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-2018 a Julio-2018

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.	Tecnología (1 horas)
1.2.	I+D (1 horas)
1.3.	Innovación (1 horas)
2.	**Estrategia e innovación**
2.1.	La innovación tecnológica posible (2 horas)
2.2.	Competitividad (2 horas)
2.3.	Transferencia tecnológica (2 horas)
3.	**Proceso de innovación**
3.1.	Generación de la idea (1 horas)
3.2.	Exploración e investigación preliminar (2 horas)
3.3.	Especificación de características (1 horas)
3.4.	Desarrollo del producto (2 horas)
3.5.	Prueba beta (2 horas)
3.6.	Lanzamiento (1 horas)
3.7.	Evaluación (2 horas)
4.1.	Herramientas en el proceso de innovación (1 horas)
4.2.	Herramientas más usadas para innovar en América Latina (1 horas)
5.	**Técnicas modernas de procesamiento de alimentos**
5.1.	Altas presiones en el procesamiento de alimentos (2 horas)
5.2.	Técnicas de procesamiento no térmicas (2 horas)
5.3.	Innovaciones en la refrigeración de alimentos (2 horas)

5.4.	Procesamiento mínimo de alimentos (2 horas)
5.5.	Nuevas técnicas para la congelación de alimentos. (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.	-Foros, debates, chats y otros -Investigaciones -Proyectos -Resolución de ejercicios, casos y otros
-• 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 -Foros, debates, chats y otros -Investigaciones -Resolución de ejercicios, casos y otros
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 -Investigaciones -Proyectos -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 -Foros, debates, chats y otros -Investigaciones -Resolución de ejercicios, casos y otros

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Evaluación escrita		APORTE 1	5	Semana: 3 (26/03/18 al 29/03/18)
Foros, debates, chats y otros	Foro		APORTE 1	5	Semana: 5 (09/04/18 al 14/04/18)
Evaluación escrita	Evaluación escrita		APORTE 2	5	Semana: 10 (14/05/18 al 19/05/18)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Anáisis de casos		APORTE 2	5	Semana: 10 (14/05/18 al 19/05/18)
Evaluación escrita	Evaluación escrita		APORTE 3	5	Semana: 15 (18/06/18 al 23/06/18)
Investigaciones	Invesigaciones		APORTE 3	5	Semana: 15 (18/06/18 al 23/06/18)
Evaluación escrita	Evaluación escrita		EXAMEN	10	Semana: 17-18 (01-07-2018 al 14-07-2018)
Proyectos	Proyecto		EXAMEN	10	Semana: 17-18 (01-07-2018 al 14-07-2018)
Evaluación escrita	Evaluación escrita		SUPLETORIO	20	Semana: 19 (al)

Metodología

Para lograr una clara asimilación de la teoría en el proceso enseñanza-aprendizaje de la asignatura, se recurrirá en primera instancia a las clases magistrales, seguidas de inmediato con el desarrollo de trabajos autónomos en el aula y los trabajos prácticos.

Criterios de Evaluación

En los trabajos de investigación referente a la parte escrita se evaluará el contenido científico, redacción, ortografía, bibliografía y la ausencia de plagio. En la exposición oral se considerará la fluidez en la exposición, utilización de recursos tecnológicos, creatividad y las normas de preparación de las diapositivas.

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	
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: **08/03/2018**

Estado: **Aprobado**