

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Nombre del/la Académico/a	Javier De La Cruz Ángeles
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	
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mm/aaaa)	Duración (h)
Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	• Presentación de reglamento; • Lineamientos de higiene; • Generalidades de comportamiento; • Probidad académica; Conocimientos previos, mediante participación activa en plenaria.	Proyector, cañón, plumones. Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	21/ene/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Práctica 1: Lavado, desinfección y escaldado de frutas y hortalizas	Practica programada, trabajo individual	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	28/ene/2026	2
Práctica 2: Elaboración de nieve de limón	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	04/feb/2026	2
Práctica 3: Congelación de frutas y verduras	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	11/feb/2026	2
Práctica 4: Elaboración de mermeladas	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	18/feb/2026	2
Práctica 5: Elaboración de jarabes para la preparación de aguas de sabor	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	25/feb/2026	2
Práctica 6: Fabricación de deshidratador solar	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	04/mar/2026	2
Práctica 7: Elaboración de frutas y verduras deshidratadas	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	11/mar/2026	2
Práctica 8: Elaboración de frutas en almíbar	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	18/mar/2026	2
Práctica 9: Elaboración de puré de tomate tipo italiano	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	25/mar/2026	2
Práctica 10: Elaboración de néctar de mango	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	08/abr/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Práctica 11: Elaboración de longaniza	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	15/abr/2026	2
Práctica 12: Elaboración de chiles chipotles en adobo	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	22/abr/2026	2
Práctica 13: Elaboración de champiñones en escabeche	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	29/abr/2026	2
Práctica 14: Elaboración de diversos productos de panificación	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio	Laboratorio de nutrición y manual de laboratorio.	06/may/2026	2
Evaluación final Primer Ordinario		Compilación de prácticas, presentación oral de todo el proceso.	13/may/2026	1
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.		Resultados e interpretación de la Rubrica de Evaluación Sensoria	13/may/2026	1

VISITAS PROGRAMADAS		
Lugar de la visita	Objetivo de la visita	Fecha programada de la visita (dd/mmm/aaaa)
NA	NA	NA
NA	NA	NA

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 5	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE			
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación	Evaluación Sumativa	
	Exposición ()	55%	Protocolo Práctica
	Lectura de artículos ()		
	Revisión de casos clínicos ()	40%	Participación y desempeño en laboratorio.
	Trabajo de investigación (X)		
	Prácticas (taller o laboratorio) (X)		
	Salidas/ visitas ()	5%	Autoevaluación
	Exámenes (X)		
	Otros:		

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
Libro: Composición y análisis de alimentos de Pearson. Kirk, Ronald Sawyer, Ronald Egan, Harold. Continental. 1996 Libro: Alimentos: composición y propiedades. Astiasarán Anchia, Iciar Martínez Hernández, Alfredo. McGraw-Hill Interamericana. 2000 Libro: Química de los alimentos. Badui Dergal, Salvador. Pearson Educación. 2006	Manual: Procesamiento de Alimentos; Félix Urieta, Lilia; UNITEC; 2020. Manual: Bromatología; Félix Urieta, Lilia; Universidad Anáhuac Norte; 2017 Tecnología domestica PORFECO. https://www.gob.mx/profeco/documentos/tecnologia-domestica-profeco?state=published

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 5	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
Biólogo; Maestro en Ciencias Javier De La Cruz Ángeles	19/nov/2025

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

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