

	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	Lilia Félix Urieta
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	
	Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)
Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	Lectura del Reglamento: Laboratorio de Tecnología de Alimentos. Revisión del Manual de Laboratorio de Tecnología Alimentos Aplica a la Nutrición.	Reglamento impreso. Manual impreso. Formato impreso. Pizarrón y marcadores.	25/ene/2024	2 hrs

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 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>Información sobre los criterios de evaluación.</p> <p>Revisión del formato y de la rúbrica para la entrega del Informe de Práctica.</p> <p>Integración de equipos de trabajo.</p>			
<p>Práctica 1: Lavado, desinfección y escaldado de frutas y hortalizas</p>	<p>Prácticas</p> <p>Trabajo cooperativo o en equipo</p>	<p>Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.</p>	<p>01/feb/2024</p>	<p>2 hrs</p>
<p>Práctica 2: Elaboración de nieve de limón</p>	<p>Prácticas</p> <p>Trabajo cooperativo o en equipo</p>	<p>Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.</p>	<p>08/feb/2024</p>	<p>2 hrs</p>

	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	

Práctica 3: Congelación de frutas y verduras	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	15/feb/2024	2 hrs
Práctica 4: Elaboración de mermeladas	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	22/feb/2024	2 hrs
Práctica 5: Elaboración de jarabes para la preparación de aguas de sabor	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y	29/feb/2024	2 hrs

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

		otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.		
Práctica 6: Fabricación de deshidratador solar	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	07/mar/2024	2 hrs
Práctica 7: Elaboración de frutas y verduras deshidratadas	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	14/mar/2024	2 hrs
Práctica 8: Elaboración de frutas en almíbar	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición.	21/mar/2024	2 hrs

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 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	



		Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.		
Práctica 9: Elaboración de puré de tomate tipo italiano	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	04/abr/2024	2 hrs
Práctica 10: Elaboración de néctar de mango	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	11/abr/2024	2 hrs
Práctica 11: Elaboración de longaniza	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de	18/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	

		Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.		
Práctica 12: Elaboración de chiles chipotles en adobo	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	25/abr/2024	2 hr
Práctica 13: Elaboración de champiñones en escabeche	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	02/may/2024	2 hr

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 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 14: Elaboración de diversos productos de panificación</p>	<p>Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo Ejecución y presentación del Proyecto Aplicativo Integrador Final: Innovación o reformulación de un alimento o bebida, empleando 1 o varios métodos de conservación. Desarrollo o reformulación de un alimento o bebida Trabajo cooperativo o en equipo</p>	<p>Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.</p>	09/may/2024	2 hr
<p>Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)</p>	<p>Degustación del Proyecto Aplicativo Integrador Final: Innovación o reformulación de un alimento o bebida, empleando 1 o varios métodos de conservación.</p>	<p>Entrega de producto terminado, envasado y etiquetado. Hoja de respuestas del Test Sensorial (Cuestionario diseñado en formularios de google).</p>	16/may/2024	2 hrs
<p>Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.</p>	<p>Lista de asistencia Reporte de calificaciones Realimentación del Proyecto Aplicativo Integrador</p>	<p>Lista de asistencia Hoja de cálculo Resultados e interpretación de la Prueba de</p>	16/may/2024	2 hrs

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



Evaluación final Ordinario		Evaluación Sensorial Aplicada.		
segunda oportunidad				

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	
Cuestionario a través de formularios de google	Exposición (x)	55%	Examen e informe de Práctica
	Lectura de artículos ()		
	Revisión de casos clínicos ()		
	Trabajo de investigación ()	40%	Proyecto Aplicativo Integrador Final
	Prácticas (taller o laboratorio) (x)		
	Salidas/ visitas ()		
	Exámenes (x)	5%	Autoevaluación
Otros:			
	Uniforme (código de vestimenta)		
	Manejo higiénico de alimentos		

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 9 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	

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>Manual: Procesamiento de Alimentos; Félix Urieta, Lilia; UNITEC; 2020</p> <p>Tecnología del Procesamiento de Alimentos 3a ED.: Principios y práctica; Fellows, Peter; Acribia; 2017</p> <p>Libro: Tecnología de Alimentos; Helen Charley; Limusa; 2016</p> <p>Libro: Los Procesos de Preelaboración y Conservación de Alimentos en la Cocina; Pérez Oreja, Nuria; Síntesis; 2015</p> <p>Libro: Nutrición; Gay Méndez, Aurora; Ministerio de Educación, Cultura y Deporte-Área de Educación; 2017</p> <p>Libro: La Ciencia de los Alimentos en la Práctica; Baduí Dergal, Salvador; Pearson Educación de México, 2da edición; 2015</p> <p>Libro: Ciencia y Tecnología de Alimentos; Madrid Vicente, Antonio; AMV ediciones; 2013</p> <p>Manual: Bromatología; Félix Urieta, Lilia; Universidad Anáhuac Norte; 2017</p>

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

	<p>Libro: Lawless, H.T. "Laboratory Exercises for Sensory Evaluation". Springer. 2013.</p> <p>Libro: Stone H; Bleibaum R; Thomas H. "Sensory Evaluation Practices". Elsevier. 2012</p> <p>Libro: Lawless, H.T; Heymann, H. "Sensory Evaluation of Food". Springer. 2010.</p> <p>Libro: Anzaldúa, M.A. "Evaluación Sensorial de los Alimentos en la Teoría y la Práctica". Acribia, 2010.</p>
--	--

Profesión o grado y nombre completo del Académico	Fecha de entrega dd/mmm/aaaa
Licenciada Química en Alimentos Maestría en el área Económico Administrativa Lilia Félix Urieta	07/dic/2023

FIRMA DE ACADÉMICO

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