



	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 8	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Nombre del Académico	Javier De La Cruz Ángeles
Eje Curricular	Optativas
Unidad de Conocimiento	Control de Calidad
Semestre	4° / 5°

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

Aplicar la metodología de control de calidad al caso de un producto alimenticio.



CONTENIDO	INTERACCIONES		SISTEMATIZACIÓN	
	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)	Duración (h)
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación, intercambio de objetivos; • Presentación de estrategias de evaluación y trabajo práctico; • Pautas y reglamento de la materia. • Expectativas de los estudiantes. 	Computadora, proyector, pizarrón, plumones	29/jul/2024	3 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



	<ul style="list-style-type: none"> Examen para evaluar conceptos previos mediante un Forms; Presentación de contenido,			
1. Introducción al control de la calidad 1.1. Historia de la calidad 1.2. Definición de calidad 1.3. Importancia de la calidad 1.4. Definición de control 1.5. Responsabilidad del fabricante	<ul style="list-style-type: none"> Discusión de conceptos; Reconstrucción de conceptos; Construyendo ejemplos de calidad en la nutrición y fuera del ambiente; Línea del tiempo; Lectura de artículo; Conversatorio de la lectura; Reflexión final 	Computadora, proyector, pizarrón, plumones	05/ago/2024 12/ago/2024	6 h
2. Importancia de la medición 1.1. Establecimiento de requisitos: 1.1.1. Requisitos legales 1.1.2. Requisitos del fabricante y garantía del producto 1.1.3. Requisitos del cliente 1.1.4. Medición del proceso	<ul style="list-style-type: none"> Introducción a la medición; Examinación de conocimientos previos; Diferentes tipos de métricas; Legislación nacional e internacional; Tipos de fabricantes, cómo se garantizan diferentes productos en diferentes países; Discusión de “al cliente lo que pida” y como se 	Computadora, proyector, pizarrón, plumones	19/ago/2024 26/ago/2024	6 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 8	 <small>Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1945</small>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



	<p>establecen los requerimientos del cliente;</p> <ul style="list-style-type: none"> Diferentes tipos de métrica aplicadas a diferentes productos. 			
<p>3. Control del proceso</p> <p>3.1. Importancia del control del proceso</p> <p>3.2. Inspección y metodologías de muestreo</p> <p>3.2.1. Muestreo simple</p> <p>3.2.2. Muestreo doble</p> <p>3.2.3. Muestreo de aceptación por variables</p> <p>3.2.4. Confiabilidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> EXAMEN 1ra evaluación parcial Introducción al control de diferentes procesos; Examinación de conocimientos previos; Diferentes tipos de insepección de acuerdo al producto y a diferentes lugares; Investigación de metodologías de muestreo de acuerdo al producto y a diferentes lugares; Atributos de la confiabilidad. Cierre con estandarización de control de procesos, normas oficiales, ámbito 	<p>Computadora, proyector, pizarrón, plumones</p>	<p>02/sep/2024 09/sep/2024</p>	<p>6 h</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	<ul style="list-style-type: none"> internacional, Unión Europea vs Estados Unidos; El caso de México en cuanto control de procesos en la producción de alimentos. 			
4. Análisis sensorial de alimentos 4.1. Registro y Gráficas de control 4.2. Definición de análisis sensorial 4.3. Características de los sentidos 4.4. Metodología empleada en el análisis sensorial de alimentos 4.5. Pruebas de aceptación 4.6. Pruebas de comparación 4.7. Análisis de resultados	<ul style="list-style-type: none"> Introducción al análisis sensorial de alimentos; Examinación de conocimientos previos; Trabajo de investigación por parte del estudiante para diseñar un manual que le permita utilizar a lo largo de su carrera, se toma en cuenta que contenga todos los aspectos del Análisis sensorial de alimentos Evaluación en pares, exposición en plenaria. 	Computadora, proyector, pizarrón, plumones	23/sep/2024 30/sep/2024	6 h
5. Normalización 5.1. Definición de las normas como guía de estándares	<ul style="list-style-type: none"> Introducción a la generación de normas; 	Computadora, proyector, pizarrón, plumones	07/oct/2024 14/oct/2024	6 h

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	



<p>gubernamentales de control de la calidad de los productos alimenticios.</p> <p>5.2. Normas aplicadas al control de calidad de Leche y derivados.</p> <p>5.3. Normas aplicadas al control de calidad de Carne y productos cárnicos.</p> <p>5.4. Normas aplicadas al control de calidad de pescados y mariscos.</p> <p>5.5. Norma aplicada al control de calidad del huevo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Exposición por equipos de Normas aplicadas al control de calidad de: Leche y derivados; Carne y productos cárnicos; pescados y mariscos y huevo. Se compara en lo general con normatividad de Estados Unidos y la Unión Europea. EXAMEN 2da evaluación parcial 			
<p>6. Introducción al control total de la calidad</p> <p>6.1. Historia de la administración de la calidad y la mejora continua y las principales doctrinas en que se basa</p>	<ul style="list-style-type: none"> Introducción a la conceptualización del control de calidad total; Línea del tiempo del surgimiento y evolución de la administración de la calidad; Desarrollo de las principales doctrinas o corrientes en las que se basa. 	<p>Computadora, proyector, pizarrón, plumones</p>	<p>21/oct/2024 28/oct/2024</p>	<p>3 h</p>

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Evaluación final Ordinario (primera oportunidad)		Computadora, proyector, pizarrón, plumones	04/nov/2024	3 h
Retroalimentación a los alumnos. Entrega de calificaciones y firma por parte de los alumnos.		Computadora, proyector, pizarrón, plumones	11/nov/2024	3 h
Evaluación final Ordinario segunda oportunidad				



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 para evaluar conceptos previos mediante un Forms	Exposición (X) Lectura de artículos (X) Revisión de casos clínicos () Trabajo de investigación (X)	55%	Examen Exposición

 <p>ISSSTE INSTITUTO DE SEGURIDAD Y SERVICIOS SOCIALES DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO</p>	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 8	 <p>EDN ESCUELA DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN Dr. José Quintín Olascoaga Moncada Fundada en 1948</p>
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

	Prácticas (taller o laboratorio)	()	40%	Trabajo en clase Control de lectura Trabajo de investigación Actitudinal
	Salidas/ visitas	()		
	Exámenes	(X)		
	Otros:		5%	Autoevaluación

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
<p>Libro: Control de calidad. Banks, Jerry. Limusa Wiley. 2005</p> <p>Libro: Calidad total y productividad. Gutiérrez Pulido, Humberto. Mc Graw Hill Interamericana. 2005</p> <p>Libro: Más allá de la excelencia y de la calidad. Münch Galindo, Lourdes Salazar, Gabriel. Trillas 1992</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Alejandrina Gallego Picó. Aldaba: revista del Centro Asociado a la UNED de Melilla, ISSN 0213-7925, N.º. 36, 2013 (Ejemplar dedicado a: Alimentos, calidad y seguridad alimentaria), págs. 13-34.</u> • Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos Roland P. Carpenter, David H. Lyon, Terry A. Hasdell y Acibia, 2002. ISBN 84-200-0988-1. • Sistemas multisensores para el control de calidad de alimentos <u>María Peñahora García Sanz</u> Tesis doctoral dirigida por <u>M.C. Horrillo Guemes</u> (dir. tes.). <u>Universidad Autónoma de Madrid</u> (2004). • Aplicación del control estadístico de proceso (CEP) en el control de su calidad. Carlos Hernández-Pedrerá, Filipe Da Silva-Portofilipe. Tecnología química 2016. XXXVI-1.

	Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 8	
	Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04	
	Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06	
	Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023	

Profesión o grado y nombre completo del Académico	Fecha de entrega dd/mmm/aaaa
Licenciado en biología M en C Javier De La Cruz Ángeles	05/jul/2024

FIRMA DEL ACADÉMICO

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