UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: INNOVACIÓN TECNOLÓGICA I
Código: CTE0400
Paralelo:
Periodo : Marzo-2017 a Julio-2017
Profesor: GONZALEZ APOLO LADY DIANA
Correo electrónico lgonzalez@uazuay.edu.ec

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

Prerrequisitos:

Ninguno

2. Descripción y objetivos de la materia

Innovación tecnológica I es una asignatura que busca impartir al estudiante herramientas y conocimientos que permitan identificar oportunidades de innovación en la industria alimenticia, un factor esencial en el mercado competitivo donde el cliente siempre busca un valor agregado.

Esta cátedra iniciará con un estudio de los conocimientos teóricos de innovación tecnológica, desarrollo de nuevos productos, y las oportunidades de innovación en el desarrollo de productos alimenticios a través del conocimiento de las técnicas novedosas de procesamiento de alimentos.

Los conocimientos adquiridos en esta asignatura serán la base para continuar con el estudio de la Innovación Tecnológica II y el Desarrollo de nuevos productos alimenticios en cursos superiores de la carrera.

3. Contenidos

1.	**Fundamentos de la innovación**
1.1.	Innovación (2 horas)
1.2.	Elementos clave de la innovación (2 horas)
1.3.	Tipos de innovación (1 horas)
1.4.	Estrategia innovativa (1 horas)
2.	**Proceso de innovación**
2.1.	El proceso innovador (1 horas)
2.2.	Actividades que componen el proceso de innovación (1 horas)
2.3.	Modelos de innovación (4 horas)
3.	**Herramientas para la innovación**
3.1.	Vigilancia tecnológica (2 horas)
3.2.	Prospectiva tecnológica (2 horas)
3.3.	Benchmarking (2 horas)
4	**Innovación en la industria alimentaria**
4.1.	Innovación en productos (2 horas)
4.2.	Innovación en procesos (2 horas)
4.3.	Innovación en envases (2 horas)
5.	**Herramientas para la diferenciación de alimentos**
5.1.	Denominación de origen e indicación geográfica (2 horas)
5.2.	Comercio Justo (2 horas)
5.3.	Agricultura sostenible y orgánica (2 horas)
5.4.	Kosher y Halal (2 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
ao. Indagar sobre las modernas técnicas de conservación de alimentos y las posibilidades de aplicarlas en nuestro medio.	
-• Conocer las herramientas necesarias para propiciar procesos de transferencia de tecnología aplicados al sector alimenticio del país.	-Evaluación escrita
-• Conocer el fundamento de las técnicas modernas que se utilizan para el procesamiento y conservación de alimentos a fin de que puedan aplicar los mismos en la elaboración de productos competitivos.	-Evaluación escrita -Investigaciones
ar. Investigar y desarrollar nuevos productos alimenticios, conforme a la demanda y economía nacional, que impliquen nuevas tecnologías, materia prima desaprovechada y calidad nutricional.	
-• Determinar oportunidades de innovación en productos alimenticios a partir de materias primas potenciales del sector.	-Evaluación escrita -Foros, debates, chats y otros -Resolución de ejercicios, casos y otros
--Identificar una metodología de investigación para el desarrollo de nuevos productos. -Determinar oportunidades de innovación en productos alimenticios a partir de materias primas potenciales del sector.	-Evaluación escrita -Resolución de ejercicios, casos y otros

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Prueba escrita		APORTE 1	5	Semana: 3 (03/04/17 al 08/04/17)
Evaluación escrita	Prueba escrita		APORTE 1	5	Semana: 6 (24/04/17 al 29/04/17)
Evaluación escrita	Prueba escrita		APORTE 2	5	Semana: 9 (15/05/17 al 17/05/17)
Foros, debates, chats y otros	Foro		APORTE 2	5	Semana: 10 (22/05/17 al 27/05/17)
Investigaciones	Investigación nuevas tecnologías en procesamiento y envasado		APORTE 3	5	Semana: 12 (05/06/17 al 10/06/17)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Análisis de caso		APORTE 3	5	Semana: 13 (12/06/17 al 17/06/17)
Evaluación escrita	Examen escrito		EXAMEN	20	Semana: 17-18 (09-07-2017 al 22-07-2017)
Evaluación escrita	Examen escrito		SUPLETORIO	20	Semana: 19-20 (23-07-2017 al 29-07-2017)

Metodología

Las clases serán participativas, manejando conceptos y orientando a pensar en la aplicación práctica. Se utilizarán diapositivas, se realizarán trabajos grupales y se analizarán diferentes casos. Se estimulará la participación activa de los alumnos.

Criterios de Evaluación

En todos los trabajos escritos se evaluará la ortografía, la redacción, la coherencia en la presentación de las ideas y la ausencia de copia textual. En los trabajos tanto escritos como orales se evaluará el nivel de los contenidos, el trabajo en equipo, la presentación y, mediante el análisis de casos reales, la coherencia y el refuerzo de los contenidos. Se valorará la participación activa de los estudiantes durante las clases presenciales mediante evaluaciones conceptuales, análisis y discusión de lectura y trabajos en grupo.

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Ulrich Karl, Eppinger Steven	McGraw Hill	Diseño y desarrollo de productos	2013	
Ferras, X; Ponti, F; Ferras, X.	NO INDICA	Innovación tecnológica: La clave del futuro?	2009	
Conicyt	Conicyt	Conceptos Básicos de Ciencia, Tecnología en Innovación	2008	

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Grupo Latino Editores	Grupo Latino Editores	Ciencia, tecnología e industria de alimentos	2008	

Web

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **14/03/2017**

Estado: **Aprobado**