



I. INFORMACIÓN GENERAL

CURSO	:	Sistemas Agroindustriales
CÓDIGO	:	AG53
CICLO	:	201801
CUERPO ACADÉMICO	:	Fernandez Caceres, Diego Alvaro
CRÉDITOS	:	3
SEMANAS	:	16
HORAS	:	2 H (Práctica) Semanal /2 H (Teoría) Semanal
ÁREA O CARRERA	:	Administracion y Agronegocios

II. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UPC

Misión: Formar líderes íntegros e innovadores con visión global para que transformen el Perú.

Visión: Ser líder en la educación superior por su excelencia académica y su capacidad de innovación.

III. INTRODUCCIÓN

Descripción:

El sistema agroindustrial conlleva a la integración vertical desde el campo hasta el consumidor final de todo el proceso de producción de alimentos u otros artículos de consumo basado en la agricultura. La integración vertical significa que el proceso en todas partes sus fases y su planificación depende de una autoridad orientada hacia el mercado con criterio industrial y que practique una política adecuada a la demanda del mercado. La esencia de esta definición es la integración o coordinación técnica y económica de procesos o actividades. Se trata de integrar bajo un poder decisorio los cuatro elementos básicos del sistema agroindustrial:

- a) Abastecimiento de insumos al agro.
- b) La producción pecuaria.
- c) La transformación o procesamiento del producto agropecuario.
- d) El mercado de productos.

Propósito:

El curso desarrolla la competencia general de Pensamiento Innovador, uso de la creatividad para encontrar ideas que permitan hacer las cosas de un modo diferente, el cual puede ser más eficiente en muchos aspectos., así como la competencia específica de la escuela de Dirección Agrocomercial, que permite evaluar la información para la ejecución a nivel estratégico de las oportunidades de negocios que tienen los productos peruanos en el exterior.

IV. LOGRO (S) DEL CURSO

Competencia

Pensamiento Innovador

Nivel 3

Definición

Capacidad para detectar necesidades y oportunidades para generar proyectos o propuestas innovadoras, viables y rentables.

Competencia

Dirección Agrocomercial

Nivel 3

Definición

Capacidad para dirigir y controlar acciones asociadas con estrategias comerciales a fin de generar rentabilidad en empresas agroalimentarias.

Logro del Curso

Al finalizar el curso, el estudiante propone diversos procesos agroindustriales que optimicen la calidad y valor de los alimentos acorde a la demanda de los mercados y el perfil de los consumidores mediante una gestión correcta de los procesos operacionales y cumpliendo con los requisitos del mercado local e internacional de una manera integral.

V. UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNIDAD N°: 1 Procesos Agroindustriales

LOGRO

Competencia(s):

Pensamiento Innovador / Dirección Agrocomercial

Logro de la unidad

Al finalizar la unidad, el estudiante identifica los principales procesos agroindustriales de conservación o transformación de alimentos de acuerdo con la naturaleza del producto.

TEMARIO

Semana 01 Los procesos alimentarios. Velocidad de deterioro y conservación de los alimentos.

Actividad

Esboza conceptos sobre los procesos fisiológicos de los alimentos.

Evidencia

Evaluación Diagnostica

Semana 02: Los procesos fermentativos - Fermentación alcohólica y láctica. Aplicaciones.

Actividad

Clasifica los tipos de fermentación para un correcto proceso.

Evidencia

Ejercicio de Cuestionamiento

HORA(S) / SEMANA(S)

Semana 1 y 2

UNIDAD N°: 2 Metodos de Conservación

LOGRO

Competencia(s):

Dirección Agrocomercial / Pensamiento Innovador

Logro de la unidad

Al finalizar la unidad, el estudiante describe los principales métodos de conservación y prevención del deterioro de los alimentos de acuerdo con los estándares de calidad requeridos por los mercados.

TEMARIO

Semana 03

La conservación por altas temperaturas - Pasteurización, esterilización y sus efectos en la conservación

Actividad

Analiza los procesos de conservación en base a los tipos de productos, en base a su naturaleza y características propias

Evidencia

Ejercicio de Cuestionamiento

Semana 04 La conservación por bajas temperaturas - Refrigeración, congelación y sus efectos en la conservación de los alimentos.

Actividad

Analiza los procesos de conservación en base a los tipos de productos, en base a su naturaleza y características propias

Evidencia

Ejercicio de Cuestionamiento

Semana 05 La conservación por reducción de la actividad de agua - Deshidratación, ahumado y sus efectos en la conservación de los alimentos.

Atividadad

Analiza los procesos de conservación en base a los tipos de productos, en base a su naturaleza y características propias

Evidencia

Trabajo en equipo

Semana 06 La conservación por aditivos químicos - Aditivos alimentarios con función preservante y sus efectos en la conservación de los alimentos.

Actividad

Analiza los procesos de conservación en base a los tipos de productos, en base a su naturaleza y características propias

Evidencia

Estudio de casos

Semana 07 La conservación por métodos emergentes - HPP, Irradiación, Microondas, Pulsos eléctricos y sus efectos en la conservación de los alimentos.

Actividad

Analiza los procesos de conservación en base a los tipos de productos, en base a su naturaleza y características propias

Evidencia

Problematización

Semana 08: Trabajo Parcial

Actividad:

Sustentancio y entrega de Proyectos

Evidencia:

Trabajos parciales

HORA(S) / SEMANA(S)

3,4, 5, 6 , 7 y 8

UNIDAD N°: 3 Industrialización de Productos de Origen Vegetal

LOGRO

Competencia(s):

Pensamiento Innovador

Dirección Agrocomercial

Logro de la unidad

Al finalizar la unidad, el estudiante compara los principales procesos agroindustriales para el procesamiento de productos de origen vegetal, en los que se privilegian las cualidades organolépticas de cada uno.

TEMARIO

Semana 09 Industrialización de frutas y hortalizas.

Aplicaciones, flujos de proceso, quipos y aditivos utilizados en el procesamiento de frutas y hortalizas.

Actividad

Distingue los distintos tipos de industrialización de los productos según su naturaleza y características propias

Propone mejoras a los distintos tipos productos industriales.

Evidencia

Ejercicio de Cuestionamiento

Semana 10 Industrialización de zumos y néctares - Aplicaciones, flujos de proceso, equipos y aditivos utilizados en el procesamiento de zumos y néctares.

Actividad

- ¿ Distingue los distintos tipos de industrialización de los productos según su naturaleza y características propias
- ¿ Propone mejoras a los distintos tipos productos industriales.

Evidencia

Trabajo en equipo

Semana 11 Industrialización de aceites vegetales - Aplicaciones, flujos de proceso, equipos y aditivos utilizados en el procesamiento de aceites vegetales.

Actividad

- ¿ Distingue los distintos tipos de industrialización de los productos según su naturaleza y características propias
- ¿ Propone mejoras a los distintos tipos productos industriales.

Evidencia

Estudio de casos

Semana 12 Industrialización de bebidas alcohólicas - Aplicaciones, flujos de proceso, equipos y aditivos utilizados en el procesamiento de bebidas alcohólicas.

Actividad

- ¿ Distingue los distintos tipos de industrialización de los productos según su naturaleza y características propias
- ¿ Propone mejoras a los distintos tipos productos industriales.

Evidencia

Problematización

HORA(S) / SEMANA(S)

9, 10, 11 y 12

UNIDAD N°: 4 Industrialización de Productos de Origen Animal

LOGRO

Competencia(s):

Pensamiento Innovador
Dirección Agrocomercial

Logro de la unidad

Al finalizar la unidad, el estudiante propone los principales procesos agroindustriales para el procesamiento de productos de origen animal, en los que se privilegian las cualidades organolépticas de cada uno.

TEMARIO

Semana 13 Industrialización de productos lácteos - Aplicaciones, flujos de proceso, equipos y aditivos utilizados en el procesamiento de productos lácteos.

Actividad

- ¿ Distingue los distintos tipos de industrialización de los productos según su naturaleza y características propias
- ¿ Propone mejoras a los distintos tipos productos industriales.

Evidencia

Trabajo en equipo

Semana 14 Industrialización de productos cárnicos y pesqueros - Aplicaciones, flujos de proceso, equipos y aditivos utilizados en el procesamiento de productos cárnicos y pesqueros.

Actividad

¿ Distingue los distintos tipos de industrialización de los productos según su naturaleza y características propias

¿ Propone mejoras a los distintos tipos productos industriales.

Evidencia

Estudio de casos

Semana 15 Industrialización de ovoproductos y miel - Aplicaciones, flujos de proceso, equipos y aditivos utilizados en el procesamiento de ovoproductos y miel.

Actividad

¿ Distingue los distintos tipos de industrialización de los productos según su naturaleza y características propias

¿ Propone mejoras a los distintos tipos productos industriales.

Evidencia

Problematización

Semana 16

Trabajo Final

Actividad

Sustentación de Proyectos

Evidencia

Entrega de Trabajos Finales

HORA(S) / SEMANA(S)

12, 13, 14, 15 y 16

VI. METODOLOGÍA

El Modelo Educativo de la UPC asegura una formación integral, que tiene como pilar el desarrollo de competencias, las que se promueven a través de un proceso de enseñanza-aprendizaje donde el estudiante cumple un rol activo en su aprendizaje, construyéndolo a partir de la reflexión crítica, análisis, discusión, evaluación, exposición e interacción con sus pares, y conectándolo con sus experiencias y conocimientos previos. Por ello, cada sesión está diseñada para ofrecer al estudiante diversas maneras de apropiarse y poner en práctica el nuevo conocimiento en contextos reales o simulados, reconociendo la importancia que esto tiene para su éxito profesional.

El curso Sistemas Agroindustriales es un curso presencial que desarrolla estrategias de Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP). El objetivo principal es la elaboración de un proyecto grupal asociado a los sistemas agroindustriales y los agronegocios. Para ello contarás con la asesoría del profesor quien a lo largo del semestre te orientará en la organización y planificación de tu propuesta.

Las actividades de aprendizaje incluyen visitas de estudio, pruebas de laboratorio, exposición audiovisual, trabajos de investigación y solución de casos prácticos. En todas ellas se fomentará tu capacidad de análisis, investigación y participación, individual y en equipo, a fin de facilitar la adquisición de las competencias señaladas en el perfil profesional de la carrera.

La asignatura tiene 3 créditos, es incluye 2 horas de teoría y 2 horas de práctica, el estudiante deberá dedicar en promedio 8 horas semanales dentro y fuera de clase para tener éxito en esta asignatura.

La evaluación del curso está centrada en la elaboración de un proyecto de agronegocios, en particular del sistema agroalimentario. Las tareas sirven para evaluar el manejo de la información y las prácticas calificadas la aptitud en la resolución de casos. La participación busca valorar la actitud del estudiante y su predisposición frente al curso.

VII. EVALUACIÓN

FÓRMULA

$$10\% (TA1) + 10\% (PC1) + 20\% (TP1) + 10\% (TA2) + 10\% (PC2) + 10\% (PA1) + 30\% (TF1)$$

TIPO DE NOTA	PESO %
TA - TAREAS ACADÉMICAS	10
PC - PRÁCTICAS PC	10
TP - TRABAJO PARCIAL	20
TA - TAREAS ACADÉMICAS	10
PC - PRÁCTICAS PC	10
PA - PARTICIPACIÓN	10
TF - TRABAJO FINAL	30

VIII. CRONOGRAMA

TIPO DE PRUEBA	DESCRIPCIÓN NOTA	NÚM. DE PRUEBA	FECHA	OBSERVACIÓN	RECUPERABLE
TA	TAREAS ACADÉMICAS	1	Semana 5	Promedio de trabajos realizados entre la semana 1 y 4	NO
PC	PRÁCTICAS PC	1	Semana 7	Material incluido entre la semana 1 y 6	SÍ
TP	TRABAJO PARCIAL	1	Semana 8	Entrega trabajo parcial	NO
TA	TAREAS ACADÉMICAS	2	Semana 10	Promedio de trabajos realizados entre la semana 6 y 9	NO
PC	PRÁCTICAS PC	2	Semana 13	Material incluido entre la semana 9 y 12	SÍ
PA	PARTICIPACIÓN	1	Semana 15	Participación en todas las actividades organizadas por el curso	NO
TF	TRABAJO FINAL	1	Semana 16	Sustentación y entrega del trabajo final	NO

IX. BIBLIOGRAFÍA DEL CURSO

BÁSICA

UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS (UPC), Centro De Información. Catálogo en línea: <http://bit.ly/2CZ3GcJ>.

RECOMENDADA

(No necesariamente disponible en el Centro de Información)

ACADEMIA DEL ÁREA DE PLANTAS PILOTO DE ALIMENTOS, (A.A.P.P.A.) (2008). Introducción a la tecnología de alimentos. México, D. F. : Limusa : Noriega editores. (664 AAPP).