**UNIVERSIDAD NACIONAL “JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”**

**FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA**

**SILABO TECNOLOGÍA DE SEMICONSERVAS**

1. **DATOS GENERALES**
	1. Asignatura : TECNOLOGIA DE SEMICONSERVAS
	2. Código : 403
	3. Ciclo Académico : VII
	4. Año académico : 2018 – I
	5. Horas de Teoría : 16
	6. Horas de práctica : 64
	7. Créditos : 3
	8. Docentes : Ing. Tony Jáuregui Pandal
	9. Colegiatura : CIP. 32592
	10. E-mail : tony\_19154@hotmail.com

1. **SUMILLA**

Concepto de semiconserva. Tipos de semiconservas. Tecnología de semiconservas específicas: escabeches, encurtidos, anchoas, productos curados y marinados. Seco salado. Ahumado. Deshidratado, preparación de productos caseros e industriales. Industria de los embutidos. Elementos de una planta de embutidos. Operaciones básicas y complementarias. Productos curados. Fermentados. Escaldados. Está planteada para un total de 16 semanas, en las cuales se desarrollan cuatro unidades didácticas, con 32 sesiones de clases teórico- practicas, que introducen al estudiante desde el punto de vista de la tecnología de semiconservas, a la tecnología pesquera.

1. **CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | **NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | **SEMANAS** |
| **I** | Capacidad para la elaboración de ahumado, deshidratado, salazonado y ahumado de pescado.  | Tratamiento primario de conservación de pescado.  | 1, 23,4 |
| **II** | Capacidad para la elaboración de embutidos de pescado. Pasta básica de pescado, hamburguesas, nuggets y hotdog de pescado.  | Embutidos de pescado  | 5,67 y 8 |
| **III** | Capacidad para elaboración de comidas rápidas de pescado envasado al vacío; pachamanca, roquetas con arroz. | Comidas rápidas de pescado envasados al vacío | 9, 1011 y 12 |
| **IV** | Capacidad para la elaboración de comidas rápidas de moluscos y crustáceos envasados al vacío.Pota con arroz y papa sancochada. Picante de choros. Nugets con papas fritas.  | Comidas rápidas de moluscos y crustáceos envasados al vacío. | 13 , 1415 y 16 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **N°** | **INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO** |
| 01 | Definir correctamente el concepto de semiconservas basándose en bibliografías validadas. |
| 02 | Elaborar correctamente ahumado de pescado.  |
| 03 | Elaborar correctamente deshidratado de pescado. |
| 04 | Elaborar correctamente curados de pescado. |
| 05 | Definir correctamente los procedimientos de la tecnología de elaboración de embutidos de pescado.  |
| 06 | Elaborar correctamente pasta básica de pescado. |
| 07 | Elaborar correctamente hamburguesas de pescado. |
| 08 | Elaborar correctamente nugets y hotdog de pescado. |
| 09 | Definir y explicar correctamente la metodología del envasado al vacío en envases de polietileno. |
| 10 | Manejar correctamente la maquina envasadora al vacío así como darle el mantenimiento correcto.  |
| 11 | Elaborar correctamente pachamanca de pescado envasado al vacío. |
| 12 | Elaborar correctamente croquetas con arroz envasado al vacío. |
| 13 | Explicar correctamente al aspecto biológico de los moluscos y crustáceos que serán utilizadas en procesos pesqueros.  |
| 14 | Elaborar correctamente pota frita con arroz verde envasado.  |
| 15 | Elaborar correctamente picante de choros con arroz y papas sancochadas envasado al vacío.  |
| 16 | Elaborar correctamente nugets de pota con papas fritas envasado al vacío.  |

1. **DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS**

|  |
| --- |
| **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA I:** Capacidad para la elaboración de ahumado, deshidratado, salazonado y anchoado de pescado. |
| **Semana** | **Contenidos** | **Estrategia****Didáctica** | **Indicadores de logro de la capacidad** |
| **Conceptual** | **Procedimental** | **Actitudinal** |
| 1,23 y 4 | 1. Discutir correctamente el proceso de ahumado.
2. Definir correctamente el proceso de deshidratado.
3. Definir correctamente el proceso de salazonado.
4. Definir correctamente el proceso de anchoado.
 | 1. Discutir las diferentes tipos de ahumado.
2. Discutir la tecnología para mejorar la tecnología de deshidratado.
3. Revisar la tecnología de salazonado para optimizarla.
4. Discutir la tecnología del anchoado para optimizarla.
 | 1. Mostrar interés en la descripción del proceso de ahumado.
2. Participar en la elaboración de deshidratado de pescado.
3. Usar informaciones específicas sobre salazonado de pescado.
4. Participar en la elaboración de anchoado.
 | 1. Exposiciones orales.
2. Utilización de medios audiovisuales.
3. Discusión en clase.
4. Lluvia de ideas.
5. Prácticas de laboratorio.
 | 1. Definir correctamente el concepto de semiconserva basado en bibliografías validadas.
2. Elaborar correctamente deshidratado de pescado.
3. Elaborar correctamente curados de pescado.
4. Elaborar correctamente ahumado de pescado.
 |
| **EVALUCIÓN DE LA UNIDAD DIDACTICA** |
| **EVIDENTE DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
| Pruebas en red o presencial con 10 preguntas para análisis y comprensión sobre tecnologías de semiconservas.  | Entrega del desarrollo del primer avance integrado. El estudiante analizará aspectos de las tecnologías de productos deshidratados o parcialmente deshidratados.  | Organiza talleres sobre las tecnologías de elaboración de productos deshidratados (ahumado, deshidratado, salazonado y anchoado de pescado.) |

|  |
| --- |
| **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA II:** Capacidad para la elaboración de ahumado, deshidratado, salazonado y anchoado de pescado. |
| **Semana** | **Contenidos** | **Estrategia****Didáctica** | **Indicadores de logro de la capacidad** |
| **Conceptual** | **Procedimental** | **Actitudinal** |
| 5, 67 y 8 | 1. Definir correctamente el proceso de elaboración de embutidos de pescado.
2. Definir correctamente el proceso de elaboración de pasta básica de pescado.
3. Definir correctamente el proceso de elaboración de hamburguesas de pescado.
4. Definir correctamente el proceso de elaboración de elaboración de nugets y hotdog de pescado.
 | 1. Discutir el proceso de elaboración de embutidos de pescado.
2. Revisar la tecnología de elaboración de pasta básica de pescado.
3. Revisar y discutir el proceso de elaboración de hamburguesas de pescado.
4. Discutir el proceso de elaboración de nugets y hotdog de pescado.

  | 1. Participar activamente en la elaboración de pasta básica de pescado.
2. Participar en la elaboración de hamburguesas de pescado.
3. Mostrar interés en proceso de elaboración de nuguets y hotdog de pescado.
 | 1. Exposiciones orales.
2. Utilización de medios audiovisuales.
3. Discusión en clase.
4. Lluvia de ideas.
5. Prácticas de laboratorio.
 | 1. Definir correctamente los procedimientos de la tecnología de elaboración de embutidos de pescado.
2. Elaborar correctamente pasta básica de pescado.
3. Elaborar correctamente hamburguesas de pescado.
4. Elaborar correctamente nugets y hotdog de pescado.
 |
| **EVALUCIÓN DE LA UNIDAD DIDACTICA** |
| **EVIDENTE DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
| Pruebas en red o presencial con 10 preguntas sobre tecnologías de embutidos de pescado.  | Entrega del desarrollo del primer avance integrado. El alumno analizará aspectos de las tecnologías de embutidos de pescado.  | Organiza talleres sobre las tecnologías de elaboración embutidos de pescado.  |

|  |
| --- |
| **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA III:** Capacidad para la elaboración de comidas rápidas de pescado envasados al vacío: pachamanca, croquetas con arroz. |
| **Semana** | **Contenidos** | **Estrategia****Didáctica** | **Indicadores de logro de la capacidad** |
| **Conceptual** | **Procedimental** | **Actitudinal** |
| 9, 1011 y 12 | 1. Definir correctamente la tecnología de elaboración de comidas rápidas de pescado envasados al vacío.
2. Definir correctamente la tecnología de elaboración de pachamanca de pescado o envasado al vacío.
3. Definir correctamente la tecnología de elaboración de croquetas con arroz envasados al vacío.
 | 1. Discutir el proceso de elaboración de comidas rápidas envasados al vacío.
2. Revisar y discutir la tecnología de elaboración de pachamanca de pescado.
3. Discutir la tecnología de elaboración de croquetas de pescado con arroz envasado al vacío.

  | 1. Participar activamente en el proceso de elaboración de pachamanca envasado al vacío.
2. Participa activamente en el proceso de elaboración de croquetas de pescado con arroz envasado al vacío.
 | 1. Exposiciones orales.
2. Utilización de medios audiovisuales.
3. Discusión en clase.
4. Lluvia de ideas.
5. Prácticas de laboratorio.
 | 1. Definir y explicar correctamente la metodología del envasado al vacío en envases de polietileno.
2. Manejar correctamente la maquina envasadora al vacío así como darle el mantenimiento correcto.
3. Elaborar correctamente pachamanca de anchoveta envasada al vacío.
4. Elaborar correctamente croquetas con arroz envasado al vacío.
 |
| **EVALUCIÓN DE LA UNIDAD DIDACTICA** |
| **EVIDENTE DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
| Pruebas en red o presencial con 10 preguntas para la medición del conocimiento sobre comidas rápidas de pescado. | Entrega del desarrollo del primer avance integrado. El alumno analizará aspectos de las tecnologías de comidas rápidas de pescado envasado al vacío.  | Organiza talleres y eventos sobre las tecnologías de elaboración de comidas deshidratadas.  |

|  |
| --- |
| **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA IV:** Capacidad para la elaboración de comidas rápidas de moluscos y crustáceos envasado al vacío, pota con arroz y papa sancochada envasado al vacío. |
| **Semana** | **Contenidos** | **Estrategia****Didáctica** | **Indicadores de logro de la capacidad** |
| **Conceptual** | **Procedimental** | **Actitudinal** |
| 12, 1314 y 15 | 1. Definir correctamente la tecnología del envasado al vacío de moluscos y crustáceos.
2. Definir correctamente la tecnología de la elaboración de pota frita con arroz y papa sancochado envasado al vacío.
3. Definir correctamente la tecnología de elaboración de picante de choros envasado al vacío.
4. Definir correctamente la tecnología de elaboración de nugets con papas fritas envasado al vacío. .
 | 1. Discutir la diferencia del envasado al vacío de pescado y moluscos.
2. Discutir sobre la tecnología de elaboración de pota frita con arroz y papa sancochado envasado al vacío.
3. Revisar la tecnología de elaboración de picante de chorros envasados al vacío.
4. Discutir sobre la tecnología de elaboración de nugets de pota envasado al vacío.
 | 1. Participar y mostrar interés en la discusión sobre el envasado al vacío de moluscos y crustáceos.
2. Participar activamente en la elaboración de pota frita con arroz y papa sancochado envasado al vacío.
3. Participar activamente en la elaboración de picante choros envasado al vacío.
4. Participar activamente en la elaboración de nugets de pota con arroz envasado al vacío.
 | 1. Exposiciones orales.
2. Utilización de medios audiovisuales.
3. Discusión en clase.
4. Lluvia de ideas.
5. Prácticas de laboratorio.
 | 1. Definir correctamente los procedimientos de la tecnología de elaboración de embutidos de pescado.
2. Elaborar correctamente pasta básica de pescado.
3. Elaborar correctamente hamburguesas de pescado.
4. Elaborar correctamente nugets y hotdog de pescado.
 |
| **EVALUCIÓN DE LA UNIDAD DIDACTICA** |
| **EVIDENTE DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
| Pruebas en red o presencial con 10 preguntas para análisis y comprensión sobre tecnología de elaboración de comidas rápidas envasados al vacío.  | Entrega del desarrollo del primer avance integrado. El alumno analizará aspectos de las tecnologías de productos elaborados como comidas rápidas envasadas al vacío.  | Organiza eventos académicos sobre las tecnologías d elaboración de comidas rápidas envasados al vacío.  |

1. **MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS.**
	1. Pizarra
	2. Ordenadores
	3. Data
	4. Internet
	5. Correo electrónico
	6. Videos
	7. Planta piloto de conservas

1. **EVALUACIÓN**

Por tratarse de un curso seguido por la modalidad de competencia, la evaluación será permanentemente y por unidad didáctica basada en los evidencias, tanto de conocimiento, de producto y de desempeño. Los alumnos tendrán derecho a ser evaluados siempre y cuando no excedan el límite de faltas.

La fórmula que se empleara para la evaluación mencionada será:

Promedio UD = EC + EP + EA

Donde:

UD = Unidad didáctica.

EC = Evaluación conceptual

EP = Evaluación procedimental.

EA = Evaluación actitudinal.

1. **BIBLIOGRAFÍA**

EDELNOR (2010). “Anchoveta para todos”. Edit. Endesa. Lima Perú.

FARRO (2003). “La industria pesquera” – Lima - Perú.

IPT (1995) “XI Curso Internacional Tecnológico de
 procesamiento de productos pesqueros. Lima –
 Perú.

KLEEBERG F. (2001). “La industria pesquera en el Perú”. Fondo de
 desarrollo editorial Universidad de Lima – Perú.

**Fuentes electrónicos:**

[www.dquahoy.com/.../convocatoriaparalatrabnsferenciadetecnologia](http://www.dquahoy.com/.../convocatoriaparalatrabnsferenciadetecnologia).

<http://www.portalbesana.es/estaticas/informacion/paginas/pescadohtml>.

Ing. Tony Aurelio Jáuregui Pandal

CIP 32592

Docente del Curso