UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: FUNDAMENTOS DE ALIMENTACION Y NUTRICION
Código: CTE0391
Paralelo:
Periodo : Marzo-2018 a Julio-2018
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.	-Evaluación escrita -Investigaciones -Reactivos -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 -Investigaciones
-• Sugerir soluciones para mejorar el estado nutricional.	-Evaluación escrita -Investigaciones -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	reactivos y preguntas	Alimentación humana y Estado Nutricional, Conceptos Generales	APORTE 1	5	Semana: 6 (16/04/18 al 21/04/18)
Investigaciones	realización de investigaciones y exposiciones	Alimentación humana y Estado Nutricional, Conceptos Generales	APORTE 1	5	Semana: 6 (16/04/18 al 21/04/18)
Evaluación escrita	reactivos y preguntas	Macronutrientes, Micronutrientes	APORTE 2	5	Semana: 11 (21/05/18 al 24/05/18)
Investigaciones	investigaciones escritas y presentaciones orales	Macronutrientes, Micronutrientes	APORTE 2	5	Semana: 11 (21/05/18 al 24/05/18)
Investigaciones	investigaciones escritas y presentaciones orales	Minerales, Productos alimentarios	APORTE 3	5	Semana: 16 (25/06/18 al 28/06/18)
Evaluación escrita	reactivos y preguntas	Minerales, Productos alimentarios	APORTE 3	5	Semana: 16 (25/06/18 al 28/06/18)
Evaluación escrita	reactivos y preguntas	Alimentación humana y Estado Nutricional, Conceptos Generales, Macronutrientes, Micronutrientes, Minerales, Productos alimentarios	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (01-07-2018 al 14-07-2018)
Evaluación escrita	reactivos y preguntas	Alimentación humana y Estado Nutricional, Conceptos Generales, Macronutrientes, Micronutrientes, Minerales, Productos alimentarios	SUPLETORIO	20	Semana: 19 (al)

Metodología

Criterios de Evaluación

revisión de trabajos por medio de rubrica que sera presentada a los estudiantes
reactivos para los exámenes y lecciones además de las preguntas generales
revisión de la investigación y presentacioón oral

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	
Nelson, D; Cox, M.	Omega	Lehninger Principios de Bioquímica	2005	
Intituto de Investigación para la Industria Alimenticia	Intituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia	Tabla de composición de los alimentos	2006	
Latham, M.	FAO	Nutrición Humana en el mundo en desarrollo	2002	
Aguilera, C; Barberá, J; Granado, F.	Dirección General de salud P{ublicay Alimentación	Alimentos Funcionales	2008	

Web

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **05/03/2018**

Estado: **Aprobado**