


**FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS**
1. Datos generales
Materia: FUNDAMENTOS DE ALIMENTACION Y NUTRICION

Código: CTE0391

Paralelo:
Periodo : Marzo-2017 a Julio-2017

Profesor: ROSALES MEDINA MARÍA FERNANDA

Correo electrónico mrosales@uazuay.edu.ec

Docencia	Práctico	Autónomo:		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
2				2

Prerrequisitos:

Ninguno

2. Descripción y objetivos de la materia

La nutrición es una asignatura que busca crear conciencia en el estudiante y futuro ingeniero en lo que se refiere a mantener una buena alimentación, impartiendo una base de conocimientos sobre Nutrición y dietética que le permitan identificar oportunidades en el mercado para desarrollar productos destinados a ciertos grupos sociales.

Fundamentos de Alimentación y Nutrición es una asignatura que busca dar al estudiante los conocimientos necesarios sobre los diferentes alimentos y sus componentes principales, así como también aprender a determinar el estado nutricional de una persona o grupo poblacional.

Los conocimientos adquiridos en esa materia son fundamentales ya que proporcionan conceptos básicos de alimentos, nutrición y dietética que deberán ser aplicados en las diferentes tecnologías a lo largo de la carrera.

3. Contenidos

01.	Conceptos Generales
01.01.	Introducción (1 horas)
01.02.	Conceptos básicos (1 horas)
01.03.	Leyes de la alimentación (1 horas)
01.04.	Pirámide Nutricional (1 horas)
02.	Alimentación humana y Estado Nutricional
02.01.	Energía y alimentación (2 horas)
02.02.	Funciones específicas de los alimentos (1 horas)
02.03.	Introducción a la Valoración del estado nutricional (2 horas)
02.04.	Importancia de la Evaluación del Estado Nutricional (1 horas)
02.05.	Alimentación en las diferentes etapas de la vida. (2 horas)
03.	Macronutrientes
03.01.	Hidratos de carbono (1 horas)
03.02.	Proteínas (1 horas)
03.03.	Grasas y Lípidos (1 horas)
03.04.	Agua (1 horas)
04.	Micronutrientes
04.01.	Importancia de los micronutrientes (1 horas)
04.02.	Vitaminas (2 horas)
04.03.	Enzimas (2 horas)
05.	Minerales
05.01.	Sales (1 horas)

05.02.	Oligoelementos (1 horas)
05.03.	Importancia de los minerales (1 horas)
06.	Productos alimentarios
06.01.	Cereales, Derivados y otros alimentos. (1 horas)
06.02.	Leguminosas (1 horas)
06.03.	Hortalizas y verduras (1 horas)
06.04.	Frutas (1 horas)
06.05.	Frutos Secos (1 horas)
06.06.	Derivados lácteos (1 horas)
06.07.	Alimentos ricos en grasas (1 horas)
06.08.	Bebidas (1 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
ah. Identificar segmentos poblacionales con desnutrición y malos hábitos alimenticios.	
-• Aprender a valorar el estado nutricional de una persona.	-Resolución de ejercicios, casos y otros
-• Conocer los principios básicos de los alimentos, desde el punto de vista nutricional y su beneficio en la nutrición humana.	-Evaluación escrita -Investigaciones
bf. Conocer los procesos biológicos del ser humano y las funciones de los nutrientes para identificar problemas relacionados con la nutrición	
-• Conocer los diferentes nutrientes presentes en los alimentos y su importancia en la dieta humana.	-Evaluación escrita
-• Sugerir soluciones para mejorar el estado nutricional.	-Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Investigaciones	realizar un trabajo de investigación que se enviará para todo el ciclo y se calificará en cada parcial el avance del mismo	Alimentación humana y Estado Nutricional, Conceptos Generales	APORTE 1	2	Semana: 5 (17/04/17 al 22/04/17)
Investigaciones	resolución de casos o revisión de artículos científicos	Alimentación humana y Estado Nutricional, Conceptos Generales	APORTE 1	2	Semana: 5 (17/04/17 al 22/04/17)
Evaluación escrita	evaluación escrita de lo revisado en los capítulos	Alimentación humana y Estado Nutricional, Conceptos Generales	APORTE 1	6	Semana: 5 (17/04/17 al 22/04/17)
Evaluación escrita	evaluación escrita de lo revisado en los capítulos	Macronutrientes, Micronutrientes	APORTE 2	6	Semana: 10 (22/05/17 al 27/05/17)
Resolución de ejercicios, casos y otros	resolución de casos o revisión de artículos científicos	Macronutrientes, Micronutrientes	APORTE 2	2	Semana: 10 (22/05/17 al 27/05/17)
Investigaciones	realizar un trabajo de investigación que se enviará para todo el ciclo y se calificará en cada parcial el avance del mismo	Macronutrientes, Micronutrientes	APORTE 2	2	Semana: 10 (22/05/17 al 27/05/17)
Resolución de ejercicios, casos y otros	resolución de casos o revisión de artículos científicos	Minerales, Productos alimentarios	APORTE 3	2	Semana: 15 (26/06/17 al 01/07/17)
Investigaciones	realizar un trabajo de investigación que se enviará para todo el ciclo y se calificará en cada parcial el avance del mismo	Minerales, Productos alimentarios	APORTE 3	2	Semana: 15 (26/06/17 al 01/07/17)
Evaluación escrita	evaluación escrita de lo revisado en los capítulos	Minerales, Productos alimentarios	APORTE 3	6	Semana: 15 (26/06/17 al 01/07/17)
Evaluación escrita	todo lo revisado en la materia	Alimentación humana y Estado Nutricional, Conceptos Generales, Macronutrientes,	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (09-07-2017 al 22-07-2017)

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
		Micronutrientes, Minerales, Productos alimentarios			
Evaluación escrita	todo lo revisado en la materia	Alimentación humana y Estado Nutricional, Conceptos Generales, Macronutrientes, Micronutrientes, Minerales, Productos alimentarios	SUPLETORIO	20	Semana: 19-20 (23-07-2017 al 29-07-2017)

Metodología

exposición de las clases por parte del profesor
revisión de estudios de casos o lectura y comprensión de artículos científicos
investigación por parte de los estudiantes guiada por el docente
exposiciones de trabajos

Criterios de Evaluación

la evaluación escrita se realizará a través de reactivos preparados para que los estudiantes puedan revisar la materia y resolver las lecciones o exámenes.
la resolución de casos o revisión de artículos científicos se tomará en cuenta la capacidad de resumir y entender las ideas principales y vincular con lo aprendido en clases.
el trabajo de investigación se realizará durante los tres parciales al final deberán los estudiantes presentar un trabajo escrito de lo investigado relacionándolo con lo estudiado en la materia.

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Palacios, G.	Univerisdad del Azuay	Nutrición Básica	2005	
Badui, S.	Pearson	Ciencia de los alimentos en la práctica	2012	
Instituto de Investigación para la Industria Alimenticia	Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia	Tabla de composición de los alimentos	2006	
Aguilera, C; Barberá, J; Granada, F.	Dirección General de salud P{ublicay Alimentación	Alimentos Funcionales	2008	

Web

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Nelson, D; Cox, M.	Omega	Lehninger Principios de Bioquímica	2005	
Mataix Verdú José	Ergon	Nutrición y alimentación humana: nutriente y alimentos	2015	978-84-84736-64-6

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **09/03/2017**

Estado: **Aprobado**