

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 6	
	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 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	
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	Introducción. Presentar al curso, la forma de trabajo. Dinámica de integración Criterios de evaluación Políticas y lineamientos de la disciplina Evaluación diagnóstica	Explicación Presentación en Power Point Voz Pizarrón, marcadores y borrador. Formularios	22/Ene/2026	2
1. Desarrollo tecnológico. 1.1. Concepto de tecnología. 1.2. Historia de la tecnología 1.3. Tecnología doméstica.	Aprendizaje colaborativo Lecturas dirigidas Participación	Artículos, diapositivas Pizarrón, marcadores y borrador. Voz	29/Ene/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

1.4. Ventajas y desventajas de la tecnología actual	Investigar en bibliografía sobre el tema. Explicación de fundamentos teóricos haciendo uso de herramientas informáticas			
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.	Investigar en bibliografía sobre el tema. Explicación de fundamentos teóricos haciendo uso de herramientas informáticas Discusión Ensayo en Turnitin	Presentación en Power Point. Voz Trabajo cooperativo o en equipo Participación	05/Feb/2025 12/Feb/2025 19/Feb/2026	6
3. Principios generales de la conservación de alimentos. 3.1. Factores a considerar para la conservación de alimentos: Temperatura, Actividad acuosa, pH, O ₂ .	Evaluación Parcial 1º : Análisis, cuestionario, dudas Aplicación de examen Investigación y discusión grupal sobre los métodos de conservación Fundamentar el método de conservación empleado en su elaboración Analizar los puntos críticos de control	Evaluación escrita, cuestionario Diapositivas. Voz Pizarrón, marcadores y borrador Documento compartido en Word Artículos de revistas y apartados de libros de divulgación científica	26/Feb/2026 05/Mzo/2026	4
4. Métodos de Conservación de Alimentos. 4.1. Refrigeración y congelación. 4.2. Secado, evaporación y liofilización..	Exposición del docente Exposición del alumno Elaboración de cuadros sinópticos Investigación bibliográfica sobre los temas de la unidad	Diapositivas. Voz Pizarrón, marcadores y borrador Artículos de interés Vídeos	12/Mzo/2026 19/Mzo/2026 26/Mzo/2026	6

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

4.3. Enlatado 4.4. Fermentación y encurtidos. 4.5. Aditivos 4.6. Radiaciones ionizantes 4.7. Curado y ahumado				
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.	Exposición del docente	Diapositivas Voz Documento compartido en Word	09/Abr/2026 16/Abr/2026	3
6. Biotecnología. 6.1. Definición. 6.2. Situación actual y perspectivas.	Evaluación Parcial 2º : Análisis, cuestionario, dudas Aplicación de examen Analizar casos propuestos por el docente	Evaluación escrita, cuestionario Diapositivas. Voz Casos proporcionados por el docente	16/Abr/2026 23/Abr/2026	3
7. Producción de materias primas y aditivos.	La pregunta Aprendizaje colaborativo Exposición del docente	Diapositiva. Voz	30/Abr/2026	2
Evaluación final Primer Ordinario	Lista de asistencia Reporte de calificaciones Examen global	Lista de asistencia Examen escrito Voz Documento compartido en Word/ Excel	07/May/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos. Evaluación final Segundo Ordinario	Lista de asistencia Reporte de calificaciones Realimentación del Proyecto	Lista de asistencia Rúbrica de evaluación Examen escrito impreso	14/May/2026	2
---	---	--	-------------	---

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	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)	
	Prácticas (taller o laboratorio)	(X)	
	Salidas/ visitas	()	40% Proyecto Aplicativo Integrador Final
	Exámenes	(X)	

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 6	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Otros: Herramienta Turnitin	5%	Autoevaluación
--	-----------------------------	----	----------------

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	Libro: “Pre elaboración y conservación de vegetales y setas: Maquinas equipos básicos, materias primas y regeneración de alimentos”. Almudena Villegas Becerril 2014 Libro: “Los aditivos en los alimentos” (Según la normativa de la Unión Europea y la legislación española). Antonio Madrid Vicente. 1ª Edición, 2014. Libro: “Food science and Technology”. Hoboken, NJ, USA: Wiley 2º edition. Edited by Geoffrey Campbell-platt. 2017 Libro: Tecnología del Procesamiento de Alimentos 3a ED.: Principios y práctica; Fellows, Peter; Acibia; 2017 Libro: Tecnología de Alimentos; Helen Charley; Limusa; 2016 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

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 6	
	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
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