



Universidad Juárez del Estado de Durango
 Dirección de Planeación y Desarrollo Académico
 Facultad de Ciencias Químicas
 Unidad Gómez Palacio



Programa de Unidades de Aprendizaje
Con un enfoque en Competencias Profesionales Integrales

I. DATOS GENERALES DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

1. Nombre de la Unidad de Aprendizaje				2. Clave	
Nutrición				NUT00	
3. Unidad Académica					
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS, UNIDAD GÓMEZ PALACIO, DURANGO					
4. Programa Académico			5. Nivel		
INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS			Licenciatura		
6. Área de formación					
DISCIPLINARIA					
7. Academia					
BIOQUÍMICA					
8. Modalidad					
Obligatorias	✓	Curso		Presencial	✓
Optativas		Curso-taller		No presencial	
		Taller	✓	Mixta	
		Seminario			
		Laboratorio			
		Práctica de campo			
		Práctica profesional			
		Estancia académica			
9. Pre-requisitos					
Bioquímica General					
10. Horas teóricas	Horas Prácticas	Horas de estudio independiente	Total de horas	Valor en créditos	
4	0		4	4	
11. Nombre y firma de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación					
YOLANDA ARELLANO RECIO/RODOLFO GERARDO CHEW MADINAVEITIA					



12. Fecha de elaboración	Fecha de Modificación	Fecha de Aprobación
20/01/2013	15/07/2018	DD/MM/AAAA

II. DATOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

13. Presentación
<p>En la última década la Nutriología ha evolucionado notablemente, a nivel mundial existe gran expectativa sobre las posibilidades que ofrece en el cuidado de la salud. Alimentarse bien es imprescindible para la vida diaria, Por consiguiente es indispensable que los temas de nutrición formen parte de toda la población. La nutrición es un problema que puede abordarse desde diferentes disciplinas. Por tal motivo, se considera importante la adquisición de conocimientos sobre la Nutrición Humana y promover el cambio de hábitos y costumbres a nivel nutricional de los estudiantes de IQA.</p>
14. Competencias profesionales integrales a desarrollar en el estudiante
Generales
<p>Que los Alumnos: Desarrollen una actitud reflexiva hacia el conocimiento que estimule el pensamiento crítico y la formulación de conclusiones propias, debidamente fundamentadas sobre nutrición. Adquieran un conocimiento integral de los alimentos, tomando conciencia de su rol en el desarrollo y la salud del individuo, la importancia de una alimentación equilibrada y completa. Valoricen la importancia que reviste para su formación el trabajo en equipo, el Intercambio de experiencias y el desarrollo de vínculos de cooperación.</p>
Específicas
<ul style="list-style-type: none">▪ Integra conocimientos adquiridos en materias previas y su interrelación con los de esta asignatura.▪ Diferencia los conceptos básicos entre Nutrición y Alimentación.▪ Comprende las funciones de los diferentes nutrientes, y sabe las fuentes alimenticias, requerimiento e ingesta recomendada de nutrientes.▪ Comprende los procesos de digestión, absorción y transporte de los nutrimentos en el organismo humano.▪ Reconoce la dieta correcta y cómo funciona el Plato del Buen Comer.▪ Aprende a leer la información que forma parte de las etiquetas de los alimentos y el etiquetado nutrimental.
15. Articulación de los Ejes
<ul style="list-style-type: none">▪ Ejercitan procedimientos para la búsqueda bibliográfica sobre nutrientes y alimentos particulares.▪ Ejercitan la lectura, el saber comunicarse y expresarse.▪ Ejercitan las actitudes de trabajo en equipo, especialmente como herramienta para la resolución de problemas concretos y valorizan la evaluación crítica y constructiva de los resultados obtenidos.
16. Contenido
<ul style="list-style-type: none">I. Conceptos básicos de nutriciónII. Los nutrientesIII. Utilización de los alimentosIV. Dieta correcta y el plato del bien comerV. Etiquetado de alimentos
17. Estrategias Educativas
<ul style="list-style-type: none">1) Materiales didácticos tradicionales, 2) Exposiciones, 3) Uso de las TICs.4) Desempeños Para Las Situaciones Reales/ Profesionales.



18. Materiales y recursos didácticos

Aula, cañón de proyección Aula de Computo.

19. Evaluación del desempeño:

Evidencia (s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Línea del tiempo Historia de la alimentación	Lista de cotejo grupal	Aula	5
Dos evaluaciones parciales, individuales y presenciales.	Conocimiento de los temas por los estudiantes	Aula	30
Exposiciones	Rúbrica para exposiciones orales en equipo	Aula	15
Elaboración de Maquetas	Lista de cotejo grupal	Tarea fuera del Aula	20
Ejercicios prácticos Cálculo del GET	Lista de cotejo	Tarea fuera del Aula	15
Ejercicios Prácticos sobre etiquetas	Guía de observación	Tarea fuera del Aula	15

20. Criterios de evaluación:

Criterio	Valor o estrategia
Evaluación formativa (valor)	15% Exposiciones de los resultados de investigación, 20% elaboración de maquetas, 15% ejercicios prácticos, 30% evaluaciones parciales.
Evaluación sumativa (valor)	15% Exposiciones de los resultados de investigación, 20% elaboración de maquetas, 15% ejercicios prácticos, 30% evaluaciones parciales.
Heteroevaluación (estrategia)	Carpeta de evidencias del seguimiento de las actividades diarias y del trabajo en campo.

21. Acreditación

Se otorgará la acreditación a los estudiantes que cumplan con el requisito mínimo de asistencia; y previa evaluación de las competencias adquiridas durante la unidad de aprendizaje.

22. Fuentes de información

Básicas

Antología:

- Martínez Monzó, García Segovia P. Nutrición Humana. Editorial Alfa omega 2006.
- López, L. B., Suárez, M. M. Fundamentos de Nutrición Normal. Editorial El Ateneo. 2003.
- Salinas, R. D. Alimentos y Nutrición. Editorial El Ateneo. 2000.



-David A. Bender; tr. Remedios Guillén Sans, Matías Guzmán Chozas.
Introducción a la nutrición y el metabolismo. Acribia, 1995

Complementarias

Alimentos y Nutrición. Introducción a la Bromatología. Salinas, R. D.
Editorial El Ateneo. 2000.

Consultas en biblioteca, Revistas científicas, Internet, etc.

23. Perfil del docente que imparte esta unidad de aprendizaje

Especialista de los contenidos que imparte, planea y diseña actividades de aprendizaje, Promueve actividades colaborativas, da instrucciones de las actividades a realizar.

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DEL ENCUADRE				
SESIÓN	TEMA	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
1	PRESENTACIONES DIAGNÓSTICO	Técnica Rompe hielo -Aplicar instrumento de conocimientos previos de nutrición.	Hojas de trabajo Copias del examen diagnóstico.	Hacer un plenario para comentarios finales de cómo se sintieron.
2	EXPECTATIVAS	-Técnica: Análisis de Expectativas.	Hojas de rotafolio Marcadores Cinta.	Hacer un plenario para Comentarios finales.
3	PROGRAMA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE ACUERDOS	-Análisis del programa de la unidad de aprendizaje.	Copias del programa para los alumnos.	Hacer un plenario para Tomar acuerdos finales.

PLANEACIÓN DIDÁCTICA POR COMPETENCIAS

NOMBRE DE LA INSTITUCION: *UNIVERSIDAD JUÁREZ DEL ESTADO DE DURANGO*

NOMBRE DE LA CARRERA O NIVEL DE ESTUDIOS: *INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS*

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: *NUTRICIÓN*

COMPETENCIA ESPECÍFICA	REQUISITOS	SITUACIÓN DIDACTICA	PRODUCTOS	CRITERIOS DE CALIDAD
<p>Distingue y Evalúa las funciones de los nutrientes en el organismo humano. Comprende el proceso de transformación de los alimentos en la digestión.</p>	<p>Cognitivos: Requiere de la aplicación de conocimientos adquiridos en particular en las siguientes unidades de aprendizaje desarrolladas en semestres previos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Química Orgánica I y II - Bioquímica I. 	<p>La FCQ a través del departamento de Valoración Nutricional solicita a los alumnos de la U.A. de Nutrición su participación en la impartición de pláticas, sobre Nutrición para la comunidad Universitaria. En este caso los alumnos, se organizarán en equipos para participar en un proceso donde se seleccionarán a los mejores equipos para participar en</p>	<p>1.- Realiza una línea del tiempo sobre la Historia de la Alimentación y Nutrición.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asiste puntualmente a clases. ▪ Participa con actitud positiva en las actividades. ▪ Trabaja en equipos. ▪ Aporta algún comentario final que ayuda a comprender y/o aclarar el tema. ▪ Resuelve problemas de casos correctamente.

	<p>Procedimentales:</p> <p>1. Ejercitan procedimientos para la búsqueda bibliográfica sobre el estudio de los componentes de los alimentos y nutrientes particulares.</p> <p>2. Desarrollan competencias comunicativas para la expresión oral y escrita de sus ideas y para la participación grupal.</p>	<p>la impartición de las pláticas.</p>	<p>2.- Los alumnos por equipos deberán investigar acerca de los Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Lípidos/Grasas y Proteínas; Micronutrientes: Vitaminas y Minerales, y Fibra, Agua, su importancia en la dieta, beneficios, cantidades recomendadas. Prepara Presentación y exponer frente al grupo.</p>	
<p>Número de sesiones que se le dedicarán</p>	<p>3. Distingue los diferentes órganos que constituyen el aparato digestivo y su función.</p>		<p>3.- El alumno presentará de manera individual una evaluación escrita sobre los conocimientos básicos de nutrición para Identificar el nivel de conocimientos.</p>	
<p>27</p>	<p>Actitudinales:</p> <p>Ejercitan las actitudes de trabajo en equipo, especialmente como herramienta para la evaluación crítica y constructiva de los resultados obtenidos.</p>		<p>4.- Elabora una maqueta o Imagen del Aparato Digestivo. Y Explica el proceso general de transformación de alimentos durante la digestión.</p>	

ELEMENTOS DE COMPETENCIA	REQUISITOS	SITUACION DIDACTICA	PRODUCTOS	CRITERIOS DE CALIDAD
<p>2.- Conoce, Selecciona alimentos adecuados para una Alimentación sana y Equilibrada. Promueve el cambio de hábitos en la Alimentación.</p>	<p>Cognitivos: Requiere de la aplicación de conocimientos previos adquiridos en particular de los nutrientes y alimentos que los contienen.</p>	<p>Actualmente México se encuentra en primer lugar de sobrepeso y obesidad. Y en investigaciones realizadas dentro de la Facultad de Ciencias Químicas UJED, dedicadas a la valoración de la Composición orporal de alumnos,maestros y trabajadores se encontró que existe alta prevalencia de sobrepeso y obesidad. En una exposición de platillos, que elaboran los alumnos, se exhibirán ejemplos de lo que es una alimentación adecuada en algún tiempo de la alimentación y basada en los principios del plato del Bien Comer.</p>	<p>1.- Resumen De forma individual, consulta acerca de la NOM 043, de la información recabada, cada alumno deberá elaborar un resumen de dos cuartillas que contribuya a enriquecer la discusión que genere una conclusión grupal referente a la NOM 043. Se debe entregar dicho resumen al finalizar la clase.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪Revisa la NOM 043 para la elaboración de material. ▪ Elabora su material con creatividad y bien presentado. ▪ Entrega su trabajo a tiempo. ▪ La redacción y la ortografía son buenas. ▪ Trabaja en equipo y con actitud positiva.
<p>Número de sesiones que se le dedicarán</p>	<p>Procedimentales: Razona situaciones reales concernientes a grupos de personas y búsqueda de la comprensión/solución a partir de la aplicación de conceptos teóricos. Identifican problemas relevantes y posibles</p>		<p>2.- Resuelve problemas de cálculo energético de manera correcta. El facilitador deberá explicar al grupo de forma práctica cómo calcular su GET, (Gasto energético total).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Resuelve problemas correctamente

10	estrategias de solución.		Con el objetivo de que cada alumno realice su propio cálculo y de otras personas más.	
	<p>Actitudinales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Promueve el cambio de actitudes con respecto a la alimentación en función de los conocimientos adquiridos. ▪ Ejercita las actitudes de trabajo en equipo, especialmente como herramienta para la resolución de problemas concretos y valoricen la evaluación crítica y constructiva de los resultados obtenidos. 		<p>3.- Los alumnos distribuidos por equipos deberán elaborar un platillo saludable, que cumple con los principios de la Alimentación Correcta.</p> <p>Lo presenta de manera física frente al grupo exponiendo sus características nutrimentales.</p>	

ELEMENTOS DE COMPETENCIA	REQUISITOS	SITUACION DIDACTICA	PRODUCTOS	CRITERIOS DE CALIDAD
<p>3.- Analiza la NOM 051 y reconoce los elementos que conforman una etiqueta nutricional. Aprende a leer la información que las etiquetas nos brindan y hacen comparaciones para poder seleccionar un alimento de mejor calidad nutrimental y que le ayuden a conservar un estado de salud óptimo.</p>	<p>Cognitivos: Analizan la NOM 051 y el etiquetado frontal nutricional</p>	<p>A los alumnos se les solicita explicar los tipos de etiquetado nutrimental que utilizamos en México así como la forma de leerlos e interpretarlos. ¿Qué es?, Tipos de etiquetado: Frontal, Etiqueta nutrimental, Etiquetado frontal con declaraciones y Sello nutrimental de la Secretaría de salud. Como leer los ingredientes, ¿Porqué aprender a leer las etiquetas en los alimentos?</p>	<p>Analiza la NOM 051.</p> <p>1. Identifica los elementos que forman parte de una etiqueta de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Busca información relevante sobre el tema. ▪ Aporta algún comentario final que ayuda a comprender y/o aclarar el tema. ▪ Entrega su trabajo a tiempo. ▪ Resuelve problemas correctamente
	<p>Procedimentales:</p>		<p>2. Elabora una etiqueta con la información obligatoria de las etiquetas de alimentos.</p>	
	<p>Actitudinales: Ejercita las actitudes de trabajo en equipo, especialmente como herramienta para la resolución de problemas.</p>		<p>3. Desarrolla una Tabla De Información Nutricional Por Porción”</p>	
<p>Número de sesiones que se le dedicarán</p> <p style="text-align: center;">14</p>			<p>4. Determina el % del Valor Diario en la Información Nutricional.</p>	

DOSIFICACION DE LA COMPETENCIA

1. Distingue y Evalúa las funciones de los nutrientes en el organismo humano. Comprende el proceso de transformación de los alimentos en la digestión.

SECUENCIA DIDACTICA	NO. DE SESION Y TEMA A TRATAR	ACTIVIDADES A REALIZAR	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
4 y 5.- Introducción	4 y 5.- Historia de la Alimentación.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En equipos realizar lectura y elaborar una línea del tiempo la cuál será expuesta frente al grupo. ▪ Ver video de la historia. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Copias de la historia de la alimentación. ▪ Video 	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
6.-Introducción	6.-Conceptos básicos de nutrición.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exposición del profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación Power point. ▪ Aula con proyector 	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad y haga una reflexión sobre la lectura.
7.-Introducción	7.-Conceptos básicos de nutrición.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exposición del profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación Power point. ▪ Aula con proyector 	El Facilitador aclara dudas surgidas durante la exposición del tema.
8.-Los nutrientes	8.-Carbohidratos	<p>EXPOCISIONES</p> <p>Los alumnos por equipos deberán investigar acerca de Macronutrientes: Hidratos de Carbono, Lípidos/Grasas y Proteínas; Micronutrientes: Vitaminas y Minerales, y Fibra, Agua, su importancia en la dieta, beneficios y cantidades recomendadas.</p>	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.

		Los temas serán repartidos por equipos para preparar presentación y exponer frente al grupo.		
9.- Los nutrientes	9.- Proteínas	Exposición del tema por equipos.	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
10.- Los nutrientes	10.- Grasas y Lípidos	Exposición del tema por equipos.	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
11.- Los nutrientes	11.- Vitaminas	Exposición del tema por equipos.	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
12.- Los nutrientes	12.- Minerales	Exposición del tema por equipos.	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
13.- Los nutrientes	13.- Agua	Exposición del tema por equipos.	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
14 Y 15.- Los nutrientes	14 y 15.- Examen parcial de conocimientos	El alumno presentará de manera individual una evaluación escrita sobre los conocimientos adquiridos durante las exposiciones de los diferentes nutrientes.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
16.- Proceso de Utilización de los Alimentos	16.- Digestión de nutrientes.	▪ Exposición del profesor.	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
17.- Proceso de Utilización de los Alimentos	17.- Digestión de nutrientes.	▪ Exposición del profesor.	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
18.- Proceso de Utilización de los Alimentos	18.- Digestión de nutrientes.	▪ Exposición del profesor.	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.

19.-Proceso de Utilización de los Alimentos	19.-Digestión de nutrientes.	▪ Exposición del profesor.	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
20.-Proceso de Utilización de los Alimentos	20.-Digestión de nutrientes.	▪ Exposición del profesor.	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
21.-Proceso de Utilización de los Alimentos	21.-Digestión de nutrientes.	▪ Exposición del profesor.	▪ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
22.-Proceso de Utilización de los Alimentos	22.-Digestión de nutrientes.	▪ Exposición del profesor.	▪ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
23.-Proceso de Utilización de Alimentos	23.-Absorción	▪ Exposición del profesor.	▪ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
24 y 25.-Proceso de Utilización de Alimentos	24 y 25 .- Metabolismo	▪ Exposición del profesor.	▪ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
26.- Proceso de Utilización de Alimentos	26.- Excreción e Intercambio de nutrientes	▪ Exposición del profesor.	▪ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
27 y 28.- Proceso de Utilización de Alimentos	27 y 28.- Examen parcial de conocimientos	El alumno presentará de manera individual una evaluación escrita sobre los conocimientos adquiridos durante las exposiciones del facilitador.	▪ Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
29 y 30.- Proceso de Utilización de Alimentos	29 y 30.- Maquetas Aparato digestivo y Metabolismo celular	Los alumnos organizados en equipos elaboran maquetas del Aparato Digestivo y del Metabolismo Celular y la exponen en clase.	▪ Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.

DOSIFICACION DE LA COMPETENCIA

2.- Conoce, Selecciona alimentos adecuados para una Alimentación correcta. Y promueve el cambio de hábitos en la alimentación.

SECUENCIA DIDACTICA	NO. DE SESION Y TEMA A TRATAR	ACTIVIDADES A REALIZAR	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
31.- Dieta Correcta y el plato del buen comer	31. NOM 043	De forma individual investiga sobre la NOM 043, con la información recabada, cada alumno deberá elaborar un resumen de dos cuartillas que contribuya a enriquecer la discusión que genere una conclusión grupal referente a la NOM 043. Se debe entregar dicho resumen al finalizar la clase.	Sala de Computo con Internet	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
32.- Dieta Correcta y el plato del buen comer	32.- Plato del buen comer	<ul style="list-style-type: none"> Exposición del profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula con proyector 	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
33.- Dieta Correcta y el plato del buen comer	33.- Plato del buen comer	<ul style="list-style-type: none"> Exposición del profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula con proyector 	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
34.- Dieta Correcta y el plato del buen comer	34.- Plato del buen comer	<ul style="list-style-type: none"> Exposición del profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula con proyector 	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
35.- Dieta Correcta y el plato del buen comer	35.- Plato del buen comer	<ul style="list-style-type: none"> Exposición del profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> Aula con proyector 	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
36.- Calculo del Gasto Energético Total	36.- Cálculo de las necesidades energéticas	Resuelve problemas de cálculo energético de casos reales.	Aula y material preparado por el facilitador	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.

37.- Calculo del Gasto Energético Total	37.- Cálculo de las necesidades energéticas	Resuelve problemas de cálculo energético de casos reales.	Material preparado por el facilitador	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
38.- Calculo del Gasto Energético Total	38.- Cálculo de las necesidades energéticas	Resuelve problemas de cálculo energético de casos reales.	Material preparado por el facilitador	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
39.-Platillo Saludable	39.- Platillo Saludable.	▪ Los alumnos por equipo selecciona los alimentos adecuados para una Alimentación correcta de algún tiempo de la alimentación.	Material preparado por el facilitador	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
40.-Platillo Saludable	40.- Platillo Saludable.	Los estudiantes distribuidos por equipos deberán elaborar un platillo saludable, presentarlo de manera física frente al grupo exponiendo sus características nutrimentales.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.

DOSIFICACION DE LA COMPETENCIA

3.- Los Estudiantes considerando las especificaciones generales de la Norma Oficial Mexicana -051-SCFI/SSA1-2010 sobre el etiquetado de alimentos. Desarrolla la siguiente actividad en forma individual que considere:

- 1) Identificar los elementos que forman parte de una etiqueta de alimentos.**
- 2) Elabore una etiqueta con la información obligatoria de las etiquetas de alimentos.**
- 3) Desarrolle una Tabla De Información Nutricional Por Porción”**
- 4) Determine el % del Valor Diario en la Información Nutricional.**

SECUENCIA DIDACTICA	NO. DE SESION Y TEMA A TRATAR	ACTIVIDADES A REALIZAR	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
41.-Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	41.- NOM 051 del Etiquetado de alimentos.	Los alumnos y facilitador Analizan la información obligatoria de las etiquetas.	Aula e Internet	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
42.-Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	42.- Etiquetado de alimentos.	Los alumnos y facilitador Analizan la información obligatoria de las etiquetas.	▪ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
43.-Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	43.- Etiquetado de alimentos.	El alumno individualmente llevará a clase diversos empaques de alimentos industrializados, enlatados, embotellados, etc. Con etiqueta nutrimental con el objetivo de que en el aula aprenda a leer la información que dicha etiqueta nos brinda y harán comparaciones para poder seleccionar un alimento de mejor calidad nutrimental y	Etiquetas de alimentos industrializados (jugos, gaseosas, productos enlatados, galletas, productos fritos, barras, dulces, envases tetrapack, etc)	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.

		que ayuden a conservar un estado de salud óptimo.	Hoja de evaluación	
44.- Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	44.- Etiquetado de alimentos.	Los alumnos y facilitador Analizan la información obligatoria de las etiquetas	▪ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
45.- Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	45.- Etiquetado de alimentos.	Los alumnos y facilitador Analizan la información obligatoria de las etiquetas	▪ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
46.- Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	46.- Etiquetado de alimentos.	Los alumnos y facilitador Analizan la información obligatoria de las etiquetas.	▪ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
47.- Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	47.- Etiquetado de alimentos.	Los alumnos y facilitador Analizan la información obligatoria de las etiquetas.	▪ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
48.-Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	48.- Etiquetado de alimentos.	Los alumnos y facilitador Analizan el Etiquetado frontal nutrimental.	▪ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
49.-Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	49.- Etiquetado de alimentos.	Los alumnos y facilitador Analizan el Etiquetado frontal nutrimental.	▪ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
50.-Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	50.- Etiquetado de alimentos.	Práctica: Identificar los elementos que forman parte de una etiqueta de alimentos	Material preparado por el instructor	El Facilitador guía un proceso para que el grupo

				realice la actividad.
51.- Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	51.- Etiquetado de alimentos.	Práctica: Elaborar una etiqueta con la información obligatoria de las etiquetas de alimentos.	Material preparado por el instructor	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
52.- Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	52.- Etiquetado de alimentos.	Práctica: Desarrolla una Tabla De Información Nutricional Por Porción”	Material preparado por el instructor	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
53.- Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	53.- Etiquetado de alimentos.	Práctica: Determina el % del Valor Diario en la información Nutricional.	Material preparado por el instructor	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
54.- Desarrollo de Etiquetas Nutricionales	54.- Etiquetado de alimentos.	Entrega de reportes de prácticas.	Material preparado por el instructor	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
55.-				
56.-				
57.-				
58.-				
59.-	Festivos, puentes y otros (5 sesiones)			
60.-	Colchón de imprevistos (5 sesiones)			
61.-				
62.-				
63.-				
64.-				

PLANEACIÓN GENERAL PARA NUTRICIÓN IQA		
CONCEPTO	CÁLCULO	QUEDAN
4 Frecuencias	16 Semanas	64 clases
Festivos, puentes y otros	Restar 5 clases	59
Colchón para imprevistos	5 clases	54
Encuadre	3 clases	51
1° Competencia	31 clases	20
2° Competencia	10 clases	10
3° Competencia	10 clases	0