

	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	ADRIANA CASABAL ZAVALA
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	Expositiva	Evaluación diagnóstica escrita, revisión y listado de reglas de operación	23/ene/2026	3
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	Expositiva, lluvia de ideas, diálogo-discusión	Elaboración de presentación y exposición, trabajo en equipos Lectura de análisis	30/ene/2026 06/feb/2026	6

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

1.5. Responsabilidad del fabricante				
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	Expositiva, diálogo-discusión, trabajo en equipos, lluvia de ideas	Investigación de los diferentes requisitos y la importancia que tiene cada uno, así como el papel que juega en la calidad, exposición, caso práctico	13/feb/2026 20/feb/2026	6
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	Primera evaluación parcial Expositiva, diálogo-discusión, trabajo en equipos, lluvia de ideas	Análisis de lectura, elaboración de mapa mental, presentación y exposición	27/feb/2026 06/mar/2026 13/mar/2026	9

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

3.2.6. Diagrama de dispersión 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				
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	Expositiva, diálogo-discusión, trabajo en equipos, lluvia de ideas	Análisis de lectura, exposición por equipos, trabajo en laboratorio de computo	20/mar/2026 27/mar/2026 10/abr/2026	8

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

prueba, muestras y condiciones de prueba) 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				
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.	Expositiva, diálogo-discusión, trabajo en equipos, lluvia de ideas	Análisis de lectura, elaboración de mapa mental, presentación y exposición, caso práctico	10/abr/2026 17/abr/2026 24/abr/2026	7

	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	

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.				
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	Expositiva, trabajo en equipos	Análisis de casos y lectura, exposición de doctrinas	08/may/2026	1.5
Evaluación final Primer Ordinario	Evaluación expositiva	Evaluación escrita, exposición	08/may/2026	1.5
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Expositiva, lluvia de ideas	Evaluación escrita, exposición	15/may/2026	3
Evaluación final Segundo Ordinario				

VISITAS PROGRAMADAS

	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	

Lugar de la visita	Objetivo de la visita	Fecha programada de la visita (dd/mmm/aaaa)
NA	NA	NA
NA	NA	NA

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE			
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa
Lluvia de ideas	Exposición	(X)	55% Evaluación continua: lecturas, trabajos, exposiciones, evaluaciones parciales
	Lectura de artículos	(X)	
	Revisión de casos clínicos	(X)	
	Trabajo de investigación	()	40% Evaluación final
	Prácticas (taller o laboratorio)	()	
	Salidas/ visitas	(X)	
	Exámenes	(X)	5% Autoevaluación
	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 7 de 7	
	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
Ingeniero Químico Adriana Casabal Zavala	30/Ene/2026

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

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