
	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 8	
	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 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 Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	Dinámica de integración Revisión del programa académico Resultado de aprendizaje de la asignatura Criterios de evaluación Políticas y lineamientos de la disciplina Evaluación diagnóstica	PC, diapositivas Pizarrón, marcadores y borrador. Formularios de google.	23/ene/2025	2 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 8	 <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	



1. Desarrollo tecnológico. 1.1. Concepto de tecnología. 1.2. Historia de la tecnología 1.3. Tecnología doméstica. 1.4. Ventajas y desventajas de la tecnología actual	Aprendizaje colaborativo Lecturas dirigidas Participación	Artículos PC, diapositivas Pizarrón, marcadores y borrador.	30/ene/2025	2 h
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.	Aula invertida Aprendizaje colaborativo Trabajo cooperativo o en equipo Participación	PC, diapositivas Pizarrón, marcadores y borrador Wifi, Multimedia (www.bionova.es.org-biomoléculas) Literatura: Nutrición; Gay Méndez, Aurora; Ministerio de Educación, Cultura y Deporte-Área de Educación; 2017	06/feb/2025 13/feb/2025	2 h 2 h
3. Principios generales de la conservación de alimentos. 3.1. Factores a considerar	Mapa conceptual Participación interactiva	PC, wifi, diapositivas Pizarrón, marcadores y borrador	20/feb/2025	2 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



para la conservación de alimentos: Temperatura, Actividad acuosa, pH, O ₂ .				
4. Métodos de Conservación de Alimentos. 4.1. Refrigeración y congelación. 4.2. Secado, evaporación y liofilización.. 4.3. Enlatado 4.4. Fermentación y encurtidos. 4.5. Aditivos 4.6. Radiaciones ionizantes 4.7. Curado y ahumado	Evaluación parcial La pregunta Participación interactiva Taller	PC, wifi, diapositivas Pizarrón, marcadores y borrador Artículos de interés Vídeos	27/feb/2025 06/mar/2025 13/mar/2025 20/mar/2025 27/mar/2025	2 h 2 h 2 h 2 h 2 h
5. Análisis sensorial de los alimentos 5.1. Definición e importancia del análisis sensorial. 5.2. Factores a considerar para el análisis sensorial. 5.3. Métodos empleados para realizar el análisis.	Aula invertida Aprendizaje colaborativo Evaluación parcial	PC, wifi, diapositivas Pizarrón, marcadores y borrador Artículos de interés Vídeos	03/abr/2025 10/abr/2025 24/abr/2025	2 h 2 h
6. Biotecnología. 6.1. Definición.	La pregunta Aprendizaje colaborativo	Artículos de apoyo:	08/may/2025	1 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

6.2. Situación actual y perspectivas.		<p>Julio Gabriel. 2014. Biotecnología moderna en los alimentos actuales y del mañana. J Selva Andina Biosph. 2(1):23-29.</p> <p>López Munguía, Agustín. "Biotecnología en los alimentos del mañana". Revista Digital Universitaria [en línea]. 1 de agosto de 2014, Vol. 15, No.8 [Consultada:]. Disponible en Internet: < http://www.revista.unam.mx/vol.15/num8/art63/index.html> ISSN: 1607-6079.</p>		
7. Producción de materias primas y aditivos.	La pregunta Aprendizaje colaborativo	Literaturas de apoyo: 1.- Tecnología del	08/may/2025	1 h

 <p>ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</p>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 8	 <p>EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</p>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

		<p>Procesamiento de Alimentos 3a ED.: Principios y práctica; Fellows, Peter; Acribia; 2017</p> <p>2.- Biotecnología y Sociedad. Chauvet, Michelle. Universidad Autónoma Metropolitana; 2015</p> <p>3.-Biotecnología en el menú: Manual de supervivencia en el debate transgénico. Seguí Simarro, José María. U. Valencia; 1er edición; 2013</p>		
Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)	Lista de asistencia Reporte de calificaciones	Lista de asistencia Hoja de cálculo	15/may/2025	1 h
	Examen global	Examen escrito impreso		
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y	Lista de asistencia Reporte de calificaciones	Lista de asistencia Hoja de cálculo Rúbrica de	15/may/2025	1 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

firma por parte de los alumnos.		evaluación		
Evaluación final Ordinario segunda oportunidad	Examen global	Examen escrito impreso		

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	
Cuestionario a través de formularios de google	Exposición (x)	55%	40% Exámenes 20%, Evaluación parcial 1 20%, Evaluación parcial 2 15%, Participación en clase
	Lectura de artículos (x)		
	Revisión de casos clínicos ()		
	Trabajo de investigación (x)	40%	Proyecto Aplicativo Integrador Final
	Prácticas (taller o laboratorio) (x)		
	Salidas/ visitas ()		
	Exámenes (x)	5%	
	Otros:		
	Medio: Participación en clase		

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<p>Instrumento: apps (perusall, socrative, edpuzzle, etc).</p> <p>Medio: Proyecto Aplicativo Integrador Final</p> <p>Instrumento: Rúbrica de Evaluación</p>		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>Libro: Tecnología del Procesamiento de Alimentos 3a ED.: Principios y práctica; Fellows, Peter; Acibia; 2017</p> <p>Libro: Tecnología de Alimentos; Helen Charley; Limusa; 2016</p> <p>Libro: Los Procesos de Preelaboración y Conservación de Alimentos en la Cocina; Pérez Oreja, Nuria; Síntesis; 2015</p> <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>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 8	 <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	

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