

SÍLABO

I. DATOS GENERALES

1.1	Asignatura	: Enología y Bebidas Alcohólicas
1.2	Código	: IIA-014
1.3	Carácter	: Electivo
1.4	Requisito (nombre y cód.)	: IIA-701 Conservación de Alimentos
1.5	Ciclo	: X
1.6	Semestre Académico	: 2022B
1.7	N° Horas de Clase	: 2T /2 P (4 semanales)
1.8	N° de Créditos	: 03
1.9	Duración	: 17 semanas
1.10	Docente	: Ing. Percy Ordóñez Huamán Correo institucional: prordonezh@unac.edu.pe
1.11	Modalidad	: Virtual

II. SUMILLA

El curso corresponde al área de especialidad, es de carácter electivo, teórico y práctico. Comprende el conocimiento, sobre la tecnología de vinos y de bebidas alcohólicas. La materia prima e insumos, operaciones de proceso, maquinarias y equipos. Control de calidad de las bebidas.

El curso está conformado por 04 unidades:

Unidad I Introducción. Uva. Tecnología de vinos. Control de calidad.

Unidad II Tecnología de bebidas alcohólicas fermentadas de frutas.

Unidad III Tecnología de bebidas alcohólicas de cereales, cerveza y bebidas alcohólicas destiladas.

Unidad IV Tecnología de bebidas alcohólicas destiladas y licores de fantasía

III. COMPETENCIA(S) DEL PERFIL DE EGRESO

3.1 Competencias generales

CG1. Comunicación.

Transmite información que elabora para difundir conocimientos de su campo profesional, a través de la comunicación oral y escrita, de manera clara y

correcta; ejerciendo el derecho de libertad de pensamiento con responsabilidad.

CG2. Trabaja en equipo.

Trabaja en equipo para el logro de los objetivos planificados, de manera colaborativa; respetando las ideas de los demás y asumiendo los acuerdos y compromisos.

CG3. Pensamiento crítico.

Resuelve problemas, plantea alternativas y toma decisiones, para el logro de los objetivos propuestos; mediante un análisis reflexivo de situaciones diversas con sentido crítico y autocritico y asumiendo la responsabilidad de sus actos.

3.2 Competencias específicas

- Comprende las características fisicoquímicas, químicas, microbiológicas y sensoriales de las materias primas e insumos para elaboración de vinos y bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas.
- Operar, inspeccionar y dirigir procesos tecnológicos de elaboración, conservación y almacenamiento de vinos y bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas.

IV. CAPACIDAD (ES)

- C1. Comprender las características fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales y tecnológicas de las variedades de uvas para vinos y su proceso tecnológico de elaboración.
- C2. Comprender la importancia de la tecnología de bebidas alcohólicas fermentadas de frutas.
- C3. Comprender la importancia de la tecnología de bebidas alcohólicas de cereales, cerveza y bebidas alcohólicas destiladas.
- C4. Comprender la importancia de tecnología de bebidas alcohólicas destiladas y licores de fantasía

V. ORGANIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°01			
Introducción. Uva. Tecnología de Vinos. Control de calidad.			
Inicio: 24/08/2022 Termino: 14/09/2022.			
LOGRO DE APRENDIZAJE			
Capacidad: Comprender las características fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales y tecnológicas de las variedades de uvas para vinos y su proceso tecnológico de elaboración.			
Producto de aprendizaje:			
No. Sesión Horas Lectivas	Temario/Actividad	Indicador (es) de logro	Instrumento de evaluación
SESION 1	Introducción. Situación mundial y nacional de producción de uva y vinos. Variedades de uva.	Comprender la importancia de la disponibilidad de materia prima en la industria de vinos.	Lista de cotejo
SESION 2	La uva. Características fisicoquímicas, tecnológicas, sensorial.	Comprende la importancia de las características fisicoquímicas, tecnológicas y sensorial de la uva.	Lista de cotejo
SESION 3	Tecnología de elaboración de vinos.	Comprende la importancia de las operaciones de elaboración de vinos.	Lista de cotejo
SESION 4	Control de calidad de vinos. Instrumentos y equipos	Comprende la importancia del control de calidad de vinos. Instrumentos y equipos	Lista de cotejo

UNIDAD DE APRENDIZAJE N° 02			
Tecnología de bebidas alcohólicas fermentadas de frutas			
Inicio: 21/09/2022. Termino: 12/10/2022			
LOGRO DE APRENDIZAJE			
Capacidad: Comprender la importancia de la tecnología de bebidas alcohólicas fermentadas de frutas.			
Producto de aprendizaje:			
No. Sesión Horas Lectivas	Temario/Actividad	Indicador (es) de logro	Instrumento de evaluación
SESION 5	Características fisicoquímicas, tecnológicas de frutas en bebidas alcohólicas fermentadas.	Comprende la importancia de las Características fisicoquímicas, tecnológicas de frutas en bebidas alcohólicas fermentadas.	Lista de cotejo

	alcohólicas fermentadas.		
SESION 6	Tecnología de elaboración de las bebidas alcohólicas fermentadas de frutas	Comprende la importancia de la tecnología de elaboración de las bebidas alcohólicas fermentadas de frutas	Lista de cotejo
SESION 7	Control de calidad de bebidas alcohólicas fermentadas.	Comprende la importancia del Control de calidad de bebidas alcohólicas fermentadas.	Lista de cotejo
SESION 8	Examen parcial	Desarrollo del examen	Cuestionario

UNIDAD DE APRENDIZAJE N° 03			
Tecnología de bebidas alcohólicas de cereales, cerveza y bebidas alcohólicas destiladas.			
Inicio: 19/10/2022. Termino: 9/11/2022.			
LOGRO DE APRENDIZAJE			
Capacidad: Comprender la importancia de la tecnología de bebidas alcohólicas de cereales, cerveza y bebidas alcohólicas destiladas.			
Producto de aprendizaje:			
No. Sesión Horas Lectivas	Temario/Actividad	Indicador (es) de logro	Instrumento de evaluación
SESION 9	Características fisicoquímicas en materias primas e insumos en cerveza	Comprende la importancia de las características fisicoquímicas en materias primas e insumos en cerveza	Lista de cotejo
SESION 10	Tecnología de elaboración de la cerveza. Control de calidad.	Comprende la importancia de la tecnología de elaboración de la cerveza. Control de calidad.	Lista de cotejo
SESION 11	Tecnología de bebidas alcohólicas fermentadas de cereales	Comprende la importancia de la tecnología de bebidas alcohólicas fermentadas de cereales	Lista de cotejo
SESION 12	Tecnología de elaboración del pisco.	Comprende la importancia de la tecnología de elaboración del pisco.	Lista de cotejo

UNIDAD DE APRENDIZAJE N° 04			
Tecnología de bebidas alcohólicas destiladas y licores de fantasía			
Inicio: 16 /11/2022. Termina: 14/12/2022			
OGRO DE APRENDIZAJE			
Capacidad: Comprender la importancia de tecnología de bebidas alcohólicas destiladas y licores de fantasía			
Producto de aprendizaje:			
No. Sesión Horas Lectivas	Temario/Actividad	Indicador (es) de logro	Instrumento de evaluación
SESIÓN 13	Tecnología de elaboración del ron	Comprende la importancia de la tecnología de elaboración del ron	Lista de cotejo
SESION 14	Tecnología del whisky y vodka	Comprende la importancia de la tecnología de elaboración del whisky y vodka	Lista de cotejo
SESION 15	Tecnología de licores de fantasía	Comprende la importancia de la tecnología de elaboración de licores de fantasía	Lista de cotejo
SESION 16 y SESIÓN 17	Examen final Examen Sustitutorio	Desarrollo del examen	Cuestionario

VI. METODOLOGÍA

La Universidad Nacional del Callao, Licenciada por la SUNEDU tiene como fin supremo la formación integral del estudiante, quien es el eje central del proceso educativo de formación profesional; es así como el Modelo Educativo de la UNAC implementa las teorías educativas constructivista y conectivista, y las articula con los componentes transversales del proceso de enseñanza – aprendizaje, orientando las competencias genéricas y específicas. Este modelo tiene como propósito fundamental la formación holística de los estudiantes y concibe el proceso educativo en la acción y para la acción. Además, promueve el aprendizaje significativo en el marco de la construcción o reconstrucción cooperativa del conocimiento y toma en cuenta los saberes previos de los participantes con la finalidad que los estudiantes fortalezcan sus conocimientos y formas de aprendizaje y prosperen en la era digital, en un entorno cambiante de permanente innovación, acorde con las nuevas herramientas y tecnologías de información y comunicación.

La Facultad de Ingeniería Pesquera y de alimentos de la UNAC, en cumplimiento con lo dispuesto en la Resolución Viceministerial N°085-2020-MINEDU del 01 de abril de 2020, de manera excepcional y mientras duren las medidas adoptadas por el Gobierno con relación al estado de emergencia sanitario, se impartirá educación remota no presencial haciendo uso de una plataforma virtual educativa: espacio en donde se imparte el servicio educativo de los cursos, basados en tecnologías de la información y comunicación (TICs).

La plataforma de la UNAC es el Sistema de Gestión Académico (SGA-UNAC) basado en Moodle, en donde los estudiantes, tendrán a su disposición información detallada de la asignatura: el sílabo, recursos digitales, guía de entregables calificados, y los contenidos de la clase estructurados para cada sesión educativa. El SGA será complementado con las diferentes soluciones que brinda Google Suite for Education y otras herramientas tecnológicas multiplataforma.

Las estrategias metodológicas didáctica para el desarrollo de las sesiones teóricas y prácticas permiten dos modalidades de aprendizaje en los estudiantes:

5.1 Herramientas metodológicas de comunicación síncrona (videoconferencia)

La modalidad asíncrona es una forma de aprendizaje basado en el uso de herramientas que permiten la comunicación no presencial y en tiempo real entre el docente y los estudiantes.

Dentro de la modalidad sincrónica, se hará uso de:

Clases dinámicas e interactivas (virtuales): el docente genera permanentemente

expectativa por el tema a través de actividades que permiten vincular los saberes previos con el nuevo conocimiento, promoviendo la interacción mediante el diálogo y debate sobre los contenidos.

Tutorías (virtuales): Para facilitar la demostración, presentación y corrección de los avances del informe final de investigación.

Prácticas (virtuales)

Se realizará prácticas a nivel de laboratorio, de los temas tratados en las clases teóricas, con la finalidad de aplicar los conocimientos adquiridos y promover la investigación experimental, constará de 09 prácticas, de las cuales se deberá presentar un informe de los resultados, con sus respectivas discusiones y conclusiones al respecto.

Rol de prácticas:

- ✓ Elaboración de vino tinto.
- ✓ Elaboración de vino blanco.
- ✓ Control de calidad de vinos
- ✓ Elaboración de vino de frutas
- ✓ Elaboración de sidra
- ✓ Elaboración de licor por maceración
- ✓ Elaboración de cerveza artesanal
- ✓ Control de calidad de cervezas
- ✓ Control de calidad de bebidas destiladas

5.2 Herramientas metodológicas de modalidad asíncrona

Forma de aprendizaje basado en el uso de herramientas que posibilitan el intercambio de mensajes e información entre los estudiantes y el docente en tiempo diferido y sin interacción instantánea.

Dentro de la modalidad asincrónica se hará uso de metodologías colaborativas tales como:

- Foro de investigación: se realizarán foros de debate, a partir de un reactivo sobre el tema de la sesión de aprendizaje.

INVESTIGACIÓN FORMATIVA

Es realizada por los estudiantes en las asignaturas que determine cada escuela profesional de la Universidad Nacional del Callao, en función de los contenidos de las asignaturas que tengan relación directa con los objetivos de la investigación formativa.

Se promueve la búsqueda de investigación de tipo experimental, aplicando los conocimientos teóricos prácticos aprendidos, cuyo trabajo grupal, permitirá conocer el nivel de desarrollo de las

habilidades investigativas que ha logrado el estudiante.

RESPONSABILIDAD SOCIAL

La Universidad Nacional del Callao, dentro del ámbito educativo, hace frente a su función social respondiendo a las necesidades de transformación de la sociedad a nivel regional y nacional mediante el ejercicio de la docencia, la investigación y la extensión. En esa línea, la responsabilidad social académica de la asignatura consiste en realizar una monografía de elaboración de una bebida alcohólica que aporte valor agregado al desarrollo e investigación de nuevos productos.

VII. MEDIOS Y MATERIALES (RECURSOS)

MEDIOS INFORMÁTICOS	MATERIALES DIGITALES
a) Computadora	b) Diapositivas de clase
c) Internet	d) Tutoriales
e) Plataforma virtual	f) Enlaces web
g) Correo electrónico	h) Artículos científicos

VIII. SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL CURSO

Evaluación diagnóstica: al inicio de ciclo para determinar los diferentes niveles de conocimientos previos con los que el estudiante llega al curso, se realizara mediante rol de preguntas orales.

Evaluación formativa: es parte importante del proceso de enseñanza aprendizaje, es permanente y sistemático y su función principal es recoger información para retroalimentar y regular el proceso de enseñanza aprendizaje.

Para lo cual se trabajará mediante informes utilizando las metodologías enseñadas en las clases prácticas de laboratorio, para aplicarlo en un caso particular, el instrumento de evaluación será mediante lista de cotejo.

Evaluación sumativa: se establece en momentos específicos, sirve para determinar en un instante específico, el nivel del logro alcanzado, por lo general se aplica para determinar el nivel de conocimientos logrados. Para este tipo de evaluación, se aplicará mayormente cuestionarios y pruebas objetivas.

En cumplimiento del modelo educativo de la universidad, el sistema de evaluación curricular del silabo, consta de cinco criterios (Según Resolución N° 102-2021-CU del 30 de junio del 2021).

- a. Evaluación de conocimientos 40% (Parcial, final)
- b. Evaluación de procedimientos 30% (laboratorios, trabajo de campo) de acuerdo con la naturaleza de la asignatura.
- c. Evaluación actitudinal 10%.
- d. Evaluación de investigación formativa 15% (concretada en el producto acreditable)
- e. Evaluación de proyección y responsabilidad social universitaria 5%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La ponderación de la calificación será la siguiente:

Cap.	Evaluación (Productos de aprendizaje evaluados con nota)	Siglas	Pesos	%
C1	Examen Parcial	EP	0.20	40%
C2	Primera fase Examen Final Segunda fase	EF	0.20	
C3	Informe de prácticas primera fase	P1	0.15	30%
C4	Informe de prácticas segunda fase	P1	0.15	
C5	Informe de investigación formativa segunda fase	IF	0.15	15%
C6	Evaluación actitudinal, Asistencia, Participación en foro Segunda fase	EA2	0.10	10%
C7	Cartilla de instructivos de responsabilidad social segunda fase	PR S	0.05	5%

FÓRMULA PARA LA OBTENCIÓN DE LA NOTA FINAL:

$$\text{PROM FINAL} = 0.15 * P1^{F1} + 0.15 * P1^{F1} + 0.20 * EP + 0.1 * EA2 + 0.15 * IF + 0.05 * PRS + 0.20 * EF$$

REQUISITOS PARA APROBAR LA ASIGNATURA

De acuerdo a los reglamentos de estudios de la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional del Callao, se tendrá a consideración lo

siguiente:

- Participación activa en todas las tareas de aprendizaje.
- Asistencia mínima del 70%.
- La escala de calificación es de 0 a 20.
- El estudiante aprueba si su nota promocional es mayor o igual a 11.

La evaluación del aprendizaje se adecua a la modalidad semipresencial, considerando las capacidades y los productos de aprendizaje evaluados descritos para cada unidad. Se evalúa antes, durante y al finalizar el proceso de enseñanza-aprendizaje, considerando la aplicación de los instrumentos de evaluación pertinentes.

IX. FUENTES DE INFORMACIÓN.

9.1. Fuentes Básicas:

Kosseva, M, Joshi, V. y Panesar, P. (2017). Science and Technology of Fruit Wine Production. Edited by Maria R. Kosseva University of Nottingham Ningbo Campus (UNNC) Ningbo, Zhejiang, China.
Disponible en:

[file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Science%20and%20technology%20of%20fruit%20wine%20production%20\(%20PDFDrive%20\).pdf](file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Science%20and%20technology%20of%20fruit%20wine%20production%20(%20PDFDrive%20).pdf)

Buglass, A. (2011). Handbook of Alcoholic Beverages. Technical, Analytical and Nutritional Aspects. Disponible en:

[file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Handbook%20of%20Alcoholic%20Beverages%20\(%20PDFDrive%20\).pdf](file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Handbook%20of%20Alcoholic%20Beverages%20(%20PDFDrive%20).pdf)

Hui, Y. H. (2004). Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology .

Science Technology System West Sacramento, California, U.S.A.

Disponible en:

[file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Handbook%20of%20Food%20and%20Beverage%20Fermentation%20Technology%20\(Food%20Science%20and%20Technology,%20Vol.%20134\)%20\(%20PDFDrive%20\).pdf](file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Handbook%20of%20Food%20and%20Beverage%20Fermentation%20Technology%20(Food%20Science%20and%20Technology,%20Vol.%20134)%20(%20PDFDrive%20).pdf)

Soceanu, A., Dobrinas, S., Popescu, V. y Moise, F. (2012). Quality control of distilled beverages.

Ovidius University Annals of Chemistry Volume 23, Number 2, pp.163-166

9.2. Fuentes Complementarias:

- Byarugaba, B. G. (2008). The effect of enzymatic processing on banana juice and wine. Stellenbosch University Institute for Wine Biotechnology, Faculty of Agri Sciences. Thesis Doctor of Philosophy (Science).
- Correa, Ana, C. (2015). Qualidade bebida destilada a partir de mosto combinado de malte e caldo decana-de-azúcar. Universidad de Sao Paulo. Brasil. Tesis.
- Dantas de Medeiros, V., Costa de Medeiros, J., Dantas Coelho, R. (2018). Desenvolvimento de bebida alcoólica fermentada e gaseificada a base de resíduos agroindustriais de abacaxi e gengibre: caracterização físico-química e sensorial. V Encontro Internacional de Jovens Investigadores.
- Diógenes, B., Alves de Oliveira, E., Fonséca, Feitosa, B., Marques, Feitosa, R., Chaves, Almeida, F. (2018). Bebida alcoólica fermentada de melão (*Cucumis melo L.*): processamento e caracterização. Brazilian Journal of Food Technology. Campinas, v. 21.
- Dornelles, Venquiaruto, L. y Marcos Dallago, R. (2018). Química das Bebidas. ERECHIM – RS
- Fula Arguello, A. (2010). Desarrollo de una bebida fermentada con adición de cocción, de maíz. Universidad Nacional de Colombia.
- Marcos, L., Corazza, D. y Rodrigues N. (2001) Preparación y caracterización de vino de naranja. Rev. Química Nova. Vol. 24 Nº 4. Sao Paulo. Julio/Agosto.
- Michelin Bertagnolli S. (2014). Bebidas fermentadas de goiaba: compositos bioativos, caracterização volátil e aproveitamento de residuos. Universidade Federal de Santa Maria. Tesis.
- Nobuyuki Maeda R. et al. (2003). Aprovechamiento del camu camu (*Myrciaria dubia*) para producción de bebida alcohólica fermentada. Rev. Acta Amazónica. 33(3) 489- 498
- Ribeiro Dias D. et al (2003) Metodología para la elaboración de fermentado de cajá (*Spondias mombin L.*) Rev. Ciencia y Tecnología de Alimentos. Vol. 23 Nº3 Campinas. Setiembre/Diciembre.
- Sepúlveda, Soto, A. (2009). “Características de vinos tintos pinot noir, producidos con cepas autoctonas de *Saccharomyces cerevisiae* aisladas del valle del Maule”. Universidad de Chile. Tesis.
- Soares de Oliveira, M. (2010). Elaboración de una bebida alcohólica fermentada de cagaita (*Eugenia dysenterica*, DC.) empleando levaduras libres e inmobilizadas. Lavras Minas Gerais. Brasil. Tesis.
- Viera, Vanesa B., Rodrigues, Juliana, B., da Rosa, Claudia, S. (2010). Produção, caracterização e aceitabilidade de licor de camu-camu (*Myrciaria dúbia* (H.B.K.) Mcvaugh). Alim. Nutr., Araraquara. v. 21, n. 4, p. 519-522, out./dez.

9.3. Publicaciones del docente

- Ordóñez Huamán P. (2022). Tecnología de vinos y vinagres de frutas. Informe de investigación. UNAC. Revisado.

X. NORMAS DEL CURSO

Normas de etiqueta.: Normas que hay que cuidar para tener un comportamiento educado en la red.

Buena educación - Utilice buena redacción y gramática para redactar tus correos. Evita escribir con mayúscula sostenida porque se interpreta como si estuviera gritando. - Utilizar un lenguaje apropiado para no vulnerar los derechos de tus compañeros. - Evita el uso de emoticones.

Normas de convivencia

1. Respeto.
2. Asistencia.
3. Puntualidad.
4. Presentación oportuna de los entregables.

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA



SESIONES DE APRENDIZAJE

Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos			CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHOLICAS		CÓDIGO: IIA 014		
SESION DE APRENDIZAJE N° 1							
N° Indicador	INDICADORES			EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)		
1	Conoce la Situación mundial y nacional de la industria de producción de uva y vinos.			- Redacta desde un enfoque deductivo las características de la producción mundial y nacional de uvas y vinos.	1.1 Identifica con objetividad la situación mundial y nacional de la producción de uvas y vinos (5 puntos) 1.2 Reconoce la producción nacional de uvas y vinos (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico la producción nacional de uvas y vinos (5 puntos) 1.4 Empleo de equipos e instrumentos de elaboración (5 puntos)		
N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado	Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/a nexos
1 SEM: 24-08-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	Situación mundial y nacional de la industria de producción de uvas y vinos.	Tecnológico: Equipo Multimedia 1 Laptop por alumno Plataforma virtuales para el desarrollo de las clases virtuales sincronicas Aula virtual (SGA)	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre la industria nacional de vinos	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por requisitos de zonas productoras de uva?	40 min.				
	Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre producción nacional de uva y vinos	60 min.				
	Aplicación	De manera individual los estudiantes: 1. Eligen un tema que se va analizar. 2. Determina y describe el problema. 3. Explica el tema considerando un sentido crítico.	1 hora				
	Valoración	1. Sustenta el contenido de su trabajo.	1 hora				

Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos			CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHOLICAS		CÓDIGO: IIA 014		
SESION DE APRENDIZAJE N° 2							
N° Indicador	INDICADORES			EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)		
1	Conoce las características fisicoquímicas, tecnológicas, sensorial de la uva.			- Redacta desde un enfoque deductivo las características de variedades de uva.	1.1 Identifica con objetividad las características de las variedades de uvas (5 puntos) 1.2 Reconoce cada componentes de la uva (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico en la calidad de la uva (5 puntos) 1.4 Empleo de instrumentos en madurez de la uva (5 puntos)		
N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado	Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/a nexos
2 SEM: 31-08-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	La uva. Características fisicoquímicas, tecnológicas, sensorial. Composición nutricional. Microbiológicas. Variedades de uva para vinos. Disponibilidad	Tecnológico: Equipo Multimedia 1 Laptop por alumno Plataforma virtuales para el desarrollo de las clases virtuales sincronicas Aula virtual (SGA)	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre la calidad en variedades de uva.	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por calidades de uva?	40 min.				
	Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre variedades de uva.	60 min.				
	Aplicación	Los estudiantes: 1. Eligen un tema que se va analizar. 2. Determina y describe el problema.	1 hora				
	Valoración	1. Sustenta el contenido de su trabajo.	1 hora				

Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos			CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHOLICAS		CÓDIGO: IIA 014		
SESION DE APRENDIZAJE N° 3							
N° Indicador	INDICADORES			EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)		
1	Conoce las operaciones del proceso de elaboración de vinos			- Redacta desde un enfoque deductivo las operaciones del proceso de elaboración de vinos	1.1 Identifica con objetividad las operaciones de elaboración de vinos (5 puntos) 1.2 Reconoce los parámetros del proceso de elaboración de vinos (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico en el proceso de elaboración de vinos(5 puntos) 1.4 Empleo de equipos e instrumentos en elaboración de vinos (5 puntos)		
N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado	Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/anexos
3 SEM: 07-09-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	Tecnología de elaboración de vinos	Tecnológico: Equipo Multimedia 1 Laptop por alumno Plataforma virtuales para el desarrollo de las clases virtuales sincronicas Aula virtual (SGA)	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre la tecnología de elaboración de vinos.	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por operaciones de proceso en vinos?	40 min.				
	Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre la tecnología de vinos	60 min.				
	Aplicación	Los estudiantes: 1. Eligen un tema que se va analizar. 2. Determina y describe el problema.	1 hora				
	Valoración	1. Sustenta el contenido de su trabajo.	1 hora				

Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos			CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHOLICAS		CÓDIGO: IIA 014		
SESION DE APRENDIZAJE N° 4							
N° Indicador	INDICADORES			EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)		
1	Conoce los análisis para el control de calidad de vinos			- Redacta desde un enfoque deductivo los análisis en el control de calidad de vinos	1.1 Identifica con objetividad los análisis de control de calidad de vinos (5 puntos) 1.2 Reconoce los tipos de vinos y su calidad (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico en el control de calidad de los vinos (5 puntos) 1.4 Empleo de equipos e instrumentos de elaboración de vinos (5 puntos)		
N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado	Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/a nexos
4 SEM: 14-09-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	Control de calidad de vinos. Instrumentos y equipos para elaboración de vinos.	Tecnológico: Equipo Multimedia 1 Laptop por alumno	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre calidad de vinos	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por control de calidad de vinos?	40 min.				
	Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre control de calidad de vinos	60 min.				
	Aplicación	De manera individual los estudiantes: 1. Eligen un tema a analizar. 2. Determina y describe el problema. 3. Explica el tema considerando un sentido crítico.	1 hora				
	Valoración	Sustenta el contenido de su trabajo.	1 hora		Aula virtual (SGA)		

--	--	--	--	--	--	--	--

Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos			CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHOLICAS	CÓDIGO: IIA 014			
SESION DE APRENDIZAJE N° 5							
N° Indicador	INDICADORES			EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)		
1	Conoce las características de las frutas para bebidas alcohólicas fermentadas			- Redacta desde un enfoque deductivo las características de las frutas para bebidas alcohólicas fermentadas	1.1 Identifica con objetividad las frutas para elaboración de bebidas fermentadas (5 puntos) 1.2 Reconoce los requisitos que reúnen las frutas para bebidas fermentadas (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico la importancia de las frutas para bebidas alcohólicas fermentadas (5 puntos) 1.4 Empleo de instrumentos para la calidad de frutas (5 puntos)		
N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado	Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/anexos
5 SEM: 21-09-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	Aspectos fisicoquímicos, microbiológico, tecnológicos necesarios en las frutas para la industria de bebidas alcohólicas fermentadas.	Tecnológico: Equipo Multimedia 1 Laptop por alumno Plataforma virtuales para el desarrollo de las clases virtuales sincronicas Aula virtual (SGA)	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre fisiología de las frutas para bebidas alcohólicas fermentadas	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por características fisicoquímicas, tecnológica y microbiológicas?	40 min.				
	Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre aspectos agronómicos de frutas	60 min.				
	Aplicación	Los estudiantes: 1. Eligen un tema que se va analizar. 2. Determina y describe el problema.	1 hora				

	Valoración	1. Sustenta el contenido de su trabajo.	1 hora			
--	-------------------	---	--------	--	--	--

Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos	CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHOLICAS	CÓDIGO: IIA 014
---	--	------------------------

SESION DE APRENDIZAJE N° 6

N° Indicador	INDICADORES	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)
1	Conoce las operaciones de proceso de elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas de frutas.	- Redacta desde un enfoque deductivo las operaciones del proceso de elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas de frutas.	1.1 Identifica con objetividad las operaciones de proceso de elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas (5 puntos) 1.2 Reconoce cada operación del proceso de elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas de frutas (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico los parámetros del proceso de elaboración (5 puntos) 1.4 Empleo de equipos e instrumentos de elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas (5 puntos)

N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado	Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/anexos
6 SEM: 28-09-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	Tecnología de elaboración de las bebidas alcohólicas fermentadas de frutas.	Tecnológico: Equipo Multimedia 1 Laptop por alumno Plataforma virtuales para el desarrollo de las clases virtuales sincronicas Aula virtual (SGA)	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre bebidas alcohólicas fermentadas de frutas	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por tecnología de bebidas alcohólicas fermentadas de frutas?	40 min.				
	Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre proceso de elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas de frutas.	60 min.				
	Aplicación	De manera individual los estudiantes: 1. Eligen un tema que se va analizar. 2. Determina y describe el problema. 3. Explica el tema considerando un sentido crítico.	1 hora				

	Valoración	1. Sustenta el contenido de su trabajo.	1 hora			
--	-------------------	---	--------	--	--	--

Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos	CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHOLICAS	CÓDIGO: IIA 014
---	--	------------------------

SESION DE APRENDIZAJE N° 7

N° Indicador	INDICADORES	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)
1	Conoce los análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales en las bebidas alcohólicas fermentadas de frutas.	- Redacta desde un enfoque deductivo las características que deben cumplir las bebidas alcohólicas fermentadas de frutas.	1.1 Identifica con objetividad los análisis para el control de calidad de bebidas alcohólicas fermentadas de frutas (5 puntos) 1.2 Reconoce los requisitos de una bebida alcohólica fermentada (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico en el control de calidad de la bebida alcohólica fermentada (5 puntos) 1.4 Empleo de equipos e instrumentos para el control de calidad de las bebidas (5 puntos)

N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado	Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/anexos
7 SEM: 05-10-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	Control de calidad de bebidas alcohólicas fermentadas de frutas. Instrumentos y equipos.	Tecnológico: Equipo Multimedia 1 Laptop por alumno Plataforma virtuales para el desarrollo de las clases virtuales sincronicas Aula virtual (SGA)	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre bebidas alcohólicas fermentadas	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por calidad en bebidas alcohólicas fermentadas de frutas?	40 min.				
	Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre proceso de elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas	60 min.				
	Aplicación	Los estudiantes: 1. Eligen un tema que se va analizar. 2. Determina y describe el problema.	1 hora				

	Valoración	1. Sustenta el contenido de su trabajo.	1 hora				
Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos			CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHOLICAS		CÓDIGO: IIA 014		
SESION DE APRENDIZAJE N° 9							
N° Indicador	INDICADORES			EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)		
1	Conoce las materias primas e insumos en el proceso para obtención de cerveza.			- Redacta desde un enfoque deductivo las características fisicoquímicas de la materia prima e insumos de una cerveza	1.1 Identifica con objetividad las materias primas e insumos en cerveza (5 puntos) 1.2 Reconoce los requisitos de l materia prima e insumos de elaboración de cerveza (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico en el control de calidad de materia prima e insumos en cerveza (5 puntos) 1.4 Empleo de instrumentos para control de calidad de materia prima e insumos (5 puntos)		
N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado	Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/anexos
9 SEM: 19-10-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	Características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de las materias primas e insumos en cervecería.	Tecnológico: Equipo Multimedia Plataforma virtuales para el desarrollo de las clases virtuales sincronicas Aula virtual (SA)	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre calidad de materias primas e insumos en cervezas	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por requisitos de materias primas e insumos en de cervezas?	40 min.				
	Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre proceso de elaboración de malta en cervecería	60 min.				
	Aplicación	Los estudiantes: 1. Eligen un tema de fermentación 2. Determina y describe el problema.	1 hora				
	Valoración	1. Sustenta su trabajo	1 hora				

Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos		CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHOLICAS		CÓDIGO: IIA 014			
SESION DE APRENDIZAJE N° 10							
N° Indicador	INDICADORES			EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)		
1	Conoce las operaciones de proceso para obtención de cerveza. Control de calidad.			- Redacta desde un enfoque deductivo las características de una cerveza	1.1 Identifica con objetividad las materias primas e insumos en cerveza (5 puntos) 1.2 Reconoce cada operación del proceso de elaboración de cerveza (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico en el control de calidad de cerveza (5 puntos) 1.4 Empleo de equipos e instrumentos de elaboración (5 puntos)		
N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado	Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/anexos
10 SEM: 26-10-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	Tecnología de elaboración de cervezas	Tecnológico: Equipo Multimedia Plataforma virtuales para el desarrollo de las clases virtuales sincronicas Aula virtual (SA)	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre cervezas	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por tecnología de cervezas?	40 min.				
	Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre proceso de elaboración de cerveza	60 min.				
	Aplicación	Los estudiantes: 1. Eligen un tema de fermentación 2. Determina y describe el problema.	1 hora				
	Valoración	1. Sustenta su trabajo	1 hora				

Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos		CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS		CÓDIGO: IIA 014			
SESION DE APRENDIZAJE N° 11							
N° Indicador	INDICADORES			EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)		
1	Conoce las operaciones de proceso para obtención de bebidas fermentadas de cereales			- Redacta desde un enfoque deductivo las características de una bebida fermentadas de cereales.	1.1 Identifica con objetividad las materias primas e insumos en bebidas fermentadas de cereales (5 puntos) 1.2 Reconoce cada operación del proceso de elaboración de bebidas fermentadas de cereales (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico en el control de calidad de las bebidas fermentadas de cereales (5 puntos) 1.4 Empleo de equipos e instrumentos de elaboración (5 puntos)		
N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado	Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/anexos
11 SEM: 02-11-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	. Tecnología de elaboración de bebidas fermentadas de cereales	Tecnológico: Equipo Multimedia 1 Laptop por alumno Plataforma virtuales para el desarrollo de las clases virtuales síncronas Aula virtual (SGA)	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre bebidas fermentadas de cereales.	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por tecnología de bebidas fermentadas de cereales?	40 min.				
	Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre proceso de elaboración de bebida fermentada de cereales.	60 min.				
	Aplicación	Los estudiantes: 1. Eligen un tema que se va analizar. 2. Determina y describe el problema.	1 hora				

	Valoración	1. Sustenta el contenido de su trabajo.	1 hora			
--	-------------------	---	--------	--	--	--

Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos	CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS	CÓDIGO: IIA 014
---	--	------------------------

SESION DE APRENDIZAJE N° 12

N° Indicador	INDICADORES	EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)
1	Conoce las operaciones de proceso para obtención de bebidas: pisco.	- Redacta desde un enfoque deductivo las características de una bebida destilada: pisco.	1.1 Identifica con objetividad las materias primas e insumos en bebidas: pisco (5 puntos) 1.2 Reconoce cada operación del proceso de elaboración de bebidas destiladas: pisco (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico en el control de calidad de las bebidas destiladas: pisco (5 puntos) 1.4 Empleo de equipos e instrumentos de elaboración (5 puntos)

N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado	Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/anexos
12 SEM: 09-11-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	. Tecnología de elaboración de bebidas destiladas: pisco	Tecnológico: Equipo Multimedia 1 Laptop por alumno	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre bebidas destiladas: pisco.	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por tecnología de bebidas destiladas: pisco?	40 min.		Plataforma virtuales para el desarrollo de las clases virtuales sincronicas		
	Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre proceso de elaboración de bebidas destiladas: pisco	60 min.		Aula virtual (SGA)		

	Aplicación	Los estudiantes: 1. Eligen un tema que se va analizar sobre confitería 2. Determina y describe el problema.	1 hora			
	Valoración	1. Sustenta el contenido de su trabajo.	1 hora			

Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos		CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHOLICAS		CÓDIGO: IIA 014			
SESION DE APRENDIZAJE N° 13							
N° Indicador	INDICADORES			EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)		
1	Conoce las operaciones de proceso para obtención de bebidas destiladas: ron			- Redacta desde un enfoque deductivo las características de una bebida destilada: ron	1.1 Identifica con objetividad las materias primas e insumos en bebidas destiladas: ron (5 puntos) 1.2 Reconoce cada operación del proceso de elaboración de bebidas destiladas : ron (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico en el control de calidad de las bebidas destiladas: ron (5 puntos) 1.4 Empleo de equipos e instrumentos de elaboración (5 puntos)		
N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado	Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/anexos
13 SEM: 16-11-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	. Tecnología de elaboración de bebidas destiladas: ron	Tecnológico: Equipo Multimedia 1 Laptop por alumno Plataforma virtuales para el desarrollo de las clases virtuales sincronas	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre bebidas destiladas: ron	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por tecnología de bebidas destilada, ,ron ?	40 min.				
	Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre proceso de elaboración de ron.	60 min.				

	Aplicación	De manera individual los estudiantes: 1. Eligen un tema que se va analizar. 2. Determina y describe el problema. 3. Explica el tema considerando un sentido crítico.	1 hora		Aula virtual (SGA)		
	Valoración	1. Sustenta el contenido de su trabajo.	1 hora				

Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos			CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS		CÓDIGO: IIA 014		
SESION DE APRENDIZAJE N° 14							
N° Indicador	INDICADORES			EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)		
1	Conoce las operaciones de proceso para obtención de bebidas destiladas. Whisky.			- Redacta desde un enfoque deductivo las características de una bebida destilada: whiisky.	1.1 Identifica con objetividad las materias primas e insumos en bebidas destiladas whisky (5 puntos) 1.2 Reconoce cada operación del proceso de elaboración de bebidas destiladas whisky (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico en el control de calidad de las bebidas destiladas whisky (5 puntos) 1.4 Empleo de equipos e instrumentos de elaboración (5 puntos)		
N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado	Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/anexos
14 SEM: 23-11-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	. Tecnología de elaboración de bebidas destiladas: whiisky.	Tecnológico: Equipo Multimedia 1 Laptop por alumno Plataforma virtuales para	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre bebidas destiladas: whisky.	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por tecnología de bebidas destiladas: whisky?	40 min.				

	Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre proceso de elaboración de Whisky.	60 min.		el desarrollo de las clases virtuales sincronicas			
	Aplicación	De manera individual los estudiantes: 1. Eligen un tema que se va analizar. 2. Determina y describe el problema. 3. Explica el tema considerando un sentido crítico.	1 hora					Aula virtual (SGA)
	Valoración	1. Sustenta el contenido de su trabajo.	1 hora					

Escuela profesional de Ingeniería de Alimentos			CURSO: ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHOLICAS		CÓDIGO: IIA 014			
SESION DE APRENDIZAJE N° 15								
N° Indicador	INDICADORES			EVIDENCIA DE APRENDIZAJE		CRITERIOS DE CALIFICACIÓN (PUNTAJE)		
1	Conoce las operaciones de proceso para obtención de bebidas alcohólicas no fermentadas: Licores			. - Redacta desde un enfoque deductivo las características de una bebida alcohólica no fermentada.		1.1 Identifica con objetividad las materias primas e insumos en bebidas alcohólicas no fermentadas: licores (5 puntos) 1.2 Reconoce cada operación del proceso de elaboración de bebidas alcohólicas no fermentadas: licores. (5 puntos) 1.3 Evidencia el sentido crítico en el control de calidad de las bebidas: licores (5 puntos) 1.4 Empleo de equipos e instrumentos de elaboración (5 puntos)		
N° Sesión	Secuencia didáctica	Actividades	Minutos	Contenido/temario asociado		Recursos de aprendizaje	Evidencia de aprendizaje por sesión	Prerrequisito(s)/anexos
15 SEM: 30-11-2022 4 horas lectivas	Presentación	Evidencia de aprendizaje: Redacción y presentación del problema.	20 min.	. Tecnología de elaboración de bebidas alcohólicas no fermentadas: Licores		Tecnológico: Equipo Multimedia 1 Laptop por alumno	. Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre bebidas alcohólicas no fermentadas: :Licores-	Revisar: Referencias bibliográficas para adquirir saberes previos respecto al tema.
	Saberes previos	¿Qué entiende por tecnología de bebidas alcohólicas	40 min.					

	no fermentadas: Licores?		de las clases virtuales síncronas	
Construcción del conocimiento	Visualiza un video sobre proceso de elaboración de bebidas alcohólicas no fermentadas, Licores	60 min.	Aula virtual (SGA)	
Aplicación	Los estudiantes: 1. Eligen un tema que se va analizar. 2. Determina y describe el problema.	1 hora		
Valoración	1. Sustenta el contenido de su trabajo.	1 hora		

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA



**ACTIVIDADES
PROGRAMADAS EN EL
PROCESO ENSEÑANZA
APRENDIZAJE**

FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA



SECUENCIA METODOLÓGICA	DESARROLLO DE ACTIVIDADES	RECURSOS DIDÁCTICOS	T
INFORMACIÓN GENERAL	<ul style="list-style-type: none"> • El docente se presenta y explica las competencias y aspectos metodológicos en la sesión • Los estudiantes expresan sus inquietudes y expectativas sobre el tema a tratar 		30'
Recojo de	<ul style="list-style-type: none"> • Forman equipos a través de una dinámica: a partir de ello los estudiantes responden las siguientes preguntas: • ¿Qué exp... 		
a contextos reales cercanos al estudiante.	<p>inmediatamente hacen un compromiso en forma grupal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los estudiantes de manera personal las siguientes preguntas, de meta cognición: ¿Qué he aprendido?, ¿Cómo he aprendido?, ¿Para qué me sirve lo aprendido? <p>Los estudiantes desarrollan trabajos de investigación</p>		

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

N°	Criterio de evaluación	Puntaje Máximo	Puntaje Asignado	Retroalimentación
1	Trabajo que refleje opinión y cuestionamientos sobre las perspectivas teorías de su tema de investigación.	20		
2	Exposición de la comprensión del estado de arte de su investigación.	20		
3	Informe de propuestas de prácticas educativas articulando:	20		

	Educación, sociedad, cultura /Educación, Estado y poder político			
4	Presentación de proyecto sobre el tema a investigar	40		
TOTAL		20		

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA



CONTROL DE ASISTENCIA



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
REGISTRO DE ASISTENCIA



Desde : 21-ago-22
Hasta : 30-oct-22

CURSO : BA014 - ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS (E)

DOCENTE : 2993 - ORDONEZ HUAMAN PERCY RAUL

PERIODO : 2022B

SECCIÓN : 10A

	24-ago-22	31-ago-22	07-sep-22	14-sep-22	21-sep-22	28-sep-22	05-oct-22	% Faltas
1	A	A	A	A	A	F	F	12.50 %
2	A	A	A	A	A	T	A	0.00 %
3	A	A	A	F	A	A	A	6.25 %
4	A	A	A	A	A	A	A	0.00 %
5	A	A	A	A	A	T	A	0.00 %
6	A	T	A	T	A	A	A	0.00 %
7	A	A	A	A	A	A	F	6.25 %
8	A	A	A	A	A	A	A	0.00 %
9	A	A	A	T	A	A	F	6.25 %
10	A	A	A	A	F	A	T	6.25 %
11	F	F	F	F	F	F	F	43.75 %
12	A	A	A	A	A	A	A	0.00 %
13	A	F	A	A	A	A	A	6.25 %
14	A	A	A	A	A	T	A	6.25 %
15	A	A	A	F	A	A	A	6.25 %
16	A	A	F	T	A	A	A	6.25 %
17	A	A	A	A	A	A	A	0.00 %
18	A	A	F	A	A	F	F	18.75 %
19	A	T	A	A	A	A	A	0.00 %
20	A	A	A	F	A	A	A	6.25 %
21	A	A	F	A	A	A	F	12.50 %
22	T	T	A	A	A	A	A	0.00 %
23	A	A	A	T	A	A	A	0.00 %
24	T	T	A	F	A	A	A	6.25 %
25	A	A	A	A	A	A	A	0.00 %
26	A	A	F	A	A	A	A	6.25 %
27	A	A	A	T	A	A	A	0.00 %
28	A	A	A	A	A	A	F	6.25 %
29	A	A	F	F	F	F	A	25.00 %
30	A	A	A	A	A	A	A	0.00 %
31	A	A	A	A	A	A	A	0.00 %
32	A	A	A	A	F	A	A	6.25 %
33	A	A	F	A	A	A	F	12.50 %
34	T	A	A	A	A	A	A	0.00 %
35	A	A	A	A	A	A	A	0.00 %



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
REGISTRO DE ASISTENCIA



Desde : 22-ago-22
Hasta : 30-oct-22

CURSO :

DOCENTE : PERIODO : SECCIÓN :

	24-ago-22	31-ago-22	07-sep-22	14-sep-22	21-sep-22	28-sep-22	05-oct-22	% Faltas
36 RAMOS ROJAS BRYAN ENRIQUE	A	A	A	A	A	A	A	0.00 %
37 RAMOS SUCA LEYDY MAYLBE	A	A	A	A	A	A	A	0.00 %
38 RUIZ BELTRAN LIZBETH	A	A	A	A	A	T	A	0.00 %
39 SEVILLA LOAYZA MILAGROS GUISELLA OFELIA	T	T	A	A	A	T	A	18.75 %
40 TRIJILLO AMADO DIANA CELESTE	A	A	A	A	A	T	A	0.00 %
41 VARGAS ANGULO JULIO MARTIN	A	A	A	A	A	A	A	0.00 %
42 VELASQUEZ CUIO RAMOS ALESSANDRO LEFNER D'SANTIAGO	A	A	A	A	A	A	A	0.00 %

REGISTRO DE NOTAS



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE ALIMENTOS
REGISTRO DE CALIFICACIONES



CURSO : CICLO :
 DOCENTE : PERIODO : SECCIÓN :

N°	ALUMNO	P1	EP	P1	EA2	IF	PR5	EP	ES	PF
1	AIME PALMA SHEYLA KARINA	13.70								NSP
2	ALVARADO BERROSPÍ DANIEL STEFANO	13.30								NSP
3	ARIAS DE LA CRUZ DUBIAN JESÚS	13.00								NSP
4	ARZAPALO CABELLO WENDY ESTHEFANY	13.30								NSP
5	ASTOQUILLCA RODA ANDREA NICOLE	13.30								NSP
6	BENAVIDES VELASQUEZ BRENDA MERCEDES	13.30								NSP
7	CARBAJAL VILAFRANCA AARON ROGER	13.00								NSP
8	CARRIÓN CÁRCAMO KIMBERLY MARIBEL	13.30								NSP
9	CCALLA BRAVO CRISTIAN RUBEN	13.30								NSP
10	CHATE JIBAJA MILAGROS KATERINE	13.30								NSP
11	DE LA CRUZ LEVANO JERSON									NSP
12	DENEGRÍ MONTALVO JOSUE FERNANDO	13.00								NSP
13	ESPINOZA RAMOS ALEXIA ARELI	13.30								NSP
14	ESPINOZA VÉLIZ GIANFRANCO MIGUEL	13.30								NSP
15	FRANCOSKOVICH PLASENCIA WENDOLINE FRANCESKA	13.00								NSP
16	GODOY HERNANDEZ SILVANA	13.30								NSP
17	HUAMÁN CARRIÓN CRIS YINELA	13.00								NSP
18	LAURENTE ALFARO MARIA TERESA	13.70								NSP
19	LUQUE VARGAS JESSICA JUDITH	12.70								NSP
20	MANRIQUE AUDAÑTE JOSE FERNANDO	12.70								NSP
21	MANRIQUE MENDOZA DEYSY GERALDINE	13.00								NSP
22	MARTINEZ PEÑA ANDREA ROCELY	13.70								NSP
23	MARTINEZ VERGARA CECILIA IVETTE	13.30								NSP
24	MATIAS RAMOS MELINGH GHERALDINE	13.70								NSP
25	MELGAREJO SUAREZ CARMEN ROXANA	13.30								NSP
26	MORE MORALES VALERIA JHENA	13.30								NSP
27	NAVARRO PINEDO THALIA ANDREA	13.30								NSP
28	OCAS TRUJILLO ARACELY STEPHANIE	11.00								NSP
29	ORTIZ VEGA BETO EDUARDO	13.70								NSP
30	PADILLA CASTILLO LAYZA SHAKIRA	13.00								NSP
31	PADILLA GUEVARA AYLIN YULIANA	13.00								NSP
32	PANTIGOSO RIVERA DANNA INGRID	13.70								NSP
33	PINCH SARMIENTO ARTURO JOAQUIN	12.70								NSP
34	QUISPE SAENZ PEDRO ROBERTO MANUEL	14.00								NSP
35	RAMOS ROJAS BRYAN ENRIQUE	14.00								NSP
36	RAMOS SUCA LEYDY MAYURI	13.70								NSP



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS
REGISTRO DE CALIFICACIONES



CURSO : IIA014 - ENOLOGÍA Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS (E)

CICLO : X CICLO

DOCENTE : 2993 - ORDONEZ HUAMAN PERCY RAUL

PERIODO : 2022B

SECCIÓN : 10A

N°	ALUMNO	P1	EP	P1	EA2	IF	PRS	EF	ES	PF
37	RUIZ BELTRAN LIZBETH	13.00								NSP
38	SEVILLA LOAYZA MILAGROS GUISELLA OFELIA	13.00								NSP
39	TRUJILLO AMADO DIANA CELESTE	13.30								NSP
40	VARGAS ANGULO JULIO MARTIN	13.70								NSP
41	VELASQUEZ CUCI RAMOS ALESSANDRO LERNER D'SANTIAGO	14.00								NSP

Alumnos Aprobados : 0 (0.00 %)

Alumnos Desaprobados : 0 (0.00 %)

Alumnos DPI : 0 (0.00 %)

Alumnos NSP : 41 (100.00 %)

Total de Alumnos : 41

DOCENTE

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA



HOJA DE VIDA
ACTUALIZADA DEL
DOCENTE

CURRICULUM VITAE

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

OFICINA DE RECURSOS HUMANOS

CÓDIGO DOCENTE 2993

HOJA DE VIDA DOCENTE 2021 - RESUMEN

(El presente documento tiene carácter de declaración jurada)



I. INFORMACIÓN PERSONAL:

APELLIDOS:	Ordóñez Huamán
NOMBRES:	Percy Raúl
FACULTAD:	Ingeniería Pesquera y de alimentos
DEPARTAMENTO ACADÈMICO:	Ingeniería de Alimentos
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: DNI N°:	07306982
CORREO PERSONAL:	percyunac@hotmail.com
CORREO INSTITUCIONAL:	prordonezh@gmail.unac.edu.pe
CELULAR N° (OPCIONAL):	

<u>CONDICION DOCENTE</u>	<u>CATEGORIA DOCENTE</u>	<u>DEDICACION DOCENTE</u>
Nombrado,	Asociado	Dedicación exclusiva
nombrado	asociado	Dedicación exclusiva

II. FORMACION ACADEMICA/PROFESIONALES:

2.1. GRADOS/TITULOS ACADEMICOS:

DENOMINACIÓN	ESPECIALIDAD	UNIVERSIDAD QUE OTORGA	AÑO DE EXPEDICION
Titulo Ingeniero Industrias Alimentarias	Ingeniero Industrias Alimentarias	Universidad Nacional Agraria La Molina	1983
Bachiller en Ciencias Industrias Alimentarias	Ciencias Industrias Alimentarias	Universidad Nacional Agraria La Molina	1977

2.2. CAPACITACIÓN ESPECIALIZADA: (En los últimos cinco años como máximo).

ESPECIALIZACIÓN	INSTITUCIÓN QUE OTORGA	DURACIÓN	FECHA
Egresado de Post grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Universidad Nacional del Calao	2 años	2015
Egresado del Doctorado en Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible	Universidad Nacional Federico Villarreal	2 años	2009-II
Egresado del Post grado en Tecnología de Alimentos	Universidad Nacional Agraria La Molina	2 años	1987

III. EXPERIENCIA PROFESIONAL DOCENTE

3.1. EXPERIENCIA PROFESIONAL UNIVERSITARIA:

INSTITUCIÓN	CONDICIÓN, CATEGORIA Y DEDICACION DOCENTE	FECHA DE INICIO-TERMINO o PERIODO
Universidad Nacional del Callao	Nombrado, Asociado, Dedicación exclusiva	1994 - 2022
Universidad Nacional de la Amazonía Peruana	Nombrado, Auxiliar-Principal, Dedicación exclusiva	1983-1993