



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: NUTRICIÓN INDUSTRIAL

Código: CTE0418

Paralelo:

Periodo : Marzo-2020 a Agosto-2020

Profesor: LAZO VELEZ MARCO ANTONIO

Correo electrónico: malv@uazuay.edu.ec

Prerrequisitos:

Ninguno

Docencia	Práctico	Autónomo:		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
4				4

2. Descripción y objetivos de la materia

La nutrición industrial es una asignatura que busca contribuir con la educación nutricional dentro de la industria de alimentos, con la finalidad de poder ofrecer productos que respondan a las necesidades actuales de los consumidores, informando sobre los ingredientes del producto y sus características nutricionales. Teniendo en cuenta el importante papel que desempeña la nutrición en la industria y en el desarrollo de productos acordes a diferentes necesidades del consumidor, es importante el estudio de ésta asignatura no sólo como identificación y creación de mercado, sino como una responsabilidad social.

La Nutrición Industrial es una asignatura que busca dar al futuro ingeniero los conocimientos necesarios sobre las nuevas tecnologías desarrolladas en la industria, a fin de mantener las características nutricionales de los alimentos o crear productos de alta calidad nutricional; así como también generar en el estudiante la capacidad de reconocer necesidades del consumidor y desarrollar productos específicos para una persona o grupo poblacional.

Los conocimientos adquiridos en esa materia están en concordancia con las diferentes tecnologías, la innovación tecnológica, a fin de sumar conocimientos para conseguir productos de buena calidad nutricional, que vayan a satisfacer las necesidades del consumidor.

3. Contenidos

01.	La Nutrición Industrial
01.01.	Introducción (2 horas)
01.02.	Relación de la Nutrición y la Industria Alimentaria (2 horas)
01.03.	Rol del Ingeniero en Alimentos en la Industria Alimentaria desde una visión de nutrición (2 horas)
02.	Caso Unico: Análisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición
02.01.	Alimentos Procesados (4 horas)
02.02.	Calidad de los alimentos procesados (6 horas)
02.03.	Alteraciones de los alimentos (8 horas)
02.04.	Alimentos con beneficios para la salud y bienestar (8 horas)
03.	Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos
03.01.	Tecnologías tradicionales (4 horas)
03.02.	Tecnologías emergentes (4 horas)
03.03.	Envases inteligentes (4 horas)
04.	Genómica y Proteómica.
04.01.	Aplicaciones a la nutrición y alimentación (8 horas)
04.02.	Nuevas Perspectivas (4 horas)

4. Sistema de Evaluación

ai. Indagar las propiedades nutricionales de alimentos ancestrales y de los disponibles en la región para solucionar problemas de orden alimenticio.

-Estudiar las características nutricionales de los alimentos que se producen en el país.

-Evaluación escrita
-Evaluación oral
-Informes
-Trabajos prácticos -
productos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Trabajos prácticos - productos	Caso único		APORTE	5	Semana: 3 (15/04/20 al 20/04/20)
Trabajos prácticos - productos	Caso único		APORTE	5	Semana: 6 (06/05/20 al 11/05/20)
Trabajos prácticos - productos	Caso único		APORTE	5	Semana: 9 (27/05/20 al 29/05/20)
Trabajos prácticos - productos	Caso único		APORTE	5	Semana: 12 (17/06/20 al 22/06/20)
Trabajos prácticos - productos	Caso único		APORTE	5	Semana: 15 (08/07/20 al 13/07/20)
Trabajos prácticos - productos	Caso único		APORTE	5	Semana: 17-18 (21-07-2020 al 03-08-2020)
Evaluación escrita	Caso único		EXAMEN	20	Semana: 19-20 (04-08-2020 al 10-08-2020)
Evaluación oral	Caso único		SUPLETORIO	20	Semana: 20 (al)

Metodología

a) Método deductivo donde se examinarán casos particulares sobre la base de los conceptos, definiciones o afirmaciones generales presentadas para cada tema del sílabo. Documento este último, determinado en base a la disciplina científica enmarcada en esta área del conocimiento, sin que por ello este pueda ser adaptado a la lógica del pensamiento del estudiante. Participación del estudiante que será determinada por una fuerte carga activa de auto-aprendizaje individual y en grupo, siempre con el acompañamiento y orientación del maestro, lo que permitirá reforzar el aprendizaje adquirido por el alumno. Ésta metodología será aplicada a través de tareas de investigación escritas y orales de temas relevantes del sílabo y la resolución de problemas. b) Método intuitivo y activo que será utilizado durante la parte práctica de la asignatura. Método de enseñanza basado en una fuerte carga de auto-aprendizaje colaborativo e innovación por parte del estudiante. Este proceso de aprendizaje será reforzado con el acompañamiento del maestro dirigido a orientar y promover en el estudiante sus habilidades para descubrir, procesar, y aplicar conocimientos de manera relevante durante el desarrollo de los casos prácticos. Esta metodología será aplicada teniendo como herramienta la implementación de un trabajo práctico de innovación (I+D).

Criterios de Evaluación

a) Trabajos escritos. En los reportes escritos se evaluará la estructura del documento (uso de plantillas suministradas). Además, se considerará la coherencia de los contenidos, la redacción, ortografía y la ausencia de copia textual. b) Exposiciones orales. En las exposiciones se evaluará la estructura del documento (uso de plantillas suministradas). Además se considerarán el uso adecuado de las normas para elaboración de diapositivas, la claridad en las ideas expuestas, la fluidez de la disertación y el respeto a las opiniones de los compañeros. c) Prácticas de laboratorio. En las prácticas se evaluará la participación del alumno en las labores de procesamiento como parte de un equipo de trabajo, Además, se considerará la habilidad para realizar las actividades y cálculos que sean necesarios durante las prácticas. En los informes se evaluará la estructura del documento (plantillas suministradas). Además se considerará la coherencia de los contenidos, la redacción, ortografía, la precisión en los cálculos, la capacidad de análisis para emitir las conclusiones y recomendaciones y la ausencia de copia textual. b) Producto de innovación. En lo concerniente al desarrollo de un producto de innovación, se evaluará la originalidad de la idea, el planteamiento del problema a resolver, el plan de pruebas efectuado, la calidad del producto terminado y la presentación del cartel (poster), en relación con los objetivos propuestos. c) Exámenes. En exámenes tanto parciales y final se evaluarán el conocimiento teórico adquirido por los estudiantes que se reflejará en la argumentación a preguntas de razonamiento. Así como la capacidad de razonamiento para la resolución de ejercicios propuestos.

5. Referencias**Bibliografía base****Libros**

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
-------	-----------	--------	-----	------

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
David Katz; Rachel Friedman	Philadelphia: Wolters Kluwer	Nutrición en la práctica clínica	2010	

Web

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **24/03/2020**

Estado: **Aprobado**