



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: FUNDAMENTOS DE ALIMENTACION Y NUTRICION
Código: CTE0391
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2018 a Julio-2018
Profesor: ROSALES MEDINA MARÍA FERNANDA
Correo electrónico: mrosales@uazuay.edu.ec

Nivel: 2

Distribución de horas.

Docencia	Práctico	Autónomo:		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
2				2

Prerrequisitos:

Ninguno

2. Descripción y objetivos de la materia

Fundamentos de Alimentación y Nutrición es una asignatura que busca dar al estudiante los conocimientos necesarios sobre los diferentes alimentos y sus componentes principales, así como también aprender a determinar el estado nutricional de una persona o grupo poblacional.

La nutrición es una asignatura que busca crear conciencia en el estudiante y futuro ingeniero en lo que se refiere a mantener una buena alimentación, impartiendo una base de conocimientos sobre Nutrición y dietética que le permitan identificar oportunidades en el mercado para desarrollar productos destinados a ciertos grupos sociales.

Los conocimientos adquiridos en esa materia son fundamentales ya que proporcionan conceptos básicos de alimentos, nutrición y dietética que deberán ser aplicados en las diferentes tecnologías a lo largo de la carrera.

3. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. Contenidos

01.01.	Introducción
01.02.	Conceptos básicos
01.03.	Leyes de la alimentación
01.04.	Pirámide Nutricional
02.01.	Energía y alimentación
02.02.	Funciones específicas de los alimentos
02.03.	Introducción a la Valoración del estado nutricional
02.04.	Importancia de la Evaluación del Estado Nutricional
02.05.	Alimentación en las diferentes etapas de la vida.
03.01.	Hidratos de carbono
03.02.	Proteínas

03.03.	Grasas y Lípidos
03.04.	Agua
04.01.	Importancia de los micronutrientes
04.02.	Vitaminas
04.03.	Enzimas
05.01.	Sales
05.02.	Oligoelementos
05.03.	Importancia de los minerales
06.01.	Cereales, Derivados y otros alimentos.
06.02.	Leguminosas
06.03.	Hortalizas y verduras
06.04.	Frutas
06.05.	Frutos Secos
06.06.	Derivados lácteos

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.

-• Aprender a valorar el estado nutricional de una persona.

-Evaluación escrita
-Investigaciones

-• Conocer los principios básicos de los alimentos, desde el punto de vista nutricional y su beneficio en la nutrición humana.

-Evaluación escrita
-Investigaciones

bf. Conocer los procesos biológicos del ser humano y las funciones de los nutrientes para identificar problemas relacionados con la nutrición

-• Conocer los diferentes nutrientes presentes en los alimentos y su importancia en la dieta humana.

-Evaluación escrita
-Investigaciones

-• Sugerir soluciones para mejorar el estado nutricional.

-Evaluación escrita
-Investigaciones

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	reactivos y preguntas	Alimentación humana y Estado Nutricional, Conceptos Generales	APORTE 1	5	Semana: 6 (16-ABR-18 al 21-ABR-18)
Investigaciones	realización de investigaciones y exposiciones	Alimentación humana y Estado Nutricional, Conceptos Generales	APORTE 1	5	Semana: 6 (16-ABR-18 al 21-ABR-18)
Evaluación escrita	reactivos y preguntas	Macronutrientes, Micronutrientes	APORTE 2	5	Semana: 11 (21-MAY-18 al 24-MAY-18)
Investigaciones	investigaciones escritas y presentaciones orales	Macronutrientes, Micronutrientes	APORTE 2	5	Semana: 11 (21-MAY-18 al 24-MAY-18)
Evaluación escrita	reactivos y preguntas	Minerales, Productos alimentarios	APORTE 3	5	Semana: 16 (25-JUN-18 al 28-JUN-18)
Investigaciones	investigaciones escritas y presentaciones orales	Minerales, Productos alimentarios	APORTE 3	5	Semana: 16 (25-JUN-18 al 28-JUN-18)
Evaluación escrita	reactivos y preguntas	Alimentación humana y Estado Nutricional, Conceptos Generales, Macronutrientes, Micronutrientes, Minerales, Productos alimentarios	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (01-07-2018 al 14-07-2018)
Evaluación escrita	reactivos y preguntas	Alimentación humana y Estado Nutricional, Conceptos Generales, Macronutrientes, Micronutrientes, Minerales, Productos alimentarios	SUPLETORIO	20	Semana: 19 (al)

Metodología

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Palacios, G.	Univerisdad del Azuay	Nutrición Básica	2005	
Badui, S.	Pearson	Ciencia de los alimentos en la práctica	2012	
Nelson, D; Cox, M.	Omega	Lehninger Principios de Bioquímica	2005	
Intituto de Investigación para la Industria Alimenticia	Intituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia	Tabla de composición de los alimentos	2006	
Latham, M.	FAO	Nutrición Humana en el mundo en desarrollo	2002	
Aguilera, C; Barberá, J; Granado, F.	Dirección General de salud P{ublicay Alimentación	Alimentos Funcionales	2008	

Web

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **05/03/2018**

Estado: **Aprobado**