
	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 5	
	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	Javier De La Cruz Ángeles
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	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de reglamento; • Lineamientos de higiene; • Generalidades de comportamiento; • Probidad academica; 	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	25/ene/2024	2 hrs

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 5	 <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	

	• Conocimientos previos.			
Práctica 1: Lavado, desinfección y escaldado de frutas y hortalizas	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	01/feb/2024	2 hrs
Práctica 2: Elaboración de nieve de limón	Practica programada, trabajo en equipo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	08/feb/2024	2 hrs
Práctica 3: Congelación de frutas y verduras	Practica programada, trabajo en equipo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	15/feb/2024	2 hrs
Práctica 4: Elaboración de mermeladas	Practica programada, trabajo en equipo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	22/feb/2024	2 hrs
Práctica 5: Elaboración de jarabes para la preparación de aguas de sabor	Practica programada, trabajo en equipo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	29/feb/2024	2 hrs
Práctica 6: Fabricación de deshidratador solar	Practica programada, trabajo en equipo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	07/mar/2024	2 hrs
Práctica 7: Elaboración de frutas y verduras deshidratadas	Practica programada, trabajo en equipo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	14/mar/2024	2 hrs
Práctica 8: Elaboración de frutas en almíbar	Practica programada, trabajo en equipo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	21/mar/2024	2 hrs
Práctica 9: Elaboración de puré de tomate tipo italiano	Practica programada, trabajo en equipo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	04/abr/2024	2 hrs

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



Práctica 10: Elaboración de néctar de mango	Practica programada, trabajo en equipo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	11/abr/2024	2 hrs
Práctica 11: Elaboración de longaniza	Practica programada, trabajo en equipo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	18/abr/2024	2 hrs
Práctica 12: Elaboración de chiles chipotles en adobo	Practica programada, trabajo en equipo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	25/abr/2024	2 hrs
Práctica 13: Elaboración de champiñones en escabeche	Practica programada, trabajo en equipo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	02/may/2024	2 hrs
Práctica 14: Elaboración de diversos productos de panificación	Practica programada, trabajo en equipo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	09/may/2024	2 hrs
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)			16/may/2024	1hr
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.			16/may/2024	1 hr
Evaluación final Ordinario segunda oportunidad				

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 5	 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	

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

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE			
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación	Evaluación Sumativa	
Examen escrito	Exposición (X)	55%	Trabajo en clase Exposición, Presentaciones, .
	Lectura de artículos (X)		
	Revisión de casos clínicos ()		
	Trabajo de investigación (X)	40%	Examen,
	Prácticas (taller o laboratorio) (X)		
	Salidas/ visitas ()		
Exámenes (X)	5%	Autoevaluación	
Otros:			

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
Libro: Composición y análisis de alimentos de Pearson. Kirk, Ronald Sawyer, Ronald Egan, Harold. Continental. 1996	Manual: Procesamiento de Alimentos; Félix Urieta, Lilia; UNITEC; 2020.

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

<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>Manual: Bromatología; Félix Urieta, Lilia; Universidad Anáhuac Norte; 2017</p> <p>Tecnología domestica PORFECO. https://www.gob.mx/profeco/documentos/tecnologia-domestica-profeco?state=published.</p>
--	--

Profesión o grado y nombre completo del Académico	Fecha de entrega dd/mmm/aaaa
Licenciado en biología M. en C. Javier De La Cruz Ángeles	29/ene/2024

FIRMA DE ACADÉMICO

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