
	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Nombre del Académico	María Elena Téllez Villagómez
Eje Curricular	Alimentación y Nutrición
Unidad de Conocimiento	Bases de la Nutrición, Cálculo Dietético y <u>Laboratorio</u>
Semestre	1°

**OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA
(de acuerdo con el Programa de estudio)**

Identificar los fundamentos científicos que sustentan el proceso de la nutrición en los seres vivos y los fundamentos teórico-prácticos del cálculo dietético para diseñar dietas correctas.

CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)	Duración (h)
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio				
Encuadre				
Presentación de temario y formas de evaluación	Preguntas relacionadas sobre uso de laboratorio en servicio de alimento	Evaluación Diagnóstica	30/jul/2024	3 h
Práctica 1: Equipos y enseres de cocina.	Revisar y analizar lecturas sugeridas sobre el equipo y los enseres de cocina usados en un Servicio de alimentación	Lecturas sugeridas	06/ago/2024	3 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 7	 <small>Dr. José Quintán Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



Práctica 2: Selección, Limpieza y Factor de corrección de los alimentos.	<p>Seleccionar diferentes alimentos de acuerdo a sus características</p> <p>Realizar diferentes técnicas de limpieza de los alimentos</p> <p>Diferenciar el empleo de términos como peso neto, peso bruto</p> <p>Identificar y probar el sistema de cálculo del factor de corrección por mermas o desechos.</p>	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	13/ago/2024	3 h
Práctica 3: Técnicas culinarias en frío.	<p>Preparar una receta en el laboratorio</p> <p>Identificar las técnicas y términos culinarios utilizados para preparaciones en frío</p>	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	20/ago/2024	3 h
Práctica 4: Técnicas culinarias en caliente.	<p>Preparar una receta en el laboratorio</p> <p>Identificar las técnicas y términos culinarios utilizados para preparaciones en caliente</p>	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	27/ago/2024	3 h
Práctica 5: Medidas caseras y exactas, raciones y equivalentes.	<p>Analizar las semejanzas y diferencias de las medidas exactas y, convencionales, de las raciones y equivalentes de peso y volumen de un alimento a través de su peso neto y valor nutricional</p>	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	03/sep/2024	3 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 7	 <small>ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN</small> <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Práctica 6: Gasto energético.	Realizar una calorimetría indirecta en un individuo sano. Calcular a través de fórmulas de predicción el gasto energético basal del mismo individuo.	Manual de prácticas Calorímetro <u>Primer Examen Parcial</u>	10/sep/2024	3 h
Práctica 7: Hidratos de carbono.	Identificar los alimentos que aportan hidratos de carbono simples y complejos, así como la cantidad de fibra soluble e insoluble en diversas preparaciones	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	24/sep/2024	3 h
Práctica 8: Proteína.	Analizar los alimentos que aportan proteínas de alto y bajo valor biológico. Describir la complementariedad de las proteínas al combinar diferentes grupos de alimentos	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	15/oct/2024	3 h
Práctica 9: Lípidos	Identificar los alimentos que aportan lípidos en diversas preparaciones	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	15/oct/2024 Las prácticas 8 y 9 se imparten el mismo día porque el 1 de octubre es festivo	3 h
Práctica 10: Vitaminas y nutrimentos Inorgánicos	Manejar adecuadamente los alimentos para aminorar las pérdidas de vitaminas	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	. 22/oct/2024	3 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 7	 <small>Dr. José Quintán Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



	utilizando las técnicas apropiadas de corte y cocción	Segundo Examen Parcial		
Práctica 11: Agua	Explicar las principales propiedades físico-químicas, fisiológicas y metabólicas del agua	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	17/sep/2024 Se adelanta para que los temas anteriores puedan revisarse en clase y coincidan con la práctica	3 h
Práctica 12: Guías Alimentarias basadas en alimentos y dietas correctas.	Elaborar un Menú de acuerdo a la Guía Alimentaria del país que se presente	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	29/oct/2024	3 h
Práctica 13: Alimentación en el individuo sano, Niños y Púberes	Elaborar un menú que cumpla con las características de una dieta correcta para los niños y púberes, a través del cálculo de energía y macronutrientes	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	05/nov/2024	3 h
Práctica 14: Alimentación en el individuo sano. Adulto, Embarazo y Lactancia	Elaborar un menú para la mujer embarazada y en etapa de lactancia a través del cálculo de la ingestión diaria recomendada de energía y macronutrientes.	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	05/nov/2024 Las prácticas 13 y 14 se juntan el mismo día porque el 8 de octubre no se impartirá clase	3 h
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)	Entrega de Trabajo final	Estudio de caso final	05/nov/2024	3 h

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 7	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Autoevaluación y revisión de dudas	Rúbrica de Autoevaluación	12/nov/2024	3 h
	Entrega de calificaciones finales			

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de la visita	Objetivo de la visita	Fecha programada de la visita (dd/mmm/aaaa)
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE				
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa	
Preguntas relacionadas con Utensilios y Enseres de Servicios de Alimentos	Exposición	()	55%	2 exámenes parciales Reporte de Prácticas de laboratorio
	Lectura de artículos	(x)		
	Revisión de casos clínicos	(x)		
	Trabajo de investigación	(x)	40%	Trabajo Final
	Prácticas (taller o laboratorio)	(x)		
	Salidas/ visitas	()		
Exámenes	(x)	5%	Autoevaluación	
Otros:				

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
<p>Téllez Villagomez ME. Nutrición Clínica. 3ra ed. Ciudad de México: Manual Moderno; 2022.</p> <p>Suverza A. Hava K. El ABCD de la evaluación del estado de nutrición. 2ª ed. Ciudad de México: McGraw Hill; 2023.</p> <p>Kaufer M. Pérez AB. Ramos VE. et al. Nutriología Médica. 5ta ed. Ciudad de México: Médica Panamericana; 2023.</p>	<p>Mataix V.J. Nutrición y Alimentación Humana. Vol. 1 Nutrientes y Alimentos. 2da ed. Ergon. España; 2016</p> <p>Gil A. Tratado de Nutrición Tomo III. 3ra ed. Panamericana. México; 2017.</p> <p>Muñoz M. Chávez A. Ledesma A. et al. Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo. 3ra ed. McGraw Hill Interamericana. Ciudad de México; 2014.</p> <p>Vargas D. Ledesma JA. Gulias A. Alimentos comunes, medidas caseras y porciones. McGraw Hill Interamericana. Ciudad de México; 2008.</p> <p>Raymond J. Morrow. K Krause. Mahan. Dietoterapia. 15ª ed. España: Elsevier; 2021</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 7	 <small>Dr. José Quintán Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Profesión o grado y nombre completo del Académico	Fecha de entrega dd/mmm/aaaa
MND María Elena Téllez Villagómez, NC	03/jul/2024

FIRMA DEL ACADÉMICO

FIRMA DE AUTORIZACIÓN
**Jefe del Área de Elaboración y Evaluación de
Programas Académicos y Control Escolar**