

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 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	

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 (h)
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 académica; Conocimientos previos, mediante participación activa en plenaria.	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	20/ene/2025	2h
Práctica 1: Lavado, desinfección	Practica programada, trabajo	Laboratorio de	27/ene/2025	1h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 5	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

y escaldado de frutas y hortalizas	individual	nutrición y manual de laboratorio.		
Práctica 2: Elaboración de nieve de limón	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	27/ene/2025	1h
Práctica 3: Congelación de frutas y verduras	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	10/feb/2025	2h
Práctica 4: Elaboración de mermeladas	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	17/feb/2025	2h
Práctica 5: Elaboración de jarabes para la preparación de aguas de sabor	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	24/feb/2025	2h
Práctica 6: Fabricación de deshidratador solar	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	03/mar/2025	2h
Práctica 7: Elaboración de frutas y verduras deshidratadas	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	10/mar/2025	2h
Práctica 8: Elaboración de frutas en almíbar	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	24/mar/2025	2h

	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 9: Elaboración de puré de tomate tipo italiano	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	31/mar/2025	2h
Práctica 10: Elaboración de néctar de mango	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	07/abr/2025	2h
Práctica 11: Elaboración de longaniza	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	21/abr/2025	1h
Práctica 12: Elaboración de chiles chipotles en adobo	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	21/abr/2025	1h
Práctica 13: Elaboración de champiñones en escabeche	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	28/abr/2025	1h
Práctica 14: Elaboración de diversos productos de panificación	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	28/abr/2025	1h
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)		Compilación de prácticas, presentación oral de todo el proceso.	12/may/2025	1h
Retroalimentación a los alumnos.		Resultados e interpretación de la Rubrica de	12/may/2025	1h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 5	 ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.		Evaluación Sensoria		
--	--	---------------------	--	--

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

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE			
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación	Evaluación Sumativa	
Evaluación en 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:			

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
Libro: Composición y análisis de alimentos de Pearson. Kirk,	Manual: Procesamiento de Alimentos; Félix Urieta, Lilia;

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 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	

<p>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>UNITEC; 2020.</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
Maestro en Ciencias Javier De La Cruz Ángeles	29/nov/2024

FIRMA DEL ACADÉMICO

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