



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: NUTRICIÓN II
Código: CTE0408
Paralelo: A
Periodo : Septiembre-2018 a Febrero-2019
Profesor: LAZO VELEZ MARCO ANTONIO
Correo electrónico: malv@uazuay.edu.ec

Nivel: 5

Distribución de horas.

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

Prerrequisitos:

Código: CTE0399 Materia: NUTRICIÓN I

2. Descripción y objetivos de la materia

Con la asignatura de nutrición II se pretende conocer sobre los estudios que hasta el momento se han realizado en el país en aspectos relacionados con la nutrición, la absorción de nutrientes y los procesos tecnológicos de fortificación y enriquecimiento.

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 conocimientos que le permitan identificar oportunidades en el mercado para desarrollar productos destinados a ciertos grupos sociales.

Los conocimientos adquiridos en la asignatura servirán de base para el estudio de la Nutrición III y Nutrición Industrial en cursos superiores.

3. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. Contenidos

1.1	Requerimiento nutricional y calórico: IRD (OMS)
1.2	Estudios de nutrición en la población ecuatoriana (ENSAUD)
2.1	fundamentos de la bioeconomía
2.2	Desarrollo de la bioeconomía orientada a los grandes retos sociales
2.3	Criterios de optimización de procesos orientados a la sostenibilidad y al cambio climático
2.4	Seguridad Alimentaria
2.5	Binomio alimentación y salud
3.1	Biodisponibilidad, bioaccesibilidad y bioactividad de los nutrientes
3.2	Factores anti nutrimentales en los alimentos
3.3	Parámetros de optimización de los procesos industriales en el contenido y calidad de los nutrientes en los alimentos
3.4	Tecnologías emergentes
4.1	Selección de nutrientes

4.2	Selección del vehículo
4.3	Otras consideraciones
5.1	Factores internos
5.2	Factores Externos
6.1	Estudios físico químicos
6.2	Estudios in vitro

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.

-- Conocer los principales índices para realizar una evaluación nutricional generalizada.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Resolución de ejercicios, casos y otros

-- Identificar el tipo de alimentación que deben tener el ser humano en las distintas etapas de la vida.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-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.

-- Conocer el requerimiento diario alimenticio en cada etapa de la vida a fin de establecer dietas acordes a la edad.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Resolución de ejercicios, casos y otros

-- Identificar los trastornos de conducta alimentaria y posibles enfermedades relacionadas con la nutrición.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Resolución de ejercicios, casos y otros

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

-- Identificar enfermedades relacionados con la alimentación en diferentes etapas de la vida.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Resolución de ejercicios, casos y otros

-- Proponer el desarrollo de productos alimenticios adecuados para cada etapa de la vida, según sus necesidades.

-Evaluación escrita
-Investigaciones
-Resolución de ejercicios, casos y otros

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	Dos capítulos	Bioeconomía en la nutrición y salud, Requerimiento de nutrientes en la población.	APORTE 1	4	Semana: 5 (15-OCT-18 al 20-OCT-18)
Investigaciones	Durante el período	Bioeconomía en la nutrición y salud, Requerimiento de nutrientes en la población.	APORTE 1	3	Semana: 5 (15-OCT-18 al 20-OCT-18)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Durante el período	Bioeconomía en la nutrición y salud, Requerimiento de nutrientes en la población.	APORTE 1	3	Semana: 5 (15-OCT-18 al 20-OCT-18)
Evaluación escrita	Dos capítulos	Procesos de fortificación y enriquecimiento, Procesos tecnológicos de los alimentos y su influencia en la absorción de nutrientes	APORTE 2	4	Semana: 10 (19-NOV-18 al 24-NOV-18)
Investigaciones	Durante el período	Procesos de fortificación y enriquecimiento, Procesos tecnológicos de los alimentos y su influencia en la absorción de nutrientes	APORTE 2	3	Semana: 10 (19-NOV-18 al 24-NOV-18)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Durante el período	Procesos de fortificación y enriquecimiento, Procesos tecnológicos de los alimentos y su influencia en la absorción de nutrientes	APORTE 2	3	Semana: 10 (19-NOV-18 al 24-NOV-18)
Evaluación escrita	Dos capítulos	Factores para modular desde la tecnología de alimentos y que afectan a la bioaccesibilidad: , Técnicas de valoración de la calidad nutrimental de los alimentos	APORTE 3	4	Semana: 15 (al)
Investigaciones	Durante el período	Factores para modular desde la tecnología de alimentos y que afectan a la bioaccesibilidad: , Técnicas de valoración de la calidad nutrimental de los alimentos	APORTE 3	3	Semana: 15 (al)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Durante el período	Factores para modular desde la tecnología de alimentos y que afectan a la bioaccesibilidad: , Técnicas de valoración de la calidad nutrimental de los alimentos	APORTE 3	3	Semana: 15 (al)
Evaluación escrita	Todos los capítulos	Bioeconomía en la nutrición y salud, Factores para modular desde la tecnología de alimentos y que afectan a la bioaccesibilidad: , Procesos de fortificación y enriquecimiento, Procesos tecnológicos de los alimentos y su influencia en la absorción de nutrientes, Requerimiento de nutrientes en la población., Técnicas de valoración de la calidad nutrimental de los alimentos	EXAMEN	20	Semana: 19-20 (20-01-2019 al 26-01-2019)
Investigaciones	Todos los capítulos	Bioeconomía en la nutrición y salud, Factores para modular desde la tecnología de alimentos y que afectan a la bioaccesibilidad: , Procesos de fortificación y enriquecimiento, Procesos tecnológicos de los alimentos y su influencia en la absorción de nutrientes, Requerimiento de nutrientes en la población., Técnicas de valoración de la calidad nutrimental de los alimentos	SUPLETORIO	20	Semana: 21 (al)

Metodología

6. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
MATAIX, JOSÉ.	Ergón	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN HUMANA TOMO 1 Y 2	2009	978-84-8473-664-6
CAMPOS, HANNIA.	MISS	ACIDOS GRASOS SATURADOS Y TRANS Y RIESGO DE ENFERMEDAD CARDIOVASCULAR/ CONFERENCIA. MINISTERIO DE IN	2008	NO INDICA
L. KATHLEEN MAHAN	Elsevier	DIETOTERAPIA	2013	978-1-4377-2233-8
LYDDON, WILLIAM J., JONES, JOHN V.	El Manual Moderno, S.A.	TERAPIAS COGNITIVAS CON FUNDAMENTO EMPÍRICO: APLICACIONES ACTUALES Y FUTURAS/ MANUAL MODERNO. CAPÍTULO	2002	970-729-001-3

Web

Autor	Título	Url
Llorens, Elsa Beatriz	Http://Site.Ebrary.Com	http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/docDetail.action?docID=10384418&p00=alimentacion+en+cada+etapa+d
Carrillo Durán, María Verónica. López Lita, Rafaél. Colorado Castellary, Arturo.	Http://Site.Ebrary.Com	http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/docDetail.action?docID=10086604&p00=nutricion+humana

Software

Revista

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **04/09/2018**

Estado: **Aprobado**