
	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Nombre del Académico	Lilia Félix Urieta
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	Lectura del Reglamento: Laboratorio de Tecnología de Alimentos. Revisión del Manual: Laboratorio de Tecnología Alimentos Aplica a la Nutrición. Información: Criterios de evaluación.	Reglamento impreso. Manual impreso. Formato impreso. Pizarrón y marcadores	23/ene/2025	2h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 10	 <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	

	Integración de equipos de trabajo.			
Práctica 1: Lavado, desinfección y escaldado de frutas y hortalizas	Prácticas. Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	30/ene/2025	2h
Práctica 2: Elaboración de nieve de limón	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	06/feb/2025	2h
Práctica 3: Congelación de frutas y verduras	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y	13/feb/2025	2h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

		otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.		
Práctica 4: Elaboración de mermeladas	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	20/feb/2025	2h
Práctica 5: Elaboración de jarabes para la preparación de aguas de sabor	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	27/feb/2025	2h
Práctica 6: Fabricación de deshidratador solar	Prácticas fuera del laboratorio. Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Trabajo en casa.	06/mar/2025	1h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 10	 <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	

		(diseño, ensamble y terminación).		
Práctica 7: Elaboración de frutas y verduras deshidratadas	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Deshidratador de diseño propio e insumos brindados por el alumno.	06/mar/2025	1h
Práctica 8: Elaboración de frutas en almíbar	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	13/mar/2025	2h
Práctica 9: Elaboración de puré de tomate tipo italiano	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de	20/mar/2025	2h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 10	 <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	

		Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.		
Práctica 10: Elaboración de néctar de mango	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	27/mar/2025	2h
Práctica 11: Elaboración de longaniza	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	03/abr/2025	2h
Práctica 12: Elaboración de chiles chipotles en adobo	Prácticas Trabajo cooperativo o en	Manual de Laboratorio:	10/abr/2025	2h



	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 10	 <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	

	equipo	Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.		
Práctica 13: Elaboración de champiñones en escabeche	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos.	24/abr/2025	2h
Práctica 14: Elaboración de diversos productos de panificación	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos y otros (Laboratorio de Tecnología). Insumos. Avance del Proyecto Aplicativo Integrador Final	08/may/2025	2h
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad) Ejecución y presentación del	Trabajo en equipo: Innovación o reformulación de un alimento o bebida, empleando 1 o varios métodos	Entrega de producto terminado, envasado y etiquetado. Hoja de respuestas	15/may/2025	1h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 10	 <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	



Proyecto Aplicativo Integrador Final:	de conservación.	del Test Sensorial (Cuestionario diseñado en formularios de google). Resultados e interpretación de la Prueba de Evaluación Sensorial Aplicada.		
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Lista de asistencia Reporte de calificaciones Realimentación del Proyecto Aplicativo Integrador	Rúbrica de evaluación	15/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

 ISSSTE <small>INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</small>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 10	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN <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	



EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE				
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa	
Cuestionario a través de formularios de google	Exposición	(x)	55%	Examen e informe de Práctica
	Lectura de artículos	()		
	Revisión de casos clínicos	()	40%	Proyecto Aplicativo Integrador Final
	Trabajo de investigación	()		
	Prácticas (taller o laboratorio)	(x)		
	Salidas/ visitas	()	5%	Autoevaluación
Exámenes	(x)			
Otros: Uniforme (código de vestimenta) Manejo higiénico de alimentos				

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>Manual: Procesamiento de Alimentos; Félix Urieta, Lilia; UNITEC; 2020</p> <p>Tecnología del Procesamiento de Alimentos 3a ED.: Principios y práctica; Fellows, Peter; Acribia; 2017</p> <p>Libro: Tecnología de Alimentos; Helen Charley; Limusa; 2016</p> <p>Libro: Los Procesos de Praelaboración y Conservación de Alimentos en la Cocina; Pérez Oreja, Nuria; Síntesis; 2015</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 9 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p>Libro: Nutrición; Gay Méndez, Aurora; Ministerio de Educación, Cultura y Deporte-Área de Educación; 2017</p> <p>Libro: La Ciencia de los Alimentos en la Práctica; Baduí Dergal, Salvador; Pearson Educación de México, 2da edición; 2015</p> <p>Libro: Ciencia y Tecnología de Alimentos; Madrid Vicente, Antonio; AMV ediciones; 2013</p> <p>Manual: Bromatología; Félix Urieta, Lilia; Universidad Anáhuac Norte; 2017</p> <p>Libro: Lawless, H.T. "Laboratory Exercises for Sensory Evaluation". Springer. 2013.</p> <p>Libro: Stone H; Bleibaum R; Thomas H. "Sensory Evaluation Practices". Elsevier. 2012</p> <p>Libro: Lawless, H.T; Heymann, H. "Sensory Evaluation of Food". Springer. 2010.</p> <p>Libro: Anzaldúa, M.A. "Evaluación Sensorial de los Alimentos en la Teoría y la Práctica". Acibia, 2010.</p>
--	--

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

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 10 de 10	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Licenciada Química en Alimentos Maestría en el área Económico Administrativa Lilia Félix Urieta	28/nov/2024
---	-------------

FIRMA DEL ACADÉMICO

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