



UNIVERSIDAD NACIONAL  
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

FACULTAD DE INGENIERÍA AGRARIA,  
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y  
AMBIENTAL

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA ZOOTÉCNICA

**MODALIDAD PRESENCIAL**

**SÍLABO POR COMPETENCIAS**

**ASIGNATURA:**

**BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS**

**I. DATOS GENERALES**

Línea de Carrera	COMPLEMENTARIO ESPECIALIZADO
Semestre Académico	2026 - I
Código del Curso	358
Créditos	03
Horas Semanales	Hrs. Totales: 4 HT    Teóricas 2 HT    Practicas 2 HT
Ciclo	VI
Sección	A
Apellidos y Nombres del Docente	<b>AROCUTIPA AROHUANCA</b> <b>Melanio Abercio</b>
Correo Institucional	<a href="mailto:marocutipa@unjfsc.edu.pe">marocutipa@unjfsc.edu.pe</a>
N° De Celular	<b>99456 8899</b>

**II. SUMILLA**

La asignatura de “Buenas Prácticas Ganaderas” pertenece al área de formación profesional básica y es de naturaleza teórica – práctica. Está planteada de manera tal que al final, el estudiante desarrolle competencias que le permitan elaborar, ejecutar y supervisar de forma adecuada un programa de buenas prácticas de manufactura aplicado a empresas pecuarias, para asegurar la inocuidad de los alimentos producidos.

La asignatura está estructurada para un total de dieciséis semanas, en las cuales se desarrollan cuatro unidades didácticas, que introducen al estudiante al conocimiento de sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria y buenas prácticas de manufactura aplicado a la producción de animales monogástricos y poligástricos, de importancia económica.

III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	SEMANAS
UNIDAD I	Ante la necesidad de realizar las buenas prácticas pecuarias, <b>analiza</b> los principios básicos de la calidad e inocuidad alimentaria y elabora esquemas sobre la inocuidad alimentaria dentro de las empresas pecuarias; de acuerdo al reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	1-4
UNIDAD II	Ante la necesidad de obtener la inocuidad alimentaria, <b>analiza</b> la normativa de las BPM, así como también de higiene y saneamientos aplicables a la producción animal; de acuerdo al reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL ACOPIO DE LECHE FRESCA	5-8
UNIDAD III	Ante la necesidad de la elaboración de BPM <b>aplica</b> las buenas prácticas en la producción de animales monogástricos; de acuerdo al reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.	BPM EN LA PRODUCCIÓN DE ANIMALES MONOGÁSTRICOS	9-12
UNIDAD IV	Ante la necesidad de la elaboración de BPM <b>aplica</b> las buenas prácticas en la producción de animales poligástricos; de acuerdo al reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.	BPM EN LA PRODUCCIÓN DE ANIMALES POLIGÁSTRICOS	13-16

## IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

N°	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
01	<b>Valora</b> la evolución en el tiempo del concepto de inocuidad.
02	<b>Reconoce</b> la importancia del concepto de inocuidad y seguridad alimentaria.
03	<b>Comprende</b> los conceptos de control de calidad y aseguramiento de calidad.
04	<b>Identifica</b> los principales peligros biológicos causantes de enfermedades.
05	<b>Valora</b> los requisitos de higiene que deben cumplir en la recepción, enfriamiento, almacenamiento y despacho de leche cruda en el marco del programa de BPM.
06	<b>Elabora</b> los programas de control sanitario personal, planta de alimentos, producción de alimentos, alimentación y manejo del ganado.
07	<b>Diseña</b> POE para empresas pecuarias.
08	<b>Diseña</b> POES para empresas pecuarias.
09	<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas porcinas.
10	<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas de aves de postura.
11	<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas de aves de engorde.
12	<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas de cuyes.
13	<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas de vacunos de carne.
14	<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas de vacunos de leche.
15	<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas de ovinos.
16	<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas caprinas.

V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:

<b>UNIDAD DIDÁCTICA I: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD LIMENTARIA</b>	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I:</b> Ante la necesidad de realizar las buenas prácticas pecuarias, <b>analiza</b> los principios básicos de la calidad e inocuidad alimentaria y elabora esquemas sobre la inocuidad alimentaria dentro de las empresas pecuarias; de acuerdo al reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	1	Conceptos básicos sobre Bienestar animal. Revisión de la normativa nacional e internacional.	Define BPM y estudia su importancia en la producción animal.	Valora el rol de las BPM para la mejora en la producción animal.	<b>Expositiva (Docente/Alumno)</b>  <b>Debate dirigido (Discusiones)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Foros de debate.</li> </ul> <b>Lecturas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uso de repositorios digitales</li> </ul> <b>Lluvia de ideas (Saberes previos)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Foros de debate.</li> </ul>	<b>Valora</b> la evolución en el tiempo del concepto de inocuidad.
	2	Evolución del concepto de calidad. Control de calidad. Aseguramiento e inocuidad alimentaria.	Analiza el concepto de calidad y su variación a través del tiempo.  Explica cómo lograr la inocuidad alimentaria.	Se interesa por el concepto de calidad y como lograr la inocuidad alimentaria.		
	3	Sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.	Describe los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.	Participa activamente en clase y logra resolver simulaciones planteadas.		<b>Comprende</b> los conceptos de control de calidad y aseguramiento de calidad.
	4	Principales enfermedades transmitidas por los alimentos: Microorganismos clásicos y emergentes.	Investiga sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos primarios.	Expone sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos primarios.		
<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>						
<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</b>		<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Síntesis de artículos científicos</li> <li>▪ Evaluación virtual teórico-práctico de 20 preguntas con múltiples opciones.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Presenta avance del trabajo de BPM en empresas pecuarias aplicadas a la inocuidad alimentarias.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comportamiento en clase presencial.</li> <li>▪ Argumenta científicamente información relacionada con conocimientos básicos de control de calidad e inocuidad alimentaria.</li> </ul>		

<b>UNIDAD DIDÁCTICA II: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.</b>	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II:</b> Ante la necesidad de obtener la inocuidad alimentaria, <b>analiza</b> la normativa de las BPM, así como también de higiene y saneamiento aplicables a la producción animal; de acuerdo al reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	5	Buenas prácticas de manufactura para el acopio de leche fresca	Analiza los principios legales del que se rigen las BPM en calidad y seguridad del producto a lo largo de la recepción, enfriamiento, almacenamiento y despacho de leche cruda	Valora los principios de la calidad e inocuidad de la leche en una planta de acopio, los cuales serán procesados con tecnología apropiada y con personal competente y comprometido con la mejora continua.	<b>Expositiva (Docente/Alumno)</b>  <b>Debate dirigido (Discusiones)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Foros de debate.</li> </ul>	<b>Valora</b> los requisitos de higiene que deben cumplirse en la recepción, enfriamiento, almacenamiento y despacho de leche cruda en el marco del programa de BPM.
	6	Programa de salud pública para los trabajadores e Higiene del Personal, Planta de alimentos, Producción de alimentos, alimentación y manejo del ganado	Describe los aspectos a considerar dentro de las BPM que controle y mida los parámetros epidemiológicos.	Valora los principios de las BPM que mida los parámetros epidemiológicos.		
	7	Procedimientos Operativos Estandarizados (POE).	Describe los procedimientos operativos estandarizados (POE).	Se interesa por los procedimientos operativos estandarizados (POE).	<b>Lluvia de ideas (Saberes previos)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Foros de debate.</li> </ul>	<b>Diseña</b> POE para empresas pecuarias.
	8	Los Procedimientos Operativos Estandarizados de saneamiento (POES).	Describe los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).	Se interesa por los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).		<b>Diseña</b> POES para empresas pecuarias.
	<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>					
<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</b>		<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Síntesis de artículos científicos</li> <li>▪ Evaluación virtual teórico-práctico de 20 preguntas con múltiples opciones.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Presenta segundo avance del trabajo de BPM en empresas pecuarias.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comportamiento en clase presencial.</li> <li>▪ Interpreta manuales de BPM aplicado a la producción animal.</li> </ul>		

<b>UNIDAD DIDÁCTICA III: BPM EN LA PRODUCCIÓN DE ANIMALES MONOGÁSTRICOS.</b>	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III:</b> Ante la necesidad de la elaboración de BPM <b>aplica</b> las buenas prácticas en la producción de animales monogástricos; de acuerdo al reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	9	Buenas prácticas de manufactura en la producción de porcinos.	Elabora un programa de BPM en granjas porcinas.	Sensibiliza al productor pecuario sobre la importancia de estableces un programa de BPM para granjas porcinas.	<b>Expositiva (Docente/Alumno)</b>  <b>Debate dirigido (Discusiones)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Foros de debate.</li> </ul> <b>Lecturas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uso de repositorios digitales</li> </ul> <b>Lluvia de ideas (Saberes previos)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Foros de debate.</li> </ul>	<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas porcinas.
	10	Buenas prácticas de manufactura en la producción de aves de postura.	Elabora un programa de BPM en granjas de aves de postura.	Sensibiliza al productor pecuario sobre la importancia de estableces un programa de BPM para granjas de aves de postura.		<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas de aves de postura.
	11	Buenas prácticas de manufactura en la producción de aves de engorde.	Elabora un programa de BPM en granjas de aves de engorde.	Sensibiliza al productor pecuario sobre la importancia de estableces un programa de BPM para granjas de aves de engorde.		<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas de aves de engorde.
	12	Buenas prácticas de manufactura en la producción de cuyes.	Elabora un programa de BPM en granjas de cuyes	Sensibiliza al productor pecuario sobre la importancia de estableces un programa de BPM para granjas de cuyes.		<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas de cuyes.
<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>						
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntesis de artículos científicos</li> <li>Evaluación virtual teórico-práctico de 20 preguntas con múltiples opciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presenta tercer avance del trabajo de BPM en empresas pecuarias.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Comportamiento en clase presencial.</li> <li>Presenta y sustenta un manual de BPM aplicado a la producción de animales monogástricos.</li> </ul>		

<b>UNIDAD DIDÁCTICA IV: BPM EN LA PRODUCCIÓN DE ANIMALES POLIGÁSTRICOS</b>	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV:</b> Ante la necesidad de la elaboración de BPM <b>aplica</b> las buenas prácticas en la producción de animales poligástricos; de acuerdo al reglamento de Inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	13	Buenas prácticas de manufactura en la producción de vacunos de carne.	Elabora un programa de BPM en granjas de vacunos de carne.	Sensibiliza al productor pecuario sobre la importancia de establecer un programa de BPM para granjas de vacunos de carne	<b>Expositiva (Docente/Alumno)</b>  <b>Debate dirigido (Discusiones)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Foros de debate.</li> </ul> <b>Lecturas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uso de repositorios digitales</li> </ul> <b>Lluvia de ideas (Saberes previos)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Foros de debate.</li> </ul>	<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas de vacunos de carne.
	14	Buenas prácticas de manufactura en la producción de vacunos de leche.	Elabora un programa de BPM en granjas de vacunos de leche.	Sensibiliza al productor pecuario sobre la importancia de establecer un programa de BPM para granjas de vacunos de leche.		<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas de vacunos de leche.
	15	Buenas prácticas de manufactura en la producción de ovinos.	Elabora un programa de BPM en granjas de ovinos.	Sensibiliza al productor pecuario sobre la importancia de establecer un programa de BPM para granjas de ovinos.		<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas de ovinos.
	16	Buenas prácticas de manufactura en la producción de caprinos.	Elabora un programa de BPM en granjas caprinas	Sensibiliza al productor pecuario sobre la importancia de establecer un programa de BPM para granjas caprinas.		<b>Elabora y valida</b> un programa de BPM para su aplicación en granjas caprinas.
	<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>					
<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</b>		<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Síntesis de artículos científicos</li> <li>Evaluación virtual teórico-práctico de 20 preguntas con múltiples opciones.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Presenta tercer avance del trabajo de BPM en empresas pecuarias.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Comportamiento en clase presencial.</li> <li>Presenta y sustenta un manual de BPM aplicado a la producción de animales poligástricos.</li> </ul>		

## VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

Se utilizarán todos los materiales y recursos requeridos de acuerdo a la naturaleza de los temas programados. Básicamente serán:

### 1. MEDIOS Y PLATAFORMAS VIRTUALES

- Uso de pizarra
- Casos prácticos
- Google Meet
- Enlaces de Youtube
- Videos elaborados
- Repositorios de datos

### 2. MEDIOS INFORMATICOS:

- Computadora
- Tablet
- Celulares
- Internet.

## VII. EVALUACIÓN:

La Evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de conocimiento, de desempeño y de producto.

### 1. Evidencias de Conocimiento.

La Evaluación será continua con participación e intervenciones en clases presenciales y cuestionarios de preguntas con múltiples opciones vía virtual de respuestas simples y otras con preguntas abiertas para su argumentación

### 2. Evidencia de Desempeño.

Esta evidencia pone en acción recursos cognitivos, recursos procedimentales y recursos afectivos; todo ello en una integración que evidencia un saber hacer reflexivo; en tanto, se puede fundamentar teoría con la práctica y evidenciar un pensamiento estratégico, dado en la observación en torno a cómo se actúa en situaciones impredecibles.

La evaluación de desempeño se evalúa ponderando como el estudiante se hace investigador aplicando los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación asertiva.

### 3. Evidencia de Producto.

Evaluación del trabajo académico individual y/o grupal de preseminarios, exposición presencial.

La evaluación de producto de evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final.

El carácter cuantitativo es vigesimal, de cero (0) a veinte (20), para todas las evaluaciones, siendo once (11) la nota aprobatoria mínima.

Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.

VARIABLES	PONDERACIONES	UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS
Evaluación de Conocimiento	30 %	El ciclo académico comprende 4
Evaluación de Producto	35 %	
Evaluación de Desempeño	35 %	

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4)

$$PF = \frac{PM1 + PM2 + PM3 + PM4}{4}$$

## VIII. BIBLIOGRAFÍA

### 8.1. Fuentes Bibliográficas

Buxade C. (2007). Bienestar animal y vacuno de leche. Unión europea.

Food and Agriculture Organization. (2003). *Manual sobre la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC) en la prevención y control de las micotoxinas*. Italia, Roma. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-y1390s.pdf>.

Guerra C. (2017). *Manual de buenas prácticas de manufactura, planes de higiene – saneamiento y rastreabilidad en una central de cortes de cerdo*. (Tesis de pregrado). Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima, Perú.

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (2009). *Buenas prácticas de manufactura – Una guía para pequeños y medianos agroempresarios*. Costa Rica, San José. Recuperado de: <http://repiica.iica.int/docs/B0739E/B0739e.pdf>

Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual. (2006). *Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria Norma NTP-ISO 22000:2006*. Recuperado de: <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22000:ed-1:v1:es>

Ministerio de Agricultura y Riego. (2010). *Buenas prácticas pecuarias en la crianza comercial de cuyes*. Recuperado de:

<https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/direccionesyoficinas/dgca/crianza/cu yes.pdf>

Ministerio de Agricultura y Riego. (2017). *Plan nacional de desarrollo ganadero 2017 - 2027*. Recuperado de: <https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/dg-ganaderia/plan-nacional-ganadero-2017-2027.pdf>

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (2012). *Buenas prácticas pecuarias para la producción y comercialización porcina familiar*. Recuperado de: [https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta\\_porcinos\\_pres\\_capi.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_porcinos_pres_capi.pdf)

Servicio Nacional de Sanidad Agraria (2011). *Reglamento de inocuidad agroalimentaria*.

Recuperado de:

[https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/ser/SECCION\\_NOR\\_AGROA/DS%20004%202011%20AG%20Reglamento%20de%20Inocuidad%20Agroalimentaria.pdf](https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/ser/SECCION_NOR_AGROA/DS%20004%202011%20AG%20Reglamento%20de%20Inocuidad%20Agroalimentaria.pdf).

## 8.2. Fuentes electrónicas

- <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-bpa-bpm.pdf>
- <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/2657>
- <http://www.fao.org/3/y5454s/y5454s01.pdf>
- <http://www.fao.org/worldfoodsummit/sideevents/papers/y6656s.htm>
- <https://www.ica.gov.co/areas/pecuaria/servicios/inocuidad-en-las-cadenas-agroalimentarias/listado-de-predios-certificados-en-bpg.aspx>
- <https://logihfrutic.unibague.edu.co/buenas-practicas/manufactura>

Huacho, 16 de marzo del 2026



Universidad Nacional  
"José Faustino Sánchez Carrión"



.....  
Arocutipa Arohuanca Melanio Abercio MgMVZ  
DNU N° 496