

sílabos por competencias

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

SYLABUS

1.- INFORMACION GENERAL	:
1.1. Nombre de la asignatura	:DES.DE NUEVOS PRODUCTOS
1.2 Código Curso	: IP-804
1.3 Condición	: OBLIGATORIO
1.4 Requisito	: TEC. HARINAS Y ACEITES
1.4. N° de Horas Teóricas	: 02 HORAS
1.5 Total Horas Practicas (PL)	: 04 HORAS
1.6 Total horas Teoría + Horas (PL)	: 06
1.6 Total créditos	: 04
1.7 Ciclo	: OCTAVO
1.8 Semestre Académico	: 2022-A
1.9 Duración	: 17 SEMANAS
1.10 Docente	: RAMIRO GUEVARA PEREZ

2. SUMILLA

Introducción, historia de la Industria de Pastas y Embutidos, composición física - Química y Bioquímica de la materia prima. Principios y fundamentos de la Tecnología de elaboración de Pastas y Embutidos y productos derivados del surimi. Aplicación de la tecnología de elaboración del Surimi, productos como Núgete y de Imitación. Deterioro de las pastas de Embutidos y producto de imitación.

Principio y fundamento de la tecnología de ahumado, métodos de ahumados y deterioro de los productos ahumados.

Principio y fundamento de productos anchados, deterioro de los productos anchados, aditivos a utilizar para acelerar el proceso de maduración.

Principio y fundamento de la Tecnología de productos ensilados, métodos utilizados en la elaboración de los productos ensilados.

Principio y fundamento de la tecnología de los productos hidrolizados, métodos de hidrolizados, y usos de los productos hidrolizados.

Principio y fundamento de la Tecnología de elaboración de la Proteína Funcional, descripción de la tecnología, insumos a utilizar materias primas y características del producto terminado.

Principio y Fundamento de la Tecnología de Conservación de alimento por Liofilización, descripción de la tecnología, característica de los productos terminado.

Principio y Fundamento de la tecnología de conservación de alimento por Irradiación, descripción de la Tecnología y deterioro de los productos irradiados.

Principio y Fundamento de la Tecnología de Congelación de productos pesqueros.

Aspectos Bioquímicos de la Congelación.

Métodos de Congelación de los productos Pesqueros, deterior de los productos congelados. Vida útil de los productos congelados

Principio y Fundamento de las Tecnologías de conservación de las materias primas vegetales. Descripción de cada tecnología. Productos terminados que se pueden obtener. Conservación de alimentos por agentes químicos.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIA GENERAL

Reconoce y comprende el ámbito de las Tecnologías y la industria pesquera en el contexto del Sector Pesquero. Evalúa, aplica y practica con eficiencia todas las actividades tecnológicas para el uso racional de los recursos hidrobiológicos para darle un mayor valor agregado.

3.2 COMPETENCIAS ESPECIFICAS

Identifica, observa, comprende y visualiza el estado de la tecnología, evaluando y esquematizando con eficiencia el requerimiento de la innovación tecnológica, así como la importancia como fundamento para expresar una mejor formación profesional, asumiendo con responsabilidad los aspectos normativos, legales relacionados al cuidado del medio ambiente.

- Identifica y comprende los problemas de las Tecnologías y evalúa evitar errores que traerían consecuencias dañinas para la salud de los consumidores.
- Relaciona la Tecnología con los recursos hidrobiológicos existentes e identifica cada materia prima para ser utilizados en la elaboración de determinados tipos de productos.

- Articula la Tecnología con los recursos, mercados existentes tanto nacionales como internacionales, orientándolos hacia la obtención de mayor valor agregado con reducidos costos de producción.
- Propicia el mejoramiento del diseño y elaboración de nuevos productos, así como el diseño y construcción de las Instalaciones productivas, siempre teniendo en cuenta la normatividad Nacional E internacional vigente.

3.3. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

Por parte del Docente, la metodología tendrá un carácter inductivo, deductivo y psicológico intuitivo-visual, activo y flexible, utilizando las técnicas de exposición participativa, se realizarán seminarios, mesas redondas, prácticas de elaboración de cada producto, trabajos de investigación grupal y exposiciones; siguiendo la hoja de ruta para una adecuada transferencia de conocimientos, de tal manera que el desarrollo de la asignatura sea una construcción colectiva.

Por parte de los estudiantes, estos deberán participar de una forma muy activa y crítica ya sea individual o colectiva, en un contexto de máximo aprendizaje a través de la experiencia vivencial.

4. PROGRAMACIÓN DE UNIDADES.

4.1.-UNIDAD I Y II

Composición físico química, deterioro de las materias primas pesqueras y Principios de las Tecnologías de elaboración de Nuevos productos.

Comprende la razón del porque , los alimentos cárnicos como las especies hidrobiológicas, se deterioran con mucha facilidad, luego de que son extraídas de su medio natural y dicho deterioro se incrementa por la acción de factores físicos , físicos químicos y microbiológicos.

Deberá de comprender que para evitar el deterioro de las materias primas pesqueras frescas, en proceso y como productos terminados se debe de realizar buenas prácticas de manufactura, para evitar su contaminación y lograr estabilizarlas ya se utilizando el calor y/ o frio.

Se estudiara la historia de cada tecnología y su desarrollo.

CONTENIDOS			ESTRATEGIA RECURSOS DIDACTICOS	INDICADORES EVALUACION	DE SEMANA
CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
Se estudiara la biología, la composición físico química y bio química de las materias primas pesqueras.	Distingue y relaciona con exactitud los aspectos de elaboración de cada tipo de producto.	Comprende y evalúa la tecnología de cada tipo de producto y su forma de evaluación sensorial.	Texto, Separatas Expresiones graficas	Evaluara la participación en el desarrollo de prácticas de laboratorios y evaluación de los productos terminados.	1
Se estudiara la tecnologías de elaboración de cada tipo de producto, pasta, embutido, como producto de imitación y otros	Identifica la tecnología y elaboración de cada producto, el flujo de procesos, los parámetros tecnológicos, insumos y conservadores a utilizar	Evalúa y comprende el fundamento de cada tecnología y su aplicación	Texto, Separatas Expresiones graficas	Evaluara la participación en el desarrollo de prácticas de laboratorios y evaluación de los productos terminados	2

4.2. UNIDAD III Tecnología de elaboración de productos ahumados

Competencia:

Identifica y comprende a la ciencia y tecnología de la conservación, sometiendo a las materias prima a la acción de los vapores de humo y la sal. Entiende la razón del conocimiento de la composición físico químico de la madera utilizada para producir el humo y la sal, los métodos Tecnológicos, las características de productos terminados y su calidad-

CONTENIDOS			ESTRATEGIA RECURSOS DIDACTICO	INDICADORES DE EVALUACION	SEMANA
CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
	comprende y distingue y relaciona con precisión la tecnología de elaboración de productos ahumados y anchoados, e identifica los insumos y las cantidades a porcentuales utilizar	Evalúa el principio de la tecnología y lo relaciona con otras. Identifica los métodos de ahumados y otra. Identifica las características de cada tipo de ahumado.	Texto, Separatas Expresiones graficas practicac de laboratorio	Se evalúan la participación en las prácticas de laboratorio y los criterios para evaluar la calidad de los productos terminados.	3

4.3. UNIDAD IV Tecnología de elaboración de productos pesqueros anchados

Competencia:

La tecnología de elaboración de anchoas es otra de las tecnologías cuya historia se remonta hasta antes del nacimiento de Cristo y nace en los países mediterráneos, porque es el mar mediterráneo, donde nace el arte que ahora se ha transformado en tecnología de elaboración de anchoas.

Identifica, observa y visualiza el estado de la tecnología.

Evalúa y esquematiza con eficiencia las instalaciones de elaboración de productos anchoas.

Relaciona la tecnología con las materias primas que den mejores resultados en la obtención de productos terminados con diferentes métodos de trabajo.

Diseña, métodos para acelerar el proceso fermentativo y así obtener productos terminados de calidad en menores periodos de tiempo.

CONTENIDOS			ESTRATEGIA RECURSOS DIDACTICO	INDICADORES DE EVALUACION	SEMANA
CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
Se estudia las características físico química de la materia prima, ya que tiene relación directa con la calidad de producto terminado. Además se estudiara la historia del arte de elaborar productos anchados.	Se estudiara el principio y fundamento del proceso de elaboración de anchoas, considerando el periodo de maduración.	Comprende, distingue y relaciona los porcentajes de sal que debe agregarse al pescado para poder lograr un proceso de eliminación de microorganismos y modificación bio química de las proteínas.	Texto, Separatas practicas de laboratorio	Se evaluara la participación del estudiante en el desarrollo de las practicas y desarrollo en el trabajo de investigación, utilizando enzimas aceleradora de la fermentación	4

4.4. UNIDAD V

Tecnología de elaboración de productos ensilados

Competencia:

- Relaciona y comprende que de las materias primas que son extraídas pero no preservadas adecuadamente, no se deben elaborar alimentos para consumo humano directo, es decir para ello se ha creado la tecnología de elaboración de productos ensilados como alternativa al proceso de elaboración de harina y aceite de pescado para obtener un producto con mayor valor nutritivo y a precios más bajos.
- Identifica las materias primas que se utilizaran en este proceso de elaboración.
- Identifica las materias primas que se utilizaran en este proceso de elaboración.
- Identifica y relaciona los parámetros tecnológicos de elaboración
- Evalúa la calidad del producto a elaborar.

CONTENIDOS			ESTRATEGIA RECURSOS DIDACTICO	INDICADORES DE EVALUACION	SEMANA
CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
Generalidades de los productos ensilados. Principio y fundamento de la tecnología. Método de elaboración. Calidad del producto terminado. Uso del producto terminado.	Relación y esquematiza la importancia de tecnología. Identifica y evalúa el principio de cada método tecnológico de elaboración. Desarrollo las tecnologías. Evalúa la calidad del producto terminado.	Comprende y aplica los conocimientos científicos y técnicos para elaborar los productos ensilados. Elabora productos ensilados. Evalúa la calidad de los productos terminados.	Texto, Separatas practicas de laboratorio	Se evaluara la participación del estudiante en el desarrollo de las prácticas de laboratorio, y la evaluación de la calidad de productos terminados.	5

4.5 UNIDAD VI.

Tecnología de elaboración de productos hidrolizados

Competencias:

- Identifica el principio y fundamento de las tecnologías de los productos hidrolizados
- Identifica y utiliza los métodos de hidrolizados.
- Determina los parámetros de procesamiento
- Evalúa la calidad de los productos elaborados.

CONTENIDOS			ESTRATEGIA RECURSOS DIDACTICO	INDICADORES DE EVALUACION	SEMANA
CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
Principios y fundamentos de la tecnología de la hidrólisis proteica. Flujo de procesos para la elaboración de hidrólisis Alcalina, acida y enzimáticas. Características de los productos hidrolizados. Usos de los productos hidrolizados	Relaciona y esquematiza la eficacia de los métodos de hidrolisis proteica. Uso de reactivos para cada tipo de hidrólisis. Parámetros tecnológicos del proceso. Análisis la calidad de los productos elaborados.	Comprende y aplica los conocimientos de la ciencia y tecnología.	Texto, Separatas practiclas de laboratorio	Se evaluara la participación del estudiante en el desarrollo de las prácticas de laboratorio, en la elaboración de hidrolizados.	6

UN4.7 UNIDAD VII.-

Tecnología de elaboración de proteína funcional

Competencias:

- Identificar y comprender la ciencia y tecnología para elaborar proteína funcional.
- Identificar y relacionar la forma como interactúa la materia prima e insumo en la desintegración de la proteína.
- Entiende la Ciencia de la separación de los ácidos grasos de los otros componentes de los músculos de pescado..
- Comprende las bases para el uso de los solventes que separan los ácidos grasos.
- Identifica las características del producto terminado

CONTENIDOS			ESTRATEGIA RECURSOS DIDACTICO	INDICADORES DE EVALUACION	SEMANA
CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
<p>Introducción a la ciencia y tecnología de la proteína funcional.</p> <p>Principio y fundamento de la tecnología.</p> <p>Descripción de la tecnología.</p> <p>Insumos a utilizar para elaborar el producto..</p> <p>Característica del producto terminado</p>	<p>Relaciona y esquematiza el proceso de elaboración de la proteína funcional.</p> <p>Describe la tecnología y los parámetros tecnológicos.</p> <p>Describe las características de los productos terminados.</p>	<p>Comprende y aplica la tecnología.</p> <p>Compara la bondad del producto terminado.</p> <p>Valor nutricional del producto.</p>	<p>Texto, Separatas practicas de laboratorio trabajo de investigación.</p>	<p>Se evaluara la participación en el desarrollo de prácticas de laboratorio.</p> <p>Se evalúan los criterios para la evaluación de la composición físico químico del producto..</p>	7

4.8 UNIDAD VIII

Tecnología de la Liofilización

Competencias:

- Relaciona y comprende la conservación de alimentos utilizando la tecnología de la liofilización.
- Identifica las materias primas a utilizar
- Describe la tecnología y parámetros tecnológicos de elaboración del producto.
- Identifica las características del producto terminado
- Evalúa la calidad del producto terminado y su valor nutricional.

CONTENIDOS			ESTRATEGIA RECURSOS DIDACTICO	INDICADORES DE EVALUACION	SEMANA
CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
Introducción a la ciencia y tecnología de la Liofilización. Principio y fundamento de la tecnología. Descripción de la tecnología. Insumos a utilizar para elaborar el producto.. Característica del producto terminado	Relaciona y esquematiza el proceso de elaboración de productos liofilizados. Describe la tecnología y los parámetros tecnológicos. Describe las características de los productos terminados.	Comprende y aplica la tecnología. Compara la bondad del producto terminado. Valor nutricional del producto.	Texto, Separatas practicas de laboratorio trabajo de investigación.	Se evaluara la participación en el desarrollo de prácticas de laboratorio. Se evalúan los criterios para la evaluación de la composición físico químico del producto..	8
4.9.- EXAMEN PARCIAL					

4.10 UNIDAD X

Tecnología de la Irradiación

Competencias:

- Identifica y comprende la necesidad de estabilizar a los alimentos cárnicos como el pescado utilizando otras tecnologías.
- Comprende identifica y utiliza maquinaria equipos e instrumentos de control.
- Identifica los factores que intervienen al irradiar los alimentos cárnicos
- Visualiza el deterioro de los productos sometidos a la tecnología de la irradiación.

CONTENIDOS			ESTRATEGIA RECURSOS DIDACTICO	INDICADORES DE EVALUACION	SEMANA
CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
<p>Generalidades sobre la ciencia de la irradiación. Principio y fundamento de la tecnología y la Irradiación. Dosis o unidades de radioactiva utilizadas para conservar alimentos. Deterioro de los productos irradiados y sus razones.</p>	<p>Relaciona y esquematiza el uso de la irradiación del alimento pesquero. Describe la tecnología y los parámetros tecnológicos de la irradiación. Calcula las dosis de la irradiación de acuerdo al tipo de alimentos.</p>	<p>Comprende y aplica la tecnología de la irradiación de los alimentos. Comprende y utiliza los instrumentos de control. Verifica la calidad de los productos.</p>	<p>Texto, Separatas Visita técnica al Instituto de Energía Nuclear de Huarangal.</p>	<p>Se evaluara la participación en la visita al IEN. De Huarangal, mediante la presentación de un informe.</p>	10

4.12.-UNIDAD XI

recuperación de aceite de pescado

Competencia

- Relaciona el mejor valor de conversión de las materias primas pesqueras en el proceso de elaboración de harina y aceite de pescado.
- Identifica la tecnología para recuperar el aceite de pescado.
- Determina la tecnología para la recuperación del aceite
- Determina la tecnología de semi refinación de aceite

CONTENIDOS			ESTRATEGIA RECURSOS DIDACTICO	INDICADORES DE EVALUACION	SEMANA
CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
Generalidades sobre el aceite que proviene del transporte de materia prima. Fundamento de la tecnología de recuperación. Descripción de la tecnología	Compara relaciona y sistematiza el uso adecuado de las materias primas pesqueras. Comprende, describe, calcula y analiza el proceso de recuperación. Describe la tecnología de semi refinación de aceite	Comprende y aplica la tecnología de recuperación y semi refinación de aceite de pescado. Cuantifica la cantidad de aceite que se recupera del agua de transporte de la materia prima.	Texto, Separatas Visita técnica a una Planta de semi refinación de aceite.	Se evaluara la participación en la visita a la visita técnica de la Planta de semi refinación de aceite, mediante la presentación de un informe.	12

4.10 UNIDAD XII , XIII y XIV Conservación de los alimentos pesqueros por congelación.

Competencias:

- Principio y fundamento de la tecnología de congelación
- Aspectos Bioquímicos de la Congelación
- Métodos de congelación y temperaturas en el centro térmicos
- Descripción de los diagramas de flujo y balance de materia
- Cambio físicos, Físicos químicos que sufren los productos pesqueros en el proceso de su congelación.
- Factores de deterioro de los productos pesqueros y congelados y almacenados a las temperaturas de congelación.
- Vida útil de los productos pesqueros congelados
- Funcionamiento de las maquinas frigoríficas

CONTENIDOS			ESTRATEGIA RECURSOS DIDACTICO	INDICADORES DE EVALUACION	SEMANA
CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
Generalidades sobre la tecnología de congelación de productos pesqueros. Principio y fundamento de la Tecnología. Aspectos Bioquímicos de la Congelación	Compara, relaciona y sistematiza el uso racional de los productos pesqueros	Comprende y aplica tecnologías para la conservación de productos pesqueros para el consumo humano directo	Texto, Separatas Desarrollo de problemas .	Se evaluara la participación del estudiante en el desarrollo de problemas de conservación de alimento por congelación.	12
Método de congelación de alimentos pesqueros. Descripción de la tecnología de conservación y parámetros tecnológicos.	Comprende, describe y analiza y controla, el proceso de congelación de productos pesqueros.	Estudia la razón del porque del deterioro del producto pesquero congelado Determina la vida útil del producto pesquero congelado.	Texto, Separatas Visita técnica a una Planta de congelación de productos pesqueros. .	Se evaluara la participación a la visita técnica a una Planta de congelación de productos pesqueros, mediante la presentación de un informe.	13
Visualiza los cambios físico, físico químico y bioquímico de los productos pesqueros.	Comprende, estudia, describe y ejecuta el proceso de congelación y almacenamiento de los productos pesqueros congelados.	Evalúa la calidad de los productos pesqueros y la vida útil de los mismos.	Texto, Separatas Visita técnica a una Planta de conservación de productos pesqueros. .	Se evaluara la participación a la visita de la Planta de congelación del producto pesquero congelado.	14

UNIDAD XV y XVI

4.11 Tecnología de conservación de alimentos vegetales Y Conservación de Alimentos por Agentes Químicos

Competencias:

- Principio y fundamento de la conservación de alimentos vegetales
- Identificación de los alimentos vegetales sujetos a conservación por diferentes tecnologías.
- Diagrama de flujo de conservación de alimentos vegetales
- Cambio físicos y físicos químicos que sufren los productos vegetales.
- Factores de deterioro por la tecnología de elaboración del producto
- Vida útil de los alimentos vegetales conservados.
- Fundamento de la conservación de los alimentos por agentes Químicos

CONTENIDOS			ESTRATEGIA RECURSOS DIDACTICO	INDICADORES DE EVALUACION	SEMANA
CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
Principio y fundamento de la conservación de alimentos vegetales. Cambios físico químico de los alimentos vegetales post cosecha.	Compara, relaciona y sistematiza el aprovechamiento racional de los vegetales	Comprende y aplica las tecnologías más acordes con el tipo de materia prima y mercado consumidor	Texto, Separatas Visita técnica a Plantas de proceso de conservación de alimentos vegetales	Se evaluara la participación del estudiante al desarrollo de la práctica de laboratorio de conservación de alimentos vegetales.	16
Factores de deterioro durante el proceso de los alimentos vegetales. Estudio las materias primas vegetales de interés vegetal. Conservación de los alimentos por agentes químicos	Comprende, describe, analiza y controla, los procesos de conservación de alimentos vegetales. Determina la vida útil del producto en función al tipo de conservación utilizada.	Evalúa la calidad de los productos elaborados experimentalmente en el laboratorio de procesos.	Texto, Separatas práctica de laboratorio	Se evaluara Conservación de los Alimentos por agentes químicos la participación del estudiante en el desarrollo de las prácticas de laboratorio de conservación de alimentos vegetales.	16
C				EXAMEN FINAL	

5. ACTIVIDADES ACADÉMICAS.

Durante el desarrollo de cada ítem de la asignatura, es decir en el proceso de enseñanza y aprendizaje, se realizaran las prácticas de laboratorio, visitas técnicas a instalaciones que no cuentan la facultad, pero que si existen en la actividad privada

RELACIÓN DE CLASES DE LABORATORIO

SESION	LABORATORIO-CONTENIDOS	PROCEDIMENTALES	ACTITUDINALES
1	Reconocimiento laboratorio procesos.	Compara, relaciona, analiza la secuencia de los proceso.	
2	Ejecución de la 1ra practica de elaboración de surime y otros.	Identifica, relación y aplica con eficiencia los aspectos técnicos.	
3	Evaluación de la calidad de los productos elaborados	Resalta, relaciona y aplicación con eficiencia los aspectos técnicos.	
4	Ejecución de 2da practica.	Identifica, relaciona y aplica con eficiencia los aspectos técnicos..	
5	Evaluación de calidad de los productos.	Participa activamente tomando interés en ser el evaluador.	
6	Ejecución de la tercera practica de laboratorio	Comprende, calcula con eficiencia el balance de materia.	
7	Evaluación de la calidad del producto.	Evalúa el aprendizaje obtenido hasta la fecha, presentando y exponiendo su informe.	
8	Ejecución del primer trabajo de investigación grupal.	Participan activamente en que el trabajo de resultados sea positivo	
9	Visita técnica a Plantas de la Empresa privada.	Relaciona el equipamiento de dichas instalaciones.	

10	Exposición del trabajo de investigación grupal	La exposición lo realizan todos los participantes.	
----	--	--	--

NOTA; Las prácticas de laboratorio de la asignatura se desarrollaran una vez que la pandemia del COVI-19 finalice.

6.-EVALUACIÓN.

Se asume la existencia de una evaluación permanente formativa, reflexivo pro censal e integral que sea de carácter cognitivo en concordancia con la Ley Universitaria y Estatuto y Currículo de estudios.

En el aspecto funcional y operativo, se dará uso a los criterios del sistema florecer, que corresponde a la comprensión de los contenidos exposiciones que es de carácter sanativo y meta cognitivo, siendo necesario la presencia física para la aprobación.

La modalidad que se utilizará es la de autoevaluación, co evaluación y la hatero-evaluación, utilizándose la forma siguiente:

EVALUACIONES	%
1er Parcial	30%
2do Parcial	30%
PRIMER TRABAJO DE INVESTIGACION	20%
SEGUNDO TRABAJO DE INVESTIGACION	20. %

100%

FORMULA	$Nota\ Final = EP + EF + TI1 + TI2 = 100\ PP / 4 = \text{Promedio Final}$
---------	---

Requisito para aprobar la asignatura las clases teóricas, Practicas de laboratorios, trabajos de investigación son obligatorios y la nota aprobatoria promedio será de (11 = once).

7. ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR CADA ASIGNATURA

- A. En la parte teórica se desarrollará todos los capítulos consignados en cada una de las asignaturas.
- B. En la parte práctica y/o laboratorio, se desarrollarán las prácticas de laboratorio y trabajo de investigación, para la elaboración de productos de la presente asignatura..

8. ACTIVIDADES DE TUTORIA

Teniendo en consideración que ya existe reglamentación y designación de estudiantes de pre- grado para efectos de desarrollar esta actividad; sin embargo, es necesario mencionar que el desarrollo de actividades de asesoramiento de practicas pre – profesionales y de Investigación- Tesis y miembro de jurado de trabajo de investigación de tesis se requiere se cuente con una autorización , de tal manera que se pueda coordinar con las empresas, el estudiante o egresado

9. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS.

1. Bremman, Butters y Conwell.- 1986 – Las operaciones de Ingeniería de los Alimentos – Edit. Acribia. España.
2. Burgess y Cutting.- 1965 – El Pescado y los Productos Derivados de la Pesca – Edit. Acribia. España.
3. FAO/OMS – 1982 – Comisión del Código Alimentario Informe N° 12 – Roma.
4. Biduate C. – 1953.- 1953.- Conservación de la Carne y e Pescado – Edit. Acribia. España.
5. Bergeret.- 1953.- Conservación de los Productos Agropecuarios – Edit. Reventé. España.
6. Desrosier N.M.- 1976.- Conservación de los Alimentos.- Edit. Continental. México.
7. Farro H.- 1996.- Industria Pesquera.- Edit. Industrial Grafica. Lima
8. Granda y Covián.- 1985.- Ciencia de los Alimentos.- Edit. Acribia. España.
9. J. R. Pellón. - 1986.- Daño Térmico y Viabilidad Celular en Bacterias.- España.
10. Durand L.- 1998.- Modernas Técnicas de Esterilización de Conservas.- España.
11. Mark E. M.- 1986.- Procesos en la Elaboración de los Alimentos.- Edit. Acribia. España.

12. Morell J.- 1998.- Nuevos Equipos para la Esterilización Térmica.- IATA. España.
13. Neabe, E.M.- 1992.- Introducción a la Tecnología de los Productos Pesqueros.- Edit. Acribia. España.
14. Potter.- 1988 – Ciencia de los Alimentos. Edit. Acribia. España.
15. Richards J.W.- 1968.- Introducción a la Esterilización Industrial. - Academic Press London.
16. Rodrigo M.- 1986.- Optimización de las Técnicas de Esterilización de los Alimentos. Revista Alimentaria – Edit. Alcosin.
17. Gallardo M.- 1986.- Esterilización de conservas de Pescado – II. Vigo – España.
18. Tanikawa E.- 1953.- Marine Products in Japan – Univ. Tokyo.
19. Berreiro Méndez – 1994 – Higiene y Saneamiento en el Procesamiento de Alimentos – Universidad de Carabobo – Venezuela.
20. Frazier W.C. – 1968 – Microbiología de los Alimentos – Edit. Acribia – España.
21. Formoso – 1968 – 2000 Procesos Industriales al alcance de todos. España.
22. Guevara P.R. – 1997.- Texto Tecnología de Elaboración de Productos Pesqueros Enlatados. - VRI – FIPA – UNAC.
23. Windsor, Malcom.- 1984 – Introducción a los Productos de la Pesquería – Edit. Acribia. España.
24. Fischwaren – Tecnología. 1953 – DERFISCH. Edit. Clara Baader – Alemania.

10.- HOJA DE VIDA ACTUALIZADA EL DOCENTE

Datos personales

1.1 .Nombres	Ramiro
1.2. Apellidos	Guevara Pérez
1.3. Fecha de nacimiento	04/08/1947
1.4. Nacionalidad	Peruano
1.5. Documento de Identidad	N° 06060178
1.6. Domicilio	Jr. Rio Nilo Mza. N Lote 3 Urb. Las Praderas de la Molina-Molina-Lima
1.7. Email; rguevarap@unac.edu.pe	
1.8 Teléfono: 3652061	Celular 984774670
1.9.- Correo Institucional	rguevarap@unac.edu.pe.



Perfil del Docente

Ingeniero Pesquero, egresado de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión con registro CIP 13223, con estudios concluidos de Maestría : Gestión de Recursos Humanos en la Universidad Privada IGV, con una trayectoria profesional : 10 años prestado a la Empresa Peruana de Servicios pesqueros EPSEP, como Jefe de Producción e Investigador y desarrollo de Nuevos productos y con más de 42 años de experiencia Académica y de Investigación como Docente en la Universidad Nacional del Callao de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos habiendo asumido las asignaturas: Tecnología de Productos Curados, Tecnología de Conservas, Tecnología de Nuevos Productos, Tecnología de Harinas y Aceite de pescado y Diseño de Plantas, como Investigador he desarrollado 08 textos y mas 10 de Trabajos de Investigación de Innovación Tecnológica del Sector Pesquero , así también he desarrollo el Proyecto para la Implementación del laboratorio de procesos pesqueros y el montaje de maquinarias y equipos-Chucuito . Consultor en proyecto de pre factibilidad de diseño de Plantas Pesqueras para la Industria privada de Consumo Humano directo, así también fui Asesor de la Comisión de Pesca del Senado de la República en los años 1986-1987.

También he realizado cursos de especialización de Tecnología y Control de Calidad de los Productos Pesqueros con un periodo de un año en España , Rusia curso Procesamiento de productos pesquero

y control de Calidad con un periodo de 06 meses y en el Perú 05 cursos en el Instituto Tecnológico Pesquero con Expositores Internacionales y Nacionales con un periodo de 18 meses, Escuela de Altos Estudios Militares curso de Seguridad y Defensa Nacional periodo de 06 meses, ESAN curso de Dirección y Control de la Producción con un periodo de 01 año, así también he sido Presidente del Capítulo de Ingeniería Pesquera por el periodo de 02 años y 02 periodos de Vicepresidente . He dictado, cursos de extensión en la Universidad Nacional Agraria La Molina, Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión de Huacho, Sindicato de pescadores de Chimbote, y Sociedad Nacional de Pesquera.

Marzo, 2022



ING. RAMIRO GUEVARA PEREZ

TRABAJOS DE INVESTIGACION REALIZADOS.

- DISEÑO Y ELABORACION DE JAMONADA DE SURIME DE CARNE DE ESPECIES PELAGICAS, TRABAJO FINANCIADO POR EL CONCYTEC- EN EL PERIODO DE 1,992 A 1,994.
- TEXTO DE ELABORACION DE NUEVOS PRODUCTOS DESPUES DEL AÑO 2,000.
- ELABORACION DE HAMBURGUESAS DE PULPA DE PESCADO UTILIZANDO LA FORMULACION UTILIZADA POR EL ITP-
- ELABORACION DE HAMBURGUESAS REEMPLAZANDO EL INSUMO PAN MOLIDO POR PULPA DE PAPA COCIDA.
- ELABORACION DE FISH KAKE DE PESCADO, UTILIZANDO QUINUA COCIDA COMO INGREDIENTE REEMPLAZANTE A LOS GLUCIDOS DE TRIGO.
- ELABORACION DE HAMBURGUESAS DE PULPA DE PESCADO REEMPLAZANDO UN 25 % DEL PESCADO POR PULPA LAVADA DE POTA.
- ELABORACION DE CROQUETAS DE PULPA DE PESCADO LAVBADA.
- ELABORACION DE HOJUELAS UTILIZANDO PULPA LAVADA (SURIMI) DE CARNE DE ESPECIES PELAGICAS.
- ELABORACION DE PRODUCTOS AHUMADOS UTILIZANDO FILETES DE ESPECIES PELAGICAS Y HUMO DE MADERA PROVENIENTE DE ALGARROBO.
- ELABORACION DE PASTA UNTABLE (PATE) A PARTIR DE FILETES COCIDOS DE LA ESPECIE BONITO.
- OTROS TRABAJOS DE INVESTIGACION.

TRABAJOS DE INVESTIGACION DE LA ASIGNATURA DE ELABORACION DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO.

.- TEXTO DE ELABORACION DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO

.- ELABORACION DE HARINAS ESPECIALES DE PESCADO

.- LOS ACEITES Y ACIDOS GRASOS DEL PESCADO SU PROCESAMIENTO Y USO PARA EL CONSUMO HUMANO DIRECTO.

TRABAJOS DE INVESTIGACION DE LA ASIGNATURA DE PRODUCTOS CURADOS.

.- TEXTO DE ELABORACION DE PRODUCTOS CURADOS.

OTROS TRABAJOS DE INVESTIGACION

.- ELABORACION DE FLUJOS DE PROCESOS , BALANCES DE MATERIA Y MAQUINARIA Y EQUIPO PARA ELABORAR PRODUCTOS PESQUEROS PARA EL CONSUMO HUMANO DIRECTO.

.- VALOR NUTRICIONAL, MANIPULACION Y PRESERVACION DE LAS MATERIAS PRIMAS HIDROBIOLOGICAS.

ING. RAMIRO GUEVARA PEREZ

Reg. CIP. 13223.

.-