



UNIVERSIDAD RICARDO PALMA
Facultad: Ciencias Biológicas
Escuela Profesional: Ciencias Veterinarias
SILABO
SEMESTRE 2023-I

I. DATOS ADMINISTRATIVOS

1.1 Asignatura	: INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
1.2 Código	: MV-0510.
1.3 Semestre Académico	: 2023-I.
1.4 Créditos	: 2.
1.5 Naturaleza	: Teórico-Práctico.
1.6 Condición	: Obligatorio.
1.7 Horas	: Teoría: 1h. Práctica: 2h.
1.8 Requisitos	: MV-0409.
1.9 Docente	: Ing. Alejandrina Mallqui Acosta.
1.10 Correo	: alejandrina.mallqui@urp.edu.pe

II. SUMILLA DEL CURSO

Curso perteneciente al área de Formación Profesional Especializada. Curso de naturaleza teórico-práctico que tiene como objetivo capacitar al estudiante para reconocer las características óptimas de la leche, la carne, huevos y aplicar los procesos tecnológicos en la Industria Alimentaria para la producción de sus derivados, incentivando la aplicabilidad en la elaboración de sub-productos lácteos y cárnicos. Desarrolla todos los procesos industriales para la creación de insumos para consumo humano bajo requerimientos de alta calidad. Se trata temas como: Análisis de calidad de la materia prima (leche y carne) para su industrialización; Buenas Prácticas de Higiene durante el proceso de producción. Fabricación de subproductos de leche y carne.

El curso está dividido en 4 unidades temáticas:

- UNIDAD 1 : Terminologías, campos de aplicación.
- UNIDAD 2 : Buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de higiene.
- UNIDAD 3 : Leches y Derivados
- UNIDAD 4 : Carnes y Derivados

III. COMPETENCIAS GENÉRICAS A LOS QUE TRIBUTA LA ASIGNATURA

- **Pensamiento crítico y creativo:** Manifiesta sentido crítico en la valoración de objetos conceptuales y de hechos, así como de los productos y procesos de su propio trabajo, basado en criterios teóricos y metodológicos, orientándose a la mejora continua. Propone soluciones creativas a los

problemas, mediante conocimientos e innovaciones al servicio de la sociedad.

- **Autoaprendizaje:** Gestiona su aprendizaje con autonomía, utilizando procesos cognitivos y metacognitivos de forma estratégica y flexible de acuerdo a la finalidad del aprendizaje en forma permanente

IV. **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS A LOS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA**

- Define conceptos, terminologías y aplica normas en la industria alimentaria.
- Diagnostica y aplica las buenas prácticas agrícolas (GAPS) y de higiene (BPM) en plantas de producción, equipos, personal.
- Analiza el proceso de elaboración de productos lácteos: yogures, quesos, manjar blanco, mantequilla y valora los puntos críticos.
- Contrasta la calidad de las carnes y derivados con las normas.

V. **DESARROLLA EL COMPONENTE DE INVESTIGACIÓN. RESPONSABILIDAD SOCIAL**

La investigación que se realiza en la asignatura es parte de la investigación formativa y se desarrolla en base al primer nivel, donde se involucra al estudiante en la búsqueda, obtención revisión y análisis de la información científica, siendo una investigación de tipo documental.

VI. **LOGRO DE LA ASIGNATURA**

Al término de la asignatura: Fundamenta, compara, analiza su aplicación de las normas de los productos de origen animal y conoce los procesos de la elaboración de los productos

VII. **PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS**

UNIDAD I:	Terminologías, campos de acción
LOGRO DE APRENDIZAJE:	Define conceptos, explica y compara normas y su contenido.
SEMANA	CONTENIDO
1 TEORIA	Terminologías: Definición, normas: clases
. 1 LABORATORIO	Laboratorio 1: Visita al Centro de Capacitación
UNIDAD II:	Buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria
LOGRO DE APRENDIZAJE	Analiza su aplicación de normas en campo agrícola, así como las normas de higiene
SEMANA	CONTENIDO
2 TEORIA	Buenas prácticas agrícolas en el suelo, agua, aire, personal y equipos.

2 LABORATORIO	Lectura de normas y discusión. Presentación de informes
3 TEORIA	Buenas prácticas de higiene en el área de producción, personal, almacén.
3 LABORATORIO	Lectura de normas y sus aplicaciones
4 TEORIA	Normas: Contenido
4 LABORATORIO	Aplicación de fichas en el área de producción.
UNIDAD III:	LECHES Y DERIVADOS
LOGRO DE APRENDIZAJE	Aplicar normas del CODEX ALIMENTARIUS Y DIGESA para determinar la calidad de la materia prima.
SEMANA	CONTENIDO
5 TEORIA	Buenas prácticas de higiene en el Centro de Producción de leches.
5 LABORATORIO	Control de calidad del personal que labora en el Centro de Capacitación.
6 TEORIA	Inspección del almacén
6 LABORATORIO	Lectura de normas y sus aplicaciones.
7 TEORIA	Normas: Contenido
7 LABORATORIO	Aplicación de fichas en el área de producción
8 TEORIA	EXAMEN PARCIAL
8 LABORATORIO	Examen de Práctica
9 TEORIA	Yogurt: definiciones, control y procesos.
9 LABORATORIO	Elaboración de yogurt y análisis sensorial.
10 TEORIA	Mantequillas: Definiciones, procesos, controles
10 LABORATORIO	Elaboración de mantequillas, análisis sensorial.
11 TEORIA	Manjar blanco: Definiciones, procesos, controles.

11 LABORATORIO	Elaboración de Manjar blanco, análisis sensorial
12 TEORIA	Quesos: Definiciones, clases, controles
12 LABORATORIO	Observación de videos relacionados con la elaboración de quesos.
UNIDAD IV:	CARNES: GEENRALIDADES, COMPOSICION QUIMICA, ADULTERACIONES Y DERIVADOS DE CARNES
LOGRO DE APRENDIZAJE	Define terminologías en carnes, clases, diferencia sensorial y determinar su calidad aplicando BPM.
SEMANA	CONTENIDO
13 TEORIA	Carnes, definiciones, clases, aplicación de normas.
13 LABORATORIO	Análisis sensorial y el análisis físico químico.
14 TEORIA	Embutidos: Definiciones, clases, control de calidad.
14 LABORATORIO	Identifica clases de embutidos en el laboratorio y sus control.
15 TEORIA	Conservas de carne, definiciones, control de etiquetas.
15 LABORATORIO	Analiza el contenido de etiquetas y contrasta con el contenido.
16 TEORIA	Exposición de trabajos encargados
16 LABORATORIO	Exposición de trabajos y su aplicación.
17	EXAMEN FINAL

VIII. ESTRATEGIAS DIDACTICAS

El docente impartirá conocimientos básicos de la materia a los alumnos promoviendo el pensamiento crítico y la inspiración del saber.

Usos digitales y multimedia. El docente y alumnos emplearan el multimedia.

Sesiones de laboratorio: El docente con los alumnos realizarán análisis de Normas y su aplicación y conocerán procesos en la industria de origen animal.

Estudio de casos: Los alumnos expondrán casos de lugares de expendio de alimentos y lugares de sacrificio de animales.

IX. EVALUACIÓN

La nota final será obtenida aplicando la siguiente fórmula:

$$PF = \frac{(ETP+ETF+TI)/3+(EPP+EPF+INF)/3}{2}$$

Donde PF es el promedio final.

- El Promedio de Teoría será obtenido de ETP (examen teórico parcial), ETF (examen teórico final) TI(trabajo de investigación documental).
- El Promedio de Laboratorio se obtiene de EPP (examen parcial práctica), EPF (examen práctico final, INF (promedio de informes).

La asistencia es obligatoria. La inasistencia a las mismas no debe exceder al 30% (Art.53 del Estatuto de la URP)

La escala de nota es vigesimal, se aprueba el curso con la nota 11. La fracción mayor o igual a 0.5 se computa como la unidad a favor del alumno, sólo para el caso del promedio de la nota final. Opcionalmente se tomará un examen sustitutorio que reemplazará a una de las evaluaciones teóricas más bajas

X. REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

BÁSICA

- Comisión del CODEX ALIMENTARIO y el programa conjunto FAO/OMS (1997)
- Palacios Zevallos, Valentín. Manual de Procedimientos en Buenas Prácticas Agrícolas para el Valle de Cañete. 2010
- FDA. USA. CFR. 21 Parte 110. 1999 Buenas Prácticas de Manufactura.
- Veisseyre Roger. 1980. Lactología Técnica. Editorial Acirbia. España.
- Keating Francis. 1992 Tecnología de Alimentos. Editorial Limusa. México.

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

<https://prezi.com/p/227b6y-dbkol/bpa-bpm-y-bph/>

<https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html>

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>

<https://www.indecopi.gob.pe/indecopi>

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/12/GUIA-DE-BUENAS-PRACTICAS-AGRICOLAS>

COMPLEMENTARIAS

- López de Torres. G. Carballo García 2011. Tecnología de la carne y productos cárnicos, Mundiprensa. MADRID. España.
- Villegas A. 2009 Tecnología de alimentos de origen animal. Editorial Trillas. México

- Larrañaga I, Carballo J. 1998. Control e higiene de los alimentos. Mac. Graw Hill. Madrid .España.