



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

SILABO

I. DATOS GENERALES

- 1.1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: **INGENIERÍA DE PROCESOS EN ALIMENTOS MARINOS**
- 1.2. CÓDIGO DE LA ASIGNATURA: IIA 814
- 1.3. PRE REQUISITO: MAQUINARIAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- 1.4. CRÉDITOS: **3**
- 1.5. CICLO ACADÉMICO: **OCTAVO**
- 1.6. TIPO DE ASIGNATURA: **ELECTIVA**
- 1.7. NÚMERO TOTAL DE SESIONES DE CÁTEDRA: **14**
- 1.8. DURACIÓN DE LA ASIGNATURA: **17 Semanas**
- 1.9. HORAS DE CLASES POR SEMANA: **02 hrs de teoría y 02 hrs de práctica**
- 1.10. SEMESTRE ACADÉMICO: **2022-B**
- 1.11. DOCENTE: **Mg. JOSE RIVASPLATA CRUZ**

II. SUMILLA Y DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

La Asignatura de Ingeniería de Procesos en Alimentos Marinos, pertenece al área de especialidad y está relacionada con la formación profesional del Ingeniero de Alimentos. El desarrollo de la asignatura es de carácter teórico-práctico. Las capacidades profesionales se formarán priorizando un enfoque cognitivo.

Tiene la finalidad de darle al estudiante el marco teórico conceptual, procedimental y actitudinal, para que se encuentre en condiciones de ejecutar las tecnologías más avanzadas relacionadas a la preservación a bordo, en tierra y en las plantas de procesamiento; así como desarrollar la tecnología de procesamiento de productos pesqueros.

Desarrolla las siguientes unidades

1. Morfología, peligro asociados a la materia prima, uso del hielo y congelación
2. Productos curados, conserva de pescado
3. Procesamiento de productos curado, procesamiento de hamburguesa de pescado y ahumado
4. Procesamiento de surimi, concentrados proteicos y evaluación de calidad de productos pesqueros.

III. **COMPETENCIAS A LAS QUE APORTA**

3.1 **Competencias Generales**

Esta asignatura contribuye con las competencias:

- **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 autocrítico y asumiendo la responsabilidad de sus actos.

3.2 **Competencias Específicas:**

El curso de Ingeniería de procesos en alimentos marinos aporta al logro de las siguientes competencias específicas de la carrera profesional de Ingeniería de Alimentos:

1. Ser organizado y trabajar en equipo
2. Planificar y dirigir las operaciones de los procesos de elaboración de productos pesqueros.
3. Seleccionar y dirigir el uso de equipos y maquinarias

Supervisar y asegurar la calidad de productos y de los procesos.

IV. COMPETENCIAS DEL CURSO

- 4.1. Conocer el efecto de los diversos factores en la calidad de la materia prima y su influencia en la calidad del producto terminado.
- 4.2. Planificar y dirigir las operaciones de los procesos de elaboración de productos pesqueros.
- 4.3. Realizar los balances de materia en los procesos de elaboración de productos curados de pescado.
- 4.4. Supervisar y asegurar la calidad del producto terminado, aplicando los criterios de inocuidad y sanidad.

V. ORGANIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

Semana	Contenidos	Actividades	Indicadores de logro	Instrumentos de evaluación
Unidad 1 MORFOLOGÍA, PELIGRO ASOCIADOS A LA MATERIA PRIMA, USO DEL HIELO Y CONGELACIÓN				
Logro de la Unidad: Al finalizar la unidad, el estudiante: Valora la diferencia que existe entre categorías de pescados; y valora los diferentes factores que inciden en su conservación				
1	Características morfológicas, composición físico químicas de las materias primas. Alteraciones que sufren las especies hidrobiológicas. Factores de deterioro del pescado: Temperatura de almacenamiento. Higiene y manipulación.	Analizar y exponer las categorías de materias primas pesqueras. Analizar y exponer las alteraciones que sufre el pescado y los factores de deterioro que inciden en el.	Conocer las materias primas pesqueras y los factores que inciden en su alteración	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.
2	Peligros asociados a las materias primas. Bacterias patógenas. Virus. Biotoxinas. Formación de Histamina. Parásitos. Bacterias del deterioro. Uso de la guía de peligros. Tablas de evaluación de frescura.	Evaluar y exponer los peligros asociados a las materias primas; y la forma de evaluación de la frescura.	Conocer los peligros asociados a las diferentes materias primas. Conocer los factores a evaluar para determinar la frescura del pescado.	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.
3	Estabilidad del pescado en refrigeración. Uso del hielo	Analizar y exponer los factores que influyen en la estabilidad del pescado refrigerado	Conocer los factores que influyen en la estabilidad del pescado congelado	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.
4	Estabilidad del pescado en Congelación	Analizar y exponer los factores que influyen en la estabilidad del pescado congelado	Conocer los factores que influyen en la estabilidad del pescado congelado	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.

Unidad 2	PRODUCTOS CURADOS, CONSERVA DE PESCADO			
<p>Logro de Unidad: Al finalizar la unidad, el estudiante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorar la importancia de los productos enlatados elaborados con salsas • Valorar la importancia de los productos enlatados cocidos • Valorar la importancia del doble cierre y la letalidad térmica en el proceso de elaboración de productos en conserva 				
Semana	Contenidos	Actividades	Indicadores de logro	Instrumentos de evaluación
5	Procesamiento de conserva de pescado. Línea de procesamiento de productos crudos	Analizar y exponer el flujo de procesos de los productos enlatados en salsas.	Conocer el proceso de elaboración de los productos pesqueros enlatados de la línea crudo.	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.
6	Procesamiento de conservas de pescado. Línea de procesamiento de productos cocidos	Analizar y exponer el flujo de procesos de los productos enlatados de la línea cocidos	Conocer el proceso de elaboración de los productos pesqueros enlatados de la línea cocidos	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.
7	Procesamiento de conservas de pescado: El doble cierre. Factores de integridad del doble cierre. Letalidad. térmica en productos enlatados	Analizar y exponer la importancia del doble cierre en el sellado y la letalidad térmica aplicada a los productos en conserva	Conocer los factores de integridad del doble cierre y la letalidad térmica aplicada a los productos pesqueros enlatados.	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.
8	EXAMEN PARCIAL			

Unidad 3	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CURADO, PROCESAMIENTO DE HAMBURGUESA DE PESCADO Y AHUMADO			
<p>Logro de Unidad: Al finalizar la unidad, el estudiante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorar la importancia de los métodos de salado de pescado. • Valorar la importancia del proceso de anchoados • Valorar la importancia del proceso de hamburguesas 				
Semana	Contenidos	Actividades	Indicadores de logro	Instrumentos de evaluación
9	Procesamiento de productos curados de pescado. Métodos de salado, alteraciones del pescado salado	Analizar y exponer los métodos de salado y las alteraciones del pescado salado.	Conocer los métodos y el proceso de salado de pescado.	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.
10	Procesamiento de productos curados de pescado. Elaboración de productos anchoados	Analizar y exponer el fundamento y los parámetros tecnológicos del proceso de anchoados	Conocer el proceso de anchoados	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.
11	Procesamiento de hamburguesas de pescado	Analizar y exponer el fundamento y los parámetros tecnológicos del proceso de hamburguesas de pescado	Conocer el proceso de elaboración de hamburguesas de pescado	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.
12	Procesamiento de ahumado de pescado.	Analizar y exponer el fundamento y los parámetros tecnológicos de los productos ahumados	Conocer el proceso de los productos pesqueros ahumados	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.

Unidad 4	PROCESAMIENTO DE SURIMI, CONCENTRADOS PROTEICOS Y EVALUACIÓN DE CALIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS			
<p>Logro de Unidad: Al finalizar la unidad, el estudiante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorar la importancia del proceso de surimi • Valorar la importancia de los concentrados proteicos de pescado • Valorar la evaluación de la calidad de los productos pesqueros 				
Semana	Contenidos	Actividades	Indicadores de logro	Instrumentos de evaluación
13	Procesamiento de Surimi	Analizar y exponer el fundamento y los parámetros tecnológicos del proceso de surimi	Conocer el proceso de surimi	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.
14	Proceso de elaboración de concentrados proteicos de pescado	Analizar y exponer el proceso de fabricación de concentrados proteicos de pescado.	Conocer el proceso de elaboración de concentrados proteicos	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.
15	Evaluación de la calidad de los productos pesqueros	Exponer los indicadores de calidad de los productos pesqueros	Conocer como evaluar localización de los productos pesqueros	Cuestionario en línea. Ejercicios. Caso práctico.
16	EXAMEN FINAL			
17	EXAMEN SUSTITUTORIO			

VI. METODOLOGÍA:

En el desarrollo del curso, se harán uso de las siguientes metodologías

- **Exposición dialogante:** explicación y demostración de un contenido temático lógicamente estructurado a cargo del profesor o por un experto en el tema, con técnicas de participación activa de los estudiantes, ya sea a través de preguntas o presentaciones de trabajos elaborados por los estudiantes.
- **Trabajo colaborativo:** los estudiantes forman pequeños grupos y, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas por el docente, intercambian información y trabajan una tarea hasta que todos los participantes han desarrollado una comprensión de la misma (no necesariamente igual) y la han culminado.
- **Resolución de ejercicios y problemas:** se solicita a los estudiantes que resuelvan ejercicios y /o problemas mediante el uso de fórmulas o algoritmos, aplicando procedimientos e interpretando los resultados.
- **Trabajo de investigación:** aplicación de conceptos, teorías y métodos científicos a efectos de generar conocimientos nuevos sobre un aspecto particular de la realidad o, para explorar un fenómeno no conocido a efectos de sugerir pautas teóricas o metodológicas para su abordaje.
- **Tecnología de Información (TICs):** Las TIC se usan como soporte transversal al proceso de enseñanza - aprendizaje para conectar a los estudiantes con los contenidos, el propio proceso, impulsar la interacción, favorecer la reflexión y el análisis, así como desarrollar habilidades tecnológicas.

VII. MEDIOS Y MATERIALES (RECURSOS):

- Laboratorio de tecnología
- Equipo multimedia: Laptop, parlantes
- Guía de prácticas de laboratorio,
- Separatas
- Software de simulación de procesos
- Paginas web de Tecnología pesquera

VIII. SISTEMA DE EVALUACIÓN:

- **Evaluación diagnóstica o de saberes previos:** Se realizará una evaluación escrita al inicio de ciclo para determinar los diferentes niveles de conocimientos previos con los que el estudiante llega al curso, conocer las falencias y establecer estrategias de nivelación.
- **Evaluación formativa:** Durante el proceso de enseñanza aprendizaje y para garantizar el desarrollo de competencias, se hará uso de Guías de Práctica, Exposiciones, Informe de Prácticas, y seminario de investigación.
- **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 aplica mayormente cuestionarios y pruebas objetivas en cualquier formato. Se sugiere usarse en un porcentaje mínimo dado que solo permiten la medición cuantitativa de los conocimientos.

$$\text{Nota Promedio Final} = (\text{EP} + \text{EF} + \text{PP}) / 3$$

EP: Examen parcial

EF: Examen final

PP: Promedio de prácticas

Promedio de prácticas (PP) = $(P1 + P2 + (P_{\text{trabajos encargados}})) / 3$

IX. FUENTES DE INFORMACIÓN:

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. HUSS, H.H. (ed.) El pescado fresco: su calidad y cambios de su calidad. FAO Documento Técnico de Pesca. No. 348. Roma, FAO. 1998. 202p
2. OWEN R. FENNEMA. Química de los alimentos. Editorial Acribia. 2000
3. DESROSIER M.- Conservación de los alimentos. Edit. Continental México. 1995
4. NATIONAL FOOD PROCESSORS ASSOCIATION. "Principios del Control del Proceso Térmico, Acidificación y Evaluación del Cierre de los Envases". Washington. Sexta Edición 1995.
5. MILLAR D. Química de los alimentos. Manual de Laboratorio. Edit. LIMUSA. 2001

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTO

1. SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES.
“Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para el mercado nacional y de exportación”. Lima – Perú. Junio 2016
2. DIARIO OFICIAL EL PERUANO. “Decreto Supremo N° 040-2001-PE. Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas”.
3. CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS. Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros. CAC/RCP 52-2003. PRIMERA EDICIÓN. ROMA 2009.