

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 8	
	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	Javier De La Cruz Ángeles
Eje Curricular	Alimentación y Nutrición
Unidad de Conocimiento	Control de Calidad
Semestre	4°

OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA (de acuerdo con el Programa de estudio)
Fomentar la Dietoterapia adecuada en individuos adultos a partir de la evaluación de los cambios nutricios en diversos estados patológicos.

CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)	Duración (h)
Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	• Presentación, intercambio de objetivos; • Presentación de estrategias de evaluación y trabajo práctico; • Pautas y reglamento de la materia. • Expectativas de los estudiantes. Examen para evaluar conceptos	Computadora, proyector, pizarrón, plumones	23/ene/2026	3

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	previos mediante un Forms; • Presentación de contenido.			
1. Introducción al control de la calidad 1.1. Historia de la calidad 1.2. Definición de calidad 1.3. Importancia de la calidad 1.4. Definición de control 1.5. Responsabilidad del fabricante	• Discusión de conceptos; • Reconstrucción de conceptos; • Construyendo ejemplos de calidad en la nutrición y fuera del ambiente; • Línea del tiempo; • Lectura de artículo; • Conversatorio de la lectura; • Reflexión final	Computadora, proyector, pizarrón, plumones	30/ene/2026 06/feb/2026	6
2. Importancia de la medición 2.1. Establecimiento de requisitos: 2.1.1. Requisitos legales 2.1.2. Requisitos del fabricante y garantía del producto 2.1.3. Requisitos del cliente 2.1.4. Medición del proceso	• Introducción a la medición; • Examinación de conocimientos previos; • Diferentes tipos de métricas; • Legislación nacional e internacional; • Tipos de fabricantes, cómo se garantizan	Computadora, proyector, pizarrón, plumones	13/feb/2026 20/feb/2026	6

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	- diferentes productos en diferentes países; • Discusión de “al cliente lo que pida” y como se establecen los requerimientos del cliente; • Diferentes tipos de métrica aplicadas a diferentes productos.			
3. Control estadístico de procesos 3.1. Importancia del control del proceso 3.2. Herramientas básicas de calidad 3.2.1. Gráficos de control 3.2.2. Diagrama de espina de pescado, de causa-efecto o de Ishikawa 3.2.3. Gráficos de Pareto 3.2.4. Diagrama de estratificación 3.2.5. Histograma 3.2.6. Diagrama de dispersión	• EXAMEN • Introducción al control de diferentes procesos; • Examinación de conocimientos previos; • Diferentes tipos de inspección de acuerdo al producto y a diferentes lugares; • Generalidades de las herramientas en control • Diseño de una plantilla de inspección; • Investigación de metodologías de muestreo de acuerdo al producto y a diferentes lugares;	Computadora, proyector, pizarrón, plumones	27/feb/2026 06/mar/2026 13/mar/2026	9

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

3.2.7. Plantillas de inspección u hoja de recogida de datos 3.3. Nuevas herramientas de calidad 3.4. Inspección y metodologías de muestreo 3.4.1. Muestreo simple 3.4.2. Muestreo doble 3.4.3. Muestreo de aceptación por variables 3.4.4. Confiabilidad	• Atributos de la confiabilidad en cuanto a muestreo e inspección.			
4. Análisis sensorial de alimentos 4.1. Definición de análisis sensorial 4.2. Características de los sentidos básicos 4.3. Metodología empleada en el análisis sensorial de alimentos 4.3.1. Requerimientos generales (jueces, área de prueba, muestras y condiciones de prueba)	• Introducción al análisis sensorial de alimentos; • Examinación de conocimientos previos; • Aplicación de diferentes de pruebas de análisis sensorial • Trabajo de investigación por parte del estudiante para diseñar un manual que le permita utilizar a lo largo de su carrera, se toma en cuenta que contenga todos los	Computadora, proyector, pizarrón, plumones	20/mar/2026 27/mar/2026 10/abr/2026	9

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 8	 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	

4.3.2. Pruebas de sensibilidad 4.3.3. Pruebas discriminatorias 4.3.4. Pruebas afectivas 4.3.5. Prueba cualitativa descriptiva (perfil de sabor) 4.3.6. Análisis descriptivo cuantitativo (QDA) 4.3.7. Análisis descriptivo Spectrum 4.4. Análisis de resultados	• aspectos del Análisis sensorial de alimentos • Evaluación en pares, exposición en plenaria.			
5. Normalización 5.1. Definición de las normas como guía de estándares gubernamentales de control de la calidad de los productos alimenticios. 5.2. Normas aplicadas al control de calidad de leche y derivados. 5.3. Normas aplicadas al control de calidad de carne y productos cárnicos.	• Atributos de la confiabilidad. • Cierre con estandarización de control de procesos, normas oficiales, ámbito internacional, Unión Europea vs Estados Unidos; • El caso de México en cuanto control de procesos en la producción de alimentos.	Computadora, proyector, pizarrón, plumones	17/abr/2026 24/abr/2026	6

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 8	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

5.4. Normas aplicadas al control de calidad de pescados y mariscos. 5.5. Normas aplicadas al control de calidad de frutas y hortalizas. 5.6. Norma aplicada al control de calidad del huevo.	• Aplicación de estudios de caso.			
6. Introducción al control total de la calidad 6.1. Historia de la administración de la calidad y la mejora continua y las principales doctrinas en que se basa	• Introducción a la conceptualización del control de calidad total; • Línea del tiempo del surgimiento y evolución de la administración de la calidad; • Desarrollo de las principales doctrinas o corrientes en las que se basa.	Computadora, proyector, pizarrón, plumones	08/may/2026	3
Evaluación final Primer Ordinario	Presentación general	Computadora, proyector, pizarrón, plumones	15/may/2026	2
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.		Computadora, proyector, pizarrón, plumones	15/may/2026	1
Evaluación final Segundo Ordinario				

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

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
Examen para evaluar conceptos previos mediante un Forms;	Exposición (X)	55%	Examen Exposición
	Lectura de artículos (X)		
	Revisión de casos clínicos ()	40%	Trabajo en clase Control de lectura Trabajo de investigación Actitudinal
	Trabajo de investigación (X)		
	Prácticas (taller o laboratorio) ()		
	Salidas/ visitas ()	5%	Autoevaluación
	Exámenes (X)		
	Otros:		

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
Gutiérrez H. Calidad total y productividad. Editorial, Mc Graw Hill; 2010.	Evan J., Pires C. Administración y control de calidad. Editorial, Cengage Learning. 2022.

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

Couto Lorenzo, Luis. Auditoría del sistema APPCC. Díaz Santos; 2008. Galán F., Cucurachi O. Manual de evaluación sensorial: para procesos de manufactura de alimentos. Editorial, Académica Española. 2017.	Pires C. Gestión por procesos en la práctica. Editorial, Independently published. 2022. Cruz E. Control de Calidad con metodología 6 sigma. Editorial, Independently published. 2020. Cuatrecasas L. Gestión integral de la calidad. Editorial, Paidotribo México S. de R.I. de C.V. 2018. Münch L., Salazar G. Más allá de la excelencia y de la calidad. Editrial, Trillas. 2019.
---	---

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
Licenciado en biología; M. en C. Javier De La Cruz Ángeles	26/nov/2025

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

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