

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 9	
	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	María Cristina Rodríguez Márquez
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	Dinámica de integración, Evaluación diagnóstica. Explicación de las características que serán evaluadas a lo largo del semestre (infografías, cálculos, tareas y trabajo final) Formación de equipos Formato escrito del diseño	Formato escrito del diseño de estrategias didácticas Evaluación diagnóstica	28/Jul/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Práctica 1: Equipos y enseres de cocina.	Preguntas sobre conocimientos previos preguntar sobre visita a un servicio de alimentos identificación de nombres de equipos y enseres	Material y equipo del laboratorio Discusión dirigida Elaboración conocimientos previos	04/Ago/2026	3
Práctica 2: Selección, Limpieza y Factor de corrección de los alimentos.	Preguntas sobre conocimientos previos Investigar y aplicar la correcta selección y limpieza de los alimentos Determinar el peso bruto, peso neto y factor de corrección de los alimentos	Material y equipo del laboratorio Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio Discusión dirigida Elaboración del reporte de la práctica	11/Ago/2026	3
Práctica 3: Técnicas culinarias en frío.	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de tema: Técnicas culinarias en frío Preparación en el laboratorio de recetas aplicando técnicas culinarias en frío y cortes de alimentos	Material y equipo del laboratorio Materia prima (alimentos) para pesar en laboratorio *Recetas que utilicen las técnicas culinarias en frío Discusión dirigida Elaboración del reporte de la práctica	18/Ago/2026	3
Práctica 4: Técnicas culinarias en caliente.	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de tema: Técnicas culinarias en caliente	Material y equipo del laboratorio	25/Ago/2026	3

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 9	 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	

	Preparación en el laboratorio de recetas aplicando técnicas culinarias en caliente Identificar ventajas y desventajas	Recetas que utilicen las técnicas culinarias en caliente Materia prima (alimentos) para elaborar los platillos Discusión dirigida Elaboración del reporte de la práctica		
Práctica 5: Gasto energético.	Preguntas sobre conocimientos previos de Exposición de tema: Determinación del requerimiento energético mediante fórmulas y con calorimetría indirecta Comparar resultados Elaborar formulario	Manual de Laboratorio de Calorímetro Discusión dirigida Elaboración del reporte de la práctica	01/Sep/2026	3
Práctica 6: Hidratos de carbono.	Preguntas sobre conocimientos previos Identificar en los alimentos y platillos a los hidratos de carbono simples, complejos	Manual de Laboratorio Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos Materia prima (alimentos) para la práctica Tablas de composición de alimentos	08/Sep/2026	3

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 9	 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	

Práctica 7: Fibra	Preguntas sobre conocimientos previos Identificar en los alimentos y platillos el aporte de fibra soluble e insoluble	Manual de Laboratorio Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos Materia prima (alimentos) para la práctica Tablas de composición de alimentos	22/Sep/2026	3
Práctica 8: Proteína.	Preguntas sobre conocimientos previos Identificar los alimentos que aportan proteínas en platillos con alimentos de origen animal y al combinar cereales y leguminosas Comparar el aporte de proteínas y su valor biológico	Manual de Laboratorio Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos Materia prima (alimentos) para la práctica Tablas de composición de alimentos	29/sep/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Práctica 9: Lípidos	Preguntas sobre conocimientos previos Identificar en los alimentos y platillos a las grasas saturadas, colesterol, grasas trans y grasas insaturadas.	Manual de Laboratorio Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos Materia prima (alimentos) para la práctica Tablas de composición de alimento	06/oct/2026	3
Práctica 10: Vitaminas y nutrimentos Inorgánicos	Preguntas sobre conocimientos previos Revisión y aplicación de técnicas adecuadas de preparación y cocción de los alimentos para aminorar las pérdidas de vitaminas y nutrimentos inorgánicos	Manual de Laboratorio Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos Materia prima (alimentos) para la práctica Tablas de composición de alimento	13/Oct/2026	3
Práctica 11: Consumo de Agua en la dieta.	Preguntas sobre conocimientos previos Identificar fuentes de hidratación, aportes y jarra del buen beber	Manual de Laboratorio Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos	20/Oct/2026	3

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 9	 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	

		Materia prima (alimentos) para la práctica Tablas de composición de alimento		
Práctica 12: Medidas caseras y exactas, raciones y equivalentes.	Preguntas sobre conocimientos previos Exposición de tema: Reconocimiento de las diferencias entre medida exacta y medida casera, en alimentos de los diferentes grupos Comparar resultado	Material y equipo del laboratorio para pesaje, medición y preparación de alimentos Materia prima (alimentos) Discusión dirigida Elaboración del reporte de la práctica	27/Oct/2026	3
Práctica 13: Guías Alimentarias basadas en alimentos y dietas correctas.	Preguntas sobre conocimientos previos Aplicar los conocimientos del curso en la preparación de un menú que cubra las características de una dieta correcta.	Manual de Laboratorio NOM043 Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos	03/Nov/2026	1.5
Práctica 14: Alimentación en el individuo sano. Adulto	Preguntas sobre conocimientos previos Revisión de las recomendaciones nutrimentales del individuo sano (adulto>) Preparación del menú para su revisión y análisis	Manual de Laboratorio Material y equipo del laboratorio para la preparación de alimentos	03/Nov/2026	1.5

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

		Materia prima (alimentos) para la práctica Entrevistas para realización de casos Discusión dirigida Elaboración del reporte de la práctica		
Evaluación final Primer Ordinario	Verificación de cumplimiento de prácticas Autoevaluación Coevaluación equipos de trabajo	Autoevaluación	10/Nov/2026	1
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Entrega de calificaciones y retroalimentación de evaluación	Calificaciones Criterios de evaluación	10/Nov/2026	2

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

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE		
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación	Evaluación Sumativa

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Medición de conocimientos previos al inicio de semestre mediante un examen con preguntas abiertas de los temas a revisar en la materia Lluvia de ideas sobre contenidos	Exposición (x)	55%	Reportes de prácticas Trabajo en equipo. Trabajo en clase Participación Presentación en laboratorio Conocimientos previos
	Lectura de artículos (x)		
	Revisión de casos clínicos (x)		
	Trabajo de investigación (x)	40%	Resolución de caso.
	Prácticas (taller o laboratorio) (x)		
	Salidas/ visitas ()		
	Exámenes (x)	5%	Autoevaluación
	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 9 de 9	
	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/mm/aaaa
MNC. María Cristina Rodríguez Márquez	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