



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

Creada por Ley N° 29304

Resolución de Consejo Directivo N° 002-2018-SUNEDU/CD
"Año de la Universalización de la Salud"



Resolución N° 240-2020-CO-UNJ Jaén, 24 de Julio del 2020

VISTO: El Acta de Sesión Ordinaria del 24 julio del 2020, Oficio N° 377-2020-OVPI-CO-UNJ de fecha 24 de julio del 2020, Oficio N° 073-2020-UNJ-VPI-SUBPROYECTO PNIPA/PMHS de fecha 15 de julio del 2020; y;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 18° de la Constitución Política del Perú establece "(...) que cada universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico. "Las universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la Constitución y las Leyes".

Que el artículo 8° de la Ley Universitaria N° 30220 establece que "(...) la autonomía inherente a las universidades, se ejerce de conformidad con lo establecido en la Constitución, la presente Ley y demás normativa aplicable"; esto implica la potestad auto determinativa para la creación de normas internas (estatuto y reglamentos) destinados a regular la institución universitaria, organizar sus sistema académico, económico y administrativo.

Que, el artículo 19° de la Ley Marco de la Administración Financiera del Sector Público N° 28112, que regula los actos o disposiciones administrativas de gasto, señala lo siguiente; "Los funcionarios de las entidades del Sector Público competentes para comprometer gastos deben observar, previo a la emisión del acto o disposición administrativa de gasto, que la entidad cuente con la asignación presupuestaria correspondiente. Caso contrario devienen en nulos de pleno derecho";

Que, mediante Resolución Viceministerial N° 006-2019-MINEDU, del 08 de enero del 2019, establece reconstituir la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, la misma que queda integrada por: Dr. Oscar Andrés Gamarra Torres, Presidente; Dr. Abner Milán Barzola Cárdenas, Vicepresidente Académico, Dr. Víctor Benjamín Carril Fernández Vicepresidente de Investigación;

Que, en concordancia con la Ley Universitaria 30220, Ley de creación de la Universidad Nacional de Jaén 29304, Reglamento General; el artículo 9° inciso 9.1 de estatuto de esta casa superior de estudios establece que, (...). La Comisión Organizadora es el máximo órgano de gestión y dirección ejecución académica, investigación y administrativo de la universidad.

Que, mediante Decreto Supremo N° 008-2020-SA, de fecha 11 de marzo de 2020, se declara en Emergencia Sanitaria a nivel nacional, por el plazo de noventa (90) días calendario, por la existencia del Coronavirus (COVID-19); cuyo numeral 2.1.2 del artículo 2° establece que el Ministerio de Educación, en su calidad de ente rector, dicta las medidas que correspondan para que las entidades públicas y privadas encargadas de brindar el servicio educativo, en todos sus niveles posterguen o suspendan sus actividades. Estas medidas son de obligatorio cumplimiento.

Que, mediante Decreto Supremo N° 020-2020-SA, publicado en el diario Oficial el Peruano el 4 de junio del 2020, se prorroga a partir del 10 de junio de 2020 hasta por un plazo de noventa (90) días calendario, la emergencia sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020-SA.

Que, mediante Resolución Viceministerial N° 081-2020-MINEDU de fecha 12 de marzo de 2020, se aprobó la normativa técnica denominada "Disposiciones para la prevención, atención y monitoreo ante el Coronavirus a nivel nacional"; además se dispuso, de manera excepcional, la postergación y/o suspensión del inicio de clases y actividades lectivas en las universidades públicas y privadas.

Que, mediante Decreto de Urgencia N° 026-2020 de fecha 15 de marzo de 2020, se aprobó las "Medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del coronavirus (COVID-19) en el territorio nacional.

Que, mediante Decreto Supremo N° 044-2020-PCM de fecha 15 de marzo de 2020, se declara el Estado de Emergencia Nacional por el plazo de quince (15) días calendarios, disponiéndose el aislamiento social obligatorio (cuarentena), por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del brote del COVID-19, habiéndose prorrogado dicho plazo mediante los Decretos Supremos N° 051-2020-PCM, N° 064-2020-PCM, N°075-2020-PCM, N°083-2020-PCM, N° 094-2020-PCM y N°116-2020-PCM hasta el 31 de julio del 2020.

Que, mediante Resolución de Consejo Directivo N° 039-2020-SUNEDU-CD, de fecha 27 de marzo de 2020, se aprueba los "Criterios para la supervisión de la adaptación de la educación no presencial, con carácter excepcional, de las asignaturas por parte de universidades y escuelas de posgrado como consecuencia de las medidas para prevenir y controlar el COVID-19".

Que, mediante Resolución Viceministerial N° 085-2020-MINEDU de fecha 1 de abril de 2020, se aprobó las "Orientaciones para la continuidad del servicio de educación superior universitario, en el marco de la emergencia sanitaria, a nivel nacional, dispuesta por el Decreto Supremo N° 008-2020-SA".

Que, mediante Resolución N° 129-2020-CO-UNJ, se autoriza desarrollar la educación a distancia en la Universidad Nacional de Jaén en situaciones de emergencia.

Que, con Resolución N° 420-2019-CO-UNJ, de fecha 09 de setiembre del 2019, se oficializo la suscripción de un (01) contrato: Contrato N° 017-2019-PNIPA-SUBPROYECTOS: Contrato de Adjudicación de Recursos no Reembolsables (RNR) que otorga el Programa Nacional de Innovación de Pesca y Acuicultura, el mismo que consta de 22 cláusulas y 11 folios sellados y lubricados por el Secretario General de la Universidad, y se establece que el Dr. Víctor Benjamín Carril Fernández, Vicepresidente de Investigación de la Universidad Nacional de Jaén, será el responsable del cumplimiento del Contrato N° 017-2019-PNIPA-SUBPROYECTOS.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JAÉN

Creada por Ley N° 29304

Resolución de Consejo Directivo N° 002-2018-SUNEDU/CD
"Año de la Universalización de la Salud"



Resolución N° 240-2020-CO-UNJ Jaén, 24 de Julio del 2020

Que, con Resolución Presidencial N° 007-2020-UNJ de fecha 17 de enero del 2020, se oficializo la suscripción de un (01) contrato: Contrato N° 259-2019-PNIPA-SUBPROYECTOS: Contrato de Adjudicación de Recursos no Reembolsables del Programa Nacional de Innovación de Pesca y Acuicultura; Código de Subproyecto N° PNIPA-ACU-SFOCA-PP-000163 "Fortalecimiento de Capacidades en Seguridad Alimentaria y Nutricional para Fomentar el Consumo de Productos Acuícolas como Alternativas para Enfrentar la Desnutrición Infantil en la Región Cajamarca", forma parte de la presente resolución, y dejó establecido que el Dr. Víctor Benjamín Carril Fernández, Vicepresidente de Investigación de la Universidad Nacional de Jaén, será el responsable del cumplimiento del Contrato N° 259-2019-PNIPA-SUBPROYECTOS.

Que, con Resolución N° 092-2020-CO-UNJ de fecha 24 de febrero del 2020, se designó el Comité Evaluador para los Diplomas de Subproyectos PNIPA: "Fortalecimiento de capacidades innovativas en bionegocios acuícolas en la Región Cajamarca", y "Fortalecimiento de capacidades en seguridad alimentaria y nutricional para fomentar el consumo de productos acuícolas como alternativas para enfrentar la desnutrición infantil en la Región Cajamarca"; integrado por: Dr. Manuel Felipe Guevara Duarez (presidente), Mg. Frank Fernández Rosillo (Miembro), Mg. Polito Michael Huayama Soplá (Miembro), Mg. Jorge Eugenio Cabrejos Barriga (Accesitario).

Que, con Resolución N° 163-2020-CO-UNJ de fecha 20 de mayo del 2020, se aprobó la lista de participantes del diplomado en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Que, con Oficio N° 377-2020-OVPI-CO-UNJ de fecha 24 de julio del 2020, el Vicepresidente de Investigación, solicita aprobar tres sílabos y malla curricular para el Diplomado en Seguridad Alimentaria y Nutricional, según lo solicitado por el Coordinador General de Subproyecto PNIPA mediante Oficio N° 073-2020-UNJ-VPI-SUBPROYECTO PNIPA/PMHS de fecha 15 de julio del 2020 en el marco de la ejecución del subproyecto "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS COMO ALTERNATIVAS PARA ENFRENTAR LA DESNUTRICIÓN INFANTIL EN LA REGIÓN CAJAMARCA" con código de SUBPROYECTO N° PNIPA-ACU-SFOCA-PP-000163 y contrato N°259-2019-PNIPA-SUBPROYECTOS.

Que, a través de los documentos del visto, en Sesión Ordinaria del 24 de julio del 2020, la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén, acordó por unanimidad, aprobar los tres sílabos y la malla curricular para el diplomado en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Que, en uso de las atribuciones conferidas al Presidente de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Jaén contenidas en la Ley Universitaria N° 30220 y el Estatuto de esta Casa Superior de Estudios;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR la Malla Curricular del Diplomado en Seguridad Alimentaria y Nutricional, el mismo que consta de un folio y forma parte del anexo de la presente resolución.

ARTICULO SEGUNDO.- APROBAR el Sílabo para el Modulo I - Seguridad alimentarias y nutricional con enfoque en Desarrollo humano e infancia del Diplomado en Seguridad Alimentaria y Nutricional, el mismo que consta de 6 folio y forma parte del anexo de la presente resolución.

ARTÍCULO TERCERO.- APROBAR el Sílabo para el Modulo II - Calidad e inocuidad, Gestión de Inocuidad Alimentaria y Auditoría del Diplomado en Seguridad Alimentaria y Nutricional, el mismo que consta de 6 folio y forma parte del anexo de la presente resolución.

ARTÍCULO CUARTO.- APROBAR el Sílabo para el Modulo III - Formulación, gestión y evaluación de proyectos acuícolas con valor agregado del Diplomado en Seguridad Alimentaria y Nutricional, el mismo que consta de 8 folios y forma parte del anexo de la presente resolución.

ARTICULO QUINTO.- NOTIFICAR la presente resolución a los interesados, a las instancias pertinentes, para su conocimiento y fines.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLIQUESE.



Abog. Jean Ebere Cruz Iglesias
Secretario General



Dr. Oscar Andrés Gamarra Torres
Presidente

Subproyecto de Fortalecimiento de Capacidades en Servicios de I & D + i (SFOCA)

“Fortalecimiento de capacidades en seguridad alimentaria y nutricional para fomentar el consumo de productos acuícolas como alternativas para enfrentar la desnutrición infantil en la región Cajamarca”

CÓDIGO PNIPA-ACU-SFOCA-PP-000163 “CONTRATO N°259-2019-PNIPA-SUBPROYECTOS

MALLA CURRICULAR

DIPLOMADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL				
MÓDULO	I	II	III	TOTAL
TEMAS	Seguridad alimentarias y nutricional con enfoque en desarrollo humano e infancia	Calidad e inocuidad de productos acuícolas sostenibles con el medio ambiente	Formulación, gestión y evaluación de proyectos acuícolas con valor agregado	
CONTENIDO	a) La Seguridad alimentaria en la Infancia b) La Cadena alimentaria c) Higiene y conservación de los alimentos d) Nutrición y dietas saludables	a) Introducción a la calidad e inocuidad alimentaria b) Buenas prácticas de manufactura de productos acuícolas c) Gestión integrada de la calidad e inocuidad alimentaria según normas de calidad d) Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) e) Auditoría de un sistema integrado de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria	a) Formulación de proyectos acuícolas b) Gestión de proyectos acuícolas c) Evaluación de proyectos acuícolas	
CREDITOS	8	8	8	24
HORAS	128	128	128	384

SÍLABO

I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Diplomado	: Seguridad alimentaria y nutricional
1.2 Modulo I	: Seguridad alimentarias y nutricional con enfoque en Desarrollo humano e infancia
1.3 Créditos	: 08
1.4 Horas	: 128
1.5 N° de semanas	: 08
1.6 Fecha	
Inicio	: 15/05/2020
Término	: 30/06/2020
1.7 Día / Aula / Horas	
Teoría	: Sábado /114/8:00 AM-6:00 PM
Práctica	: Domingo /114/8:00 AM-6:00 PM
1.9 Profesor	: Aleida Cabrejos Barrios acabrejos@gmail.com

II. SUMILLA.

El curso pertenece al área de formación de la especialidad. De naturaleza Teórica-Práctica. Está orientado a proporcionar al estudiante, conocimientos básicos de la seguridad alimentaria y nutricional con enfoque en desarrollo humano e infantil. El curso se desarrollará en forma dinámica e interactiva, a través de ejemplos, talleres, casos prácticos y reales con propuestas de mejora y soluciones viables. Los contenidos que el curso aborda son: La seguridad alimentaria en la infancia, La cadena alimentaria, Higiene y conservación de los alimentos, Nutrición y dietas saludables.

III. LOGRO DEL APRENDIZAJE.

El estudiante al finalizar el curso será capaz de conocer, analizar y aplicar los conocimientos adquiridos de esta manera plantear soluciones factibles y mejorar sostenibles en su desarrollo profesional laboral en temas de seguridad alimentaria y sus diversos enfoques.

IV. COMPETENCIAS DEL CURSO

- ✓ Conocer la seguridad alimentaria y nutricional, con enfoque en el desarrollo humano e infantil.
- ✓ Comprenderá las técnicas para establecer, implementar, mantener y mejorar sistemas de seguridad alimentaria y nutricional.
- ✓ Obtendrá los conocimientos necesarios para poder crear la documentación necesaria que permita conservar el conocimiento relacionado con el procesamiento de alimentos.
- ✓ Garantizará la seguridad alimentaria y nutricional mediante el establecimiento de procedimientos, protocolos y programas.
- ✓ Establecerá un programa para implementar el sistema de seguridad alimentaria y nutricional en la organización basado en el cambio de cultura y el desarrollo de la seguridad en base a la convicción.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

MODULO I: Seguridad alimentarias y nutricional con enfoque en desarrollo humano e infancia				
CAPACIDAD: Aprender sobre Seguridad alimentarias y nutricional				
Semana	Contenidos			Criterios de Evaluación
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	
1-2	<ul style="list-style-type: none"> •Presentación del sílabo. •Tema: Seguridad Alimentaria y Nutricional en la infancia. 	<ul style="list-style-type: none"> •Presentación del sílabo: Competencia, capacidades y contenidos. Normas de comportamiento y evaluación. •Comprende la importancia de la seguridad alimentaria y nutricional en la infancia. •Presentación de trabajo académico. •Control de lectura. 	<ul style="list-style-type: none"> •Demuestra Interés y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. •Critica y opina sobre la importancia de la producción sostenible de la acuicultura. 	<ul style="list-style-type: none"> •Explica la importancia de la seguridad alimentaria y nutricional en la infancia. •Elabora y expone informe de tema.
3-4	<ul style="list-style-type: none"> •Tema: La cadena Alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> •Comprende la importancia de la cadena alimentaria. •Desarrollo de Talleres. •Desarrollo de Casos Reales de competencia nacional e internacional. •Presentación de trabajo académico. • Control de lectura. 	<ul style="list-style-type: none"> •Demuestra Interés y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. •Critica y opina sobre la importancia de la producción sostenible de la acuicultura. 	<ul style="list-style-type: none"> •Explica la importancia de la cadena Alimentaria. •Elabora y expone informe de tema.
5-6	<ul style="list-style-type: none"> •Tema: Higiene y Conservación de los alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende la importancia de la Higiene y Conservación de alimentos. •Desarrollo de Talleres •Desarrollo de Casos Reales de competencia nacional e internacional. 	<ul style="list-style-type: none"> •Demuestra Interés y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. • Critica y opina sobre la importancia de la producción sostenible de la acuicultura. 	<ul style="list-style-type: none"> •Explica la importancia de la Higiene y Conservación de los alimentos. •Elabora y expone informe de tema.

7	<ul style="list-style-type: none"> • Tema: Nutrición y dietas Saludables. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende la importancia de la cadena alimentaria. • Desarrollo de Talleres • Desarrollo de Casos Reales de competencia nacional e internacional. • Presentación de trabajo académico. • Control de lectura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra Interés y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. • Critica y opina sobre la importancia de la producción sostenible de la acuicultura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia de la Nutrición y dietas Saludables. • Elabora y expone informe de tema.
8	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Examen Teórico ▪ Examen Practico 			
Evaluación de los Aprendizajes				
Evidencia de Producto		Evidencia de Desempeño		Evidencia de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Informe ✓ Monografía ✓ Trabajo académico ✓ Exposiciones individuales y grupales 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rúbrica Bibliográfica ✓ Rúbrica de presentación oral. ✓ Rúbrica de monografía. ✓ Rúbrica de debate. 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Evaluaciones Orales. ✓ Evaluaciones Teóricas. ✓ Exposiciones de trabajos grupales e individuales. ✓ Evaluaciones teóricas – practicas.

VI. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.

La metodología comprende el desarrollo de los contenidos básicos organizados en un módulo, a través del uso de estrategias que promuevan la construcción de significados y la actividad del estudiante en su proceso de aprendizaje. Para ello se emplearán diversas estrategias de trabajo individual y de trabajo grupal, a través de:

Métodos:

La teoría y la práctica se desarrollarán empleando métodos activos e interactivos. Para las clases prácticas, el docente, con una semana de anticipación solicitará algún material bibliográfico necesario para el fortalecimiento del proceso de enseñanza aprendizaje.

Técnicas:

Conferencia-Diálogo-Discusión. Trabajo individual y cooperativo (grupal). Taller-Seminario. Búsqueda de información. Lectura dirigida y elaboración de trabajos de investigación.

Procedimiento y Estrategias:

La asignatura se desarrollará en los ambientes de la Universidad y fuera de ellos, utilizando los recursos internos y externos, mediante dos momentos: Teoría y Práctica.

Medios y materiales educativos.

Se organiza de acuerdo a la necesidad del docente.

- Impresos: Libros, textos, separatas y revistas.
- Digitales: Archivos PPT, archivos PDF, páginas web.
- Materiales: Pizarra, plumones, mota.
- Equipos: Proyector multimedia y PC.

VII. ASISTENCIA A CLASES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS

La asistencia a clases es obligatoria el alumno que supere el 20% de inasistencia a las clases quedara inhabilitado.

VIII. EVALUACIÓN

Se realizará a través de una evaluación por modulo. La nota correspondiente a un módulo, será el promedio ponderado de las calificaciones obtenidas en cada uno de los tres parámetros especificados (producto, desempeño y conocimiento).

Normas de evaluación:

- Un (01) examen escrito.
- Se evaluará al estudiante con intervenciones orales.
- Se tomará prácticas calificadas (P.C).
- El estudiante que no haya rendido ningún examen o práctica calificada, ni cumplido con las tareas académicas, automáticamente será considerado como desaprobado en la asignatura con la nota cero.
- Al estudiante que se le sorprenda en falta durante las prácticas calificadas, exámenes o en cualquier tipo de intento de copia se le calificará con nota cero.

Fórmula de obtención de promedio:

Evaluación de conocimiento (EC)	Evaluación procedimental (EP)	Evaluación actitudinal (EA)
Se aplicarán exámenes escritos	Se evaluarán prácticas individuales, exposiciones de trabajo y de prácticas de laboratorio, ejercicios y problemas.	Se evaluará la participación durante el desarrollo de cada tema y la responsabilidad en la entrega de tareas en las fechas pactadas.

La nota aprobatoria debe ser igual o mayor a 14

Evaluación por competencias			Nota Final
Conocimiento EC (50%)	Procedimental EP (35%)	Actitudinal EA (15%)	

Programación de exámenes:

Las fechas serán programadas de acuerdo a la coyuntura.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica



- Código Internacional de prácticas recomendado – Principios generales de higiene.
- Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos D.S. N° 034-2008-AG.
- **NORMATIVA SANITARIA DE ALIMENTOS.**
- Decreto Legislativo N°1062.
- Manual de las 5 claves de la inocuidad de los alimentos (OMS).
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, D.S. N°007-98-SA

Complementaria

- Código de prácticas de Higiene para alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente.
- Código de prácticas de Higiene para el transporte de alimentos a granel y alimentos semi envasados.
- Código de prácticas de Higiene para la carne.
- Código de prácticas de Higiene para la elaboración y expendio de alimentos vía pública, norma regional américa latina y el Caribe.
- Código de prácticas de Higiene para la leche y productos lácteos.
- Código de prácticas de Higiene para las aguas potables embotelladas envasadas distintas a las aguas naturales.
- Código de prácticas de Higiene para las frutas y hortalizas frescas.
- Código de prácticas de Higiene para los huevos y los productos de huevo.

- Código de prácticas de Higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños
- Código de prácticas de Higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén.
- Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales
- Código de prácticas sobre medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas.
- Código internacional recomendado de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos.
- Código internacional recomendado de prácticas de higiene para la elaboración de aguas minerales naturales.
- Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas secas.
- Código internacional recomendado de prácticas de higiene para alimentos congelados rápidamente.
- Código internacional recomendado de prácticas de higiene para el almacenamiento de transporte de aceites y grasas,
- Código internacional recomendado de prácticas de higiene para tratamiento de alimentos por irradiación.
- Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de listeria.

X. REVISIÓN

ELABORADO	REVISADO
Nombre: Mg. Frank Fernández Rosillo Ingeniero de Industrias Alimentarias CIP: 166951	Nombre: Mg. Polito Michael Huayama Sopa Coordinador Subproyecto PNIPA-ACU-SFOCA-PP-000163
Firma: 	Firma: 

Jaén, 25 de junio de 2020.

SÍLABO

I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Diplomado	: Seguridad alimentaria y nutricional
1.2 Módulo II	: Calidad e inocuidad, Gestión de Inocuidad Alimentaria y Auditoría
1.3 Créditos	: 08
1.4 Horas	: 128
1.5 N° de semanas	: 08
1.6 Fecha	
Inicio	: 01/07/2020
Término	: 31/08/2020
1.7 Día / Aula / Horas	
Teoría	: Sábado /114/8:00 AM-6:00 PM
Práctica	: Domingo /114/8:00 AM-6:00 PM
1.9 Profesor	: Eliana Milagros Cabrejos Barrios elianacabrejos@gmail.com

II. SUMILLA.

El curso pertenece al área de formación de la especialidad. De naturaleza Teórica-Práctica. Está orientado a proporcionar al estudiante, conocimientos básicos de la Calidad e inocuidad Calidad e inocuidad, Gestión de Inocuidad Alimentaria y Auditoría. El curso se desarrollará en forma dinámica e interactiva, a través de ejemplos, talleres, casos prácticos y reales con propuestas de mejora y soluciones viables. Los contenidos que el curso aborda son: Introducción a la calidad e inocuidad alimentaria, Buenas prácticas de manufactura, Gestión integrada de la calidad e inocuidad alimentaria según normas de calidad, Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), Auditoría de un sistema integrado de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

III. LOGRO DEL APRENDIZAJE.

El estudiante al finalizar el curso será capaz de conocer, analizar y aplicar los conocimientos adquiridos de esta manera plantear soluciones factibles y mejorar sostenibles en su desarrollo profesional laboral en temas de Calidad e inocuidad Calidad e inocuidad, Gestión de Inocuidad Alimentaria y Auditoría.

IV. COMPETENCIAS DEL CURSO

- ✓ Conocer la Calidad e Inocuidad Calidad e inocuidad, Gestión de Inocuidad Alimentaria y Auditoría.
- ✓ Comprenderá las técnicas para establecer, implementar, mantener y mejorar sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria y Auditoría.
- ✓ Obtendrá los conocimientos necesarios para poder crear la documentación necesaria que permita conservar el conocimiento relacionado con el Gestión de Inocuidad Alimentaria y Auditoría.
- ✓ Garantizará la Gestión de Inocuidad Alimentaria y Auditoría mediante el establecimiento de procedimientos, protocolos y programas.
- ✓ Establecerá un programa para implementar el sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y Auditoría en la organización basado en el cambio de cultura y el desarrollo de la seguridad en base a la convicción.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

MODULO I: Calidad e inocuidad, Gestión de Inocuidad Alimentaria y Auditoría.				
CAPACIDAD: Aprender sobre Calidad e inocuidad, Gestión de Inocuidad Alimentaria y Auditoría.				
Semana	Contenidos			Criterios de Evaluación
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del sílabo. • Tema: Introducción a la calidad e inocuidad alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del sílabo: Competencia, capacidades y contenidos. Normas de comportamiento y evaluación • Comprende la importancia de la calidad e inocuidad alimentaria. • Presentación de trabajo académico • Control de lectura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra Interés y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. • Critica y opina sobre la importancia de la producción sostenible de la acuicultura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia de la Introducción a la calidad e inocuidad alimentaria. • Elabora y expone informe de tema,
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Tema: Buenas Prácticas de Manufactura 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende Buenas Prácticas de Manufactura, • Desarrollo de Talleres • Desarrollo de Casos Reales de competencia nacional e internacional. • Presentación de trabajo académico. • Control de lectura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra Interés y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. • Critica y opina sobre la importancia de la producción sostenible de la acuicultura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia Buenas Prácticas de Manufactura. • Elabora y expone informe de tema,
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Tema: Gestión integrada de la calidad e inocuidad alimentaria según normas de calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende la importancia de la Gestión integrada de la calidad e inocuidad alimentaria según normas de calidad • Desarrollo de Talleres 	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra Interés y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. • Critica y opina sobre la importancia de la 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia de la Gestión integrada de la calidad e inocuidad alimentaria según normas de calidad. • Elabora y expone informe de tema,

		<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de Casos Reales de competencia nacional e internacional. • Presentación de trabajo académico. • Control de lectura. 	producción sostenible de la acuicultura.	
7	<ul style="list-style-type: none"> • Tema: Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende la importancia de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). • Desarrollo de Talleres • Desarrollo de Casos Reales de competencia nacional e internacional. • Presentación de trabajo académico. • Control de lectura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra Interés y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. • Critica y opina sobre la importancia de la producción sostenible de la acuicultura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). • Elabora y expone informe de tema,
8	<ul style="list-style-type: none"> • Tema: Auditoría de un sistema integrado de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende la importancia de Auditoría de un sistema integrado de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria. • Desarrollo de Talleres • Desarrollo de Casos Reales de competencia nacional e internacional. • Presentación de trabajo académico. • Control de lectura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra Interés y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. • Critica y opina sobre la importancia de la producción sostenible de la acuicultura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia de la Auditoría de un sistema integrado de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria. • Elabora y expone informe de tema,
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Examen Teórico ▪ Examen Practico 				

Evaluación de los Aprendizajes		
Evidencia de Producto	Evidencia de Desempeño	Evidencia de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Informe ✓ Monografía ✓ Trabajo académico ✓ Exposiciones individuales y grupales 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rúbrica Bibliográfica ✓ Rúbrica de presentación oral. ✓ Rúbrica de monografía. ✓ Rúbrica de debate. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Evaluaciones Orales. ✓ Evaluaciones Teóricas. ✓ Exposiciones de trabajos grupales e individuales. ✓ Evaluaciones teóricas – practicas.

VI. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.

La metodología comprende el desarrollo de los contenidos básicos organizados en un módulo, a través del uso de estrategias que promuevan la construcción de significados y la actividad del estudiante en su proceso de aprendizaje. Para ello se emplearán diversas estrategias de trabajo individual y de trabajo grupal, a través de:

Métodos:

La teoría y la práctica se desarrollarán empleando métodos activos e interactivos. Para las clases prácticas, el docente, con una semana de anticipación solicitará algún material bibliográfico necesario para el fortalecimiento del proceso de enseñanza aprendizaje.

Técnicas:

Conferencia-Diálogo-Discusión. Trabajo individual y cooperativo (grupal). Taller-Seminario. Búsqueda de información. Lectura dirigida y elaboración de trabajos de investigación.

Procedimiento y Estrategias:

La asignatura se desarrollará en los ambientes de la Universidad y fuera de ellos, utilizando los recursos internos y externos, mediante dos momentos: Teoría y Práctica.

Medios y materiales educativos.

Se organiza de acuerdo a la necesidad del docente.

- Impresos: Impresos: Libros, textos, separatas y revistas.
- Digitales: Archivos PPT, archivos PDF, páginas web.
- Materiales: Pizarra, plumones, mota.
- Equipos: Proyector multimedia y PC.

VII. ASISTENCIA A CLASES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS

La asistencia a clases es obligatoria el alumno que supere el 20% de inasistencia a las clases quedara inhabilitado.

VIII. EVALUACIÓN

Se realizará a través de una evaluación por modulo. La nota correspondiente a un módulo, será el promedio ponderado de las calificaciones obtenidas en cada uno de los tres parámetros especificados (producto, desempeño y conocimiento).

Normas de evaluación:

- Un (01) examen escrito.
- Se evaluará al estudiante con intervenciones orales.
- Se tomará prácticas calificadas (P.C).
- El estudiante que no haya rendido ningún examen o práctica calificada, ni cumplido con las tareas académicas, automáticamente será considerado como desaprobado en la asignatura con la nota cero.
- Al estudiante que se le sorprenda en falta durante las prácticas calificadas, exámenes o en cualquier tipo de intento de copia se le calificará con nota cero.

Fórmula de obtención de promedio:

Evaluación de conocimiento (EC)	Evaluación procedimental (EP)	Evaluación actitudinal (EA)
Se aplicarán exámenes escritos	Se evaluarán prácticas individuales, exposiciones de trabajo y de prácticas de laboratorio, ejercicios y problemas.	Se evaluará la participación durante el desarrollo de cada tema y la responsabilidad en la entrega de tareas en las fechas pactadas.

La nota aprobatoria debe ser igual o mayor a 14

Evaluación por competencias			Nota Final
Conocimiento EC (50%)	Procedimental EP (35%)	Actitudinal EA (15%)	

Programación de exámenes:

Las fechas serán programadas de acuerdo a la coyuntura.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS



Básica

- Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos D.S. N° 034-2008-AG.
- Ley de Inocuidad Alimentaria “ Decreto Legislativo N° 1062”
- Norma ISO 22001
- VISIÓN GENERAL – ISO 19011:2011 Directrices para auditoría de sistemas de gestión

Complementaria

- Guía de Requisitos Sanitarios y Fitosanitarios para Exportar Alimentos a la Unión Europea.
- Global GAP Reglamento General.
- Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos.
- Manual para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en la Industria Lechera.
- Manual para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) PREPARACION DE FRUTAS ENTERA Y PORCIONADA.

X. REVISIÓN

ELABORADO	REVISADO
Nombre: Mg. Frank Fernández Rosillo Ingeniero de Industrias Alimentarias CIP: 166951	Nombre: Mg. Polito Michael Huayama Sopla Coordinador Subproyecto PNIPA-ACU-SFOCA-PP-000163
Firma: 	Firma: 

Jaén, 25 de junio de 2020.

SÍLABO

I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Diplomado	: Seguridad alimentaria y nutricional
1.2 Módulo III	: Formulación, gestión y evaluación de proyectos acuícolas con valor agregado
1.3 Créditos	: 08
1.4 Horas	: 128
1.5 N° de semanas	: 08
1.6 Fecha	
Inicio	: 01/10/2020
Término	: 31/11/2020
1.7 Día / Aula / Horas	
Teoría	: Sábado/114/8:00 AM-6:00 PM
Práctica	: Domingo/114/8:00 AM-6:00 PM
1.10. Profesor	: Ing. Juan Antonio Ticona Yujra juan.ticona.yujra@gmail.com

II. SUMILLA.

El curso pertenece al área de formación de la especialidad. De naturaleza Teórica-Práctica. Está orientado a proporcionar al estudiante, conocimientos básicos de los diferentes proyectos existentes en el campo de la acuicultura desde la importación de ovas, reproducción, engorda, procesamientos primarios y transformación de la materia prima a productos para exportación.

El curso se desarrollará en forma dinámica e interactiva, a través de ejemplos y solución de casos. Los contenidos que el curso aborda son: Formulación de proyectos acuícolas, gestión de proyectos acuícolas y evaluación de proyectos acuícolas

III. LOGRO DEL APRENDIZAJE.

El estudiante al finalizar el curso será capaz de conocer, analizar y aplicar los conocimientos adquiridos para que de esta manera pueda realizar un proyecto de inversión público o privado sostenible en el campo de la acuicultura

IV. COMPETENCIAS DEL CURSO

- Comprender los fundamentos de un proyecto de inversión público y privado relacionado a la industria acuícola.
- Aplicar los conocimientos adquiridos durante su formación académica con el fin de identificar, evaluar y proponer alternativas de producción sostenible de acuicultura, permitiéndole de esta manera realizar una alternativa de bionegocios innovadores.
- El curso contribuye con el logro de los siguientes resultados del estudiante: Conocimientos de ingeniería, investigación, diseño y desarrollo de soluciones, trabajo individual y en equipo, análisis de problemas, ética, aprendizaje permanente, uso de herramientas modernas, gestión de proyectos.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

MODULO I: PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE ACUICULTURA				
CAPACIDAD: APRENDE SOBRE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE ACUICULTURA				
Semana	Contenidos			Criterios de Evaluación
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal	
1	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del sílabo. • Introducción a la Producción sostenible de la acuicultura • Conceptos de un proyecto, Fases de un Proyecto 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del sílabo: Competencia, capacidades y contenidos. Normas de comportamiento y evaluación • Comprende la importancia de la producción sostenible de la acuicultura • Presentación de trabajo académico • Desarrolla la idea de un proyecto, reconoce y reflexiona sobre su alcance y características. Identificar las necesidades de inversión y la repercusión en el desarrollo nacional; 	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra Interés y responsabilidad en el desarrollo de las actividades de aprendizaje. • Critica y opina sobre la importancia de la producción sostenible de la acuicultura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica la importancia de la producción sostenible de la acuicultura • Elabora y expone informe de proyecto de producción sostenible de la acuicultura
2	<ul style="list-style-type: none"> • Idea de un proyecto acuícola, descripción de un producto a elaborar (Acuicultura, Transformación y extracción) • Análisis e interpretación de una NTP de un producto hidrobiológico 	<ul style="list-style-type: none"> • Después de brindarles diferentes productos y cultivos relacionados a la acuicultura, describirán un producto el cual tomaran los requisitos que necesita elaborarlos de acuerdo a la Norma técnica peruana (NTP) 	<ul style="list-style-type: none"> • Muestra iniciativa e interés en las actividades académicas realizadas. • Demuestra un comportamiento proactivo con mentalidad abierta al cambio • Demuestra inquietud genera debate y participa en el desarrollo de la materia 	<ul style="list-style-type: none"> • INTERPRETA, UTILIZA, IDENTIFICA, COMPARA Y RESUELVE. • Interpreta la importancia de los procesos de las Buenas Practicas acucolas • Utiliza los criterios y procedimientos adecuados, aprendidos en clase, para la resolución de problemas.

			<ul style="list-style-type: none"> • Trabaja en equipo y socializa con sus compañeros los conocimientos aprendidos. • Emite un juicio crítico del aprendizaje aprendido en cada sesión de clase. 	<ul style="list-style-type: none"> • Compara e identifica los procesos en el manejo de los equipos, procedimientos de buenas practicas
3	<ul style="list-style-type: none"> • Norma 0040-SANIPES y las Buenas Practicas Acuícolas • Viabilidad Comercial (Demanda y Oferta) Proyecciones 	<ul style="list-style-type: none"> • Explora el marco normativo del proyecto desde la perspectiva del sector. • Investiga el producto y el mercado objetivo, analiza las variables más importantes y cuantifica la oferta y demanda para el mercado estudiado • Entender de donde piden los diferentes requisitos para que un centro de reproducción, engorda, transformación y extracción de un recurso acuícola y/o hidrobiológico se distribuyen. • Acorde a su Producto y flujos de producción del producto estarán en capacidad de diseñar en forma teórica una planta para cultivo o transformación de un producto 	<ul style="list-style-type: none"> • Muestra iniciativa e interés en las actividades académicas realizadas. • Demuestra un comportamiento proactivo con mentalidad abierta al cambio • Demuestra inquietud genera debate y participa en el desarrollo de la materia • Trabaja en equipo y socializa con sus compañeros los conocimientos aprendidos. • Emite un juicio crítico del aprendizaje aprendido en cada sesión de clase. 	<ul style="list-style-type: none"> • Explica y describe con que cuenta un manual de buenas prácticas acuícolas y de manufactura en un centro de producción • Utiliza los criterios y procedimientos adecuados, aprendidos en clase, para la resolución de problemas. • Compara e identifica los procesos en el manejo de los equipos, procedimientos de buenas practicas
4	<ul style="list-style-type: none"> • Viabilidad Técnica (Estudio de la zona donde estará el proyecto) • Viabilidad Legal y Ambiental (estudio del manejo de residuos en una empresa de cultivo acuícola y transformación de Producto) 	<ul style="list-style-type: none"> • Descripción de analizar donde se ubicara el centro de producción • Describir en que consiste un expediente técnico de manejo de residuos solidos. • Comprende porque realizar un diagrama de flujo de producción y 	<ul style="list-style-type: none"> • Muestra iniciativa e interés en las actividades académicas realizadas. • Demuestra un comportamiento proactivo con mentalidad abierta al cambio 	<ul style="list-style-type: none"> • INTERPRETA, UTILIZA, IDENTIFICA, COMPARA Y RESUELVE. • Interpreta la importancia de los procesos de las Buenas Practicas acuicolas • Utiliza los criterios y procedimientos adecuados,

	<ul style="list-style-type: none"> • Fase de Formulación del Proyecto (estudio de la Ingeniería) • Marco Lógico de un proyecto de inversión • Árbol de causas y efecto • Árbol de medio y fines • Alternativas de Solución 	<p>su importancia en un proyecto de inversión.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprende el marco lógico de un proyecto de inversión – Árbol de causas y efecto • Comprender el árbol de medio y fines en un proyecto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra inquietud genera debate y participa en el desarrollo de la materia • Trabaja en equipo y socializa con sus compañeros los conocimientos aprendidos. • Emite un juicio crítico del aprendizaje aprendido en cada sesión de clase. 	<p>aprendidos en clase, para la resolución de problemas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compara e identifica los procesos de la elaboración del árbol de causa efecto • Compara e identifica los procesos de la elaboración del árbol de medio y fines
5	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilidad del Proyecto • Flujo de Caja Económico y Financiero • Cronograma de Actividades para la Ejecución del Proyecto • Determinación de los indicadores de rentabilidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende cuán importante es la sostenibilidad de un proyecto en su horizonte. • Descripción de lo que contiene un flujo de caja, la importancia de como describir paso a paso cada requerimiento para la construcción de un proyecto • Analizar el VAN y el TIR de un proyecto de inversión 	<ul style="list-style-type: none"> • Muestra iniciativa e interés en las actividades académicas realizadas. • Demuestra un comportamiento proactivo con mentalidad abierta al cambio • Demuestra inquietud genera debate y participa en el desarrollo de la materia • Trabaja en equipo y socializa con sus compañeros los conocimientos aprendidos. • Emite un juicio crítico del aprendizaje aprendido en cada sesión de clase. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpreta la importancia de los procesos en la elaboración de un flujo de caja económico financiero • Utiliza los criterios y procedimientos adecuados, aprendidos en clase, para cada producto que el alumno describa y trabaje en clases • Compara e identifica los procesos en la elaboración de un flujo de caja.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación de Un proyecto • Horizonte de evaluación • Línea de base para la producción de especies acuícolas y/o productos finales (con Proyecto y sin Proyecto como queda el lugar) 	<ul style="list-style-type: none"> • Demostrar los Cálculos del VAN y TIR. • Comprender la importancia del COK y el B/C • Comprender la importancia de hacer un proyecto con dos opciones y el valor de ejecutarlo 	<ul style="list-style-type: none"> • Muestra iniciativa e interés en las actividades académicas realizadas. • Demuestra un comportamiento proactivo con mentalidad abierta al cambio 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar taller y definir con el aplicativo del Excel los cálculos del VAN y el TIR • Utiliza los criterios y procedimientos adecuados, aprendidos en clase, para el cálculo del COK

		como no en la zona elegida y su efecto que causaría.	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra inquietud genera debate y participa en el desarrollo de la materia • Trabaja en equipo y socializa con sus compañeros los conocimientos aprendidos. • Emite un juicio crítico del aprendizaje aprendido en cada sesión de clase. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hacer cuadros describiendo los positivo al ejecutar el proyecto y lo negativo que es no hacerlo
7	<ul style="list-style-type: none"> • Marco Normativo De Un Proceso De Liquidación De Proyecto Por Administración Directa • Inventario de proyectos de inversión 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende la importancia de liquidar un proyecto • Percibe la ejecución, la culminación y la liquidación del proyecto con un final exitoso o no. • Formas de elaborar una liquidación del proyecto acuícola o hidrobiológico • Realiza y verificar como elaborar inventario de proyectos • Comprender las funciones de un Residente de obra • Reconocer los documentos anexos de un informe final • Procedimientos físicos y financieros para liquidar proyectos no estructurales 	<ul style="list-style-type: none"> • Muestra iniciativa e interés en las actividades académicas realizadas. • Demuestra un comportamiento proactivo con mentalidad abierta al cambio • Demuestra inquietud genera debate y participa en el desarrollo de la materia • Trabaja en equipo y socializa con sus compañeros los conocimientos aprendidos. • Emite un juicio crítico del aprendizaje aprendido en cada sesión de clase. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpreta la importancia de los y ejecución de un cuaderno de obras • Ejecución de un taller en el cual demostraran los requisitos que se necesita en la liquidación de un proyecto • Documentación que se requiere al liquidar un proyecto estructural y no estructural
8	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Examen Teórico 22/08/2020, 19/09/2020 ▪ Examen Practico 23/08/2020, 20/09/2020 			

Evaluación de los Aprendizajes		
Evidencia de Producto	Evidencia de Desempeño	Evidencia de Conocimiento
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Informe ✓ Monografía ✓ Trabajo académico ✓ Exposiciones individuales y grupales 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rúbrica Bibliográfica ✓ Rúbrica de presentación oral. ✓ Rúbrica de monografía. ✓ Rúbrica de debate. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Evaluaciones Orales. ✓ Evaluaciones Teóricas. ✓ Exposiciones de trabajos grupales e individuales. ✓ Evaluaciones teóricas – practicas.

VI. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.

La metodología comprende el desarrollo de los contenidos básicos organizados en un módulo, a través del uso de estrategias que promuevan la construcción de significados y la actividad del estudiante en su proceso de aprendizaje. Para ello se emplearán diversas estrategias de trabajo individual y de trabajo grupal, a través de:

Métodos:

La teoría y la práctica se desarrollarán empleando métodos activos e interactivos. Para las clases prácticas, el docente, con una semana de anticipación solicitará algún material bibliográfico necesario para el fortalecimiento del proceso de enseñanza aprendizaje.

Técnicas:

Conferencia-Diálogo-Discusión. Trabajo individual y cooperativo (grupal). Taller-Seminario. Búsqueda de información. Lectura dirigida y elaboración de trabajos de investigación.

Procedimiento y Estrategias:

La asignatura se desarrollará en los ambientes de la Universidad y fuera de ellos, utilizando los recursos internos y externos, mediante dos momentos: Teoría y Práctica.

Medios y materiales educativos.

Se organiza de acuerdo a la necesidad del docente.

- Impresos: Impresos: Libros, textos, separatas y revistas.
- Digitales: Archivos PPT, archivos PDF, páginas web.
- Materiales: Pizarra, plumones, mota.
- Equipos: Proyector multimedia y PC.

VII. ASISTENCIA A CLASES TEÓRICAS Y PRÁCTICAS

La asistencia a clases es obligatoria el alumno que supere el 20% de inasistencia a las clases quedara inhabilitado.

VIII. EVALUACIÓN

Se realizará a través de una evaluación por modulo. La nota correspondiente a un módulo, será el promedio ponderado de las calificaciones obtenidas en cada uno de los tres parámetros especificados (producto, desempeño y conocimiento).

Normas de evaluación:

- Un (01) examen escrito.
- Se evaluará al estudiante con intervenciones orales.
- Se tomará prácticas calificadas (P.C).
- El estudiante que no haya rendido ningún examen o práctica calificada, ni cumplido con las tareas académicas, automáticamente será considerado como desaprobado en la asignatura con la nota cero.
- Al estudiante que se le sorprenda en falta durante las prácticas calificadas, exámenes o en cualquier tipo de intento de copia se le calificará con nota cero.

Fórmula de obtención de promedio:

Evaluación de conocimiento (EC)	Evaluación procedimental (EP)	Evaluación actitudinal (EA)
Se aplicarán exámenes escritos	Se evaluarán prácticas individuales, exposiciones de trabajo y de prácticas de laboratorio, ejercicios y problemas.	Se evaluará la participación durante el desarrollo de cada tema y la responsabilidad en la entrega de tareas en las fechas pactadas.

La nota aprobatoria debe ser igual o mayor a 14

Evaluación por competencias			Nota Final
Conocimiento EC (50%)	Procedimental EP (35%)	Actitudinal EA (15%)	

Programación de exámenes:

$$NFC = \frac{\text{Promedio Mes 1} + \text{Promedio Mes 2}}{2}$$



NFC: Nota final del curso.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Básica

- "Métrica V3 - Metodología de Planificación, Desarrollo y Mantenimiento de Sistemas de Información". Ministerio de Administraciones Públicas (España). <http://www.csi.map.es/csi/metrica3>.
- PILLAY, T.V. 1997. Acuicultura. Principios y prácticas. Primera edición. Editorial Limusa. 687 p.
- ZEITOUN, I. H., et al. 1976. Quantifying nutrient requirements of fish. J. Fish. Res. Board Can., 33, 167-72
- Gabriel Baca Urbina. (2006). Evaluación de proyectos de inversión. México: Mc Graw Hill.
- Alfonso Cortázar Martínez. (1993). Introducción al Análisis de Proyectos de Inversión. México: TRILLAS

X. REVISIÓN

ELABORADO	REVISADO
Nombre: Mg. Frank Fernández Rosillo Ingeniero de Industrias Alimentarias CIP: 166951	Nombre: Mg. Polito Michael Huayama Soplá Coordinador Subproyecto PNIPA-ACU-SFOCA-PP-000163
Firma: 	Firma: 

Jaén, 25 de junio de 2020.