



UNIVERSIDAD NACIONAL
“JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”

VICERRECTORADO ACADÉMICO
FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

MODALIDAD PRESENCIAL

SÍLABO POR COMPETENCIAS

CURSO:

RECURSOS ALIMENTARIOS

I. DATOS GENERALES

Línea de Carrera	PROFESIONAL BÁSICA
Semestre Académico	2026 - I
Código del Curso	206
Créditos	4
Horas Semanales	HORAS TOTALES: 2 TEÓRICAS 2
Ciclo	III
Sección	ÚNICA
Apellidos y Nombres del Docente	TORRES CORCINO EDITH
Correo Institucional	etorresc@unjfsc.edu.pe
N° De Celular	980730383

II. SUMILLA

Asignatura de naturaleza teórico práctico Para conocer la disponibilidad de fuentes alimentarias. Comprende el conocimiento de los diversos recursos alimentarios, disponibilidad y su utilización en la alimentación y nutrición del hombre. Factores condicionantes del problema socioeconómico y cultural. Estadísticas de producción y consumo anual por regiones.

III.- COMPETENCIA

Desarrollarán conocimientos, habilidades, valores, actitudes para diagnosticar, planificar, organizar, dirigir, controlar, evaluar y supervisar los proyectos productivos agropecuarios, haciendo uso racional de los materiales, aplicando los conocimientos adquiridos en el área de la ciencia de alimentos.

IV. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	SEMANAS
UNIDAD I	Conoce las diversas fuentes alimentarias de origen vegetal e identifica su disponibilidad y los factores que afectan su consumo	FUENTES ALIMENTARIAS DE ORIGEN VEGETAL	1-4
UNIDAD II	Describe las estadísticas de producción y consumo anual por regiones, de los alimentos de origen vegetal.	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	5-8
UNIDAD III	Conoce las diversas fuentes alimentarias de origen animal e identifica su disponibilidad y los factores que afectan su consumo	FUENTES ALIMENTARIAS DE ORIGEN ANIMAL	9-12
UNIDAD IV	Describe las estadísticas de producción y consumo anual por regiones, de los alimentos de origen animal	PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	13-16

V. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

N°	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	Conoce las diversas fuentes alimentarias de origen vegetal por región
2	Identifica la disponibilidad de fuentes alimentarias de origen vegetal.
3	Identifica los factores que afectan el consumo de alimentos de origen vegetal
4	Analiza la producción anual de alimentos de origen vegetal según región.
5	Analiza los factores que afectan la producción de alimentos de origen vegetal
6	Describe el consumo anual de alimentos de origen vegetal
7	Conoce las diversas fuentes alimentarias de origen animal por región
8	Identifica la disponibilidad de fuentes alimentarias de origen animal
9	Identifica los factores que afectan el consumo de alimentos de origen animal
10	Analiza la producción anual de alimentos de origen animal, según región
11	Analiza los factores que afectan la producción de alimentos de origen animal
12	Describe el consumo anual de alimentos de origen animal
13	Identifica las estadísticas por Regiones en la producción de recursos naturales de origen vegetal
14	Analiza las estadísticas de producción de recursos naturales de origen animal
15	Analiza el consumo anual de recursos naturales de origen animal
16	Analiza las Estadísticas de producción y consumo por regiones de los recursos naturales

VI. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:

UNIDAD DIDÁCTICA I: FUENTES ALIMENTARIAS DE ORIGEN VEGETAL	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: Resume el contenido de la asignatura y conoce las diversas fuentes alimentarias de origen vegetal e identifica su disponibilidad y los factores que afectan su consumo					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Fuentes alimentarias de origen vegetal. Clasificación. Beneficios Nutricionales. Utilización en la Alimentación.	Recolecta información sobre fuentes alimentarias de origen vegetal.	Participa dando aportes durante las clases.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) • Foros, Chat. Lecturas • Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) • Foros, Chat.	Conoce las fuentes alimentarias de origen vegetal disponibles en la región.	
2	Factores que afectan la disponibilidad de alimentos de origen vegetal. Seguridad Alimentaria.	Elabora monografías sobre fuentes alimentarias de origen vegetal	Trabajo en equipo para desarrollo de monografías grupales.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) • Foros, Chat. Lecturas • Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) • Foros, Chat.	Identifica la disponibilidad de fuentes alimentarias de origen vegetal.	
3	Consumo de alimentos de origen vegetal. Vegetales Orgánicos. Contaminación en Alimentos de Origen Vegetal.	Recolecta información sobre los factores que afectan el consumo de alimentos de origen vegetal.	Muestra interés por la investigación.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) • Foros, Chat. Lecturas • Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) • Foros, Chat.	Identifica los factores que afectan el consumo de alimentos de origen vegetal	
4	Factores condicionantes socioeconómico y cultural que afectan el consumo de alimentos de origen vegetal.	Esquematiza los factores que afectan la disponibilidad de alimentos de origen vegetal.	Desarrolla sus tareas con responsabilidad y ética.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) • Foros, Chat. Lecturas • Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) • Foros, Chat.	Analiza la producción anual de alimentos de origen vegetal según región.	
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO		
<ul style="list-style-type: none"> Estudios de casos Cuestionarios 		<ul style="list-style-type: none"> Trabajos individuales y/o grupales. Resúmenes de artículos, monografías, elaboración de materiales visuales 		<ul style="list-style-type: none"> Comportamiento en clase virtual y chat. 		

UNIDAD DIDÁCTICA II: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: Conoce las estadísticas de producción y consumo anual por regiones de los alimentos de origen vegetal.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Producción anual por regiones de principales alimentos de origen vegetal	Maneja información de la producción anual de cultivos por región.	Participa dando aportes durante las clases.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) <ul style="list-style-type: none"> Foros, Chat. Lecturas <ul style="list-style-type: none"> Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) <ul style="list-style-type: none"> Foros, Chat. 	Analiza los factores que afectan la producción de alimentos de origen vegetal	
2	Producción anual por regiones de cultivos: hortalizas de hojas, hortalizas de raíz. Frutas	Maneja información de la producción anual de hortalizas por región.	Trabajo en equipo para desarrollo de prácticas grupales.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) <ul style="list-style-type: none"> Foros, Chat. Lecturas <ul style="list-style-type: none"> Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) <ul style="list-style-type: none"> Foros, Chat. 	Analiza las estadísticas de producción de recursos naturales de origen vegetal: Hortalizas de hojas, de raíz y frutas.	
3	Producción anual por regiones de cultivos: semillas andinas, cereales, leguminosas	Maneja información de la producción anual de semillas, cereales y leguminosas por región.	Trabaja en equipo. Desarrolla sus tareas con responsabilidad y ética.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) <ul style="list-style-type: none"> Foros, Chat. Lecturas <ul style="list-style-type: none"> Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) <ul style="list-style-type: none"> Foros, Chat. 	Analiza las estadísticas de producción de recursos naturales de origen vegetal: Semillas andinas, cereales y leguminosas.	
4	Estadísticas de producción anual y consumo por región de los alimentos de origen vegetal. Importación y Exportación.	Maneja información estadística de producción y consumo anual de cultivos por región.	Muestra interés en la investigación.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) <ul style="list-style-type: none"> Foros, Chat. Lecturas <ul style="list-style-type: none"> Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) <ul style="list-style-type: none"> Foros, Chat. 	Analiza las estadísticas de producción de recursos naturales de origen vegetal para Importación y Exportación.	
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO		
<ul style="list-style-type: none"> Estudios de casos Cuestionarios 		<ul style="list-style-type: none"> Trabajos individuales y/o grupales. Resúmenes de artículos, monografías, elaboración de materiales visuales 		<ul style="list-style-type: none"> Comportamiento en clase virtual y chat. 		



CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: Conoce las diversas fuentes alimentarias de origen animal e identifica su disponibilidad y los factores que afectan su consumo						
UNIDAD DIDÁCTICA III: FUENTES ALIMENTARIAS DE ORIGEN ANIMAL	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	1	Fuentes alimentarias de origen animal. Importancia Nutricional. Beneficios en la Alimentación.	Recolecta información sobre fuentes alimentarias de origen animal.	Participa dando aportes durante las clases.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) <ul style="list-style-type: none">Foros, Chat. Lecturas <ul style="list-style-type: none">Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) <ul style="list-style-type: none">Foros, Chat. 	Identifica los factores que afectan el consumo de alimentos de origen animal
	2	Factores que afectan la disponibilidad de alimentos de origen animal.	Elabora monografías sobre fuentes alimentarias de origen animal.	Trabajo en equipo para desarrollo de monografías grupales	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) <ul style="list-style-type: none">Foros, Chat. Lecturas <ul style="list-style-type: none">Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) <ul style="list-style-type: none">Foros, Chat. 	Analiza la producción anual de alimentos de origen animal, según región
	3	Consumo de alimentos de origen animal. Contaminación de Alimentos de Origen Animal.	Recolecta información sobre los factores que afectan el consumo de alimentos de origen animal.	Muestra interés por la investigación.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) <ul style="list-style-type: none">Foros, Chat. Lecturas <ul style="list-style-type: none">Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) <ul style="list-style-type: none">Foros, Chat. 	Analiza los factores que afectan la producción de alimentos de origen animal
	4	Factores condicionantes socioeconómico y cultural que afectan el consumo de alimentos de origen animal.	Esquematiza los factores que afectan la disponibilidad de alimentos de origen animal.	Desarrolla sus tareas con responsabilidad y ética.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) <ul style="list-style-type: none">Foros, Chat. Lecturas <ul style="list-style-type: none">Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) <ul style="list-style-type: none">Foros, Chat. 	Describe el consumo anual de alimentos de origen animal
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO			EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
<ul style="list-style-type: none">Estudios de casosCuestionarios. 		<ul style="list-style-type: none">Trabajos individuales y/o grupales.Resúmenes de artículos, monografías, elaboración de materiales visuales 			<ul style="list-style-type: none">Comportamiento en clase virtual y chat. 	



UNIDAD DIDÁCTICA IV: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: Describe las estadísticas de producción y consumo anual por regiones, de los alimentos de origen animal					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Producción anual por regiones de principales alimentos de origen animal.	Maneja información de la producción anual de cultivos por región.	Participa dando aportes durante las clases.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) • Foros, Chat. Lecturas • Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) • Foros, Chat.	Identifica las estadísticas por Regiones en la producción de recursos naturales de origen vegetal	
2	Producción anual por región de recursos alimentarios de origen animal: ganado vacuno, caprino, Ovino, Porcino	Maneja información de la producción anual de ganado vacuno, caprino por región.	Trabajo en equipo para desarrollo de prácticas grupales.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) • Foros, Chat. Lecturas • Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) • Foros, Chat.	Analiza las estadísticas de producción de recursos naturales de origen animal: Ganado vacuno, caprino, ovino, porcino.	
3	Producción anual por región de recursos alimentarios de origen animal: Aves. Recurso Pesquero. Acuícola	Maneja información de la producción anual de ovinos, porcinos y aves por región.	Trabaja en equipo. Desarrolla sus tareas con responsabilidad y ética.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) • Foros, Chat. Lecturas • Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) • Foros, Chat.	Analiza las estadísticas de producción de recursos naturales de origen animal: Aves, Recurso Pesquero, Acuícola.	
4	Estadísticas de producción anual y consumo por región de los alimentos de origen animal. Importación y Exportación.	Maneja información estadística de producción y consumo anual de alimentos de origen animal por región.	Muestra interés en la investigación.	Expositiva (Docente/Alumno) Debate dirigido (Discusiones) • Foros, Chat. Lecturas • Uso de repositorios digitales. Lluvia de ideas (Saberes previos) • Foros, Chat.	Analiza las Estadísticas de producción para Importación y Exportación.	
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO		
<ul style="list-style-type: none"> Estudios de casos. Cuestionario. 		<ul style="list-style-type: none"> Trabajos individuales y/o grupales. Resúmenes de artículos, monografías, elaboración de materiales visuales 		<ul style="list-style-type: none"> Comportamiento en clase virtual y chat. 		

VII. 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:

- Casos prácticos
- Pizarra interactiva
- Google Meet
- Repositorios de datos

2. MEDIOS INFORMÁTICOS:

- Computadora
- Tablet
- Celulares
- Internet.

VIII. 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 a través de pruebas escritas y orales para el análisis y autoevaluación. En cuanto al primer caso, medir la competencia a nivel interpretativo, argumentativo y propositivo, para ello debemos ver como identifica (describe, ejemplifica, relaciona, reconoce, explica, etc.); y la forma en que argumenta (plantea una afirmación, describe las refutaciones en contra de dicha afirmación, expone sus argumentos contra las refutaciones y llega a conclusiones) y la forma en que propone a través de establecer estrategias, valoraciones, generalizaciones, formulación de hipótesis, respuesta a situaciones, etc.

En cuanto a la autoevaluación permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para corregir o mejorar.

Las evaluaciones de este nivel serán 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 verbalizar lo que se hace, fundamentar teóricamente 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.

Están implicadas en las finalidades de la competencia, por tanto, no es simplemente la entrega del producto, sino que tiene que ver con el campo de acción y los requerimientos del contexto de aplicación.

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

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)

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

IX. BIBLIOGRAFÍA

UNIDAD DIDACTICA I: FUENTES ALIMENTARIAS DE ORIGEN VEGETAL

<http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-papa/papa-2019>
<http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-arroz/arroz-2019>
<http://slea.minagri.gob.pe/slea/?q=produccion-agricola-2017>
<http://slea.minagri.gob.pe/slea/?q=produccion-hortofruticola>
<http://parlatino.org/pdf/temas-especiales/pnuma/seminario/biodiversidad-alimentacion-peru.pdf>
<http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-papa/papa-2019>
<http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-arroz/arroz-2019>

UNIDAD DIDACTICA II: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

<http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-papa/papa-2019>
<http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-arroz/arroz-2019>
Anuario Estadístico de Producción Agrícola, Ministerio de Agricultura y Riego
<http://slea.minagri.gob.pe/slea/?q=produccion-agricola>
<http://slea.minagri.gob.pe/?q=produccion-hortofruticola>

UNIDAD DIDACTICA III: FUENTES ALIMENTARIAS DE ORIGEN ANIMAL

<http://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-de-aves-vivas/aves-2019>
Anuario de producción agrícola y ganadera 2017. Ministerio de Agricultura y Riego
<http://slea.minagri.gob.pe/slea/?q=produccion-agricola-y-ganadera-2017>
<http://slea.minagri.gob.pe/?q=produccion-pecuaria-e-industria-avicola>

UNIDAD DIDACTICA IV: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Anuario Estadístico pesquero y acuícola. Ministerio de la producción.

<http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola-y-ganadera-2017>

<http://www.produce.gob.pe/documentos/estadisticas/anuarios/anuarios-estadistico-pesca-2015.pdf>

Boletín estadístico de producción agrícola, pecuaria y avícola 2016. MINAGRI

<https://www.gob.pe/institucion/produce/informes-publicaciones/235076-boletin-produciendo-peru-ano-1-n-11>

Huacho, Abril del 2026



Universidad Nacional
“José Faustino Sánchez Carrión”



.....
TORRES CORCINO EDITH
(DNU 393)