UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: NUTRICIÓN III
Código: CTE0414
Paralelo: A
Periodo : Septiembre-2016 a Febrero-2017
Profesor: LAZO VELEZ MARCO ANTONIO
Correo electrónico: malv@uazuay.edu.ec

Nivel: 7

Distribución de horas.

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

Prerrequisitos:

Código: CTE0408 Materia: NUTRICIÓN II

2. Descripción y objetivos de la materia

En la asignatura se abordarán temas relacionados principalmente con la nutrición requerida por personas que padecen de determinadas enfermedades, grupos en estado de riesgo, tercera edad, deportistas, mujeres en estado de embarazo y lactancia, etc.

El profesional de la Ingeniería en Alimentos, aparte de conocer las técnicas de procesamiento de los productos que ofertará al mercado, debe conocer más que nada, la composición nutricional de los mismos y recomendar su uso para los diferentes grupos poblacionales, actuando siempre con manifiesta honestidad y ética.

Para el correcto desarrollo de la asignatura, los estudiantes deberán conocer los proncipios de la nutrición y la composición de los alimentos. Por ello, la materia está íntimamente relacionada con la Nutrición II, la Biología General, con la Higiene y Toxicología, y servirá de base para el estudio de la Nutrición Industrial.

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	Evidencias
ah. Identificar segmentos poblacionales con desnutrición y malos hábitos alimenticios.	
-- Interpretar estadísticas relacionadas con la población y sus hábitos alimenticios.	-Evaluación escrita -Foros, debates, chats y otros -Investigaciones -Reactivos -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 la región austral del país.	-Evaluación escrita -Foros, debates, chats y otros -Investigaciones -Reactivos -Resolución de ejercicios,

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
	casos y otros
-- Proponer formas de optimizar y aprovechar los alimentos naturales de la región.	-Evaluación escrita -Foros, debates, chats y otros -Investigaciones -Reactivos -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.

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

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

-- Ensayar procesos y productos con alta calidad nutricional.	-Evaluación escrita -Foros, debates, chats y otros -Investigaciones -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros
-- Sugerir nuevas formulaciones alimentarias de índole clínica.	-Evaluación escrita -Foros, debates, chats y otros -Investigaciones -Reactivos -Resolución de ejercicios, casos y otros

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Capítulo 1 y 2		APORTE 1	4	Semana: 5 (10-OCT-16 al 15-OCT-16)
Foros, debates, chats y otros	Capítulo 1		APORTE 1	3	Semana: 5 (10-OCT-16 al 15-OCT-16)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Capítulo 2		APORTE 1	3	Semana: 5 (10-OCT-16 al 15-OCT-16)
Evaluación escrita	Capítulo 3 y 4		APORTE 2	4	Semana: 10 (14-NOV-16 al 19-NOV-16)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Capítulo 3		APORTE 2	3	Semana: 10 (14-NOV-16 al 19-NOV-16)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Capítulo 4		APORTE 2	3	Semana: 10 (14-NOV-16 al 19-NOV-16)
Investigaciones	capítulo 5		APORTE 3	3	Semana: 15 (19-DIC-16 al 23-DIC-16)
Reactivos	Capitulo 5		APORTE 3	4	Semana: 15 (19-DIC-16 al 23-DIC-16)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Capítulo 5		APORTE 3	3	Semana: 15 (19-DIC-16 al 23-DIC-16)
Reactivos	Todos los contenidos		EXAMEN	20	Semana: 17-18 (02-01-2017 al 15-01-2017)
Resolución de ejercicios, casos y otros	toda la materia		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
DAVID KATS; RACHEL FRIEDMAN	Philadelphia: Wolters Kluwer	NUTRICIÓN EN LA PRÁCTICA CLÍNICA	2010	978-84-969215-2-8

Web

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
MATAIX JOSÉ	Ergon	NUTRICIÓN HUMANA	2009	9788484736646
L. KATHLEEN MAHAN, SYLVIA ESCOTT-STUMP, JANICE L. RAYMOND	Elsevier	DIETOTERAPIA	2013	9781437722338

Web

Autor	Título	Url
Carrillo Durán, María Verónica. López Lita, Rafaél. Colorado Castellary, Arturo	Ebrary	http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/docDetail.action?docID=10086604&p00=nutricion+humana

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: 05/09/2016

Estado: Aprobado