

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 7	
	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	Maria 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	
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	Preguntas relacionadas sobre uso de laboratorio en servicio de alimento	Evaluación Diagnóstica	30/jul/2026	3
Práctica 1: Equipos y enseres de cocina.	Revisar y analizar lecturas sugeridas sobre el equipo y los enseres de cocina usados	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	06/ago/2026	3

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 7	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN 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	

	en un Servicio de alimentación			
Práctica 2: Selección, Limpieza y Factor de corrección de los alimentos.	Seleccionar diferentes alimentos de acuerdo a sus características Realizar diferentes técnicas de limpieza de los alimentos Diferenciar el empleo de términos como peso neto, peso bruto Identificar y probar el sistema de cálculo del factor de corrección por mermas o desechos.	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	13/ago/2026	3
Práctica 3: Técnicas culinarias en frío.	Preparar una receta en el laboratorio Identificar las técnicas y términos culinarios utilizados para preparaciones en fri	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	20/ago/2026	3
Práctica 4: Técnicas culinarias en caliente.	Preparar una receta en el laboratorio Identificar las técnicas y términos culinarios utilizados para preparaciones en caliente	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	27/ago/2026	2 1 visita

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 7	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN 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	

Práctica 5: 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 Recursos materiales necesarios para la práctica	03/sep/2026 Primer examen Parcial	3
Práctica 6: 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	10/sep/2026	1.5
Práctica 7: Fibra.	Identificar los alimentos que aportan fibra soluble e insoluble	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	10/sep/2026 Se junta con la práctica 6 por día festivo	1.5
Práctica 8: Proteína.	Analizar los alimentos que aportan proteínas de alto y bajo valor biológico. Describir la complementariedad de las proteínas al combinar	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	17sep/2026	3

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 7	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín 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	

	diferentes grupos de alimentos			
Práctica 9: Lípidos	Identificar los alimentos que aportan lípidos en diversas preparaciones	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	24/sep/2026	3
Práctica 10: Vitaminas y nutrimentos Inorgánicos	Manejar adecuadamente los alimentos para aminorar las pérdidas de vitaminas utilizando las técnicas apropiadas de corte y cocción	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	08/oct/2026	3
Práctica 11: Consumo de Agua en la dieta.	Calcular el consumo de agua a partir de la ingestión de alimentos	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	15/oct/2026 2° examen parcial	3
Práctica 12: Medidas caseras y exactas, raciones y equivalentes.	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	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	22/oct/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Práctica 13: 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/2026	3
Práctica 14: Alimentación en el individuo sano. Adulto	Elaborar un menú que cumpla con las características de una dieta correcta para los adultos.	Manual de prácticas Recursos materiales necesarios para la práctica	05/nov/2026	3
Evaluación final Primer Ordinario	Entrega de trabajo final o aplicación de examen final	Estudio de caso final o examen	12/nov/2026	1.5
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Autoevaluación y revisión de dudas Entrega de calificaciones finales	Rúbrica de Autoevaluación	12/nov/2026	1.5

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de la visita	Objetivo de la visita	Fecha programada de la visita (dd/mm/aaaa)
Servicio de alimentos de la EDN	Reconocer las técnicas culinarias que se manejan en un servicio de alimentos	25/ago/2026

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

--	--	--

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

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.

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Vargas D. Ledesma JA. Gulias 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
--	---

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mmm/aaaa
LNCA María Elena Téllez Villagómez, NC	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