

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 9	 <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	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 (h)
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	Exposición por parte del académico. - Presentación de la estrategia didáctica. - Presentación del curso y forma de trabajo. - Explicación de la forma de evaluación. - Discusión grupal - Evaluación diagnóstica - Formación de equipos de	Voz, pizarrón, Manual de laboratorio, Estrategia didáctica, Presentación del curso.	24/ene/2025	2h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 9	 <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	

	trabajo. Reglas de Seguridad en el laboratorio			
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 -Muestras 	31/ene/2025	2h
Práctica 2: Elaboración de nieve de limón	<p>Exposición por parte del académico.</p> <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 	<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 -Muestras 	07/feb/2025	2h
Práctica 3: Congelación de frutas y verduras	<p>Exposición por parte del académico.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas 	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de 	14/feb/2025	2h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 9	 <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	

	<ul style="list-style-type: none"> - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas 	<p>Laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> -Material y equipo de laboratorio para la práctica -Muestras 		
Práctica 4: Elaboración de mermeladas	<p>Exposición por parte del académico.</p> <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 	<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 -Muestras 	21/feb/2025	2h
Práctica 5: Elaboración de jarabes para la preparación de aguas de sabor	<p>Exposición por parte del académico.</p> <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 	<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 -Muestras 	28/feb/2025	2h
Práctica 6: Fabricación de deshidratador solar	<p>Exposición por parte del académico.</p>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para 	07/mar/2025	2h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 9	 <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	

	<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 <p>1ª evaluación parcial examen escrito</p>	<p>explicar la técnica a realizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -Muestras 		
Práctica 7: Elaboración de frutas y verduras deshidratadas	<p>Exposición por parte del académico.</p> <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 	<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 -Muestras 	14/mar/2025	2h
Práctica 8: Elaboración de frutas en almíbar	<p>Exposición por parte del académico.</p> <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 	<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 -Muestras 	21/mar/2025	2h
Práctica 9: Elaboración de puré de tomate tipo italiano	<p>Exposición por parte del académico.</p>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para 	28/mar/2025	2h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 9	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada</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	

	<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 	<p>explicar la técnica a realizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -Muestras 		
Práctica 10: Elaboración de néctar de mango	<p>Exposición por parte del académico.</p> <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 	<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 -Muestras 	04/abr/2025	2h
Práctica 11: Elaboración de longaniza	<p>Exposición por parte del académico.</p> <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 	<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 -Muestras 	11/abr/2025	2h
Práctica 12: Elaboración de chiles chipotles en adobo	<p>Exposición por parte del académico.</p>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> -pizarrón para 	25/abr/2025	2h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 9	 <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	

	<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 <p>2ª evaluación parcial examen escrito</p>	<p>explicar la técnica a realizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Manual de Laboratorio -Muestras -Material y equipo de laboratorio para la práctica -Muestras 		
Práctica 13: Elaboración de champiñones en escabeche	<p>Exposición por parte del académico.</p> <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 	<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 -Muestras 	02/may/2025	2h
Práctica 14: Elaboración de diversos productos de panificación	<p>Exposición por parte del académico.</p> <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 	<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 -muestras 	09/may/2025	2h
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)	<ul style="list-style-type: none"> Investigación de temas -Discusión grupal. 	<ul style="list-style-type: none"> -Voz -pizarrón 	16/may/2025	1h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 9	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Mancada</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	

	-Exposición por parte de los equipos. Evaluación final examen escrito y se usará el laboratorio, presentación de trabajo final.	-Manual de Laboratorio		
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Exposición por parte del académico -Discusión grupal	-Voz -pizarrón -Lista de calificaciones impresa para firmar	16/may/2025	1h

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de la visita	Objetivo de la visita	Fecha programada de la 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)	55%	Trabajo en el laboratorio que consiste en: Exposición Trabajo de investigación

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	Prácticas (taller o laboratorio) (x)	Prácticas de laboratorio	
	Salidas/ visitas ()		Exámenes
	Exámenes (x)		Participaciones en clase
Otros:		Tareas	
Participaciones en clase (X)		Reportes de laboratorio	
Tareas (X)			
Reportes de laboratorio (X)	40%	Evaluación final examen escrito	
	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. 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>Bioteología Alimentaria</i>, México, Limusa, 1999</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 9 de 9	
	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 BUCIK	29/NOV/2024

FIRMA DEL ACADÉMICO

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