

	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	

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

<b>CONTENIDO</b>	<b>INTERACCIONES</b>		<b>SISTEMATIZACIÓN</b>	
	<b>Estrategias de Aprendizaje</b>	<b>Recursos</b>	<b>Fecha (dd/mmm/aaaa)</b>	<b>Duración (h)</b>
<b>Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio</b>  <b>Encuadre</b>  <b>Presentación de temario y formas de evaluación</b>	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			
<b>Práctica 1:</b> Lavado, desinfección y escaldado de frutas y hortalizas	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Exposición por parte del académico.</li> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para explicar la técnica a realizar.</li> <li>-Manual de Laboratorio</li> <li>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</li> <li>-Muestras</li> </ul>	31/ene/2025	2h
<b>Práctica 2:</b> Elaboración de nieve de limón	<p>Exposición por parte del académico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para explicar la técnica a realizar.</li> <li>-Manual de Laboratorio</li> <li>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</li> <li>-Muestras</li> </ul>	07/feb/2025	2h
<b>Práctica 3:</b> Congelación de frutas y verduras	<p>Exposición por parte del académico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> </ul>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para explicar la técnica a realizar.</li> <li>-Manual de</li> </ul>	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"> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul>	<p>Laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</li> <li>-Muestras</li> </ul>		
<b>Práctica 4:</b> Elaboración de mermeladas	<p>Exposición por parte del académico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para explicar la técnica a realizar.</li> <li>-Manual de Laboratorio</li> <li>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</li> <li>-Muestras</li> </ul>	21/feb/2025	2h
<b>Práctica 5:</b> Elaboración de jarabes para la preparación de aguas de sabor	<p>Exposición por parte del académico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para explicar la técnica a realizar.</li> <li>-Manual de Laboratorio</li> <li>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</li> <li>-Muestras</li> </ul>	28/feb/2025	2h
<b>Práctica 6:</b> Fabricación de deshidratador solar	<p>Exposición por parte del académico.</p>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para</li> </ul>	07/mar/2025	2h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 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"> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul> <p><b>1ª evaluación parcial examen escrito</b></p>	<p>explicar la técnica a realizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Manual de Laboratorio</li> <li>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</li> <li>-Muestras</li> </ul>		
<b>Práctica 7:</b> Elaboración de frutas y verduras deshidratadas	<p>Exposición por parte del académico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para explicar la técnica a realizar.</li> <li>-Manual de Laboratorio</li> <li>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</li> <li>-Muestras</li> </ul>	14/mar/2025	2h
<b>Práctica 8:</b> Elaboración de frutas en almíbar	<p>Exposición por parte del académico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para explicar la técnica a realizar.</li> <li>-Manual de Laboratorio</li> <li>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</li> <li>-Muestras</li> </ul>	21/mar/2025	2h
<b>Práctica 9:</b> Elaboración de puré de tomate tipo italiano	<p>Exposición por parte del académico.</p>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para</li> </ul>	28/mar/2025	2h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 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"> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul>	<p>explicar la técnica a realizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Manual de Laboratorio</li> <li>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</li> <li>-Muestras</li> </ul>		
<b>Práctica 10:</b> Elaboración de néctar de mango	<p>Exposición por parte del académico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para explicar la técnica a realizar.</li> <li>-Manual de Laboratorio</li> <li>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</li> <li>-Muestras</li> </ul>	04/abr/2025	2h
<b>Práctica 11:</b> Elaboración de longaniza	<p>Exposición por parte del académico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para explicar la técnica a realizar.</li> <li>-Manual de Laboratorio</li> <li>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</li> <li>-Muestras</li> </ul>	11/abr/2025	2h
<b>Práctica 12:</b> Elaboración de chiles chipotles en adobo	<p>Exposición por parte del académico.</p>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para</li> </ul>	25/abr/2025	2h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 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"> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul> <p><b>2ª evaluación parcial examen escrito</b></p>	<p>explicar la técnica a realizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Manual de Laboratorio</li> <li>-Muestras</li> </ul> <p>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Muestras</li> </ul>		
<b>Práctica 13:</b> Elaboración de champiñones en escabeche	<p>Exposición por parte del académico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para explicar la técnica a realizar.</li> <li>-Manual de Laboratorio</li> </ul> <p>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Muestras</li> </ul>	02/may/2025	2h
<b>Práctica 14:</b> Elaboración de diversos productos de panificación	<p>Exposición por parte del académico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Búsqueda de fuentes sobre un tema</li> <li>-Investigación de temas</li> <li>- Discusión grupal.</li> <li>-Exposición por parte de los equipos.</li> <li>-Realización de prácticas</li> </ul>	<p>Voz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pizarrón para explicar la técnica a realizar.</li> <li>-Manual de Laboratorio</li> </ul> <p>-Material y equipo de laboratorio para la práctica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-muestras</li> </ul>	09/may/2025	2h
<b>Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Investigación de temas</li> <li>-Discusión grupal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Voz</li> <li>-pizarrón</li> </ul>	16/may/2025	1h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 9	 ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Mancada Fundada en 1945
	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. <b>Evaluación final examen escrito y se usará el laboratorio, presentación de trabajo final.</b>	-Manual de Laboratorio		
<b>Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.</b>	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	 <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	

	Prácticas (taller o laboratorio) ( x )	Prácticas de laboratorio Exámenes Participaciones en clase Tareas Reportes de laboratorio
	Salidas/ visitas ( )	
	Exámenes ( x )	
Otros:		
Participaciones en clase (X)		
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	 <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	

<b>Profesión o grado y nombre completo del Académico</b>	<b>Fecha de entrega dd/mmm/aaaa</b>
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**