

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 6	
	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	Disciplinas relacionadas
Unidad de Conocimiento	Tecnología De Alimentos Aplicada A La Nutrición y <u>Laboratorio</u>
Semestre	5°

OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA (de acuerdo con el Programa de estudio)
Valorar la importancia del desarrollo de la tecnología alimentaria para la conservación, el abasto y el desarrollo de nuevos productos que satisfagan las necesidades nutricionales de la población.

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	• Presentación de reglamento; • Lineamientos de higiene; • Generalidades de comportamiento; • Probidad académica; Conocimientos previos, mediante participación activa en plenaria.	Proyector, cañón, plumones. Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	28/jul/2026	2

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 6	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintán 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	

Práctica 1: Lavado, desinfección y escaldado de frutas y hortalizas	Práctica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	04/ags/2026	2
Práctica 2: Elaboración de nieve de limón	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	11/ags/2026	1
Práctica 3: Congelación de frutas y verduras	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	11/ags/2026	1
Práctica 4: Elaboración de mermeladas	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	18/ags/2026	2
Práctica 5: Elaboración de jarabes para la preparación de aguas de sabor	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	25/ags/2026	2
Práctica 6: Fabricación de deshidratador solar	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	01/sep/2026	2
Práctica 7: Elaboración de frutas y verduras deshidratadas	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	08/sep/2026	2
Práctica 8: Elaboración de frutas en almíbar	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	22/sep/2026	2
Práctica 9: Elaboración de puré de tomate tipo italiano	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	29/sep/2026	2
Práctica 10: Elaboración de néctar de mango	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	06/oct/2026	2

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 6	 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 11: Elaboración de longaniza	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	13/oct/2026	2
Práctica 12: Elaboración de chiles chipotles en adobo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	20/oct/2026	2
Práctica 13: Elaboración de champiñones en escabeche	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	27/oct/2026	2
Práctica 14: Elaboración de diversos productos de panificación	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	03/nov/2026	2
Evaluación final Primer Ordinario		Compilación de prácticas, presentación oral de todo el proceso.	10/nov/2026	1
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.		Resultados e interpretación de la Rúbrica de Evaluación Sensorial	10/nov/2026	1

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 6	
	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	
FORMS	Exposición ()	55%	Protocolo Práctica
	Lectura de artículos ()		
	Revisión de casos clínicos ()	40%	Participación y desempeño en laboratorio.
	Trabajo de investigación (X)		
	Prácticas (taller o laboratorio) (X)		
	Salidas/ visitas ()	5%	Autoevaluación
	Exámenes (X)		
	Otros:		

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
Fellows, P. Tecnología del Procesado de Alimentos Principios y Práctica, Editorial Acribia S.A. 2ª Edición. México; 2017. Charley, H. Tecnología de Alimentos Procesos Químicos y Físicos en la preparación de alimentos, Limusa. México; 2016. Fellows P. Tecnología del Procesado de los Alimentos. Principios y Práctica. 3ª ed. España; 2019.	Casp A, Abril J. Procesos de conservación de alimentos. Madrid: Ediciones Mundi Prensa; 2003. Charley, H. Tecnología de Alimentos Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos. México: Limusa; 1998. Quintero R, López-Munguía A, García M. Biotecnología Alimentaria. México: Limusa; 1999. Castro K. Tecnología de Alimentos. Bogotá: Ediciones de la U; 2010. Desrosier, W. Conservación de Alimentos. México: CECSA; 1983.

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 6	
	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
Biólogo; Maestro en Ciencias Javier De La Cruz Ángeles	05/jun/2026

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

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