso de acuerdo al formato establecido |
| 1. Presentación de los ejercicios asignados resueltos y comentados
 | 20 % | 0.2 |
| **Total Evidencia de Desempeño** | **30 %** | **0.3** |  |

**VII. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS WEB**

**UNIDAD DIDACTICA I:**

1. PIZZARDI D. (2002) Sistema HACCP Curso Taller U.N.A-L.M.

2. BURGES (1978) El pescado y las industrias derivadas de la pesca.

3. DESROSIER N (1984) Conservacion de Alimentos.

4. PAUSTA (1980) Principios de operaciones Unitarias.

**UNIDAD DIDACTICA II:**

1. PIZZARDI D. (2002) Sistema HACCP Curso Taller U.N.A-L.M.

2. BURGES (1978) El pescado y las industrias derivadas de la pesca.

3. DESROSIER N (1984) Conservacion de Alimentos.

4. PAUSTA (1980) Principios de operaciones Unitarias.

**UNIDAD DIDACTICA III:**

1. PIZZARDI D. (2002) Sistema HACCP Curso Taller U.N.A-L.M.

2. BURGES (1978) El pescado y las industrias derivadas de la pesca.

3. DESROSIER N (1984) Conservacion de Alimentos.

4. PAUSTA (1980) Principios de operaciones Unitarias.

**UNIDAD DIDACTICA IV:**

1. PIZZARDI D. (2002) Sistema HACCP Curso Taller U.N.A-L.M.

2. BURGES (1978) El pescado y las industrias derivadas de la pesca.

3. DESROSIER N (1984) Conservacion de Alimentos.

4. PAUSTA (1980) Principios de operaciones Unitarias.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MAGNITUD CAUSAL OBJETO DEL PROBLEMA** | **ACCION METRICA DE VINCULACION** | **CONSECUENCIA METRICA VINCULANTE DE LA ACCION** |
| La calidad de los productos que se obtienen de las actividades del sector pesquero, depende principalmente de las características de la materia prima y su manipuleo (recursos hidrobiológicos), los insumos y los servicios que se utilizan durante el proceso. | Productos rechazados durante o al final del proceso en un 5 % aproximadamente, debido a que oportunamente no se determinó la calidad de la materia prima, los insumos y los servicios utilizados, principalmente. | Reducir el porcentaje de productos rechazados durante o al final del proceso productivo |
| Los costos de producción en las actividades del sector pesquero están relacionados directamente al uso racional de los equipos y máquinas, por lo que es necesario evaluar la magnitud de los mismos. | Los costos de producción en las actividades del sector pesquero, pueden ser reducidos en más de un 2 % aproximadamente, si se utiliza racionalmente los equipos y máquinas en una fábrica productora de productos pesqueros | Productos a un menor costo, lo que significa hacer que la empresa sea más competitiva en el mercado y tenga mayores utilidades. |
| El desarrollo de ciertos microorganismos en la etapa final del producto (almacenaje), dependerá de un buen control de calidad del producto. | Esto representa un 3 % de una producción de conservas | Reducir el porcentaje de los productos defectuosos. |
| El control de calidad durante el proceso en cada producto, evitara que el producto final salga alterado. | Se podría reducir aproximadamente en 2 %, debido a que se determina en el momento de la producción, los factores que lo afectan. | Estas correcciones harán que el producto tenga una buena calidad y sea consumida por toda la comunidad. |

 ***XII.- PROBLEMAS QUE EL ESTUDIANTE RESOLVERA AL FINALIZAR EL CURSO***

Huacho, Setiembre del 2018