

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 6	 <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 Laboratorio
<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>	Exposición por parte del académico.	Voz	23/ene/2025	2
<b>Presentación de temario y formas de evaluación</b>	-Evaluación diagnóstica -Discusión grupal	Pizarrón Presentación Power Point		
<b>1. Desarrollo tecnológico.</b> 1.1. Concepto de tecnología. 1.2. Historia de la tecnología 1.3. Tecnología doméstica. 1.4. Ventajas y desventajas	Exposición por parte del Académico.	Voz	30/ene/2025	2
	-Búsqueda de fuentes sobre un tema.	Pizarrón	06/feb/2025	2
	-Investigación de temas.	-Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras		

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 6	 <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	

de la tecnología actual	-Discusión grupal -Dinámicas grupales.	Uso de plataforma Google chrome		
<b>2. Química de los alimentos.</b> 2.1. Composición química de los alimentos. 2.2. Macro y micronutrientes. Definición, características químicas, función e importancia en los procesos metabólicos.	Exposición por parte del Académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema. -Investigación de temas. -Discusión grupal -Dinámicas grupales -Exposición por parte de los alumnos.	Voz Pizarrón -Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras Uso de plataforma Google chrome	13/feb/2025  20/feb/2025	2  2
<b>3. Principios generales de la conservación de alimentos.</b> 3.1. Factores a considerar para la conservación de alimentos: Temperatura, Actividad acuosa, pH, O <sub>2</sub> .	Exposición por parte del Académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema. -Investigación de temas. -Discusión grupal -Dinámicas grupales -Exposición por parte de los alumnos.	Voz Pizarrón -Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras Uso de plataforma Google chrome	27/feb/2025	2
<b>4. Métodos de Conservación de Alimentos.</b> 4.1. Refrigeración y congelación. 4.2. Secado, evaporación y liofilización..	Exposición por parte del Académico. <b>1ª evaluación parcial examen escrito</b> -Búsqueda de fuentes sobre un tema.	Voz Pizarrón -Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras Uso de plataforma	06/mar/2025	2



	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 6	 <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	

<p>4.3. Enlatado</p> <p>4.4. Fermentación y encurtidos.</p> <p>4.5. Aditivos</p> <p>4.6. Radiaciones ionizantes</p> <p>4.7. Curado y ahumado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Investigación de temas.</li> <li>-Discusión grupal</li> <li>-Dinámicas grupales</li> <li>-Exposición por parte de los alumnos.</li> </ul>	Google chrome	13/mar/2025	2
<p><b>5. Análisis sensorial de los alimentos</b></p> <p>5.1. Definición e importancia del análisis sensorial.</p> <p>5.2. Factores a considerar para el análisis sensorial.</p> <p>5.3. Métodos empleados para realizar el análisis.</p>	<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>-Dinámicas grupales</li> <li>-Exposición por parte de los alumnos.</li> </ul>	<p>Voz</p> <p>Pizarrón</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras</li> <li>Uso de plataforma Google chrome</li> </ul>	20/mar/2025	2
			27/mar/2025	2
<p><b>6. Biotecnología.</b></p> <p>6.1. Definición.</p> <p>6.2. Situación actual y perspectivas.</p>	<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>-Dinámicas grupales</li> <li>-Exposición por parte de los alumnos.</li> </ul>	<p>Voz</p> <p>Pizarrón</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras</li> <li>Uso de plataforma Google chrome</li> </ul>	03/abr/2025	2
			10/abr/2025	2
<b>7. Producción de materias</b>	Exposición por parte del	Voz	24/abr/2025	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 6	 <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	

<b>primas y aditivos.</b>	Académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema. -Investigación de temas. -Discusión grupal -Dinámicas grupales -Exposición por parte de los alumnos. <b>2ª evaluación parcial examen escrito</b>	Pizarrón -Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras Uso de plataforma Google chrome		
<b>Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)</b>	<b>Evaluación final, examen escrito</b>	Voz Pizarrón	08/may/2025	2
<b>Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.</b>	Exposición por parte del Académico. -Discusión grupal -Dinámicas grupales	-Voz -pizarrón -Lista de calificaciones impresa para firmar	15/may/2025	2
<b>Evaluación final Ordinario segunda oportunidad</b>	Examen escrito			

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

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

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

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.</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. Elementos de Tecnología de Alimentos, , INC, 1983</p> <p>Desrosier, W. Conservación de Alimentos, México, CECSA, 1983.</p> <p>Earle, RL. Las Operaciones Básicas Aplicadas a la Tecnología</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 6	 <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	

Pearson Educación. 2006	de los Alimentos, España, Acribia, 1979. Fennema, O. Química de los Alimentos, España, Acribia, 2000 Quintero, R; López-Munguía, A; García, M. Biotecnología Alimentaria, México, Limusa, 1999
-------------------------	--

<b>Profesión o grado y nombre completo del Académico</b>	<b>Fecha de entrega dd/mmm/aaaa</b>
I.Q. Adriana Reyes Buck	29/nov/2024

---

**FIRMA DEL ACADÉMICO**

---

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