

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 7	
	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	Patricia Mary Aruquipa Arandia
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	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	22/Ene/2026	2
Práctica 1: Lavado, desinfección y escaldado de frutas y hortalizas	Prácticas.	Manual de Laboratorio:	29/Ene/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 7	 Dr. José Quintán Olascoaga Moncada Fundada en 1948
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Trabajo cooperativo o en equipo	Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos, utensilios, e insumos		
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, utensilios, e insumos	05/Feb/2026	2
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, utensilios, e insumos	12/Feb/2026	2
Práctica 4: Elaboración de mermeladas	Prácticas Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos	19/Feb/2026	2

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 7	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintán Olascoaga Moncada Fundada en 1948
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

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.	26/Feb/2026	2
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.(diseño, ensamble de deshidratador solar).	05/Mar/2026	2
Práctica 7: Elaboración de frutas y verduras deshidratadas	Prácticas fuera del laboratorio. Trabajo cooperativo o en equipo	Manual de Laboratorio: Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos. Deshidratador de diseño propio e insumos brindados por el alumno	12/Mar/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Práctica 8: Elaboración de frutas en almíbar	Prácticas fuera del laboratorio. Trabajo cooperativo o en equipo	Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos, utensilios, e insumos	19/Mar/2026	2
Práctica 9: Elaboración de puré de tomate tipo italiano	Prácticas fuera del laboratorio. Trabajo cooperativo o en equipo	Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos, utensilios, e insumos.	26/Mar/2026	2
Práctica 10: Elaboración de néctar de mango	Prácticas fuera del laboratorio. Trabajo cooperativo o en equipo	Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos, utensilios	09/Abr/2026	2
Práctica 11: Elaboración de longaniza	Prácticas fuera del laboratorio. Trabajo cooperativo o en equipo	Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos, utensilios, e insumos	16/Abr/2026	2
Práctica 12: Elaboración de chiles chipotles en adobo	Prácticas fuera del laboratorio. Trabajo cooperativo o en equipo	Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos, utensilios, e insumos	23/Abr/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Práctica 13: Elaboración de champiñones en escabeche	Prácticas fuera del laboratorio. Trabajo cooperativo o en equipo	Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos, utensilios, e insumos	30/Abr/2026	2
Práctica 14: Elaboración de diversos productos de panificación	Prácticas fuera del laboratorio. Trabajo cooperativo o en equipo	Tecnología de Alimentos Aplicada a la Nutrición. Infraestructura, equipo, reactivos, utensilios, e insumos	07/May/2026	2
Evaluación final Primer Ordinario	Trabajo en equipo: Innovación o reformulación de un alimento o bebida, empleando métodos de conservación.	Entrega de producto terminado, envasado y etiquetado. Hoja de respuestas del Test Sensorial Resultados e interpretación de la Prueba de Evaluación Sensorial Aplicada.	14/May/2026	1
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	14/May/2026	1

VISITAS PROGRAMADAS

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

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	Exposición (X)	55%	Examen e informe de Práctica
	Lectura de artículos (X)		
	Revisión de casos clínicos ()	40%	Proyecto Aplicativo Integrador Final
	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	Tecnología del Procesamiento de Alimentos 3a ED.: Principios y práctica; Fellows, Peter; Acribia; 2017 Libro: Tecnología de Alimentos; Helen Charley; Limusa; 2016 Libro: Los Procesos de Preelaboración y Conservación de Alimentos en la Cocina; Pérez Oreja, Nuria; Síntesis; 2015

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 7	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Libro: Química de los alimentos. Badui Dergal, Salvador. Pearson Educación. 2006	Libro: Nutrición; Gay Méndez, Aurora; Ministerio de Educación, Cultura y Deporte-Área de Educación; 2017 Libro: La Ciencia de los Alimentos en la Práctica; Baduí Dergal, Salvador; Pearson Educación de México, 2da edición; 2015 Libro: Lawless, H.T. "Laboratory Exercises for Sensory Evaluation". Springer. 2013.
--	--

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
M. en Ing. Patricia Mary Aruquipa Arandia	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