# MODALIDAD PRESENCIAL

# SÍLABO POR COMPETENCIAS

## CURSO: AGROINDUSTRIA

## DOCENTE: RAÚL CHÁVEZ ZAVALETA

| | | |
|---|---|---|
| | UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN | FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL, SISTEMAS E INFORMÁTICA |
| Código: FIISI-SI-16 | | Versión: 03 |
| **PROCESO: PLANIFICACION** | | |

# SÍLABO DE AGROINDUSTRIA

## I. DATOS GENERALES

| | |
|---|---|
| **Línea de Carrera** | NEGOCIOS |
| **Semestre Académico** | 2026 - II |
| **Código del Curso** | 3205357 |
| **Créditos** | 3.0 |
| **Horas Semanales** | Hrs. Totales: 05 Teóricas 03 Practicas 02 |
| **Ciclo** | V |
| **Sección** | A |
| **Apellidos y Nombres del Docente** | CHÁVEZ ZAVALETA, RAÚL |
| **Correo Institucional** | rchavez@unjfs.edu.pe |
| **N° de Celular** | 946465115 |

## II. SUMILLA Y DESCRIPCIÓN DEL CURSO

El curso de Agroindustria ha sido diseñado para formar al Ingeniero Industrial con una visión amplia y multidisciplinaria para ser competitivo. Un profesional que cuente con las competencias necesarias para gestionar eficientemente la tecnología de la cadena agroindustrial, la calidad de los procesos y productos, cuidando y protegiendo el medio ambiente. Complementando y desarrollando sus habilidades que le permitan insertar competitivamente los productos en el mercado nacional e internacional.

La asignatura pertenece a la línea de carrera de Negocios, es teórico - práctico y tiene por propósito identificar el potencial agroexportador del Perú y establecer estrategias de acceso considerando las regulaciones de los principales mercados nacionales e internacionales.

**COMPETENCIA:**

**Analiza** los problemas que enfrentan las empresas, la acción anterior le permite, **Diseñar** estratégicamente planes de negocios viables para las **organizaciones**, que le permiten **participar** en los procesos de planeamiento estratégico y operativo de la organización.

Desarrolla las siguientes unidades de aprendizaje:

**Unidad didáctica I**: La agroindustria en el Perú.

**Unidad didáctica II**: Procesado de alimentos, procesamiento de lácteos y bebidas de frutas y hortalizas.

**Unidad didáctica III** : Control de calidad y normas internacionales.

**Unidad didáctica IV** : Agronegocios.

**III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

| | CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDACTICA | NOMBRE DE LA UNIDAD DIDACTICA | SEMANAS |
|---|---|---|---|
| UNIDAD I | **Identifica** oportunidades que ofrece la agricultura nacional con actitud emprendedora. | **LA AGROINDUSTRIA EN EL PERU** | **1-4** |
| UNIDAD II | **Identifica** oportunidades de demanda en los mercados internacionales en agroindustria, según evaluación de la demanda del mercado y la capacidad exportadora de la empresa. | **PROCESADO DE ALIMENTOS, PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS Y BEBIDAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS** | **5-8** |
| UNIDAD III | **Adquiere** conocimientos relacionados con las exigencias de los productos agroindustriales. Conoce los requerimientos del mercado internacional, sobre el control y aseguramiento de la calidad para acceder a dicho mercado en condiciones de competitividad. | **CONTROL DE CALIDAD Y NORMAS INTERNACIONALES** | **9-12** |
| UNIDAD IV | **Entiende** las implicancias ambientales, sociales y políticas en los patrones de producción y consumo, busca promover el desarrollo sostenible de los Agronegocios de alto valor agregado. Las tendencias de los Agronegocios se explican a través de ejemplos de empresas exitosas que han optado por sistemas de producción limpia y el cuidado del medio ambiente. | **AGRONEGOCIOS** | **13-16** |

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification
ISO 21001 BUREAU VERITAS Certification

## IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

| NÚMERO | INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO |
|---|---|
| *1* | **Compara** los resultados de la exportación y el comportamiento en los últimos años. |
| *2* | **Analiza** los diferentes factores que inciden en la importación de productos en el mercado internacional. |
| *3* | **Promueve** la cultura exportadora como vía de alternativa de nuestra economía basándose en las exportaciones. |
| *4* | **Emplea** los conocimientos con la finalidad de desarrollar una actitud emprendedora, en la elaboración de un producto en su primera parte. |
| *5* | **Identifica** claramente la logística que se requiere para el aseguramiento del producto que sea competitivo, cumpliendo con los estándares de calidad a cada país de destino requiere, diferenciándose de un país a otro. |
| *6* | **Describe** los pasos que se realizaron para poder asegurar la calidad, desarrollándose con mucho rigor cada uno de los procesos en la línea de producción y que estos productos pueden ser competitivos, y al mismo tiempo rastreables, el cual nos asegura que el proceso sea de mucha calidad. |
| *7* | **Relaciona** los procesos antes descritos, con las exigencias del mercado de destino, y los adapta en la elaboración del producto en su segunda parte. |
| *8* | **Usa** los conocimientos vertidos para evitar peligros o daños de los microorganismos en los alimentos. |
| *9* | **Estima** de suma importancia la implementación de un plan del sistema HACCP con la finalidad de implementar normas de seguridad alimentaria, la cual nos permitirá tener oportunidad de poder exportar y cumplir con las normas que exigen los diferentes países de destino de nuestros productos. |
| *10* | **Propone** contar con un plan de mantenimiento de las instalaciones, con la finalidad de evitar algunos residuos que pudiera descalificar nuestros productos a exportar y porque los importadores así lo van a exigir. |
| *11* | **Acepta** implementar las BPA, BPM Y BPH, la cual nos va a permitir asegurar la calidad alimentaria y evitar así el rechazo por parte de los importadores. |
| *12* | **Maneja** e implementa planes de procedimiento de acuerdo a las necesidades y política de la empresa, dejando constancia de su iniciativa y propuesta de mejora, evidenciando sus conocimientos de las normas de inocuidad que toda empresa agroindustrial conoce. |
| *13* | **Valora** la teoría con la práctica de sus conocimientos reforzándolos in situ. |
| *14* | **Diseña** el programa de aseguramiento de la calidad del producto, realizando auditorías internas y externas, las cuales calificaran las condiciones de nuestra empresa si es competitiva para la exportación internacional, dándole un plus a nuestra empresa respecto a la competencia. |
| *15* | **Asume** con mucha responsabilidad los retos para ser una empresa cuya propuesta debe de ser de responsabilidad, honestidad, puntualidad, ética y sobre todo brindar un servicio diferenciado que nuestros clientes depositen su confianza por los valores que practicamos como empresa. |
| *16* | **Evalúa** conceptos adquiridos aplicándolos a su entorno local y nacional e internacional. |

## V.- DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDACTICAS:

***Unidad Didáctica I:*** ***LA AGROINDUSTRIA EN EL PERÚ***

***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I:*** **Identifica** oportunidades que ofrece la agricultura nacional con actitud emprendedora.

| Sem | Contenidos | | | Estrategia didáctica | Indicadores de logro de la capacidad |
|---|---|---|---|---|---|
| | Cognitivos | Procedimental | Actitudinal | | |
| **1** | **Analiza** la situación actual del sector agrario peruano. Agricultura moderna. Agro exportación: comportamiento. Ventajas comparativas. Potencial exportable del país. Cadena alimentaria. Enfoque sistemático de la gestión de la seguridad alimentaria, Mega tendencias en el mercado Agrícola, tendencias en el comportamiento de los consumidores. | **Investiga** a la agricultura como principal actividad en la población rural y su influencia en las condiciones de vida de la población, analizando que el desarrollo de la agricultura más prospera está orientada a la exportación. | **Valora** la importancia del desarrollo de la agricultura en el país. | **Expositiva**<br>Debate dirigido (Discusiones)<br>• Foros, Chat<br>**Lecturas**<br>• Uso de repositorios<br>**digitales**<br>Lluvia de ideas (Saberes previos)<br>• Foros, Chat | **Compara** los resultados de la exportación y el comportamiento en los últimos años. |
| **2** | **Conoce** el procesado a temperatura ambiente: tratamiento de la materia prima, reducción de tamaño, mezclado y moldeo, tecnología de fermentación y enzimas, irradiación. Procesado mediante aplicación de calor. Procesos que implican eliminación de calor. Efectos del procesado en las características organolépticas y propiedades nutritivas de los alimentos. | **Observa** la secuencia de las diferentes etapas de la cadena de proceso, considerando los estándares internacionales, conservando sus características nutritivas y organolépticas. | **Aprecia** los diversos procesos que se realizan en el deshidratado o frío de los productos. | | **Analiza** los diferentes factores que inciden en la importación de productos en el mercado internacional. |
| **3** | **Reconoce** el envasado, manipulación de materiales, almacenamiento y distribución. Los plásticos en el envasado de bebidas. Bolsas de plástico. Envases de papel y cartón. Envases de vidrio. Las latas de metal. | **Emplea** sus conocimientos teóricos del envasado y los simula en la práctica, aplicándolos en el laboratorio. | **Comparte** sus conocimientos teóricos en clase y los realiza en el laboratorio. | | **Promueve** la cultura exportadora como vía de alternativa de nuestra economía basándose en las exportaciones. |
| **4** | **Diferencia** las **o**peraciones sobre la leche cruda antes del tratamiento. Tratamiento térmico de la leche y la nata. Procesado de la leche. Elaboración de las natas. Fermentos lácticos y flora secundaria. Queso: técnicas de fabricación. Leches fermentadas, fabricación industrial de la mantequilla, fabricación de productos lácteos concentrados, productos derivados de la leche.<br>***EXAMEN MODULO I*** | **Utiliza** sus conocimientos teóricos y prácticos en el proceso inicial de la leche hasta finalizar, proponiendo un derivado del producto. | **Identifica** la oportunidad que ofrece la agroindustria en el país, y trabaja en equipo en la elaboración de un derivado del producto en estudio. | | **Emplea** los conocimientos con la finalidad de desarrollar una actitud emprendedora, en la elaboración de un producto en su primera parte. |

**EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**

| EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS | EVIDENCIA DE PRODUCTO | EVIDENCIA DE DESEMPEÑO |
|---|---|---|
| Evaluación virtual (no presencial) al término de cada unidad, en el Aula Virtual de la Universidad. Se incluirán en la evaluación por lo menos un video, dependiendo del tema a tratar. | Entrega de los Tareas (Casos estudios propuestos) el cual será redactado siguiendo las normas APA. Se evaluará la forma y el fondo de los trabajos. Así como los Foros establecidos en cada sesión de aprendizaje. | Determinaremos el grado de participación en los Foros, Chats, Exposiciones sincrónicas, aportes en clases, pensamientos críticos y aportes de juicios razonados en clases sincrónicas. |

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification
ISO 21001 BUREAU VERITAS Certification

| | UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN | FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL, SISTEMAS E INFORMÁTICA | |
|---|---|---|---|
| Código: FIISI-SI-16 | | | Versión: 03 |
| **PROCESO: PLANIFICACION** | | | |

***Unidad Didáctica II:*** ***PROCESADO DE ALIMENTOS PROCESAMIENTO DE LACTEOS Y BEBIDAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS***

***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II:*** **Identifica** oportunidades de demanda en los mercados internacionales en agroindustria, según evaluación de la demanda del mercado y la capacidad exportadora de la empresa.

| Sem | Contenidos | | | Estrategia didáctica | Indicadores de logro de la capacidad |
|---|---|---|---|---|---|
| | Cognitivos | Procedimental | Actitudinal | | |
| **5** | **Conoce** las cosechadoras y transporte, descarga y almacenado de la fruta, transporte a los extractores, extracción del zumo y clarificación, elaboración de zumo, recuperación de esencias, sistemas de extracción del zumo, sistemas de fabricación de zumos de frutas y derivados. | **Desarrolla** sus conocimientos en el proceso desde el agricultor hasta la recepción en el almacén de la materia prima, seguidamente realiza el proceso para terminar con el producto que se va a comercializar. | **Aprecia** con mucha responsabilidad la cadena de proceso de inicio a fin, por la responsabilidad que asume de tener que comercializarlo en el mercado competitivo. | **Expositiva**<br>Debate dirigido (Discusiones)<br>• Foros, Chat<br>**Lecturas**<br>• Uso de repositorios<br>**digitales**<br>Lluvia de ideas (Saberes previos)<br>• Foros, Chat | **Identifica** claramente la logística que se requiere para el aseguramiento del producto que sea competitivo, cumpliendo con los estándares de calidad a cada país de destino requiere, diferenciándose de un país a otro. |
| **6** | **Analiza** la descomposición de las frutas y hortalizas, métodos de conservación, conservación por refrigeración, conservación por congelación, deshidratación y secado de frutas y hortalizas, transferencia de calor y agua durante la deshidratación de alimentos, procesos básicos del secado. | **Recoge** los resultados y registros para guiarse del momento del desarrollo del proceso y poder contrastar si se aplicaron debidamente todas las técnicas a utilizar para asegurar el proceso. | **Valora** con asertividad cada uno de los procesos desarrollados que permitieron asegurar la calidad del producto. | | **Describe** los pasos que se realizaron para poder asegurar la calidad, desarrollándose con mucho rigor cada uno de los procesos en la línea de producción y que estos productos pueden ser competitivos, y al mismo tiempo rastreables, el cual nos asegura que el proceso sea de mucha calidad. |
| **7** | **Reconoce** las confituras, dulces, mermeladas y jaleas. | **Presenta** su producto terminado al mercado cautivo. | **Comparte** con la organización el haber completado el proceso satisfactoriamente. | | **Relaciona** los procesos antes descritos, con las exigencias del mercado de destino, y los adapta en la elaboración del producto en su segunda parte. |
| **8** | **Describe los** pre-tratamientos, métodos y equipos para fabricación, equipos de control, conservas de frutas y hortalizas, productos fermentados de frutas y hortalizas.<br>***EXAMEN MODULO II*** | **Programa** con la finalidad de poder comercializar. | **Propone** con un producto terminado de alta calidad para ser comercializado. | | **Usa** los conocimientos vertidos para evitar peligros o daños de los microorganismos en los alimentos. |
| | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | | | | |

| EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS | EVIDENCIA DE PRODUCTO | EVIDENCIA DE DESEMPEÑO |
|---|---|---|
| Evaluación virtual (no presencial) al término de cada unidad, en el Aula Virtual de la Universidad. Se incluirán en la evaluación por lo menos un video, dependiendo del tema a tratar. | Entrega de los Tareas (Casos estudios propuestos) el cual será redactado siguiendo las normas APA. Se evaluará la forma y el fondo de los trabajos. Así como los Foros establecidos en cada sesión de aprendizaje. | Determinaremos el grado de participación en los Foros, Chats, Exposiciones sincrónicas, aportes en clases, pensamientos críticos y aportes de juicios razonados en clases sincrónicas. |

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification
ISO 21001 BUREAU VERITAS Certification

***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III:*** **Adquiere** conocimientos relacionados con las exigencias de los productos agroindustriales. Conoce los requerimientos del mercado internacional, sobre el control y aseguramiento de la calidad para acceder a dicho mercado en condiciones de competitividad.

***Unidad Didáctica III:*** ***CONTROL DE CALIDAD Y NORMAS INTERNACIONALES***

| Sem | Contenidos | | | Estrategia didáctica | Indicadores de logro de la capacidad |
|---|---|---|---|---|---|
| | Cognitivos | Procedimental | Actitudinal | | |
| **9** | **Conoce** los componentes de la calidad de alimentos, definición de inocuidad, causas del deterioro de los alimentos, daños físicos, daños químicos y/o bioquímicos, daños microbiológicos, microorganismos peligrosos. ETAS, microorganismos en alimentos. | **Clasifica** los componentes de la calidad, para evitar daños físicos, químicos o bioquímicos, por ser productos inocuos | **Asume** el reto de la implementación de un plan de ETAS, de los microorganismos en los alimentos. | **Expositiva**<br>Debate dirigido (Discusiones)<br>• Foros, Chat<br>**Lecturas**<br>• Uso de repositorios<br>**digitales**<br>Lluvia de ideas (Saberes previos)<br>• Foros, Chat | **Estima** de suma importancia la implementación de un plan del sistema HACCP con la finalidad de implementar normas de seguridad alimentaria, la cual nos permitirá tener oportunidad de poder exportar y cumplir con las normas que exigen los diferentes países de destino de nuestros productos. |
| **10** | **Explica** la introducción al HACCP, origen, funcionamiento, principios, finalidad, empresas que pueden utilizar HACCP, etapas de un plan HACCP, costos, malentendidos, aplicando los principios de HACCP, el HACCP en el contexto del resto de actividades de gestión, sistemas de gestión de la calidad necesarios, las normas de seguridad alimentaria. ISO 22000:2005. **Visita a Planta P&M Fruits sac - Chancay** | **Proyecta** un programa de sistema de calidad HACCP, con la finalidad de gestionarlo y poder aplicarlo. | **Interioriza** la aplicación del sistema HACCP, dado los conocimientos adquiridos. | | **Propone** contar con un plan de mantenimiento de las instalaciones, con la finalidad de evitar algunos residuos que pudiera descalificar nuestros productos a exportar y porque los importadores así lo van a exigir. |
| **11** | **Distingue** los tipos de prerrequisitos, operativos, flexibilidad del sistema APPCC: limites, desarrollo e implementación de los programas de prerrequisitos, control del agua, plan de limpieza, plan de formación, control de proveedores, plan de trazabilidad, plan de mantenimiento de instalaciones y equipos, buenas prácticas de manipulación, buenas prácticas de fabricación, plan de eliminación de residuos, plan de termo-conservación. | **Planea** la implementación de programas de prerrequisito y control del agua, respaldado con un plan de trazabilidad. | **Muestra** un conocimiento más profundo y responsable en el desarrollo de un plan de mantenimiento en las diferentes instalaciones que lo requieran. | | **Acepta** implementar las BPA, BPM Y BPH, la cual nos va a permitir asegurar la calidad alimentaria y evitar así el rechazo por parte de los importadores. |
| **12** | **Entiende** los conceptos de calidad aplicada a los alimentos, programas de prerrequisitos. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Buenas Prácticas de Higiene (BPH), implementación de las buenas prácticas para la seguridad alimentaria.<br>***EXAMEN MODULO III*** | **Administra** las BPA, BPM y BPH con la finalidad de brindar un aseguramiento de la calidad alimentaria. | **Propone** la implementación de las buenas prácticas para el aseguramiento de la calidad alimentaria. | | **Maneja** e implementa planes de procedimiento de acuerdo a las necesidades y política de la empresa, dejando constancia de su iniciativa y propuesta de mejora, evidenciando sus conocimientos de las normas de inocuidad que toda empresa agroindustrial conoce. |

**EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**

| EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO | EVIDENCIA DE PRODUCTO | EVIDENCIA DE DESEMPEÑO |
|---|---|---|
| Determinaremos el grado de participación en los Foros, Chats, Exposiciones sincrónicas, aportes en clases, pensamientos críticos y aportes de juicios razonados en clases sincrónicas. | Entrega de los Tareas (Casos estudios propuestos) el cual será redactado siguiendo las normas APA. Se evaluará la forma y el fondo de los trabajos. Así como los Foros establecidos en cada sesión de aprendizaje. | Determinaremos el grado de participación en los Foros, Chats, Exposiciones sincrónicas, aportes en clases, pensamientos críticos y aportes de juicios razonados en clases sincrónicas. |

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification
ISO 21001 BUREAU VERITAS Certification

***AGRONEGOCIOS***

***Unidad Didáctica IV:***

***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV:*** **Entiende** las implicancias ambientales, sociales y políticas en los patrones de producción y consumo, busca promover el desarrollo sostenible de los Agronegocios de alto valor agregado. Las tendencias de los Agronegocios se explican a través de ejemplos de empresas exitosas que han optado por sistemas de producción limpia y el cuidado del medio ambiente.

| Sem | Contenidos | | | Estrategia didáctica | Indicadores de logro de la capacidad |
|---|---|---|---|---|---|
| | Cognitivos | Procedimental | Actitudinal | | |
| **13** | **Planea** Procedimientos Operativos Estándar relacionados con Sanidad (POES), definición de los procedimientos de sanidad y la asignación de responsables, el HACCP en la práctica: preparación para el desarrollo del plan HACCP, aplicación de los principios, implantación del plan HACCP, mantenimiento del sistema HACCP. **Visita a Planta Agroexportadora a Chancay** | **Desarrolla** la implementación del plan HACCP, de acuerdo al tamaño y necesidad de la empresa. | **Participa** de diferentes formas con la finalidad de poder implementar las normas de inocuidad de los alimentos. | **Expositiva**<br>Debate dirigido (Discusiones)<br>• Foros, Chat<br>**Lecturas**<br>• Uso de repositorios<br>**digitales**<br>Lluvia de ideas (Saberes previos)<br>• Foros, Chat | **Valora** la teoría con la práctica de sus conocimientos reforzándolos in situ. |
| **14** | Analiza el proceso de auditoría desde su planificación y ejecución hasta el informe y seguimiento, empleando herramientas basadas en evidencia y mejora continua. Asimismo, examina la evolución de los agronegocios, clasificando productos según su industrialización y gestionando cadenas de valor en Commodities y especialidades diferenciadas. | **Programa** la planificación de los procesos de auditoría, y prepara las evidencias en forma general, para realizar la mejora continua del programa de auditoría. | **Respeta** las normas y reglamentaciones con la finalidad de asegurar la calidad de los productos alimentarios, cumpliendo con los requisitos de los diferentes importadores quienes exigen el cumplimiento de inocuidad. | | **Diseña** el programa de aseguramiento de la calidad del producto, realizando auditorías internas y externas, las cuales calificaran las condiciones de nuestra empresa si es competitiva para la exportación internacional, dándole un plus a nuestra empresa respecto a la competencia. |
| **15** | Identifica estrategias de competitividad en agronegocios, analizando la transición de la agricultura de producción a la basada en información. Evalúa nuevas pautas de consumo, biotecnología y rastreabilidad tecnológica, integrando al cliente en el proceso de comercialización mediante clústeres, redes agrícolas y el fomento del espíritu emprendedor. | Diseña las etapas de comercialización del producto basándose en sus ventajas competitivas y en las exigencias de los estándares internacionales de los importadores. | **Comparte** los conocimientos y prácticas en toda la cadena de producción respetando las normas internacionales que son requisitos indispensables para poder comercializar internacionalmente. | | **Asume** con mucha responsabilidad los retos para ser una empresa cuya propuesta debe de ser de responsabilidad, honestidad, puntualidad, ética y sobre todo brindar un servicio diferenciado que nuestros clientes depositen su confianza por los valores que practicamos como empresa. |
| **16** | **Conoce** el proceso de comercialización para poder elegir dentro de su rubro la mejor decisión y asegurar que los productos lleguen en el momento y el lugar preciso usando la cadena logística para asegurar su objetivo como empresa.<br>***EXAMEN MODULO IV*** | **Analiza** y **comprende** las ventajas comparativas y competitivas para realizar una toma de decisiones acertada. | **Emite** opiniones sobre los documentos para el intercambio comercial, fuentes de financiamiento y seguridad. | | **Evalúa** conceptos adquiridos aplicándolos a su entorno local y nacional e internacional. |

**EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**

| EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS | EVIDENCIA DE PRODUCTO | EVIDENCIA DE DESEMPEÑO |
|---|---|---|
| **Conoce** el proceso de comercialización para poder elegir dentro de su rubro la mejor decisión y asegurar que los productos lleguen en el momento y el lugar preciso usando la cadena logística para asegurar su objetivo como empresa. | Entrega de los Tareas (Casos estudios propuestos) el cual será redactado siguiendo las normas APA. Se evaluará la forma y el fondo de los trabajos. Así como los Foros establecidos en cada sesión de aprendizaje. | Determinaremos el grado de participación en los Foros, Chats, Exposiciones sincrónicas, aportes en clases, pensamientos críticos y aportes de juicios razonados en clases sincrónicas. |

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification
ISO 21001 BUREAU VERITAS Certification

## VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

Los materiales educativos y recursos didácticos que se utilizaran en el desarrollo del presente curso:

### 1. MEDIOS ESCRITOS

- Materiales convencionales como separatas, guías de prácticas y pizarra
- Material de apoyo del curso.

### 2. MEDIOS VISUALES Y ELECTRÓNICOS

- Materiales audiovisuales como videos
- Presentaciones multimedia, animaciones y simulaciones interactivas.
- Servicios telemáticos: sitios web, correo electrónico, chats, foros.

### 3. MEDIOS INFORMÁTICOS

- Lap top con conexión a internet
- Programas informáticos (CD u on-line) educativos
- Uso de plataformas virtual con fines educativos

## 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.

| 1. EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO | | PORCENTAJE | PONDERACION | INSTRUMENTOS |
|---|---|---|---|---|
| UNIDAD I | Evaluación escrita de 50 preguntas, utilizando plataforma para el manejo de saberes de los métodos de investigación. | 5% | 0.05 | Cuestionario |
| UNIDAD II | Evaluación escrita de 50 preguntas, utilizando plataforma para el manejo de saberes de los proyectos de investigación en tecnología. | 7% | 0.07 | Cuestionario |
| UNIDAD III | Evaluación escrita de 50 preguntas, utilizando plataforma para el manejo de saberes de la investigación en ingeniería | 8% | 0.08 | Cuestionario |
| UNIDAD IV | Evaluación escrita de 50 preguntas, utilizando plataforma para el manejo de saberes de los informes científicos. Se incluirán en la evaluación mínimo dos videos. | 10% | 0.1 | Cuestionario/videos |
| Total Evidencia de Conocimiento | | **30%** | **0.3** | |

**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.

| 2. EVIDENCIA DEL PRODUCTO | PORCENTAJE | PONDERACION | INSTRUMENTOS |
|---|---|---|---|
| 1. Presentación del primer avance del proyecto formativo. | 5% | 0.05 | Trabajo impreso de acuerdo al formato establecido |
| 2. Contenido de forma y fondo | 15% | 0.15 | |
| 3. Aportes hechos al trabajo | 15% | 0.15 | |
| Total Evidencia del Producto | **35%** | **0.35** | |

**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 DEL DESEMPEÑO | PORCENTAJE | PONDERACION | INSTRUMENTOS |
|---|---|---|---|
| 1. Presentación oportuna del trabajo | 5% | 0.05 | Responsabilidad en la entrega de avances de los proyectos formativos |
| 2. Formular un procedimiento para hacer el mejor planteamiento de la solución posibles. | 15% | 0.15 | |
| 3. Discriminar las soluciones posibles y propone una solución la que permite resolver el problema. | 15% | 0.15 | |
| Total Evidencia del Desempeño | **35%** | **0.35** | |

| 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)

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

## CRONOGRAMA ACADEMICO 2026 - 2

| | ACTIVIDADES DE LA FACULTAD | DEL | AL |
|---|---|---|---|
| 13 | Programación de cursos del semestre académico en el sistema de INTRANET | 01/06/2026 | 05/06/2026 |
| 14 | Distribución de Carga Lectiva (Asamblea de docentes) | 08/06/2026 | 19/06/2026 |
| 15 | Ingreso de Carga Lectiva al sistema (Jefe de Departamento Acadèmico) | 22/06/2026 | 26/06/2026 |
| 16 | Ingreso y publicacion de horarios en el sistema (Director de Escuela) | 30/06/2026 | 10/07/2026 |
| 17 | Entrega obligatoria bajo responsabilidad su(s) sílabo (sílabos (s) al Director del Departamento Académico | 03/08/2026 | 14/08/2026 |
| 18 | El docente responsable comenta el sílabo de las asignaturas a su cargo | PRIMER DÍA DE CLASES | |
| | **EVALUACIONES DEL SEMESTRE ACADÉMICO** | **DEL** | **AL** |
| Módulo I | | 07/09/2026 | 11/09/2026 |
| Módulo II - I PARCIAL (Plan por Objetivos) | | 05/10/2026 | 09/10/2026 |
| Módulo III | | 02/11/2026 | 06/11/2026 |
| Módulo IV - II PARCIAL (Plan por objetivos) | | 30/11/2026 | 04/12/2026 |
| Examen Sustitutorio (Plan por Objetivos) | | 04/12/2026 | |
| | **INGRESO DE NOTAS AL SISTEMA** | **DEL** | **AL** |
| Módulo I | | 14/09/2026 | 20/09/2026 |
| Módulo II - I PARCIAL (Plan por objetivos) | | 12/10/2026 | 18/10/2026 |
| Módulo III | | 09/11/2026 | 15/11/2026 |
| Módulo IV - II PARCIAL (Plan por objetivos) | | 07/12/2026 | 06/12/2026 |
| FINALIZAR Y GENERAR ACTA POR EL DOCENTE RESPONSABLE DEL CURSO A CARGO | | 07/12/2026 | 13/12/2026 |
| IMPRESIÓN Y FIRMA DE ACTAS POR PARTE DE: ORAA Y DOCENTE DE CURSO | | 07/12/2026 | 14/12/2026 |
| Al finalizar cada Módulo y/o Parcial el Director de Escuela Profesional Informa al Decano el incumplimiento de los docentes sobre el ingreso de notas al sistema, en sus dos modalidades | | | |
| **Inicio y término de clases** | | **17/08/2026** | **04/12/2026** |

## VIII. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS WEB


**UNIDAD DIDACTICA I:**

1. Benavides Maricela *La pequeña* ***Agroindustria en el Perú****.* Asociación gráfica educativa *(1996).*
2. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2015). ***Plan Estratégico Nacional Exportador: PENX 2025.*** Lima: MINCETUR.
3. ADEX Agroexportación.
4. FELLOWS, ***Tecnología del Procesado de los Alimentos*** Segunda edición – Ed. ACRIBIA S.A., España – 2007.
5. EARLY Ralph, Tecnología ***de los Productos Lácteos*** Segunda edición – Ed. ACRIBIA S.A., España – 2000.
6. HEINZ Sielaff. ***Tecnología de la fabricación de conservas***. España: Ed. Acribia, S.A. 2004.
7. http://www.iccspain.org/ Cámara de Comercio Internacional
8. http://www.wto.org/indexsp.htm Organización Mundial de Comercio.
9. http://www.comunidadandina.org/ Comunidad Andina
10. http://www.aladi.org/ Asociación Latinoamericana de Integración.
11. http://www.apec.org/ Cooperación económica Asia Pacifico.
12. http://www.ftaa-alca.org/alca_s.asp Área de libre comercio de las américas.
13. https://www.vuce.gob.pe/index2.html Ventanilla única de comercio exterior.

**UNIDAD DIDACTICA II:**

1. HEINZ Sielaff. ***Tecnología de la fabricación de conservas***. España: Ed. Acribia, S.A. 2004.
2. ASHURST, Producción ***y Envasado de Zumos y Bebidas de Frutas sin Gas*** Segunda edición – Ed. ACRIBIA. España – 2007.

**UNIDAD DIDACTICA III:**

1. MORTIMORE - WALLACE, HACCP Primera edición – Ed. ACRIBIA. España – 2004.
2. ADEX Agroexportación.

**UNIDAD DIDACTICA IV:**


1. ALVARADO LEDESMA Manuel, Agronegocios ***Empresa y Emprendimiento*** Primera edición – Ed. El Ateneo, Argentina – 2004.
2. ADEX Agroexportación.
3. ESAN Comercio Internacional.


Huacho, agosto, 2026

**Ing. Raúl Chávez Zavaleta**
**Docente Asociado**