



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: INNOVACIÓN TECNOLÓGICA II
Código: CTE0417
Paralelo: A
Periodo : Septiembre-2018 a Febrero-2019
Profesor: ROJAS VILLA CRISTIAN XAVIER
Correo electrónico: crojasvilla@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

1.1	Mercado de alimentos
1.2	Tendencias y necesidades
1.3	Desafíos de la industria alimentaria
2.1	Diseño de alimentos
2.2	Innovación en el sector agroalimentario
2.3	Avances en alimentación y nutrición
2.4	Análisis sensorial en productos alimenticios
3.1	Generación y evaluación de ideas
3.2	Exploración e investigación preliminar
3.3	Especificación de características
3.4.1	Formulación del prototipo

3.4.2	Testeo interno del prototipo
3.4.3	Definición del packaging
3.4.4	Evaluación de calidad y vida útil

5. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia

Evidencias

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.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Proyectos
-Reactivos

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.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Proyectos
-Reactivos

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.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Proyectos
-Reactivos

-- 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.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Proyectos
-Reactivos

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.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Proyectos
-Reactivos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Investigaciones	temáticas del primer capítulo relacionadas al trabajo autónomo	Presente y futuro de los alimentos	APORTE 1	4	Semana: 5 (15-OCT-18 al 20-OCT-18)
Reactivos	preguntas de opción múltiple	Presente y futuro de los alimentos	APORTE 1	6	Semana: 5 (15-OCT-18 al 20-OCT-18)
Investigaciones	temáticas del segundo capítulo relacionadas al trabajo autónomo	Innovación e I&D de nuevos productos	APORTE 2	4	Semana: 10 (19-NOV-18 al 24-NOV-18)
Reactivos	preguntas de opción múltiple	Innovación e I&D de nuevos productos	APORTE 2	6	Semana: 10 (19-NOV-18 al 24-NOV-18)
Investigaciones	temáticas del tercer capítulo relacionadas al trabajo autónomo	Proceso de I&D de nuevos productos	APORTE 3	4	Semana: 15 (al)
Reactivos	preguntas de opción múltiple	Proceso de I&D de nuevos productos	APORTE 3	6	Semana: 15 (al)
Proyectos	Proyecto integrador del desarrollo de un producto innovador	Innovación e I&D de nuevos productos, Presente y futuro de los alimentos, Proceso de I&D de nuevos productos	EXAMEN	20	Semana: 19-20 (20-01-2019 al 26-01-2019)
Evaluación escrita	abarca todo el contenido del curso	Innovación e I&D de nuevos productos, Presente y futuro de los alimentos, Proceso de I&D de nuevos productos	SUPLETORIO	20	Semana: 21 (al)

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

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **14/09/2018**

Estado: **Aprobado**