

	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	

<b>Nombre del/la Académico/a</b>	Mónica Pérez Escobar
<b>Eje Curricular</b>	Optativas
<b>Unidad de Conocimiento</b>	Gastronomía
<b>Semestre</b>	5°

**OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA  
(de acuerdo con el Programa de estudio)**

Identificar los fundamentos científicos que sustentan el proceso de la nutrición en los seres vivos y los fundamentos teórico-prácticos del cálculo dietético para diseñar dietas correctas.

<b>CONTENIDO</b>	<b>INTERACCIONES</b>		<b>SISTEMATIZACIÓN</b>	
	<b>Estrategias de Aprendizaje</b>	<b>Recursos</b>	<b>Fecha (dd/mmm/aaaa)</b>	<b>Duración (h)</b>
<b>Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio</b>  <b>Encuadre</b>  <b>Presentación de temario y formas de evaluación</b>	Examen diagnóstico Presentación de la clase, métodos de evaluación y políticas de clase Introducción a la Gastronomía	Aula, proyector, pizarrón Google Classroom	29/jul/2025	3
<b>Práctica No. 1.</b> Técnicas culinarias básicas	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	05/ago/2025	3

	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	

<b>Práctica No. 2.</b> La historia de la alimentación y el surgimiento de las técnicas culinarias “Historia de la Gastronomía”	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	12/ago/2025	3
<b>Práctica No. 3.</b> La historia de la alimentación y el surgimiento de las técnicas culinarias “Historia de la Gastronomía Mexicana”	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	19/ago/2025	3
<b>Práctica No. 4</b> Ideas religiosas y su influencia en las prácticas alimentarias Cristianismo	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	26/ago/2025	3
<b>Práctica No. 5</b> Ideas religiosas y su influencia en las prácticas alimentarias Judaísmo e Islamismo	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	02/sep/2025	3
<b>Práctica No. 6</b> Regiones Gastronómicas del Mundo España	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	09/sep/2025	1.5
<b>Práctica No. 7</b> Regiones Gastronómicas del Mundo Italia	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	09/sep/2025	1.5

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 6	 <small>ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN</small> <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada</small> <small>Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

<b>Práctica No. 8</b> Regiones Gastronómicas del Mundo Francia	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	23/sep/2025	3
<b>Práctica No. 9</b> Regiones Gastronómicas del Mundo Gastronomía árabe	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	30/sep/2025	3
<b>Práctica No. 10</b> Regiones Gastronómicas del Mundo Cocinas de oriente	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	07/oct/2025	3
<b>Práctica No. 11</b> Regiones Gastronómicas del Mundo Cocina Mexicana	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	14/oct/2025	3
<b>Práctica No. 12</b> Regiones Gastronómicas del Mundo Cocina Latinoamericana	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	21/oct/2025	3
<b>Práctica No. 13</b> Nuevas tendencias gastronómicas en la cocina saludable Cocina Vegetariana y Macrobiótica	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	28/oct/2025	3
<b>Práctica No. 14</b> Nuevas tendencias gastronómicas en la cocina saludable Cocina detox, keto, paleolítica	Exposición por parte de los alumnos	Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	04/nov/2025	3

	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	

<b>Evaluación final Primer Ordinario</b>		Laboratorio de Nutrición Pizarrón blanco	04/nov/2025	
<b>Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.</b>	Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos	Aula y proyector	11/nov/2025	3

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	
Examen Google forms	Exposición ( X ) Lectura de artículos ( ) Revisión de casos clínicos ( ) Trabajo de investigación ( X )	55%	Reportes de práctica 15% Rúbrica de exposición de platillos 15%

 <p><b>ISSSTE</b> INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</p>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 6	 <p><b>EDN</b> ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</p>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 07	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 12/05/2025	

	Prácticas (taller o laboratorio)	( X )	2 exámenes escritos 25%	
	Salidas/ visitas	( )		
	Exámenes	( X )		
	Otros:		40%	Proyecto de investigación (tema a definir)
			5%	Autoevaluación

<b>BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)</b>
<p>Libro: Introducción a la gastronomía. Monroy de Sada Paulin. Limusa. 2000</p> <p>Libro: Las primeras cocinas de América. Coe, Sophie. Fondo de Cultura Económica. 2004</p> <p>Libro: La cocina del maíz. Rhijn Armida, Patricia Va. Planeta. 2003</p>	<p>Libro: La Cocina y Los Alimentos: Enciclopedia de la Ciencia y la Cultura de la Comida. Penguin Random House. 2013</p> <p>Libro: The Professional Chef. The Culinary Institute of America. 2006</p> <p>Libro: The Flavor Bible. Karen A. Page. Voracious. 2008</p>

	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	

<b>Profesión o grado y nombre completo del/la Académico/a</b>	<b>Fecha de entrega dd/mmm/aaaa</b>
Lic. Mónica Vanessa Pérez Escobar	30/jun/2025

---

**FIRMA DEL/LA ACADÉMICO/A**

---

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