



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: NUTRICIÓN INDUSTRIAL
Código: CTE0418
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2020 a Agosto-2020
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 Ingeniero en Alimentos en la Industria Alimentaria desde una visión de nutrición
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
-Evaluación oral
-Trabajos prácticos -
productos

-Conocer los tipos de alimentos industrializados y sus características.

-Evaluación escrita
-Evaluación oral
-Trabajos prácticos -
productos

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
-Trabajos prácticos -
productos

-Proponer formas de optimizar y aprovechar los alimentos naturales de la región.

-Evaluación escrita
-Evaluación oral
-Trabajos prácticos -
productos

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
-Evaluación oral
-Trabajos prácticos -
productos

-Utilizar las nuevas tecnologías con la finalidad de lograr productos de alta calidad nutricional.

-Evaluación escrita
-Evaluación oral
-Trabajos prácticos -
productos

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
-Evaluación oral
-Trabajos prácticos -
productos

-Proponer soluciones para mitigar los problemas nutricionales que se observan en diferentes grupos poblacionales.

-Evaluación escrita
-Evaluación oral
-Trabajos prácticos -
productos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Trabajos prácticos - productos	Caso único	La Nutrición Industrial	APORTE	5	Semana: 3 (15-ABR-20 al 20-ABR-20)
Trabajos prácticos - productos	Caso único	Caso Unico: Analisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición, La Nutrición Industrial	APORTE	5	Semana: 6 (06-MAY-20 al 11-MAY-20)
Trabajos prácticos - productos	Caso único	Caso Unico: Analisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición, Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos	APORTE	5	Semana: 9 (27-MAY-20 al 29-MAY-20)
Trabajos prácticos - productos	Caso único	Caso Unico: Analisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición	APORTE	5	Semana: 12 (17-JUN-20 al 22-JUN-20)
Trabajos prácticos - productos	Caso único	Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos	APORTE	5	Semana: 15 (08-JUL-20 al 13-JUL-20)
Trabajos prácticos - productos	Caso único	Genómica y Proteómica.	APORTE	5	Semana: 17-18 (21-07-2020 al 03-08-2020)
Evaluación escrita	Caso único	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	EXAMEN	20	Semana: 19-20 (04-08-2020 al 10-08-2020)
Evaluación oral	Caso único	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: **24/03/2020**

Estado: **Aprobado**