



Fecha Aprobación:
12/03/2013

UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

ESCUELA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS

Sílabo

1. Datos generales

Materia: INVESTIGACIÓN, DESARROLLO Y PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA

Código: CTE0160

Créditos: 5

Nivel: 10

Paralelo: AL2 A10

Eje de formación: PROFESIONAL

Periodo lectivo: PERIODO MAR/2013 - JUL/2013

Total de horas: 80

Profesor: PEÑA GONZALEZ MARIA ALICIA

Correo electrónico: mpenag@uazuay.edu.ec

Prerrequisitos:

CTE0151 INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

2. Descripción y objetivos de la materia

Esta asignatura proporcionará al estudiante los conocimientos y destrezas necesarias en el manejo de herramientas para el diseño, formulación, evaluación y administración de proyectos de inversión, es decir, una gestión integral para validar un nuevo producto alimenticio en el mercado.

Se inicia con el aprendizaje de las técnicas de investigación y desarrollo, análisis del mercado, estudio técnico y evaluación económica y financiera para la implementación de proyectos empresariales alimentarios; temas que se ven complementados con el análisis de los riesgos e impactos del proyecto así como también con un manejo más sustentable de los recursos.

Integra los conocimientos adquiridos durante la carrera, relacionando materias como Innovación Tecnológica que son necesarias para la correcta manufactura y puesta en el mercado de un producto alimenticio, aprovechando teoría, técnicas y mejoramiento.

3. Contenidos

1. Técnicas de investigación

- 1.1. Muestreo (1 horas)
- 1.2. Observación (1 horas)
- 1.3. Encuesta (1 horas)
- 1.4. Entrevista (1 horas)

2. Desarrollo de proyectos

- 2.1. Identificación y análisis de la idea (1 horas)
- 2.2. Recopilación de la información (1 horas)
- 2.3. Requisitos para la gestión de proyectos (1 horas)
- 2.4. Prefactibilidad o anteproyecto (2 horas)

3. Marco de referencia

- 3.1. Planteamiento del problema (1 horas)
- 3.2. Objetivos: generales y específicos (2 horas)
- 3.3. Justificación (1 horas)
- 3.4. Marco teórico (1 horas)
- 3.5. Resumen ejecutivo (1 horas)

4. Estudio de mercado

- 4.1. Objetivos y estructura del estudio de mercado (3 horas)
- 4.2. Análisis de la demanda (3 horas)
- 4.3. Análisis de la oferta (3 horas)
- 4.4. Análisis de los precios (3 horas)
- 4.5. Análisis de la comercialización, identificación y análisis del mercado. (3 horas)

5. Estudio Técnico

- 5.1. Objetivos y estructura del estudio técnico (3 horas)
- 5.2. Decisiones de tamaño (3 horas)
- 5.3. Decisiones de localización (3 horas)
- 5.4. Ingeniería del proceso productivo (3 horas)
- 5.6. Organización administrativa y legal (3 horas)

6. Estudio económico y financiero

- 6.1. Objetivos y estructura del estudio económico (2 horas)
- 6.10. Índices económicos y financieros (2 horas)
- 6.2. Determinación de los costos (2 horas)
- 6.3. Inversión inicial (2 horas)
- 6.4. Ingresos operativos (2 horas)
- 6.5. Egresos operativos (2 horas)
- 6.6. Punto de equilibrio (2 horas)
- 6.7. Financiamiento de un proyecto de inversión (2 horas)
- 6.8. Balance general (2 horas)
- 6.9. Criterios para la evaluación de proyectos (1 horas)

7. Análisis y Gestión de riesgos e impactos

- 7.1. Riesgos y proyectos de inversión (2 horas)
- 7.2. Criterios para manejar un riesgo (3 horas)

8. Producción más limpia

- 8.1. Formas de manejo y almacenamiento de residuos sólidos y efluentes (6 horas)
- 8.2. Utilización de subproductos de la industria alimentaria (3 horas)
- 8.3. Sistemas de limpieza (2 horas)

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

| <i>Resultado de aprendizaje de la materia</i> | <i>Evidencias</i> |
|--|---|
| as. Coordinar la administración y comunicación de las oportunidades insatisfechas detectadas en el mercado y que pueden ser elaboradas en la agroindustria local. - - Conocer la situación que existe entre la oferta y demanda de un determinado producto a fin de analizar la existencia de un mercado potencial. - Verificar la viabilidad técnica y económica de un producto demandado por el mercado. | - Lecciones escritas - Estudios de casos |
| at. Elaborar proyectos alimenticios viables, analizando las diversas variables tecnológicas, administrativas y de control que se ajusten a la necesidad nutricional y la realidad del mercado regional. - - Manejar las diferentes técnicas de investigación para la resolución de problemas y recopilación de información. - Definir temas de investigación a partir de un correcto planteamiento de un marco de referencia adecuado. - Conocer las herramientas necesarias para desarrollar y evaluar proyectos empresariales alimenticios que sean amigables con el medio ambiente. | - Avances de proyectos - Esquemas - Formulación de proyectos - Lecciones escritas - Formulación de propuestas |

Desglose de Evaluación

| Evidencia | Descripción Evidencia | Contenidos Sílabo Evaluar | Aporte | Calificación | Fch.Aproximada |
|-----------|-----------------------|---------------------------|--------|--------------|----------------|
| | | | | | |

Metodología

.

Criterios de Evaluación

En los trabajos en clases se aplicará técnicas grupales y se evaluará la participación activa de los miembros del grupo y los resultados obtenidos. En los trabajos de investigación se evaluará el contenido científico, creatividad, redacción, coherencia, ortografía y la ausencia de plagio. En la exposición oral se tomará en cuenta la preparación del expositor, fluidez, manejo adecuado de la audiencia, utilización de recursos tecnológicos y manejo de lenguaje técnico. En la presentación en Power Point se evaluará la presentación, la creatividad, uso de gráficos y otros recursos. Las diapositivas serán solo una guía para el expositor. Tanto en las pruebas escritas como en el examen final se evaluará el conocimiento teórico del estudiante según la adecuada argumentación a preguntas de razonamiento.

5. Textos y otras referencias

Libros

BIBLIOGRAFÍA BASE

- García, G..(2006). Guía para elaborar planes de negocio. Ecuador: Gráficas Paola. Biblioteca UDA. 26695.
- Peters, M; Timmerhaus, K..(1991). Plant Design and Economics for chemical engineers. Estados Unidos: Mc. Grawhill. A través del profesor.
- Sapag, N; Sapag, R..(1998). Preparación y Evaluación de proyectos. Colombia: Mc. Grawhill. Biblioteca UDA. 61973.

Web

BIBLIOGRAFÍA BASE

- Sosa, M; Ribet , M; Hernández, F.. Obtenido de e-libro:
<http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/docDetail.action?docID=10169357&p00=evaluacion%20proyectos>.

-

- Droznes, L.. Obtenido de e-libro: <http://site.ebrary.com/lib/uasuaysp/docDetail.action?docID=10091104&p00=plan%20negocio>.

Software

BIBLIOGRAFÍA

Docente

Director Junta

Fecha Aprobación: **12/03/2013**

APROBADO