UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

Facultad

Escuela Académico Profesional de Ingeniería en Industrias alimentarias

SÍLABO

**ASIGNATURA**: **TALLER TECNOLOGICO I**

**I.- DATOS GENERALE S**

 1.1.- Código : 13511

 1.2.-Departamento Académico : Agronomía, Zootecnia e Industrias Alimentaria.

 1.3.-Ciclol de Estudios : II

 1.4.- Créditos ; 03

1.5.- Plan de Estudios

1.6.- Condición : ELECTIVA

**L**

**P 2**

**T2**

 *1.7.- Horas Semanales***:** HT. 02 y H.P. 02

 1.8- Pre-requisito ;

 1.9.-Semestre Académico 2014..I

 1.10.-Docente : Ing. Guillermo Vásquez Clavo.

 1.11.-Condicion, categoría y dedicación. : Nombrado, asociado a dedicación exclusiva.

 1.12- Email guivascla@hotmail.com:

 1.13.- Horas Semanales 4h

 1.14.-Duracion 17 semanas

**II.-SUMILLA.**

El curso introduce al estudiante en los temas principales de la carrera y le proporciona conocimientos básicos mediante la participación en las practicas en el procesamiento de productos alimenticios de nivel cero y uno así, como la aplicación de las buenas practicas de manufactura..

**III. - METODOLOGIA DE ENSEÑANZA**

**3.1-OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA**.

* 1. Aplicar los conocimientos básicos, sobre temas principales de la carrera de Ing. En Industrias Alimentarias.
	2. Explicar y experimentar los flujos y procedimientos de productos alimenticios de nivel cero y uno.
	3. Conocerá los equipos y maquinarias destinada a la industria Alimentaria..

**3.3.- Estrategias Metodológicas**

 Los métodos didácticos a utilizar serán de enseñanza individualizada, socializada o mixta. Son métodos de enseñanza individualizada que usaremos: el de la enseñanza programada. El método de enseñanza socializada elegida es: el trabajo en grupo. De los métodos mixtos tenemos: el de la argumentación, el de discusión, y el de lectura.

 Los procedimientos didácticos a utilizar son: el inductivo y el deductivo.

 Entre las técnicas de enseñanza a emplear están: expositiva, dictado, interrogatorio, dialogo, discusión, demostración, experiencia, de investigación.

**3.4. Medios y Materiales de enseñanza**

 Se utilizara medios visuales y audiovisuales. Se comentara con el uso de proyector multimedia, videos, separatas, se hará uso del laboratorio pos cosecha para la realización de las practicas adecuadas a la aplicación profesional.

**3.5.-INVESTIGACION.**

 Los estudiantes conformaran equipos, máximo de cuatro alumnos, escogerán los temas de interés para el curso que serán desarrollados durante el semestre académico, siendo la sustentación a partir del diecisieteavo semana

**IV.-CONTENIDO TEMÁTICO Y CRONOGRAMA** .

SEMANA 01. INTROCUCCION AL CURSO –FORMACION DE GRUPOS.

SEMANA 02. PERFIL DEL INGENIERO DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

SEMANA 03. CONSERVACION DE ALIMENTOS

SEMANA 04. EQUIPOS Y MAQUINARIAS BASICAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

SEMANA 05 FLUJOS DE PROCESAMIENTOS.

SEMANA 06. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA VIDEO

SEMANA 07. SEMINARIO DE ELABORACION DE NECTARES.

SEMANA 08. ELABORACION DE NECTAR.

SEMANA 09. EXAMEN DE MEDIO CURSO

SEMANA 10. SEMINARIO DE ELABORACION DE CARAMELOS Y MASMELOS

SEMANA 11. ELABORACION DE CARAMELOS Y MASMELOS

SEMANA 12. SEMINARIO DE ELABORACION DE YOGURT.

SEMANA 13: ELABORACION DE YOGURT.

SEMANA 14: SEMINARIO DE ELABORACION DE MAJAR BLANCO

SEMANA 15 : ELABORAACION DE MAJAR BLANCO.

SEMANA 16 : VIDEO DE EXELENCIA DE CALIDAD

SEMANA 17: Exposición de trabajos.

 SEMANA 18: EVALUACION

**V.- METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN** (de acuerdo al Capítulo X del Reglamento Académico).

5.1.- Requisitos de Aprobación

a) Rendir los pasos o exámenes en las fechas programadas, según Reglamento Académico

 b) Asistencia no menor al 70% de las actividades del curso, en caso contrario se declara al alumno deshabilitado.

c) La Nota Promocional se obtiene con la siguiente fórmula:

NP= + EPx% + EFx% + NPx%

Donde:

**EP: Nota de Examen Parcial** Conceptual 0.35

EF: Nota de Examen Final Conceptual 0.35

NPr: Notas de Practicas 0.30

5.2- Los alumnos con Nota Desaprobada tendrán derecho a rendir un examen sustitutorio, según Reglamento Académico siempre que su nota sea 07

 **VI. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Y COMPLEMENTARIA**

* 1. AGUSTIN, GT.(2001)Manual de procesos Químicos en la industria .volumen III..Editorial Mc. Hill .México
	2. BOURGEOIS, C. (2001)2Microbiologia alimentaría” volumen Aspectos microbiológicos de la seguridad y calidad alimentaría” Editorial Acriba Zaragoza España.
	3. CRUEGER , W Y A.(1999)”Biotecnología manual de la microbiología industrial.” .Editorial Acriba Zaragoza España.
	4. DESROSIER ,A (1999)”Introducción a la tecnología de alimentos” Editorial CECSA .México Editorial Acriba Zaragoza España.
	5. HOUGH ,J (2000) “Biotecnología de la Cerveza” Editorial Mundi Madrid España.

f-ARTHEY, D, YASHURST,R 1999.”Procesamiento de frutas2 Acriba S.A. Zaragoza, España.

g.- BELITZ,H, Y GRAS .P. 1998”Química de los alimentos”.2da Edición ACRIBIA S.A. Zaragoza ,España.

h-LINDEN, G, Y LORIENT 2003.”Bioquímica Agroindustrial,, revalorización alimentaría de la producción agrícola ”Editaría Acriba, Zaragoza ,España.

**V.II -LUGAR Y FECHA** : HUACHO,ABRIL DEL 2014