



## FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

### 1. Datos generales

**Materia:** NUTRICIÓN INDUSTRIAL  
**Código:** CTE0418  
**Paralelo:** A  
**Periodo :** Marzo-2021 a Julio-2021  
**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
02.01.	Alimentos Procesados
02.02.	Calidad de los alimentos procesados
02.03.	Requerimientos calórico, diario , tablas nutricionales
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.	Validación de la calidad nutricional
04.02.	Validación del efecto funcional

## 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 -Resolución de ejercicios, casos y otros
-Conocer los tipos de alimentos industrializados y sus características.	-Evaluación escrita -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 -Resolución de ejercicios, casos y otros
-Proponer formas de optimizar y aprovechar los alimentos naturales de la región.	-Evaluación escrita -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 -Resolución de ejercicios, casos y otros
-Utilizar las nuevas tecnologías con la finalidad de lograr productos de alta calidad nutricional.	-Evaluación escrita -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 -Resolución de ejercicios, casos y otros
-Proponer soluciones para mitigar los problemas nutricionales que se observan en diferentes grupos poblacionales.	-Evaluación escrita -Resolución de ejercicios, casos y otros

## Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Resolución de ejercicios, casos y otros	Seguimiento caso	Caso Unico: Análisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición, La Nutrición Industrial	APORTE DESEMPEÑO	2.5	Semana: 4 (05-ABR-21 al 10-ABR-21)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Seguimiento caso	Caso Unico: Análisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición, Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos	APORTE DESEMPEÑO	2.5	Semana: 8 (03-MAY-21 al 08-MAY-21)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Seguimiento caso	Caso Unico: Análisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición, Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos	APORTE DESEMPEÑO	2.5	Semana: 12 (31-MAY-21 al 05-JUN-21)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Seguimiento caso	Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos, Validación de los alimentos	APORTE DESEMPEÑO	2.5	Semana: 16 (28-JUN-21 al 03-JUL-21)
	APORTE CUMPLIMIENTO		APORTE CUMPLIMIENTO	10	Semana: 15 (21-JUN-21 al 26-JUN-21)
	APORTE ASISTENCIA		APORTE ASISTENCIA	10	Semana: 15 (21-JUN-21 al 26-JUN-21)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Presentación informe escrito y oral	Caso Unico: Análisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición, Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos, La Nutrición Industrial, Validación de los alimentos	EXAMEN FINAL ASINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (19-07-2021 al 25-07-2021)
Evaluación escrita	Toda la materia	Caso Unico: Análisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición, Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos, La Nutrición Industrial, Validación de los alimentos	EXAMEN FINAL SINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (19-07-2021 al 25-07-2021)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Presentación informe escrito y oral	Caso Unico: Análisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición, Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos, La Nutrición Industrial, Validación de los alimentos	SUPLETORIO ASINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (19-07-2021 al 25-07-2021)
Evaluación escrita	Toda la materia	Caso Unico: Análisis de un alimento o bebida desarrollada con una visión de nutrición, Efectos de los Procesos Industriales sobre los Alimentos, La Nutrición Industrial, Validación de los alimentos	SUPLETORIO SINCRÓNICO	10	Semana: 19-20 (19-07-2021 al 25-07-2021)

## 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: **13/03/2021**

Estado: **Aprobado**