

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 28	
	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	María del Carmen Guadalupe Méndez Vega
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 guiada del docente Lectura comentada del programa Diálogo y resolución de dudas Análisis de ejemplos Organización anticipada del aprendizaje	Programa oficial de la asignatura (impreso y digital) Presentación del docente (diapositivas) Cuadro de ponderación de la evaluación Manual de laboratorio “Tecnología de	20/ene/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 28	 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	

		Alimentos Aplicada a la Nutrición” Ejemplos de bitácora y reportes de prácticas Listas de cotejo y rúbricas de evaluación Normativa aplicable (reglamento del laboratorio, NOM-251) Evaluación diagnóstica Google forms Pizarrón o pantalla de proyección PC o Laptop Rotafolio 3 marcadores de color		
Práctica 1: Lavado, desinfección y escaldado de frutas y hortalizas	Lluvia de ideas guiada Análisis de casos reales Lectura técnica dirigida Aprendizaje basado en la demostración Aprendizaje cooperativo por roles Aprendizaje por repetición controlada Análisis reflexivo guiado Aprendizaje basado en errores	Evaluación diagnóstica Google forms Equipo Tarja Estufa Rotafolio 3 marcadores de color Material por equipo Charola Colador Cuchara cafetera Cuchillo	27/ene/2026	2

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 28	 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	

	Discusión técnica grupal Enfoque en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) Aprendizaje significativo contextualizado	*Fibra y escobeta Olla de Acero inoxidable de 2 litros Pelador Recipiente de 2 litros Recipiente de 3 litros Refractario Tabla de picar Taza medidora Termómetro de carátula Cronómetro Materias primas y reactivos *250 g de fruta u hortaliza 0.5 g de ácido ascórbico por cada 100 ml de agua 0.5 g de ácido cítrico por cada 100 ml de agua 0.3 g de Metabisulfito por cada litro de agua 5 ml de solución de cloro 0.1%(Hipoclorito de sodio NaClO) Agua Potable		
--	--	---	--	--

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 28	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

		*2 Bolsas de polietileno de cierre hermético Detergente *1 Limón Extras: *1 Pinzas o tenazas *3 Jeringas 5 mL *Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo Equipo de protección personal por alumno: 1 Gafas de seguridad 1 par de Guantes nitrilo (preferente, hipoalergénico) o de Látex solo si no hay alergias.		
Práctica 2: Elaboración de nieve de limón	Demostración técnica guiada Aprendizaje por ejecución directa Control de variables de proceso Trabajo colaborativo por roles Análisis sensorial estructurado Aprendizaje basado en errores	Evaluación diagnóstica Google forms Equipo Refrigerador y congelador Estufa Báscula Batidora	03/feb/2026	2

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 28	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín 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	

	Reflexión técnica final	Licuadora *Papel aluminio 1 pieza Rotafolio 3 marcadores de color Material por equipo *Molde o recipiente extendido de aluminio Taza medidora Cacerola de 2 litros Cuchara de acero inoxidable o de madera Rayador Colador *Recipiente de plástico para almacenar la nieve *Etiquetas adheribles Materias primas y reactivos 750 ml de agua *5 g de fécula de maíz *Ralladura de un limón *Jugo de tres limones *300 g de azúcar *1 clara de huevo *Colorante vegetal verde		
--	-------------------------	--	--	--

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 28	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

		*Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo		
Práctica 3: Congelación de frutas y verduras	Demostración de pretratamientos Aprendizaje experimental comparativo Control de variables de proceso Trabajo colaborativo por roles Observación de cambios físicos Análisis sensorial post-descongelación Aprendizaje basado en errores Reflexión técnica final	Evaluación diagnóstica Google forms Equipo Congelador Estufa Rotafolio 3 marcadores de color Material por equipo Báscula Colador grande Olla de 2 litros Cuchillo Tabla para picar Recipiente de plástico con capacidad de 2 litros Cuchara de acero inoxidable Refractario *10 Etiquetas adheribles Materias Primas y reactivos *500 g de ejote	10/feb/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 28	 Dr. José Quintín 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	

		*500 g de manzana *500 g de azúcar refinada *10 bolsas de polietileno de 250 gramos *Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo		
Práctica 4: Elaboración de mermeladas	Demostración del proceso de concentración Aprendizaje por ejecución guiada Resolución de problemas tecnológicos Control de variables de calidad Trabajo colaborativo por roles Evaluación sensorial estructurada Aprendizaje basado en errores Reflexión técnica final	Evaluación diagnóstica Google forms Equipo Báscula Tabla para picar Refractómetro de bolsillo Rotafolio 3 marcadores de color Material por equipo Cuchillo Olla grande para esterilizar frascos con producto Olla de 2 litros de capacidad Cuchara de acero inoxidable o madera	17/feb/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 28	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

		Cuchara sopera Recipiente grande de plástico Colador Taza medidora Cacerola de 2 litros Cuchara de acero inoxidable o de madera *2 Frascos de vidrio con tapa metálica de 250 g *2 Etiquetas adheribles Materias primas y reactivos *500 g de uvas sin semilla peladas *300 g kiwi pelado y cortado en gajos *2g de pectina *0.5 g de Ácido cítrico *500 g Azúcar refinada *Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo		
Práctica 5: Elaboración de jarabes para la preparación de aguas de sabor	Introducción demostrativa de formulación	Evaluación diagnóstica Google forms Equipo	24/feb/2026	1.5

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 9 de 28	 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	

	Aprendizaje por ejecución directa Cálculo y control de °Brix Trabajo colaborativo por roles Control higiénico del envasado Evaluación sensorial aplicada Aprendizaje basado en errores Reflexión técnica final	Báscula Licuadora o procesador de alimentos Rotafolio 3 marcadores de color Material por equipo Olla de 2 litros Cuchara grande de acero inoxidable Cuchara sopera de acero inoxidable Taza medidora *1 Frasco esterilizado con tapa *1 Etiqueta adherible Materias primas y reactivos *500 g de azúcar *350 g de arroz cocido *30 g de harina de arroz o almendras peladas *Canela en polvo *5 ml de vainilla 500 ml Agua hervida o clorada *Muestras, ingredientes y utensilios que deben		
--	--	--	--	--

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 10 de 28	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín 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	

		traer los alumnos por equipo		
Práctica 6: Fabricación de deshidratador solar	Aprendizaje basado en proyectos Trabajo colaborativo estructurado Resolución de problemas técnicos Experimentación y prueba del prototipo Aprendizaje basado en errores Reflexión técnica final	*1 Martillo * Clavos * Secciones de triplay cortados conforme manual * 5 tramos de 4 cm de alto de cilindros de soporte para servilleta desechable de cocina o tubo PVC de una pulgada de diámetro. * Un tramo de malla tipo gallinero como soporte para el alimento a deshidratar. * Vidrio de forma cuadrada de las dimensiones de la caja que servirá como tapa * Pintura vinílica negra * Brocha *Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo	24/feb/2025	0.5

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 11 de 28	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín 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 7: Elaboración de frutas y verduras deshidratadas	Demostración de preparación de materia prima Aprendizaje experimental de secado Control de variables del proceso Trabajo colaborativo por roles Observación de cambios físicos Evaluación sensorial del producto seco Aprendizaje basado en errores Reflexión técnica final	Evaluación diagnóstica Google forms Equipo *Deshidratador solar Horno Estufa Rotafolio 3 marcadores de color Material por equipo Cuchillo Tabla para cortar Escurridor o colador grande Recipiente de plástico o vidrio con capacidad de 3 litros *4 Bolsas de celofán *4 Etiquetas adheribles Olla de 2 litros 1 Cuchara sopera de acero inoxidable Materias primas y reactivos *500 g de fruta a su elección (Manzana, durazno, plátano, etc.) *1/4 de taza de jugo de limón Metabisulfito de sodio	03/mar/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 12 de 28	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

		Ácido cítrico Ácido ascórbico *Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo		
Práctica 8: Elaboración de frutas en almíbar	Demostración del proceso de conservación en azúcar Aprendizaje por ejecución guiada Control de variables del proceso Trabajo colaborativo por roles Aplicación de tratamiento térmico Evaluación sensorial estructurada Aprendizaje basado en errores Reflexión técnica final	Evaluación diagnóstica Google forms Equipo Báscula Estufa Rotafolio 3 marcadores de color Material por equipo 2 Ollas de 2 litros Cuchara grande de acero inoxidable Cuchara sopera de acero inoxidable Cuchillo Recipiente de plástico de capacidad de 2 litros Colador Tabla para cortar Taza medidora *2 Frascos esterilizados con tapa metálica	10/mar/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 13 de 28	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

		*2 Etiquetas adheribles Materias primas y reactivos *1 kg de fruta de su elección o de temporada *300 g de azúcar 1 l de agua hervida o clorada *4 g de ácido cítrico o el jugo de medio limón *Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo		
Práctica 9: Elaboración de puré de tomate tipo italiano	Demostración del proceso tecnológico Aprendizaje por ejecución directa Control de variables del proceso Trabajo colaborativo por roles Estandarización de formulación Evaluación sensorial estructurada Aprendizaje basado en errores	Evaluación diagnóstica Google forms Equipo: Licuadora o procesador de alimentos Estufa Rotafolio 3 marcadores de color Material: 2 Ollas de 2 litros 1 Recipiente de plástico de capacidad de 2 litros	17/mar/2026	2

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 14 de 28	 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	

	Reflexión técnica final	1 Colador 1 Cuchara grande de acero inoxidable 1 Cuchara sopera 1 Embudo 1 Tabla para cortar 1 Cuchillo *2 Frascos esterilizados con tapa metálica con capacidad de 1/2 kg cada uno *2 Etiquetas adheribles Materias primas y reactivos: *1 1/2 kg de tomate rojo maduro *1 cebolla *5 dientes de ajo *1/4 de cuchara cafetera de pimienta *10 ml de aceite de oliva *1/4 de cuchara cafetera de Orégano *1/4 de cuchara cafetera de albahaca *Sal *Muestras, ingredientes y		
--	-------------------------	---	--	--

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 15 de 28	 Dr. José Quintín 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	

		utensilios que deben traer los alumnos por equipo		
Práctica 10: Elaboración de néctar de mango	Demostración de formulación y homogenización Aprendizaje por ejecución guiada Control de variables del proceso Trabajo colaborativo por roles Aplicación de pasteurización Evaluación sensorial estructurada Aprendizaje basado en errores Reflexión técnica final	Evaluación diagnóstica Google forms Equipo Licuadora o procesador de alimentos Estufa Rotafolio 3 marcadores de color Material por equipo Olla de aluminio con tapa de 3 litros (Para esterilizar el producto) Olla de aluminio de 2 litros Taza medidora Cuchillo Colador Tabla para cortar Recipiente de plástico Cuchara de acero inoxidable o de madera grande Cuchara sopera de acero inoxidable	24/mar/2026	2

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 16 de 28	 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	

		*2 Frascos de vidrio con tapa metálica esterilizados *2 Etiquetas adheribles Materias primas y reactivos *1 kilogramo de pulpa de fruta 1 litro agua *200 g de azúcar 200 mg de ácido ascórbico o *10 ml de jugo de limón *Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo		
Práctica 11: Elaboración de longaniza	Demostración de higiene en productos cárnicos Aprendizaje por ejecución directa Control de variables del proceso Trabajo colaborativo por roles Aplicación de técnicas de embutido	Evaluación diagnóstica Google forms Equipo Licuadora Molino de carne Accesorios para embutir Rotafolio 3 marcadores de color Material por equipo Cuchillo	07/abr/2026	2

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 17 de 28	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín 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	

	Evaluación sensorial inicial (teórica) Aprendizaje basado en errores Reflexión técnica final	Recipiente de plástico o vidrio con capacidad de 2 litros Recipiente de plástico o vidrio de 1 litro de capacidad *1 metro de manta de cielo Cuchara de madera grande Tabla para cortar *1 pieza Hilo cáñamo *2 Agujas o alfileres Taza medidora Cuchara sopera de acero inoxidable Materias primas y reactivos *750 g de carne de cerdo molida *250 g de lardo congelado y picado *10 <i>chiles guajillo</i> *50 g de cebolla **6 1/z cucharadas soperas de pimentón molido (paprika) - preguntar- *7 <i>dientes de ajo</i>		
--	---	---	--	--

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 18 de 28	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

		<i>*1 taza de vinagre</i> <i>**Tripa sintética - preguntar-</i> <i>*Una pizca de pimienta negra molida (1/2 Cuchar cafetera)</i> <i>*3 g de comino en polvo (1/2 Cuchar cafetera)</i> <i>*0.5 g de tomillo (1/2 Cuchar cafetera)</i> <i>*2 Clavos</i> <i>*0.5 g de mejorana (1/3 Cuchar cafetera)</i> <u>Nitritos o sal de cura</u> <u>0.173 g</u> 3 g de fosfato de sodio -disolver en ¼ de taza de agua fría- <i>*10 g de sal de mesa</i> *Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo		
Práctica 12: Elaboración de chiles chipotles en adobo	Demostración del proceso de conservación acidificada Aprendizaje por ejecución guiada Control de variables del proceso	Evaluación diagnóstica Google forms Equipo Estufa Rotafolio	14/abr/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 19 de 28	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Trabajo colaborativo por roles Aplicación de envasado en caliente Evaluación sensorial estructurada Aprendizaje basado en errores Reflexión técnica final	3 marcadores de color Material por equipo 2 Cacerolas de aluminio Olla para esterilizar los frascos Taza medidora Cuchillo Pelador *2 Frascos de vidrio con tapa de una capacidad 500 g 1 cucharada sopera Recipiente de plástico o bowl Tabla para cortar *2 Etiquetas adheribles Materias primas y reactivos *250 g de chile chipotle o morita *1 1/2 piloncillos partidos en trozos *1 taza de aceite de oliva *2 Cebollas medianas rebanadas a lo largo *6 dientes de Ajo pelados		
--	--	---	--	--

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 20 de 28	 EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín 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	

		*9 zanahorias medianas peladas y rebanadas en ruedas *3/4 taza de Vinagre blanco *1 cucharada de sal o al gusto *Orégano al gusto (0.5 cucharada cafetera) *Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo		
Práctica 13: Elaboración de champiñones en escabeche	Demostración del proceso de conservación en medio ácido Aprendizaje por ejecución guiada Control de variables del proceso Trabajo colaborativo por roles Aplicación de envasado en caliente Evaluación sensorial estructurada Aprendizaje basado en errores Reflexión técnica final	Evaluación diagnóstica Google forms Equipo Estufa Rotafolio 3 marcadores de color Material por equipo 1 Cacerola de aluminio Olla para esterilizar los frascos Taza medidora Cuchillo 1 Cucharada sopera 1 Cuchara grande de acero inoxidable	28/abr/2026	1

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 21 de 28	 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	

		Recipiente de plástico o bowl Escurreidor o colador grande Tabla para cortar *1 Frasco de vidrio con tapa de una capacidad de 1 litro *1 Etiqueta adherible Materias primas y reactivos *500 g de champiñones *1 cebolla rebanada *10 mL Aceite *3 Dientes de ajo picados finamente *2 Chiles jalapeños desvenados y cortados a lo largo en tiras finas *1/2 taza de vinagre blanco *2 ramitas de tomillo *2 ramitas de mejorana *3 Hojas de laurel 1.5 litros de agua *6 pimientas negras 10 g de ácido ascórbico		
--	--	--	--	--

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 22 de 28	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

		*11/2 cucharadas soperas de azúcar *Sal *Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo		
Práctica 14: Elaboración de diversos productos de panificación	Demostración del proceso de panificación Aprendizaje por ejecución directa Control de variables del proceso Trabajo colaborativo por roles Observación del desarrollo del gluten Evaluación sensorial estructurada Aprendizaje basado en errores Reflexión técnica final	PRACTICA 14 A PIZZA Equipo Estufa Balanza Rotafolio 3 marcadores de color Material por equipo 1 Bowl grande Taza medidora Cuchillo 1 Cucharada sopera Rodillo 1 Cuchara grande de acero inoxidable Charola para hornear Tabla para cortar *Bolsa de plástico *1 Etiqueta adherible Materias primas y reactivos	21/abr/2026	2

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 23 de 28	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

		*500 g de harina de trigo *10g de levadura *50 g de mantequilla derretida *10 g de sal *150 g de queso parmesano *150 ml de agua *5 g de azúcar *Aceite *Puré de tomate (Se puede emplear el elaborado en la práctica 10) *Ingredientes deseados; jamón, atún, peperoni, champiñones, etc. *Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo PRACTICA 14 B PAN BLANCO Equipo		
--	--	---	--	--

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 24 de 28	 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	

		Estufa Balanza Batidora Material por equipo 1 bowl grande Taza medidora Cuchillo 1 Cucharada sopera 1 Cuchara grande de acero inoxidable Charola para hornear Materias primas y reactivos *500 g de harina de trigo *11 g de levadura (Un sobre) *30 g de aceite de oliva *10 g de sal *250 ml de agua *5 g de azúcar *Aceite *Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo		
--	--	---	--	--

 ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 25 de 28	 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	

		PRACTICA 14 C PAN DULCE Equipo: Estufa Balanza Batidora Material por equipo: 1 bowl grande 1 bowl pequeño Taza medidora Cuchillo 1 Cucharada sopera 1 pala de madera Molde para hornear *1 Bolsa de plástico *1 Etiqueta adherible Materias primas y reactivos: *280 g de harina *50 g de azúcar *100 g de mantequilla *3 huevos *100 g de fruta cristalizada *20 g de pasas *1 sobre de levadura en polvo *120 ml de leche		
--	--	--	--	--

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 26 de 28	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

		*5 ml de esencia de vainilla *5 nueces picadas *Muestras, ingredientes y utensilios que deben traer los alumnos por equipo		
Evaluación final Primer Ordinario	Mapa integrador de procesos Análisis de casos cortos Autoevaluación dirigida Evaluación Google Forms Comparación tecnológica	Plataforma Google Forms Banco de preguntas teóricas Dispositivos con acceso a internet Guía de estudio del curso Aula virtual o enlace del formulario	28/abr/2026	1
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.	Revisión guiada de resultados Autoevaluación estructurada Comparación con criterios técnicos Retroalimentación individual Compromiso de mejora profesional	Lista de calificaciones Formato firma alumnos	12/may/2026	2

VISITAS PROGRAMADAS

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 27 de 28	
	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)
NA	NA	NA
NA	NA	NA

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE			
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluación	Evaluación Sumativa	
Google Forms sin calificación en la calificación final	Exposición (X)	55%	Exposición, lectura de artículos, 2 exámenes parciales, practicas: producto obtenido, desempeño técnico, reporte de la práctica, actitud y trabajo en equipo,
	Lectura de artículos (X)		
	Revisión de casos clínicos ()	40%	Exámen
	Trabajo de investigación (X)		
	Prácticas (taller o laboratorio) (X)	5%	Autoevaluación
	Salidas/ visitas ()		
	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: La ciencia de los alimentos en la práctica. Badui Dergal, Salvador. Pearson, 2015

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 28 de 28	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

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

Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a	Fecha de entrega dd/mm/aaaa
QA María del Carmen Guadalupe Méndez Vega	19/ene/2026

FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A

FIRMA DE AUTORIZACIÓN

**Jefe/a del Área de Elaboración y Evaluación de
Programas Académicos y Control Escolar**