



## FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

### ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

#### 1. Datos

**Materia:** INNOVACIÓN TECNOLÓGICA I  
**Código:** CTE0400  
**Paralelo:** A  
**Periodo :** Marzo-2019 a Julio-2019  
**Profesor:** TENEZACA ORDOÑEZ CARLOS ALBERTO  
**Correo electrónico:** ctenezaca@uazuay.edu.ec  
**Prerrequisitos:**  
 Ninguno

**Nivel:** 4

**Distribución de horas.**

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

#### 2. Descripción y objetivos de la materia

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.

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.

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. Objetivos de Desarrollo Sostenible

#### 4. Contenidos

<b>1.</b>	<b>Fundamentos de la innovación</b>
1.1.	Tecnología (1 horas)
1.2.	Diseño Industrial (1 horas)
1.3.	Innovación (1 horas)
<b>2.</b>	<b>Estrategia e innovación</b>
2.1.	La innovación tecnológica posible (2 horas)
2.2.	Competitividad (2 horas)
2.3.	Transferencia tecnológica (2 horas)
<b>3.</b>	<b>Proceso de innovación</b>

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.	Diseño de productos (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)
<b>5.</b>	<b>Técnicas modernas de procesamiento de alimentos</b>
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)

## 5. 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 -Investigaciones -Visitas técnicas
-• 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 -Visitas técnicas

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 -Investigaciones -Visitas técnicas
-Identificar una metodología de investigación para el desarrollo de nuevos productos.	-Evaluación escrita -Investigaciones
-Determinar oportunidades de innovación en productos alimenticios a partir de materias primas potenciales del sector.	-Visitas técnicas

### Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	reactivos	Estrategia e innovación, Fundamentos de la innovación	APORTE 1	5	Semana: 6 (15/04/19 al 18/04/19)
Investigaciones	elaboración de un informe	Estrategia e innovación, Fundamentos de la innovación	APORTE 1	5	Semana: 6 (15/04/19 al 18/04/19)
Evaluación escrita	reactivos	Proceso de innovación	APORTE 2	5	Semana: 11 (20/05/19 al 23/05/19)
Investigaciones	informe	Proceso de innovación	APORTE 2	5	Semana: 11 (20/05/19 al 23/05/19)
Evaluación escrita	reactivos	Técnicas modernas de procesamiento de alimentos	APORTE 3	5	Semana: 16 (24/06/19 al 28/06/19)
Investigaciones	informe	Técnicas modernas de procesamiento de alimentos	APORTE 3	5	Semana: 16 (24/06/19 al 28/06/19)
Evaluación escrita	reactivos	Estrategia e innovación, Fundamentos de la innovación, Proceso de innovación, Técnicas modernas de procesamiento de alimentos	EXAMEN	20	Semana: 19-20 (14-07-2019 al 20-07-2019)
Evaluación escrita	reactivos	Estrategia e innovación, Fundamentos de la innovación, Proceso de innovación, Técnicas modernas de procesamiento de alimentos	SUPLETORIO	20	Semana: 20 ( al )

## Criterios de Evaluación

informes  
reactivos

### 6. 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: **25/03/2019**

Estado: **Aprobado**