

	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	

Nombre del Académico	Adriana Reyes Buck
Eje Curricular	Disciplinas relacionadas
Unidad de Conocimiento	Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición y Laboratorio
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				
Encadre	Exposición por parte del académico.	Voz	23/ene/2025	2
Presentación de temario y formas de evaluación	-Evaluación diagnóstica -Discusión grupal	Pizarrón Presentación Power Point		
1. Desarrollo tecnológico. 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. -Investigación de temas.	Pizarrón -Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras	06/feb/2025	2

	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		
2. Química de los alimentos. 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
3. Principios generales de la conservación de alimentos. 3.1. Factores a considerar para la conservación de alimentos: Temperatura, Actividad acuosa, pH, O ₂ .	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
4. Métodos de Conservación de Alimentos. 4.1. Refrigeración y congelación. 4.2. Secado, evaporación y liofilización..	Exposición por parte del Académico. 1ª evaluación parcial examen escrito -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 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"> -Investigación de temas. -Discusión grupal -Dinámicas grupales -Exposición por parte de los alumnos. 	Google chrome	13/mar/2025	2
<p>5. Análisis sensorial de los alimentos</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"> -Búsqueda de fuentes sobre un tema. -Investigación de temas. -Discusión grupal -Dinámicas grupales -Exposición por parte de los alumnos. 	<p>Voz</p> <p>Pizarrón</p> <ul style="list-style-type: none"> -Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras Uso de plataforma Google chrome 	20/mar/2025	2
			27/mar/2025	2
<p>6. Biotecnología.</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"> -Búsqueda de fuentes sobre un tema. -Investigación de temas. -Discusión grupal -Dinámicas grupales -Exposición por parte de los alumnos. 	<p>Voz</p> <p>Pizarrón</p> <ul style="list-style-type: none"> -Presentaciones en power point, Canva, paddle entre otras Uso de plataforma Google chrome 	03/abr/2025	2
			10/abr/2025	2
7. Producción de materias	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	

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

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

	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	
	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
-------------------------	--

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