

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 9	
	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	Adriana Reyes Buck
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	- Exposición por parte del académico. -Presentación de la estrategia didáctica. - Presentación del curso y forma de trabajo. -Explicación de la forma de evaluación. - Discusión grupal -Evaluación diagnóstica	Voz, pizarrón, Manual de laboratorio, Estrategia didáctica, Presentación del curso.	20/ene/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 9	 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	

	-Formación de equipos de trabajo. - Reglas de Seguridad en el laboratorio			
Práctica 1: Lavado, desinfección y escaldado de frutas y hortalizas	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas	Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras	27/ene/2026	2
Práctica 2: Elaboración de nieve de limón	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas	Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras	03/feb/2026	2
Práctica 3: Congelación de frutas y verduras	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal.	Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio	10/feb/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	-Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas	-Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras		
Práctica 4: Elaboración de mermeladas	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas	- Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras	17/feb/2026	2
Práctica 5: Elaboración de jarabes para la preparación de aguas de sabor	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas Primera Evaluación parcial Examen escrito	- Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras	24/feb/2026	2
Práctica 6: Fabricación de deshidratador solar	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas	- Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar.	03/mar/2026	1

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	- Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas	-Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras		
Práctica 7: Elaboración de frutas y verduras deshidratadas	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas	- Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras	03/mar/2026	1
Práctica 8: Elaboración de frutas en almíbar	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas	- Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras	10/mar/2026	2
Práctica 9: Elaboración de puré de tomate tipo italiano	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas	- Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar.	17/mar/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	- Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas	-Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras		
Práctica 10: Elaboración de néctar de mango	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas	- Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras	24/mar/2026	2
Práctica 11: Elaboración de longaniza	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas	- Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras	07/abr/2026	2
Práctica 12: Elaboración de chiles chipotles en adobo	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas	- Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar.	14/abr/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	- Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas Segunda Evaluación parcial Examen escrito	-Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras		
Práctica 13: Elaboración de champiñones en escabeche	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas	- Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras	21/abr/2026	2
Práctica 14: Elaboración de diversos productos de panificación	-Exposición por parte del académico. -Búsqueda de fuentes sobre un tema -Investigación de temas - Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos. -Realización de prácticas	- Voz -pizarrón para explicar la técnica a realizar. -Manual de Laboratorio -Material y equipo de laboratorio para la práctica -muestras	28/abr/2026	1
Evaluación final Primer Ordinario	- Investigación de temas -Discusión grupal. -Exposición por parte de los equipos.	-Voz -pizarrón -Manual de Laboratorio	28/abr/2026	1

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Evaluación final: examen escrito y presentación de trabajo final.se usará el laboratorio			
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Exposición por parte del académico -Discusión grupal y presentación de tarea final (trabajo de investigación) se usará el laboratorio	-Voz -pizarrón -Lista de calificaciones impresa para firmar	12/may/2026	2

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

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE			
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación		Evaluación Sumativa
Evaluación escrita	Exposición (x)	55%	Trabajo en el laboratorio que consiste en: Exposición Trabajo de investigación Prácticas de laboratorio Exámenes (evaluaciones parciales)
	Lectura de artículos ()		
	Revisión de casos clínicos ()		
	Trabajo de investigación (x)		
	Prácticas (taller o laboratorio) (x)		
	Salidas/ visitas ()		
	Exámenes (x)		

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 9	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Otros: Cuestionarios (X) Participaciones en clase (X) Tareas (X) Reportes de laboratorio (X)		Participaciones en clase Tareas Reportes de laboratorio
		40%	Evaluación final
		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	A. Casp, J. Abril; Procesos de conservación de alimentos; Madrid, Ediciones Mundi Prensa, 2003. Chaley, H. Tecnología de Alimentos, México, Limusa, 1998. Desrosier, W. Conservación de Alimentos, México, CECSA, 1983. Earle, RL. Las Operaciones Básicas Aplicadas a la Tecnología de los Alimentos, España, Acribia, 1979. Fennema, O. Química de los Alimentos, España, Acribia, 2000 Quintero, R; López-Munguía, A; García, M. <i>Biotechnología Alimentaria</i>, México, Limusa, 1999

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 9 de 9	
	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
IQ Adriana Reyes Buck	03/dic/2025

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

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