



UNIVERSIDAD NACIONAL  
"JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN"  
VICERRECTORADO ACADÉMICO

FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN  
ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

**MODALIDAD PRESENCIAL**  
**SYLLABUS POR COMPETENCIAS**  
**CURSO :**  
**CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

I. DATOS GENERALES

Línea de Carrera	CURSOS COMPLEMENTARIOS ESPECIALIZADOS
Semestre Académico	2026 - I
Código del Curso	1214352
Créditos	3
Horas Semanales	HORAS TOTALES: 4      TEÓRICAS 2 - PRACTICAS 2
Ciclo	VI
Sección	ÚNICA
Apellidos y Nombres del Docente	Dra. CARMEN LALI APONTE GUEVARA
Correo Institucional	caponte@unjfsc.edu.pe
N° De Celular	990603209

II. SUMILLA

Proporciona el estudio de los diversos métodos de conservación de alimentos los cuales constituyen elementos importantes en la alimentación del hombre, así como en la optimización de procesos industriales.

Tiene como propósito analizar los cambios fisicoquímicos que ocurren en los alimentos cuando se aplican métodos de conservación. Definiciones. Deterioro de los alimentos. Importancia económica, Métodos de almacenaje y sus efectos sobre la materia prima, Secado o deshidratación, Procesamiento y diagrama de flujo de la deshidratación de productos vegetales. Conservación de los productos deshidratados. Preservación de alimentos por aditivos químicos. Aplicación y efectos sobre la calidad del producto final.

### III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	SEMANAS
UNIDAD I	A partir de un análisis crítico y reflexivo sobre la problemática global de la seguridad alimentaria, se establece el fundamento teórico del concepto de conservación de alimentos, así como de los métodos empleados para la extensión de su vida útil. De igual manera, se aborda la relevancia económica de dichas técnicas, el proceso de deterioro y las condiciones adecuadas para el almacenamiento de los alimentos, todo ello en estricto cumplimiento de las normas sanitarias dictadas por el Ministerio de Salud y demás organismos e instituciones competentes en la materia.	Conservación de alimentos.  Examen	1-4
UNIDAD II	Considerando el factor económico, así como la simplicidad y la necesidad de la población de utilizar métodos de conservación accesibles y eficientes, se recurre a la aplicación del secado y la deshidratación de alimentos, teniendo en cuenta la naturaleza, las características y las propiedades específicas de cada producto alimenticio.	Secado y deshidratación  Examen	5-8
UNIDAD III	A partir de los aportes y conclusiones obtenidos en diversas investigaciones científicas, se procede a la distinción de los distintos tipos de fermentación, así como de los productos derivados de los procesos de fermentación alcohólica y láctica, considerando rigurosamente los factores fisicoquímicos que inciden en el desarrollo, control y eficiencia del proceso fermentativo.	Microorganismos fermentadores y fermentación.  Examen	9-12
UNIDAD IV	En atención al progreso tecnológico vinculado al ámbito alimentario, se procede a la identificación y fundamentación rigurosa de los principios que sustentan las nuevas tecnologías aplicadas a la conservación de los alimentos, considerando de manera integral las ventajas y desventajas inherentes a su implementación.	Aditivos químicos y nuevas tecnologías en la conservación de alimentos.  Examen	13-16

#### IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

N°	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	Explica el concepto de conservación de alimentos, su historia y aplicación en la Bromatología y Nutrición, considerando su finalidad e importancia.
2	Fundamenta los métodos de conservación y los factores que influyen en la elección del método y/o técnica.
3	Explica la importancia económica de la conservación de alimentos, teniendo en cuenta datos estadísticos y fundamenta el concepto deterioro de alimentos, considerando los factores que influyen en el mismo.
4	Aplica diversos métodos de almacenaje de alimentos, tomando en cuenta las ventajas y desventajas de los mismos y observando sus efectos sobre la materia prima.
5	Aplica el proceso básico de secado, respetando los períodos de secado y considerando los factores que influyen en este método de conservación.
6	Prepara productos para el secado, tomando en cuenta la naturaleza y características de los mismos.
7	Deshidrata productos vegetales, tomando en cuenta la naturaleza y características de los mismos.
8	Conserva productos deshidratados, controlando los factores que influyen en este método de conservación.
9	Menciona acertadamente los diferentes microorganismos de importancia industrial para la conservación de alimentos, tomando en cuenta su clasificación y características.
10	Distingue acertadamente los diversos tipos de fermentación, tomando en consideración la materia prima empleada y los productos obtenidos.
11	Menciona acertadamente los diversos procesos fermentativos empleados en la industria agroalimentaria, considerando la importancia de los mismos.
12	Distingue acertadamente los productos derivados de la fermentación alcohólica y láctica, a través del análisis sensorial, físico y químico.
13	Distingue acertadamente las sustancias antimicrobianas presentes en los alimentos, tomando en cuenta las propiedades fisicoquímicas de las mismas.
14	Distingue acertadamente los diversos tipos de aditivos químicos que se emplean para la conservación de alimentos, tomando en cuenta su clasificación y finalidad de los mismos.
15	Distingue acertadamente los diversos tipos de radiación que se emplean para la conservación de alimentos, tomando en consideración su eficacia y la influencia que ejercen sobre los alimentos.
16	Sustenta eficientemente el fundamento de las nuevas tecnologías para la conservación de los alimentos, tomando en cuenta su eficacia, ventajas y desventajas.

V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:

<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I:</b> Teniendo en cuenta el pensamiento analítico y reflexivo sobre la problemática de la seguridad alimentaria mundial, fundamenta la conservación, deterioro y almacenaje de los alimentos, tomando en consideración las normas sanitarias del Ministerio de Salud y otras instituciones u organizaciones afines.						
<b>SEMA NA</b>	<b>CONTENIDOS</b>			<b>ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA</b>	<b>INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD</b>	
	<b>CONCEPTUAL</b>	<b>PROCEDIMENTAL</b>	<b>ACTITUDINAL</b>			
<b>UNIDAD DIDÁCTICA I: CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.</b>	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación del Syllabus.</li> <li>Introducción y Fundamentos de conservación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explica el fundamento de la conservación de alimentos, historia y las técnicas utilizadas en el tiempo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora el aprendizaje de los fundamentos de la conservación de alimentos como parte importante dentro de su formación profesional.</li> </ul>	<b>Expositiva (Docente/Estudiante)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uso del Google Meet <b>Debate dirigido (Discusiones)</b></li> <li>Foros, Chat</li> <li><b>Lecturas</b></li> <li>Uso de repositorios digitales</li> <li><b>Lluvia de ideas (Saberes previos)</b></li> <li>Foros, Chat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explica el concepto de conservación de alimentos, su historia y aplicación en la Bromatología y Nutrición, considerando su finalidad e importancia.</li> </ul>
	<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Métodos de conservación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explica el fundamento de los métodos de conservación y los factores que influyen en la elección del método.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia de los métodos de conservación de alimentos y prolongar su vida útil, así sea de beneficio para el consumidor .</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Fundamenta el concepto los métodos de conservación de los alimentos, considerando los factores que influyen en el mismo.</li> </ul>
	<b>3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Importancia económica de la conservación de alimentos y el deterioro de los alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explica la importancia económica de la conservación de alimentos y su impacto en el tiempo y explica el fundamento, causas, factores que influyen en el deterioro de alimentos y su prevención</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia de la conservación de alimentos en el desarrollo económico de los países y valora la importancia del control sanitario de los alimentos para la prevención de enfermedades</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Explica los fundamentos de la conservación de alimentos y su importancia económica, teniendo en cuenta datos estadísticos y fundamenta el concepto deterioro de alimentos, considerando los factores que influyen</li> </ul>
	<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Métodos de almacenaje y sus efectos sobre la materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica diversos métodos de almacenaje, los tipos de área de almacenaje de alimentos y observa sus efectos sobre la materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia de los métodos de almacenaje de los alimentos para la conservación de los mismos.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica diversos métodos de almacenaje de alimentos, tomando en cuenta las ventajas y desventajas de los mismos y observando sus efectos sobre la materia prima.</li> </ul>
<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>Evaluación escrita y/o oral</li> <li>Exposición de los informes presentados</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>Presenta trabajos individuales y/o grupales</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación en clases.</li> </ul>

<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II:</b> Tomando en cuenta el factor económico, la simplicidad y necesidad de la población por emplear métodos de conservación prácticos, aplica el secado y deshidratación de alimentos, tomando en consideración la naturaleza, características y propiedades de los mismos.						
<b>UNIDAD DIDÁCTICA II: SECADO Y DESHIDRATACIÓN.</b>	<b>SEMANA</b>	<b>CONTENIDOS</b>			<b>ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA</b>	<b>INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD</b>
		<b>CONCEPTUAL</b>	<b>PROCEDIMENTAL</b>	<b>ACTITUDINAL</b>		
	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proceso básico de secado.</li> <li>Periodos de secado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica el proceso básico de secado, historia, los periodos de secado, su clasificación, así como los factores que influyen en el proceso del secado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia del secado como método de conservación de alimentos.</li> </ul>	<b>Expositiva (Docente/Estudiante)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uso del Google Meet</li> </ul> <b>Debate dirigido (Discusiones)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Foros, Chat</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, Chat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica el proceso básico de secado, respetando los períodos de secado y considerando los factores que influyen en este método de conservación.</li> </ul>
	<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación de productos para el secado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica el procedimiento de preparación de productos para el secado, así como los tratamientos implicados en este proceso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respeto las pautas impartidas en la preparación de productos para el secado.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepara productos para el secado, tomando en cuenta la naturaleza y características de los mismos.</li> </ul>
	<b>3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procesamiento y diagrama de flujo de la deshidratación de productos vegetales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica el fundamento del deshidratado y el procedimiento para la deshidratación de productos vegetales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia de la deshidratación como método de conservación de alimentos.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Deshidrata productos vegetales, tomando en cuenta la naturaleza y características de los mismos.</li> </ul>
	<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conservación de productos deshidratados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aplica el procedimiento para la conservación de productos deshidratados, las condiciones a las que se somete los productos y sus cuidados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia de la conservación de productos deshidratados como parte importante de la dieta.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Conserva productos deshidratados, controlando los factores que influyen en este método de conservación.</li> </ul>
<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDACTICA</b>						
<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</b>		<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluación escrita y/o oral</li> <li>Exposición de los informes presentados</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Presenta trabajos individuales y/o grupales</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación en clases.</li> </ul>		

<b>UNIDAD DIDÁCTICA III: MICROORGANISMOS FERMENTADORES Y FERMENTACIÓN.</b>	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III:</b> Tomando como referencia los aportes y conclusiones de diversas investigaciones, distingue los tipos de fermentación y los productos derivados de la fermentación alcohólica y láctica, tomando en cuenta los factores fisicoquímicos que afectan el proceso fermentativo.					
	<b>SEMANA</b>	<b>CONTENIDOS</b>			<b>ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA</b>	<b>INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD</b>
		<b>CONCEPTUAL</b>	<b>PROCEDIMENTAL</b>	<b>ACTITUDINAL</b>		
	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Microorganismos de importancia industrial para la conservación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menciona los diferentes microorganismos de importancia industrial y las aplicaciones biotecnológicas para la conservación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia de los microorganismos en la conservación de alimentos.</li> </ul>	<b>Expositiva (Docente/Estudiante)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uso del Google Meet</li> </ul> <b>Debate dirigido (Discusiones)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Foros, Chat</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, Chat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menciona acertadamente los diferentes microorganismos de importancia industrial para la conservación de alimentos, tomando en cuenta su clasificación y características.</li> </ul>
	<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermentación y tipos de fermentación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue la definición de fermentación, los diversos tipos de fermentación, los usos y aplicaciones en este proceso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia de la fermentación como método de conservación de alimentos.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue acertadamente los diversos tipos de fermentación, tomando en consideración la materia prima empleada y los productos obtenidos.</li> </ul>
	<b>3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procesos fermentativos en la industria agroalimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menciona los diversos procesos fermentativos empleados en la industria agroalimentaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia de los diversos procesos fermentativos empleados en la industria agroalimentaria.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Menciona acertadamente los diversos procesos fermentativos empleados en la industria agroalimentaria, considerando la importancia de los mismos.</li> </ul>
<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Productos derivados de la fermentación alcohólica y láctica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue los fundamentos así como los productos derivados de la fermentación alcohólica y láctica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia industrial y económica de los productos derivados de la fermentación alcohólica y láctica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue acertadamente los productos derivados de la fermentación alcohólica y láctica, a través del análisis sensorial, físico y químico.</li> </ul>		
<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDACTICA</b>						
<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</b>		<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluación escrita y/o oral</li> <li>Exposición de los informes presentados</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Presenta trabajos individuales y/o grupales</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación en clases.</li> </ul>		

<b>UNIDAD DIDÁCTICA IV: ADITIVOS QUÍMICOS Y NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.</b>	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV:</b> Tomando en cuenta el avance tecnológico relacionado con los alimentos, distingue y sustenta acertadamente el fundamento de las nuevas tecnologías para la conservación de los alimentos, tomando en consideración las ventajas y desventajas de las mismas.					
	<b>SEMANA</b>	<b>CONTENIDOS</b>			<b>ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA</b>	<b>INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD</b>
		<b>CONCEPTUAL</b>	<b>PROCEDIMENTAL</b>	<b>ACTITUDINAL</b>		
	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sustancias antimicrobianas presentes naturalmente o formadas en los alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue las sustancias antimicrobianas presentes en los alimentos y las diferentes especies de antimicrobianas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia de las sustancias antimicrobianas presentes en los alimentos.</li> </ul>	<b>Expositiva (Docente/Estudiante)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Uso del Google Meet dirigido</li> </ul> <b>Debate (Discusiones)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Foros, Chat</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, Chat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue acertadamente las sustancias antimicrobianas presentes en los alimentos, tomando en cuenta las propiedades fisicoquímicas de las mismas.</li> </ul>
	<b>2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preservación de alimentos por aditivos químicos y sus efectos sobre la calidad del producto final.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue el fundamento y los diversos tipos de aditivos químicos que se emplean para la conservación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia del empleo de aditivos químicos como método de conservación de alimentos.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue acertadamente los diversos tipos de aditivos químicos que se emplean para la conservación de alimentos, tomando en cuenta su clasificación y finalidad de los mismos.</li> </ul>
	<b>3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Irradiación de alimentos y la conservación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue los diversos tipos de radiación que se emplean y las fuentes de irradiación para la conservación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia de la radiación como método de conservación de alimentos.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Distingue acertadamente los diversos tipos de radiación que se emplean para la conservación de alimentos, tomando en consideración su eficacia y la influencia que ejercen sobre los alimentos.</li> </ul>
<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nuevas Tecnologías en la conservación de alimentos: Altas presiones, campos eléctricos y magnéticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sustenta el fundamento de nuevas tecnologías, así como los tipos que existen para la conservación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valora la importancia de las nuevas tecnologías para la conservación de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sustenta eficientemente el fundamento de las nuevas tecnologías para la conservación de los alimentos, tomando en cuenta su eficacia, ventajas y desventajas.</li> </ul>		
<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>Evaluación escrita y/o oral</li> <li>Exposición de los informes presentados</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Presenta trabajos individuales y/o grupales</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación en clases.</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 ESCRITOS

- Libros
- Guías de prácticas

### 2. MEDIOS Y PLATAFORMAS VIRTUALES:

- Videos
- Google Meet
- Repositorios de datos

### 3. MEDIOS INFORMÁTICOS:

- 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 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 Módulos
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 Documentales

- Ministerio de Salud. (2018). Vigilancia y conservación de alimentos. Lima. Perú: Creative Sidekick.
- Ministerio de Salud. (2001). Manual de análisis microbiológico de alimentos. Lima. Perú
- Ministerio de Salud. (2008). Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad. Lima. Perú
- Organización Mundial de la Salud. (2020). Inocuidad de los alimentos

### 8.2. Fuentes Bibliográficas

- Fellows, P., (2019). *Tecnología del procesado de los alimentos. Principios y práctica*, Zaragoza, España, Tercera edición, Editorial Acribia S.A.
- Ordoñez, J., (2016). *Tecnología de los alimentos. Vol. II: Alimentos de origen animal (Ciencias químicas. Tecnología bioquímica y de los alimentos)*, Madrid, España, Editorial Síntesis.
- Vega H. y Góngora G. (2001). Avances en la deshidratación de alimentos. EE.UU.
- Ferrari a. y vinderol (2020). Alimentos fermentados: microbiología, nutrición, salud y cultura.- Cuidad Autónoma de Buenos Aires: Instituto Danone del Cono Sur.

### 8.3. Fuentes Hemerográficas

- (Abril de 2017). Tecnologías emergentes de conservación. *Revista Industria Alimentaria*. Semana, (34), p. 22.

---

#### 8.4. Fuentes Electrónicas

- Aguilar, G. (2012). Métodos de conservación de alimentos. Estado de México, México. Recuperado de <https://pdfs.mx/document/898a6b/m%C3%A9todos-de-conservaci%C3%B3n-de-alimentos>.
- Fundación Vasca para la seguridad agroalimentaria. (2013). Aditivos alimentarios. Álava, España. Recuperado de <https://pdfs.mx/document/c682832/aditivos-alimentarios-elika-alimentos>.
- Netsanet T. (2016). Fermentación de alimentos. Australia. Recuperado de <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03420-X>
- Juez R. (2017). Fermentación alcohólica. Cinética de las levaduras. Argetina. Recuperado de [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/cinetica de la fermentación-alcoholica.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/cinetica_de_la_fermentaci%C3%B3n_alcoh%C3%B3lica.pdf)
- Dirigir J. (2016). Deshidratación de alimentos. Recuperado de <https://www.sciencedirect.com/topics/food-science/food-dehydration#:~:text=The%20mechanism%20of%20water%20removal,simultaneous%20heat%20and%20mass%20transfer>.
- García m. (2007). La alimentación del futuro: nuevas tecnologías y su importancia en la nutrición de la población. Recuperado de [http://ve.scielo.org/cielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0798-07522007000200008](http://ve.scielo.org/cielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522007000200008)
- Sun X. et. Al. (2021). Deterioro de los alimentos, películas bioactivas para la conservación de alimentos frescos y recubrimientos comestibles funcionales: estado de la investigación, problemas existentes y tendencia de desarrollo. Recuperado de <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224421006610>
- Luck E. (1981). Conservación química de los alimentos.
- Lesur L. (1997). Manual de conservación de los alimentos.
- Pérez Rodríguez, M. D. (2025). Seguridad alimentaria y gestión del desperdicio. Ediciones de la U;ICB Editores. <https://www.ebooks7-24.com/?il=43751>
- Moreno Campoy, E. E., Ortega de la Torre, M., Moraga Roper, I.(2015). Higiene y control de calidad de alimentos. Ediciones de la U.. <https://www.ebooks7-24.com/?il=7915>

Huacho, Abril del 2026



Universidad Nacional  
"José Faustino Sánchez Carrión"

.....  
**Dra. CARMEN LALI APONTE GUEVARA**  
**(DNQ 627)**