



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: INNOVACIÓN TECNOLÓGICA II
Código: CTE0417
Paralelo: A
Periodo : Septiembre-2016 a Febrero-2017
Profesor: GONZALEZ APOLO LADY DIANA
Correo electrónico: lgonzalez@uazuay.edu.ec

Nivel: 7

Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo: 0		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
4				4

Prerrequisitos:

Ninguno

2. Descripción y objetivos de la materia

Se inicia con la investigación y desarrollo de nuevos productos; el análisis de las nuevas tendencias en el mercado nacional e internacional y la aplicación de las herramientas de innovación; lo que exigirá el desarrollo de un proyecto de investigación que integrará los conocimientos y destrezas adquiridas durante la cátedra y a lo largo de la carrera.

Esta asignatura proporcionará al estudiante los principios técnico – científicos que le sirvan de base para implementar proyectos de investigación y desarrollo con la finalidad de obtener productos competitivos, diferenciados y de alta calidad, trabajando de manera integrada y simultánea en ámbitos que abarcan desde las ciencias del consumidor hasta las técnicas de comercialización, pasando por los aspectos nutricionales, microbiológicos, de salud y tecnológicos, entre otros.

Los conocimientos son vitales para la aplicación de conceptos adquiridos durante la carrera, por esta razón, relaciona desde las técnicas de producción hasta técnicas de conservación, así como también criterios éticos para la correcta elaboración.

3. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. Contenidos

5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

ad. Desarrollar las tecnologías adecuadas de procesamiento y conservación de los alimentos y aplicarlas en la generación de pequeñas industrias.

-- Adquirir conocimientos sobre las nuevas tecnologías de elaboración, conservación y envasado de los alimentos.

Evidencias

-Foros, debates, chats y otros
 -Informes
 -Proyectos
 -Prácticas de laboratorio
 -Reactivos
 -Resolución de ejercicios, casos y otros

ao. Indagar sobre las modernas técnicas de conservación de alimentos y las posibilidades de aplicarlas en nuestro medio.

-- Diseñar un alimento aplicando una técnica moderna de conservación.

-Foros, debates, chats y otros
 -Informes

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

Evidencias

- Proyectos
- Prácticas de laboratorio
- Reactivos
- Resolución de ejercicios, casos y otros

ar. Investigar y desarrollar nuevos productos alimenticios, conforme a la demanda y economía nacional, que impliquen nuevas tecnologías, materia prima desaprovechada y calidad nutricional.

-- Conocer los alimentos endémicos con valor agregado y su aplicación práctica en la industria.

- Foros, debates, chats y otros
- Informes
- Proyectos
- Prácticas de laboratorio
- Reactivos
- Resolución de ejercicios, casos y otros

-- Desarrollar habilidades metodológicas de investigación para el desarrollo de nuevos productos. -Identificar nuevas oportunidades de productos alimenticios a partir de materias primas potenciales del sector.

- Foros, debates, chats y otros
- Informes
- Proyectos
- Prácticas de laboratorio
- Reactivos
- Resolución de ejercicios, casos y otros

as. Coordinar la administración y comunicación de las oportunidades insatisfechas detectadas en el mercado y que pueden ser elaboradas en la agroindustria local.

-- Conocer y aplicar la secuencia para la investigación y desarrollo (I+D+I) de nuevos productos alimenticios.

- Foros, debates, chats y otros
- Informes
- Proyectos
- Prácticas de laboratorio
- Reactivos
- Resolución de ejercicios, casos y otros

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Foros, debates, chats y otros	Presentación sobre nuevos alimentos y packaging	Identificación de problemas y mejoras potenciales	APORTE 1	2	Semana: 5 (10-OCT-16 al 15-OCT-16)
Reactivos	Prueba escrita	Herramientas de diferenciación de los alimentos a nivel mundial	APORTE 1	5	Semana: 5 (10-OCT-16 al 15-OCT-16)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Presentación sobre nuevos alimentos y packaging	Herramientas de diferenciación de los alimentos a nivel mundial	APORTE 1	3	Semana: 5 (10-OCT-16 al 15-OCT-16)
Informes	Avance del proyecto	Herramientas para investigación y desarrollo de nuevos productos	APORTE 2	3	Semana: 10 (14-NOV-16 al 19-NOV-16)
Prácticas de laboratorio	Evaluación sensorial	Herramientas para investigación y desarrollo de nuevos productos	APORTE 2	2	Semana: 10 (14-NOV-16 al 19-NOV-16)
Reactivos	Prueba escrita	Herramientas para investigación y desarrollo de nuevos productos	APORTE 2	5	Semana: 10 (14-NOV-16 al 19-NOV-16)
Informes	Avance del proyecto	Diseño del prototipo y del proceso de elaboración	APORTE 3	5	Semana: 15 (19-DIC-16 al 23-DIC-16)
Reactivos	Prueba escrita	Diseño del prototipo y del proceso de elaboración	APORTE 3	5	Semana: 15 (19-DIC-16 al 23-DIC-16)
Proyectos	Proyecto final	Diseño del prototipo y del proceso de elaboración, Herramientas de diferenciación de los alimentos a nivel mundial, Herramientas para investigación y desarrollo de nuevos productos, Identificación de problemas y mejoras potenciales	EXAMEN	10	Semana: 17-18 (02-01-2017 al 15-01-2017)
Reactivos	Prueba escrita	Diseño del prototipo y del proceso de elaboración, Herramientas de diferenciación de los alimentos a nivel mundial, Herramientas para investigación y desarrollo de nuevos productos, Identificación de problemas y mejoras potenciales	EXAMEN	10	Semana: 17-18 (02-01-2017 al 15-01-2017)
Reactivos	Prueba escrita	Diseño del prototipo y del proceso de elaboración, Herramientas de diferenciación de los alimentos a nivel mundial, Herramientas para investigación y desarrollo de nuevos productos, Identificación de problemas y mejoras potenciales	SUPLETORIO	20	Semana: 19-20 (16-01-2017 al 22-01-2017)

Metodología

Criterios de evaluación

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
FRANC PONTI; XAVIER FERRAS	Norma	PASIÓN POR INNOVAR : UN MODELO NOVEDOSO QUE INCENTIVA LA CREATIVIDAD EMPRESARIAL	2009	978-958-451-846-0

Web

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
KARL T ULRICH; STEVEN D EPPINGER	McGraw-Hill	DISEÑO Y DESARROLLO DE PRODUCTOS	2013	978-6-07-150944-4

Web

Autor	Título	Url
García, María	E-Libro	http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/docDetail.action?docID=10179643
Espinosa, Julia	E-Libro	http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/docDetail.action?docID=10179643

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **02/08/2016**

Estado: **Aprobado**