

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Nombre del/la Académico/a	Gloria Stephanie Molinari Penagos
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	
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mm/aaaa)	Duración (h)
Encuadre				
Presentación de temario y formas de evaluación	Encuadre y presentación	Pizarrón, Voz, presentación.	29/JUL/2026	3
Práctica 1: Equipos y enseres de cocina.	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	05/AGO/2026	3
Práctica 2: Selección, Limpieza y Factor de corrección de los alimentos.	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	12/AGO/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Práctica 3: Técnicas culinarias en frío.	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	19/AGO/2026	3
Práctica 4: Técnicas culinarias en caliente.	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	26/AGO/2026	3
Práctica 5: Gasto energético.	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	02/SEP/2026	3
Práctica 6: Hidratos de carbono.	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	09/SEP/2026	1.5
Práctica 7: Fibra.	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	09/SEP/2026	1.5
Práctica 8: Proteína.	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	23/SEP/2026	3
Práctica 9: Lípidos	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	30/SEP/2026	3
Práctica 10: Vitaminas y nutrimentos Inorgánicos	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	07/OCT/2026	3
Práctica 11: Consumo de Agua en la dieta.	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	14/OCT/2026	3
Práctica 12: Medidas caseras y exactas, raciones y equivalentes.	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	21/OCT/2026	3
Práctica 13: Guías Alimentarias basadas en alimentos y dietas correctas.	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	28/OCT/2026	3
Práctica 14: Alimentación en el individuo sano. Adulto	Práctica, cocinar y retroalimentación	Laboratorios e insumos	04/NOV/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Evaluación final Primer Ordinario	Examen Final	Laboratorios e insumos	11/NOV/2026	1.5
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Retroalimentación	Laboratorios e insumos	11/NOV/2026	1.5

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

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE				
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa	
Examen final	Exposición	(X)	55%	Prácticas y exposición en laboratorio
	Lectura de artículos	()		
	Revisión de casos clínicos	(X)		
	Trabajo de investigación	()		
	Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	40%	Conocimiento Previos
	Salidas/ visitas	()		

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Exámenes Otros:	(X)	5%	Autoevaluación
--	--------------------	-------	----	----------------

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

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 5	 Dr. José Quintán Olascoaga Moncada Fundada en 1948
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
M.E. Gloria Stephanie Molinari Penagos	04/jun/2026

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

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