

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-10
	Versión: 1.0	Página 1 de 15

**LICENCIATURA EN NUTRICION**

**PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS**

**ASIGNATURA:**

**CLAVE:**

**CUATRIMESTRE:**

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-10
	Versión: 1.0	Página 2 de 15

**Índice**

Introducción .....	4
<b>Reglamento y Normativa de Prácticas.....</b>	
<b>Elaboración De Queso Oaxaca.....</b>	<b>7</b>
Fundamentación .....	8
Instructivo de llenado .....	8
Ficha técnica de práctica .....	9
Evaluación .....	11
Bibliografía .....	12
Anexo .....	13

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-10
	Versión: 1.0	Página 3 de 15

**INTRODUCCIÓN**

La Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte es la primera institución en fundamentar la necesidad de desarrollar un modelo académico deportivo que brinde la oportunidad única a los estudiantes del disfrute de la práctica sistemática del fútbol u otro deporte y en paralelo, compartir y adquirir experiencias académicas profesionales deportivas y de convivencia social con todos los que se encuentran inscritos en los diferentes programas de secundaria, bachillerato, licenciaturas o posgrados.

Entre las características del modelo se destacan que existen una excelente coordinación entre el componente académico y deportivo en la formación de los deportistas y que se aplican estándares de calidad en la evaluación y el control de todos los involucrados en el proceso de preparación deportiva y académica que responde a la necesidad de formar de manera integral con énfasis en lo intelectual, deportivo y humano de los adolescentes y jóvenes deportistas con vista a alcanzar el alto rendimiento deportivo y/o profesional.

En la Licenciatura en Nutrición desarrollamos profesionales altamente capacitados y con conocimientos, habilidades y destrezas dentro del amplio campo de la Nutrición en general y particularmente aquella relacionada con el deportista. Nuestro objetivo es formar profesionales capaces de integrar, definir y evaluar los procesos fisiológicos relacionados con la nutrición y el deporte e integrarse al desarrollo del Sistema Nacional de Salud, al sector alimentario y al desarrollo científico tecnológico de su profesión, mediante la atención primaria, secundaria y terciaria con eficiencia, calidad y creatividad a los problemas de salud-enfermedad individuales y colectivos relacionados con la nutrición de la población mexicana, dando prioridad a aquellos que pueden prevenirse mediante acciones en su desempeño profesional favoreciendo la calidad de vida del individuo bajo un alto valor ético y humanístico.

**Normativa.**

**Reglamento de Prácticas Pedagógicas**

Objetivo. Favorecer el desarrollo de habilidades, competencias y destrezas en escenarios laborales reales, donde podrán adquirir la propia experiencia profesional, de acuerdo a la Licenciatura que cursa.

Sobre las prácticas pedagógicas.

1° El presente reglamento es de observancia obligatoria para todos los alumnos a realizar Prácticas Pedagógicas.

2° La organización, dirección y regulación estará a cargo del Coordinador de la Licenciatura y docente de la asignatura correspondiente a las prácticas con el visto bueno de la Dirección General de Licenciatura y Posgrado de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte.

ELABORO	REVISO	AUTORIZO	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

<b>Dirección de Licenciatura y Posgrado</b>	<b>Vigente a partir de: Agosto 2018</b>	<b>Clave: UFD-LNU-PD-MN-10</b>
	<b>Versión: 1.0</b>	<b>Página 4 de 15</b>

3° Las Prácticas Pedagógicas se realizarán dentro del Centro de Excelencia Médica de Altura (CEMA).

4° Por ningún motivo el programa de Prácticas Pedagógicas deberá afectar el horario de clase del estudiante debiendo contar éste con el tiempo suficiente para poder trasladarse del Centro de Excelencia Médica de Altura (CEMA) a la Universidad, o viceversa.

Los requisitos que debe cubrir un alumno (a) para realizar sus Prácticas Pedagógicas son:

1. Ser alumno (a) de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte.
2. Estar cursando la asignatura correspondiente a la Práctica Pedagógica.
3. Cumplir con el reglamento de CEMA

La Coordinación de Licenciatura dará seguimiento al programa de actividades previamente planeadas desde el POA con base a:

- a) La línea curricular, asignatura y laboratorio en el cual desarrollará la práctica.
- b) El Manual de Prácticas Pedagógicas de la asignatura.
- c) Las supervisiones y seguimiento por parte del Coordinador Académico
- d) El portafolio de evidencias de prácticas pedagógicas por parte del alumno, el cual deberá ajustarse a las rúbricas de evaluación de la práctica.

Son obligaciones.

Son obligaciones de todo alumno que se presente a realizar Prácticas Pedagógicas, lo siguiente:

- 1) Cumplir con su horario tipo de prácticas pedagógicas en tiempo y forma.
- 2) Cuando inicien las Prácticas Pedagógicas, su vestimenta deberá ajustarse a las políticas observadas de la Institución que le recibe.
- 3) Comportarse debidamente, recordando que dentro de la empresa o institución representan a la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte.
- 4) Llevar consigo la credencial de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte, a fin de identificarse como el alumno de éste cuando sea necesario.
- 5) Cuidar y hacer buen uso de los aparatos y equipos que les facilite la empresa para la realización de las prácticas.
- 6) Manejar con discreción y profesionalismo la información a la que tiene acceso.
- 7) Demostrar interés, responsabilidad y eficiencia en las actividades que le sean asignadas por el Laboratorio de Biofeedback del Centro de Excelencia Médica de Altura (CEMA).

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-10
	Versión: 1.0	Página 5 de 15

**LICENCIATURA EN NUTRICION**

**PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS**

**CUATRIMESTRE:**

**ASIGNATURA:**

**NOMBRE DE LA PRÁCTICA: ELABORACIÓN DE QUESO OAXACA**

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-10
	Versión: 1.0	Página 6 de 15

**FUNDAMENTACIÓN**

**INTRODUCCIÓN**

La leche y sus derivados productos lácteos, juegan un papel fundamental en la alimentación humana. Las hembras de algunos mamíferos producen leche después del nacimiento de sus crías, misma que (de algunas especies) el hombre procesa con el fin de producir la leche de consumo limpia y/o transformarlas en productos de larga duración como lo es el queso.

El queso es uno de los mejores alimentos de los que dispone el hombre, ya que contiene un alto valor nutritivo que se deriva de su contenido rico en grasa, y proteína, además de ser fuente de calcio y fósforo (S.Ramírez-Niila et al. 2012). Por otro lado a nivel mundial tiene un consumo aproximado de 16 millones de toneladas al año (FAO, 2006). Es por esto que diferentes sectores económicos se han preocupado por el estudio de este producto lácteo de extensa variedad.

De acuerdo a la NOM-243-SSA1, un queso es un "producto elaborado de la cuajada de leche estandarizada y pasteurizada de vaca o de otras especies animales, con o sin adición de crema, obtenida de la coagulación de la caseína con cuajo, gérmenes lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y con o sin tratamiento ulterior, por calentamiento, drenada, prensada o no, con o sin adición de fermentos de maduración, mohos especiales, sales fundentes e ingredientes comestibles opcionales.

El queso está compuesto básicamente por agua, grasa, proteínas (exclusivamente caseína/ paracaseína), minerales asociados con las proteínas (principalmente fosfatos y citratos de calcio) y sales que están discretamente asociadas con las características fisicoquímicas de la leche.

La clasificación de los quesos de acuerdo a su composición y características fisicoquímicas es una tarea difícil y muchos son los criterios de selección que se han seguido (composición proximal, características de maduración, especie de procedencia de la leche, origen geográfico, aroma, sabor, etc.)

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: <b>Agosto 2018</b>	Clave: <b>UFD-LNU-PD-MN-10</b>
	Versión: <b>1.0</b>	<b>Página 7 de 15</b>

En la tabla I. Se ejemplifican las variedades de queso de acuerdo a su definición por la NOM-121-SSA1-1994.

Clasificación	Tipo de queso
<b>FRESCOS</b>	
Frescales	Panela, Canasto, Sierra, Ranchero, Fresco, Blanco, Enchilado y Adobado
Pasta hilada	<b>Oaxaca, Asadero, Mozzarella, y Morral</b>
Acidificados	Cottage, Crema, Doble crema, Petit Suisse y Nuefchâtel
<b>MADURADOS</b>	
Prensados	Cheddar, Chester, Chihuahua, Manchego, Drick, Edam, Gouda, Gruyere, Emmental, Provolone, Port Salut, Tilsiter, Bola y Jack
Prensados de pasta dura	Añejo, Parmesano, Cotija y Reggiano.
Con mohos	Azul, Cabrales, Camembert, Roquefort, Danablu, Limburgo y Brie
<b>PROCESADOS</b>	
Fundidos y para untar	Amarillo

Adaptado de la NOM 121-SSA1-1994

*Queso Oaxaca*

El queso Oaxaca es un típico producto mexicano, nombrado así en honor al estado de Oaxaca que se encuentra al sur de México, de donde se cree es originario; sin embargo, es manufacturado y comercializado en la mayoría de los estados de la Republica. Es un queso de pasta hilada elaborado con leche de vaca, cuya presentación es en bolas que se forman a partir del enredo de filamentos de queso. Este queso se identifica solo en México, donde se conoce también con el nombre de Quesillo y queso de hebra.

El queso Oaxaca tiene características fisicoquímicas muy específicas, sin embargo su composición proximal no está claramente definida. En la siguiente tabla se hace referencia a la composición proximal esperada en queso Oaxaca, la cual es el resultado del estudio y análisis comparativo de 10 marcas de este tipo de queso.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-10
	Versión: 1.0	Página 8 de 15

Componente	Porcentaje
Humedad	50.82
Grasa	22.4
Proteína	21.3
Cenizas	3.6
Lactosa	0.1

Adaptado de García (2006)

INSTRUCTIVO DE LLENADO PARA FORMATO DE PRÁCTICAS

1. Ficha de identificación de la práctica:
  - 1.1 Nombre de la práctica: Indica la práctica que se realizara
  - 1.2 Nombre del responsable: Indica el responsable académico de la práctica
  - 1.3 Laboratorio de CEMA: Indica el laboratorio en el cual se desarrollara la práctica.
  - 1.4 Duración de la práctica: Indica el tiempo en el cual se desarrollara la práctica.
  - 1.5 Numero de práctica: Indica el número de práctica que se realiza.
  - 1.6 Horario: indica el horario en que se realiza la practica
2. Objetivo: Describe el propósito a alcanzar durante la práctica.
3. Material a utilizar: Mencionar tipo y cantidad del material a utilizar durante la práctica.
4. Desarrollo:
  - 4.1 Alumno: Describir las actividades que el alumno desarrollará durante la sesión práctica.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-10
	Versión: 1.0	Página 9 de 15

4.2 Docente: Describir las actividades el responsable académico desarrollara para la correcta ejecución de la práctica.

5. Observaciones: En caso de presentar alguna situación extraordinario con la práctica (material, horario, espacio, responsable del área, incidencia de alumnos, variaciones en la práctica, etc.) describirlo en este apartado.
6. Competencias obtenidas: Describir los conocimientos, habilidades y actitudes que el alumno adquiere al realizar la práctica.
7. Evaluación: Indica el valor numérico en relación al contenido de la práctica.

**OBJETIVO**

Conocer el proceso de elaboración de queso Oaxaca, empleando como materia prima leche de vaca bronca.

**MATERIALES**

- Leche de vaca bronca
- Recipiente de acero inoxidable para hervir la leche
- Termómetro
- Ácido acético
- Pala de acero inoxidable
- Tiras de pH / pH metro
- Cloruro de sodio (sal)
- Tela o malla

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-10
	Versión: 1.0	Página 10 de 15

**Acidificación de la leche**

La acidificación de la leche puede realizarse de dos formas:

**Acidificación natural**

En un recipiente de acero inoxidable, de aluminio o de plástico, la leche debe reposar sin recibir tratamiento alguno durante 8 a 24 horas. En este periodo la flora bacteriana natural de la leche inicia su actividad de crecimiento, provocando el aumento en la acidez. En lugares donde la humedad relativa es alta y la temperatura ambiente promedio es mayor de 20°C, la leche de la ordeña de la mañana puede alcanzar la acidez necesaria (32° - 35 °D) antes de 8 horas y estar lista para procesarla por la tarde.

Si la leche no ha alcanzado la acidez necesaria (mínimo 32 °D) para el proceso, se debe dejar en reposo más tiempo. En caso de que la leche haya sobrepasado la acidez requerida, se adiciona leche fresca. Con base en lo anterior, si se sigue este método, es importante dejar toda la leche del primer día en reposo; de esta manera, el siguiente día tendremos dos tipos de leche para procesar: ácida y fresca (de la ordeña del día), y la mezcla será más fácil de lograr.

**Calentamiento de la leche**

Una vez acidificada la leche, se debe calentar hasta llegar a 30-32°C con el fin de poder aplicar el cuajo. Para calentar la leche y llegar a una temperatura relativamente baja, se debe considerar el volumen a calentar. Si el volumen de leche es grande y la tenemos en un solo recipiente, el calentamiento será lento; sin embargo, la leche que se encuentra en el fondo del recipiente recibe todo el calor y puede provocar que algunos componentes sólidos, como las proteínas, sufran cambios considerables y ocasionen rendimientos bajos en la elaboración final del producto. Para solucionar lo anterior existen dos opciones:

- Si el volumen de leche (menos de 100 L) es poco y manejable, se debe agitar de manera constante la leche mientras se calienta, con el fin de que el calor se distribuya de manera más homogénea.
- Si el volumen de leche es grande (mayor de 100 L), es recomendable usar un sistema de baño María como ya se describió.

**Aplicación del cuajo y corte de la cuajada**

Estos dos pasos son similares que los ya descritos para el queso tipo panela.



**Trabajo del grano y reposo**

El trabajo del grano consiste en agitar, de manera suave, el grano dentro del mismo suero durante 15 minutos aproximadamente, con el fin de darle cuerpo y consistencia; con estos movimientos se

elimina parte de la humedad que contiene el grano. Durante la agitación, las bacterias presentes en el grano siguen desarrollando sabor y aroma. Es importante mantener la temperatura a 32°C.

**Desuerado**

Durante el reposo, el grano se asienta en el fondo del recipiente, lo que facilita la eliminación de la mayor parte del suero (3/4 partes). Es necesario tener a la mano una coladera para detener los granos que puedan ir en el suero. El grano al final queda con aproximadamente 1/4 del total de suero.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-10
	Versión: 1.0	Página 11 de 15

**Prueba de estirado**

Un fragmento de la cuajada se bate con agua a 70 - 80°C. Si se estira ya se llegó al "punto" para amasar toda la cuajada. Esta prueba, se debe realizar en el primer método, después del desuerado, para verificar que las bacterias naturales hayan mantenido la acidez en la cuajada. Si le falta, el grano se deja reposar un tiempo mayor hasta que alcance el punto de la prueba. En este caso, se debe realizar una prueba cada cierto periodo de tiempo (10 - 20 minutos). Cuando se realiza la acidificación por medio de ácido acético glacial, esta prueba debe realizarse inmediatamente después de aplicar el ácido, en este caso se toma una pequeña porción de leche, se le aplica cuajo y se realiza la prueba.

**Amasado y estirado de la pasta**

Ya que se confirmó el punto de amasado, se realiza el desuerado total y se procede a amasar toda la cuajada: en un recipiente se deposita la cuajada, se agrega agua caliente a 70 - 80°C y se procede a amasar juntando la cuajada ya sea con un agitador o con las manos (usando guantes). El agua se va cambiando según lo requiera. Ya que logramos juntar la masa y esté en el punto de estirla, se procede a la formación de tiras que se van depositando en otro recipiente que contiene agua fría donde reposan unos 15 minutos antes de pasar a la siguiente actividad.



**Oreado**

Las tiras o correas de queso se retiran del agua fría y se cuelgan durante unos 20 minutos para que escurra el exceso de agua.

**Salado**

El salado se realiza por frotación en las tiras. La cantidad de sal varía según el gusto y puede aplicarse en un rango de 0.75 a 2% del peso del queso.

**Formación de bolas**

Las bolas de queso se forman según el tamaño que se desee. Es recomendable envolverlas en plástico y conservarlas en frío.

El rendimiento de queso Oaxaca oscila entre 9 y 11 kg/100 litros de leche.

**Consideraciones importantes**

Conviene registrar el peso total de producto obtenido, el volumen de leche procesada diariamente, los resultados de los análisis, etc. Esto permitirá acumular información y observar cambios y errores, con lo que podrán hacerse adaptaciones al proceso. Durante todo el proceso, las condiciones de higiene deben perdurar en todo el entorno: personal, utensilios, leche, equipo, etcétera.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-10
	Versión: 1.0	Página 12 de 15

**EVALUACIÓN**

ASPECTOS A EVALUAR	DESCRIPCIÓN	% PONDERACIÓN
Conceptual	Registra y sintetiza claramente toda la información relacionada con la práctica.	50%
Procedimental	Hace debido uso y manejo del equipo.	15%
Actitudinal	Asiste en tiempo y forma a su práctica para recibir las indicaciones y desarrollar sus actividades en un ambiente de respeto y colaboración.	20%
Cognitiva	Siempre utiliza los recursos cognitivos necesarios para el procesamiento de la información al momento de integrar los resultados de cada una de los instrumentos de inteligencia.	15%
<b>TOTAL</b>		<b>100%</b>

**Bibliografía**

Forrest, C., Aberle, E., Hendrick, H., Judge, M. Y Merkel, R., Editorial Acribia., 1975.

**ANEXO 1  
CONTROL DE PRÁCTICA DOCENTE**

NOMBRE DE LA PRÁCTICA:	
NUM. DE LA PRÁCTICA :	FECHA:
RESPONSABLE ACADÉMICO:	
RESPONSABLE DEL LABORATORIO:	
TOTAL DE ALUMNOS:	NÚMERO DE ALUMNOS ASISTENTES:
ALUMNOS QUE CONCLUYERON LA PRÁCTICA:	
EL ÁREA SE RECIBE EN LAS SIGUIENTES	EL ÁREA SE ENTREGA EN LA SIGUIENTES

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-10
	Versión: 1.0	Página 13 de 15

CONDICIONES 	CONDICIONES 
--	--

**MATERIAL**

MATERIAL A UTILIZAR	CANTIDAD	CONDICIONES DE RECEPCIÓN	CONDICIONES DE ENTREGA

RESPONSABLE ACADÉMICO DE LA PRÁCTICA	RESPONSABLE DEL LABORATORIO
--------------------------------------	-----------------------------

**ANEXO 2 ALUMNO. PRÁCTICA A DESARROLLAR**

**LICENCIATURA EN**

**CUATRIMESTRE**

**ASIGNATURA (CLAVE)**

NOMBRE DE LA PRÁCTICA	
-----------------------	--

ELABORÓ  MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	REVISÓ  LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	AUTORIZÓ  MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	LIBERÓ  DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
--	---	--	---

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-10
	Versión: 1.0	Página 14 de 15

DOCENTE DE ASIGNATURA			
LABORATORIO			
TIEMPO DE DURACIÓN DE LA PRÁCTICA	NUM. DE PRÁCTICA	HORARIO	FECHA

**OBJETIVO:**

**MATERIAL A UTILIZAR:**

MATERIAL	CANTIDAD

\* Proporcionado por el alumno

**DESARROLLO:**

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD

**MANUAL DE PRÁCTICAS PEDAGÓGICAS DE LA LICENCIATURA EN NUTRICION**

Dirección de Licenciatura y Posgrado	Vigente a partir de: Agosto 2018	Clave: UFD-LNU-PD-MN-10
	Versión: 1.0	Página 15 de 15

<b>COMPETENCIAS OBTENIDAS.</b>	
<b>INDICADORES DE EVALUACIÓN</b>	
<b>BIBLIOGRAFÍA:</b>	
NOMBRE Y FIRMA DEL ALUMNO	NOMBRE Y FIRMA DEL DOCENTE

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ	LIBERÓ
MTRA ITZE NORIEGA MURO LÍDER ACADÉMICO	LIC ROSA ANGÉLICA BEJARANO LÓPEZ COORDINADORA DE COMPETITIVIDAD	MTRA YESENIA LARA MAYORGA DIRECTORA DE LICENCIATURA Y POSGRADO	DRA. GABRIELA MURGUIA CANOVAS PRESIDENTA DEL CONSEJO UFD
Este documento es propiedad de la Universidad del Fútbol y Ciencias del Deporte			