

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA VIDA**  
**CONTENIDO DE ASIGNATURA**  
**MATERIA INTEGRADORA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**  
**NUTG2031**

**A. IDIOMA DE ELABORACIÓN**

|         |
|---------|
| Español |
|---------|

**B. OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA**

|                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Diseñar estrategias, sistemas o diagnósticos que responda a problemas o necesidades nutricionales de la sociedad a través de la aplicación de los conocimientos y habilidades adquiridos en la carrera para la consolidación de las competencias profesionales. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**C. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>En este curso de fin de carrera el estudiante realiza un proyecto donde se evidencia la aplicación de los conocimientos teóricos y técnicos adquiridos y alineados al perfil de la carrera, que fomente la multidisciplinariedad, desde la identificación de problemas con restricciones reales, hasta la toma de decisiones que involucran el diseño, mejoramiento, modelamiento, simulación y/o construcción de proyectos, procesos, prototipos, productos y/o servicios, que brinden soluciones a los problemas identificados.</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Esta materia aporta a las siguientes competencias de ACEND:

CRDN 1.5 Incorpora habilidades de pensamiento crítico en la práctica.

CRDN 2.2 Demuestra habilidades profesionales de escritura al prepara comunicados profesionales.

CRDN 2.8 Demostrar habilidades de negociación.

CRDN 2.9 Contribuir activamente a organizaciones profesionales y comunitarias de nutrición y dietética.

CRDN 3.11 Desarrolla y entrega productos, programas o servicios que promueven la salud, bienestar y el manejo del estilo de vida del consumidor.

CRDN 4.3 Conduce actividades de control de calidad en servicios clínicos y al cliente (como proyectos de mejora de la calidad o de garantía de calidad).

CRDN 4.8 Desarrolla un plan para proporcionar o desarrollar un producto, programa o servicio que incluye presupuesto, cantidad de personal, equipo y suministros.

CRDN 5.5 Demostrar la capacidad para resolver conflictos.

CRDN 5.6 Fomentar la participación del equipo y reconocer las habilidades de cada miembro.

CRDN 5.7 Ser mentor de otros.

**D. CONOCIMIENTOS Y/O COMPETENCIAS PREVIOS**

|                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El estudiante deberá manejar herramientas ofimáticas, gestores bibliográficos y tener habilidad en lectura y comprensión de textos en el idioma inglés. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**E. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA**

|   |                                                                                                                   |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Identificar el problema/necesidad a través del estudio de los requerimientos del cliente, usuario o público.      |
| 2 | Analizar los diferentes factores críticos para el planteamiento de soluciones al problema/necesidad identificado. |
| 3 | Diseñar alternativa de solución y/o prototipos utilizando metodologías inherentes a la nutrición.                 |
| 4 | Generar un proceso de retroalimentación de la alternativa de la solución diseñada.                                |

**F. COMPONENTES DE APRENDIZAJE**

|                                         |  |
|-----------------------------------------|--|
| Aprendizaje en contacto con el profesor |  |
| Aprendizaje práctico                    |  |
| Aprendizaje autónomo:                   |  |

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA VIDA**  
**CONTENIDO DE ASIGNATURA**  
**MATERIA INTEGRADORA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**  
**NUTG2031**

**G. EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA**

| ACTIVIDADES               | MARQUE SI APLICA |
|---------------------------|------------------|
| Exámenes                  |                  |
| Lecciones                 |                  |
| Tareas                    | ✓                |
| Proyectos                 | ✓                |
| Laboratorio/Experimental  |                  |
| Participación             | ✓                |
| Salidas de campo          |                  |
| Portafolio del estudiante |                  |
| Otras                     |                  |

**H. PROGRAMA DE LA ASIGNATURA**

| UNIDADES                                         | Horas de docencia por unidad |
|--------------------------------------------------|------------------------------|
| 1. Definición del problema/necesidad/oportunidad | 12                           |
| 2. Análisis de información                       | 9                            |
| 3. Propuesta de Valor                            | 9                            |
| 4. Análisis y validación de resultados           | 12                           |
| 5. Actividades de evaluación                     | 6                            |

**J. RESPONSABLE DEL CONTENIDO DE ASIGNATURA**

| Profesor                    | Correo               | Participación                           |
|-----------------------------|----------------------|-----------------------------------------|
| GUZMAN JARA VALERIA JOHANNA | vguzman@espol.edu.ec | Responsable del contenido de asignatura |