|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DATOS INFORMATIVOS** | | | |
| **Facultad:** | Ciencias de la Vida y Tecnologías | | |
| **Carrera:** | Alimentos | **Malla:** | 2024 - NS |
| **Asignatura:** | Nutrición y Salud Alimentaria | **Nivel:** | 5 |
| **Profesor:** | Ing. Ramón Zambrano Morán | | |
| **Periodo:** | 2025(1) | **Parcial:** | Primero |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLANIFICACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN** | | | | |
| **Tipo de instrumento:** | Prueba escrita/Práctica de Laboratorio | | | |
| **Modalidad:** | Individual | □ | Grupal | □ |
| **Requiere adaptación curricular:** | Si | □ | No | □ |
| **Descripción de la adaptación:** |  | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unidad:** | Nutrición y alimentación | **Criterios de construcción** |
| **Resultado de aprendizaje:** | Analizar los fundamentos de la nutrición humana y su relación con la Ingeniería en Alimentos, considerando factores bioquímicos, fisiológicos y socioculturales para la formulación de dietas equilibradas. | Se plantean cinco (5) preguntas de selección múltiple para la identificación de conceptos básico de nutrición y alimentación. |
| **Logro de aprendizaje:** | Comprende los principios fundamentales de la nutrición humana y su impacto en la salud, aplicando habilidades de pensamiento crítico, comunicación efectiva y trabajo colaborativo en la identificación de factores que influyen en los hábitos alimentarios. |
| **Unidad:** | Nutrientes | **Criterios de construcción** |
| **Resultado de aprendizaje:** | Aplicar los principios de bioquímica y fisiología para comprender los procesos de metabolización de los nutrientes, evaluando su impacto en la salud y el rendimiento físico. | Se plantean tres (3) preguntas de selección múltiple sobre los conceptos relacionados con la absorción de nutrientes. |
| **Logro de aprendizaje:** | Analiza el metabolismo de los nutrientes y su relación con la salud, integrando habilidades de investigación, trabajo en equipo y comunicación en la evaluación de tendencias en nutrición funcional y deportiva. |
| **Unidad:** | Cálculo de dietas calóricas | **Criterios de construcción** |
| **Resultado de aprendizaje:** | Formular dietas equilibradas considerando requerimientos nutricionales y necesidades específicas, integrando herramientas tecnológicas y análisis crítico para la optimización de la salud | Se plantea una (1) pregunta de selección múltiple para la identificación de ecuaciones predictivas para el GEB y TMB.  Se plantea una (1) pregunta de complementación, para lo cual es necesario que el estudiante calcule de un estudio de caso el GEB y TMB. |
| **Logro de aprendizaje:** | Diseña planes nutricionales adaptados a diferentes condiciones de salud, aplicando habilidades de pensamiento analítico, trabajo interdisciplinario y ética profesional en la planificación alimentaria. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Elaboración** | | **Revisión** | |
| Título. Apellidos y Nombres | | Título. Apellidos y Nombres | |
| **Profesor** | | **Comisión Académica** | |
| **Fecha de elaboración** |  | **Fecha de revisión** |  |