

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 10	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

ESTRATEGIA DIDÁCTICA

Nombre del Académico	Adriana Reyes Buck
Eje Curricular	Disciplinas relacionadas
Unidad de Conocimiento	Tecnología De Alimentos Aplicada A La Nutrición y <u>Laboratorio</u>
Semestre	6°

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	
	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)	Duración (hrs)
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	Exposición por parte del académico. - Discusión grupal - Evaluación diagnóstica Formación de equipos de trabajo.	Voz, pizarrón -Manual de laboratorio	26/ene/2024	2 hrs

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



	Reglas de Seguridad en el laboratorios			
Práctica 1: Lavado, desinfección y escaldado de frutas y hortalizas	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas 	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica 	02/feb/2024	2 hrs
Práctica 2: Elaboración de nieve de limón	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas 	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica 	09/feb/2024	2 hrs
Práctica 3: Congelación de frutas y verduras	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. 	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio 	16/feb/2024	2 hrs

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 10	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas 	-Material y equipo de laboratorio para la práctica		
Práctica 4: Elaboración de mermeladas	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas 	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica 	23/feb/2024	2 hrs
Práctica 5: Elaboración de jarabes para la preparación de aguas de sabor	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas <p>1ª evaluación parcial examen escrito</p>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica 	01/mar/2024	2 hrs

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 10	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



<p>Práctica 6: Fabricación de deshidratador solar</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas <p>Se juntan las prácticas 6 y 7 debido al día feriado, la dinámica de estas prácticas permite que se trabajen juntas</p>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica 	<p>08/mar/2024</p>	<p>1 hr</p>
<p>Práctica 7: Elaboración de frutas y verduras deshidratadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas. <p>Se juntan las prácticas 6 y 7 debido al día feriado, la dinámica de estas prácticas permite que se trabajen juntas</p>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica 	<p>08/mar/2024</p>	<p>1 hr</p>

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Práctica 8: Elaboración de frutas en almíbar	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas 	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica 	15/mar/2024	2 hrs
Práctica 9: Elaboración de puré de tomate tipo italiano	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas 	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica 	22/mar/2024	2 hrs
Práctica 10: Elaboración de néctar de mango	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. 	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio 	05/abr/2024	2 hrs

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 10	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	-Realización de prácticas	-Material y equipo de laboratorio para la práctica		
Práctica 11: Elaboración de longaniza	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas 	<ul style="list-style-type: none"> Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica 	12/abr/2024	2 hrs
Práctica 12: Elaboración de chiles chipotles en adobo	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas <p>2ª Evaluación parcial, examen escrito</p>	<ul style="list-style-type: none"> Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica 	19/abr/2024	2 hrs
Práctica 13: Elaboración de champiñones en escabeche	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. 	<ul style="list-style-type: none"> Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. 	26/abr/2024	2 hrs

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



	<ul style="list-style-type: none"> -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas 	<ul style="list-style-type: none"> -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica 		
Práctica 14: Elaboración de diversos productos de panificación	<ul style="list-style-type: none"> -Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas 	<ul style="list-style-type: none"> Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica 	03/may/2024	2 hrs
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)	<ul style="list-style-type: none"> -Investigación de temas -Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. <p>Se usará el laboratorio, presentación de trabajo final.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Voz -pizarrón 	17/may/2024	1 hr

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 10	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Ordinario segunda oportunidad	Exposición por parte del académico -Discusión grupal	-Voz -pizarrón	17/may/2023	1 hr
--	---	-------------------	-------------	------



VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de visita	Objetivo de visita	Fecha programada de visita (dd/mmm/aaaa)
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE			
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación	Evaluación Sumativa	
Examen escrito	Exposición (x) Lectura de artículos () Revisión de casos clínicos () Trabajo de investigación (X) Prácticas (taller o laboratorio) (X) Salidas/ visitas () Exámenes (X)	55%	Exposición Trabajo de investigación Prácticas Exámenes Participaciones en clase Tareas

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 9 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	Otros:		Reportes de laboratorio
	Participaciones en clase	(X)	40%
	Tareas	(X)	
Reportes de laboratorio	(X)	Examen final	
		5%	Autoevaluación

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
<p>Libro: Composición y análisis de alimentos de Pearson. Kirk, Ronald Sawyer, Ronald Egan, Harold. Continental. 1996</p> <p>Libro: Alimentos: composición y propiedades. Astiasarán Anchia, Iciar Martínez Hernández, Alfredo. McGraw-Hill Interamericana. 2000</p> <p>Libro: Química de los alimentos. Badui Dergal, Salvador. Pearson Educación. 2006</p>	<p>A. Casp, J. Abril; Procesos de conservación de alimentos; Madrid, Ediciones Mundi Prensa, 2003.</p> <p>Chaley, H. Tecnología de Alimentos, México, Limusa, 1998.</p> <p>Desrosier W. Elementos de Tecnología de Alimentos, , INC, 1983</p> <p>Desrosier, W. Conservación de Alimentos, México, CECSA, 1983.</p> <p>Earle, RL. Las Operaciones Básicas Aplicadas a la Tecnología de los Alimentos, España, Acribia, 1979.</p> <p>Fennema, O. Química de los Alimentos, España, Acribia, 2000</p> <p>Quintero, R; López-Munguía, A; García, M. <i>Biotecnología Alimentaria</i>, México, Limusa, 1999</p>

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 10 de 10	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Profesión o grado y nombre completo del Académico	Fecha de entrega dd/mmm/aaaa
I.Q. Adriana Reyes Buck	08/dic/2023

FIRMA DE ACADÉMICO

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