



## FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

### ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

#### 1. Datos generales

**Materia:** NUTRICIÓN INDUSTRIAL  
**Código:** CTE0418  
**Paralelo:** A  
**Periodo :** Marzo-2019 a Julio-2019  
**Profesor:** LAZO VELEZ MARCO ANTONIO  
**Correo electrónico:** malv@uazuay.edu.ec

**Nivel:** 8

#### Distribución de horas.

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

#### Prerrequisitos:

Ninguno

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

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.

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.

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. Objetivos de Desarrollo Sostenible

#### 4. Contenidos

|        |  |
|--------|--|
| 01.01. | Introducción   |
| 01.02. | Relación de la Nutrición y la Industria Alimentaria      |
| 01.03. | Rol del Nutricionista en la Industria Alimentaria        |
| 02.01. | Alimentos Procesados                                     |
| 02.02. | Calidad de los alimentos procesados                      |
| 02.03. | Alteraciones de los alimentos                            |
| 02.04. | Alimentos con beneficios para la salud y bienestar       |
| 03.    | Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos |
| 03.01. | Tecnologías tradicionales                                |
| 03.02. | Tecnologías emergentes                                   |

|        |  |
|--------|--|
| 03.03. | Envases inteligentes                       |
| 04.01. | Aplicaciones a la nutrición y alimentación |
| 04.02. | Nuevas Perspectivas                        |

## 5. 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.

|  |  |
|--|--|
| -• Reconocer la importancia de la nutrición dentro de la industria de alimentos a fin de aplacar diversos problemas nutricionales. | -Evaluación escrita<br>-Foros, debates, chats y otros<br>-Informes<br>-Resolución de ejercicios, casos y otros |
|--|--|

|   |  |
|---|--|
| -Conocer los tipos de alimentos industrializados y sus características. | -Evaluación escrita<br>-Foros, debates, chats y otros<br>-Informes<br>-Resolución de ejercicios, casos y otros |
|---|--|

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<br>-Foros, debates, chats y otros<br>-Informes<br>-Resolución de ejercicios, casos y otros |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
| -Proponer formas de optimizar y aprovechar los alimentos naturales de la región. | -Evaluación escrita<br>-Foros, debates, chats y otros<br>-Informes<br>-Resolución de ejercicios, casos y otros |
|--|--|

aj. Aportar con criterios técnicos para la identificación y solución de problemas alimentarios basado en conocimientos especializados adquiridos durante la carrera.

|  |  |
|--|--|
| -Sugerir nuevas formulaciones alimentarias destinadas a grupos especializados. | -Evaluación escrita<br>-Foros, debates, chats y otros<br>-Informes<br>-Resolución de ejercicios, casos y otros |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
| -Utilizar las nuevas tecnologías con la finalidad de lograr productos de alta calidad nutricional. | -Evaluación escrita<br>-Foros, debates, chats y otros<br>-Informes<br>-Resolución de ejercicios, casos y otros |
|--|--|

ak. Formular y procesar alimentos con diferentes requerimientos nutricionales, acorde a las necesidades de los grupos poblacionales.

|  |  |
|--|--|
| -Conocer nuevas tecnologías aplicadas en la nutrición sus beneficios y cómo aplicarlas en el desarrollo de nuevos productos. | -Evaluación escrita<br>-Foros, debates, chats y otros<br>-Informes<br>-Resolución de ejercicios, casos y otros |
|--|--|

|   |  |
|---|--|
| -Proponer soluciones para mitigar los problemas nutricionales que se observan en diferentes grupos poblacionales. | -Evaluación escrita<br>-Foros, debates, chats y otros<br>-Informes<br>-Resolución de ejercicios, casos y otros |
|---|--|

## Desglose de evaluación

| Evidencia                               | Descripción                                   | Contenidos sílabo a evaluar  | Aporte     | Calificación | Semana                                   |
|---|---|--|------------|--------------|--|
| Informes                                | Presentación de avances caso único            | Caso Unico: Analisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición, La Nutrición Industrial   | APORTE 1   | 3            | Semana: 3 (25-MAR-19 al 30-MAR-19)       |
| Foros, debates, chats y otros           | Información sobre caso único                  | Caso Unico: Analisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición, La Nutrición Industrial   | APORTE 1   | 4            | Semana: 6 (15-ABR-19 al 18-ABR-19)       |
| Informes                                | Presentación de avances caso único            | Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos   | APORTE 2   | 3            | Semana: 8 (29-ABR-19 al 02-MAY-19)       |
| Foros, debates, chats y otros           | Información generada caso único               | Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos   | APORTE 2   | 4            | Semana: 11 (20-MAY-19 al 23-MAY-19)      |
| Foros, debates, chats y otros           | Información generada caso único               | Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos, Genómica y Proteómica.   | APORTE 3   | 4            | Semana: 13 (03-JUN-19 al 08-JUN-19)      |
| Resolución de ejercicios, casos y otros | Presentación de resolución de caso (producto) | Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos, Genómica y Proteómica.   | APORTE 3   | 12           | Semana: 16 (24-JUN-19 al 28-JUN-19)      |
| Evaluación escrita                      | Toda la materia                               | Caso Unico: Analisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición, Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos, La Nutrición Industrial                         | EXAMEN     | 20           | Semana: 17-18 (30-06-2019 al 13-07-2019) |
| Evaluación escrita                      | Toda la materia                               | Caso Unico: Analisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición, Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos, Genómica y Proteómica., La Nutrición Industrial | SUPLETORIO | 20           | Semana: 20 ( al )                        |

## Metodología

## Criterios de evaluación

## 6. Referencias

### Bibliografía base

#### Libros

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

#### Web

#### Software

#### Revista

### Bibliografía de apoyo

#### Libros

Web

---

Software

---

Revista

---

\_\_\_\_\_  
Docente

\_\_\_\_\_  
Director/Junta

Fecha aprobación: **10/03/2019**

Estado: **Aprobado**