

### I. Identificación del Curso

|                            |                      |                      |   |                        |            |                        |                          |                           |             |                            |                       |
|----------------------------|----------------------|----------------------|---|------------------------|------------|------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------|----------------------------|-----------------------|
| <b>Carrera:</b>            | Químico en Alimentos |                      |   | <b>Modalidad:</b>      | Presencial | <b>Asignatura UAC:</b> | Nutrición y dietoterapia |                           |             | <b>Fecha Act:</b>          | Julio, 2019           |
| <b>Clave:</b>              | 18MPEQA0832          | <b>Semestre:</b>     | 8 | <b>Créditos:</b>       | 9.00       | <b>División:</b>       | Tecnologías Químicas     |                           |             | <b>Academia:</b>           | Alimentos             |
| <b>Horas Total Semana:</b> | 5                    | <b>Horas Teoría:</b> | 2 | <b>Horas Práctica:</b> | 3          | <b>Horas Semestre:</b> | 90                       | <b>Campo Disciplinar:</b> | Profesional | <b>Campo de Formación:</b> | Profesional Extendido |

Tabla 1. Identificación de la Planificación del Curso.

### II. Adecuación de contenidos para la asignatura

| Propósito de la Asignatura (UAC)  |
|---|
| Que el estudiante reconozca y determine los alimentos adecuados para un organismo, tomando en cuenta los factores que influyen en la alimentación y destaque la importancia que esta tiene para mejorar el estado de salud y la condición de vida de un individuo.  |
| Competencias Profesionales a Desarrollar (De la carrera)  |
| <p>Evalúa y expone la relación de la alimentación y el estado nutricional de los individuos y su comunidad con la prevención de múltiples patologías.</p> <p>Evalúa la aptitud de un producto para ser consumido, así como su susceptibilidad al deterioro y selecciona las condiciones idóneas de conservación.</p> <p>Identifica los componentes químicos de los alimentos.</p> |

Tabla 2. Elementos Generales de la Asignatura



### III. Competencias de la UAC

#### Competencias Genéricas.\*

4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.
- 4.1 Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.
8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
- 8.2 Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.

#### Competencias Disciplinares Básicas\*\*

CE-12 Decide sobre el cuidado de su salud a partir del conocimiento de su cuerpo, sus procesos vitales y el entorno al que pertenece.

#### Competencias Disciplinares Extendidas\*\*\*

CEE-14 Analiza y aplica el conocimiento sobre la función de los nutrientes en los procesos metabólicos que se realizan en los seres vivos para mejorar su calidad de vida.



| Competencias Profesionales Básicas                               | Competencias Profesionales Extendidas  |
|--|--|
| - Clasifica las características y funciones de las biomoléculas. | - Conoce y determina los alimentos adecuados para el ciclo de la vida y las diferentes patologías relacionadas a la nutrición de individuos. |

Tabla 3. Competencias de la Asignatura.

\* Se presentan los atributos de las competencias Genéricas que tienen mayor probabilidad de desarrollarse para contribuir a las competencias profesionales, por lo cual no son limitativas; usted puede seleccionar otros atributos que considere pertinentes. Estos atributos están incluidos en la redacción de las competencias profesionales, por lo que no deben desarrollarse explícitamente o por separado.

\*\* Las competencias Disciplinarias no se desarrollarán explícitamente en la UAC. Se presentan como un requerimiento para el desarrollo de las competencias Profesionales.

\*\*\* Cada eje curricular debe contener por lo menos una Competencia Disciplinar Extendida.



### IV. Habilidades Socioemocionales a desarrollar en la UAC\*8

| Dimensión   | Habilidad   |
|-------------|-------------|
| No contiene | No contiene |

Tabla 4. Habilidades Construye T

\*Estas habilidades se desarrollarán de acuerdo al plan de trabajo determinado por cada plantel. Ver anexo I.



### V. Aprendizajes Clave

| Eje Disciplinar  | Componente   | Contenido Central  |
|--|--|--|
| <p>Analiza tejidos animales y vegetales mediante el uso del microscopio en el laboratorio, identificando y describiendo las estructuras de las Biomoléculas para comprender procesos metabólicos relacionados con la nutrición del ser humano. Clasifica los microorganismos de interés sanitario que afectan la calidad de los alimentos, aplicando la normatividad vigente establecida para determinar su inocuidad.</p> | <p>Composición del organismo humano a través del tiempo, a lo largo de la vida, la interacción de los nutrientes, su valor nutrimental dentro del aparato digestivo, la alimentación y su impacto en las diferentes etapas de la vida.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nutrientes y nutrición humana.</li> <li>2. Alimentación en las distintas etapas de la vida.</li> </ol>                                       |
| <p>Analiza tejidos animales y vegetales mediante el uso del microscopio en el laboratorio, identificando y describiendo las estructuras de las Biomoléculas para comprender procesos metabólicos relacionados con la nutrición del ser humano. Clasifica los microorganismos de interés sanitario que afectan la calidad de los alimentos, aplicando la normatividad vigente establecida para determinar su inocuidad.</p> | <p>Estado nutricional de individuos y comunidades y el impacto de esta en la salud de personas, tanto sanas como enfermas. Conocer la alimentación en distintas patologías provocadas por una inadecuada alimentación.</p>                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Valoración del estado nutricional de individuos y comunidades.</li> <li>4. Alimentación en la prevención y terapia de patologías.</li> </ol> |



### VI. Contenidos Centrales de la UAC

| Contenido Central                 | Contenidos Específicos  | Aprendizajes Esperados  | Proceso de Aprendizaje | Productos Esperados |
|-----------------------------------|---|---|------------------------|---------------------|
| 1. Nutrientes y nutrición humana. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Cuál es la composición del organismo humano?</li> <li>- ¿Cuál es la composición elemental y molecular del organismo humano?</li> <li>- ¿Cuál es la evolución de la composición corporal a lo largo de la vida?</li> <li>- ¿Qué es crecimiento, desarrollo celular y tisular?</li> <li>- ¿Qué es aparato digestivo?</li> <li>- ¿Qué es el valor nutritivo de los alimentos?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Define los 5 niveles en los que está compuesto el organismo humano para conocer su función.</li> <li>- Define cuál es la composición elemental C, H, O, N.</li> <li>- Define cuál es la composición molecular de macro y micro nutrientes para interpretar su estructura.</li> <li>- Define cómo ha ido cambiado la composición corporal a través del tiempo, como era en los inicios de la humanidad y cómo ha ido cambiando y cómo es la composición a lo largo de la vida desde que se nace hasta antes de morir.</li> <li>- Define los conceptos y comprende las diferencias en el desarrollo celular y tisular en el crecimiento del organismo humano para saber su función.</li> <li>- Define qué es, dónde se encuentra, cómo funciona, así como los elementos que intervienen en todo el proceso digestivo, órganos, sistemas, aparatos que se involucran, medidas, para saber sus funciones y secreciones de cada uno de los órganos que están implicados en el proceso digestivo.</li> </ul> |                        |                     |



- Investiga cuáles son los niveles de organización y cómo están compuestos.

- formula preguntas en clase acerca de los niveles.

- Discute sobre los niveles y su jerarquía.

- Investiga sobre la composición elemental y molecular del organismo humano.

- Formula preguntas sobre la composición del organismo.

- Discute sobre las composiciones con sus compañeros.

- Investiga acerca de la evolución corporal.

- Formula preguntas de la evolución en clase.

- Discute con sus compañeros la evolución del organismo a través del tiempo y a lo largo de la vida.

- Investiga acerca del crecimiento, desarrollo celular y tisular.

- Formula preguntas acerca del crecimiento y desarrollo celular y tisular.



- Discute con sus compañeros sus conceptos.

- Investiga funciones del aparato digestivo.

- Formula preguntas acerca del aparato digestivo.

- Discute con sus compañeros todos los componentes del aparato digestivo.

- Investiga tablas de valor nutritivo de alimentos.

- Comparan las tablas de contenido nutrimental con sus compañeros.

- Mapa conceptual sobre los 5 niveles y cómo están ordenados.

- Ensayo sobre los niveles del organismo.

- Tablas comparativas sobre las composiciones del organismo.

- Conclusiones escritas de la composición del organismo.

- Apuntes sobre la evolución de la composición corporal a través del tiempo y a lo largo de la vida.

- Conclusiones escritas de lo comentado en clase para completar sus conceptos.

- Conclusiones en su cuaderno sobre lo que investigo, así como lo que se comentó en clase.

- Contesta ejercicio cálculo del % de alimentos chatarra consumidos de su manual.

- Mapas, tablas, esquemas, diagramas, dibujos, apuntes de todo lo relacionado con el aparato digestivo.

- Contesta ejercicio objetivos inmediatos y esenciales de la nutrición de su manual.





|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| <p>2. Alimentación en las distintas etapas de la vida.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Cuáles son los objetivos nutricionales y guías dietéticas?</li> <li>- ¿Cuáles son los fundamentos de la dieta equilibrada?</li> <li>- ¿Cuáles son los requerimientos nutritivos y recomendaciones dietéticas?</li> <li>- ¿Cuáles son las raciones recomendadas de los grupos de alimentos?</li> <li>- ¿Cuáles con los errores dietéticos más comunes?</li> <li>- Embarazo y lactancia.</li> <li>- Primer año de vida.</li> <li>- Pre escolar y escolar.</li> <li>- Adolescencia.</li> <li>- Adulto y anciano.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce la clasificación de los objetivos nutricionales, así como las diferentes guías dietéticas usadas en el mundo para conocerlas e interpretarlas.</li> <li>- Conoce los fundamentos para tener una dieta equilibrada, a través de las leyes de la alimentación y ejercicios en su manual.</li> <li>- Conoce los requerimientos en porcentaje de HC, LIP y PRO, a través de la utilización del cuadro dieto sintético, así como cuáles son las recomendaciones de los grupos de alimentos para saber las cantidades requeridas en el cuerpo.</li> <li>- Conoce qué es una ración y cómo se miden de acuerdo a cada uno de los grupos de alimentos para distinguirlas en los grupos de alimentos.</li> </ul> |  |  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunidad.</li> <li>- Deporte.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce los errores dietéticos más comunes y cuáles comete en su vida diaria para planear cómo evitarlos.</li> <li>- Conoce la nutrición y dietética en las etapas de la vida, definición, rango de edad, nutrientes importantes, actividad física, nutrientes que se aumentan o disminuyen, así como la función de los macro y micro nutrientes en</li> </ul>  |  |  |



- Investiga objetivos y guías nutricionales.
- Compara la clasificación de los objetivos con sus compañeros.
- Elige un país e investiga guías y objetivos.
- Investiga cuáles son los fundamentos de una dieta equilibrada.
- Comparte sus fundamentos con sus compañeros para enriquecer el contenido.
- Investiga los requerimientos nutritivos y recomendaciones dietéticas.
- Discute con sus compañeros los porcentajes de macro nutrientes, así como las recomendaciones de grupos de alimentos.
- Investiga cuáles son las raciones recomendadas de los grupos de alimentos.
- Compara las tablas de raciones de grupos de alimentos con sus compañeros y definen una sola.
- Investiga errores dietéticos más comunes.
- Comenta con sus compañeros



errores comunes y cuáles comete cada uno.

- Investiga las etapas de la vida.

- Formula preguntas en clase acerca de las etapas.

- Expone cada una de las etapas con ayuda de apoyos gráficos.

- Comenta en clase conceptos básicos de las etapas y se discuten para obtener un conocimiento común y homogéneo.

- Conclusiones escritas generales de objetivos en su cuaderno.

- Guías y objetivos del país donde vive y de uno que eligió para comparar sus contenidos.

- Conceptos sobre fundamentos y leyes de la alimentación en su cuaderno y apuntes de qué se comenta en clase.

- Tablas de los grupos de alimentos con sus raciones recomendadas y los requerimientos nutritivos.

- Tablas en su cuaderno de las raciones recomendadas de los grupos de alimentos.

- Listado de errores en su cuaderno y posibles soluciones para no cometer esos errores.

- Apuntes en su cuaderno con los puntos que se definieron de cada una de las etapas que se verán.



|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <p>3. Valoración del estado nutricional en individuos y comunidades.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Cuáles son los principios generales de la valoración del estado nutricional?</li> <li>- ¿Cuáles son los métodos basados en la estimación del consumo de alimentos?</li> <li>- ¿Cuál es la antropometría y composición corporal de individuos?</li> <li>- ¿Cuáles son los métodos bioquímicos?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce los métodos para llevar a cabo la valoración del estado nutricional de individuos y comunidades, los parámetros que se utilizan y cómo se interpretan esos resultados.</li> <li>- Conoce los métodos para estimar el consumo de alimentos, recordatorios de 24 hrs, consumo de frecuencia de alimentos, etc.</li> <li>- Conoce la antropometría, qué es y qué parámetros se utilizan para llevarla a cabo, las formulas y procesamiento de datos para análisis de resultados.</li> <li>- Conoce los métodos bioquímicos utilizados para determinar el estado nutricional.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Investiga de cómo se realiza una valoración del estado nutricional.</li> <li>- Formula preguntas sobre la valoración del estado nutricional.</li> <li>- Realiza la valoración de su estado nutricional.</li> <li>- Investiga cuáles métodos existen para estimar el consumo de alimentos.</li> <li>- Formula preguntas sobre los métodos.</li> <li>- Compara los métodos que encontró con los de sus compañeros.</li> <li>- Investiga cómo se lleva a cabo la antropometría en individuos.</li> <li>- Formula preguntas sobre antropometría.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apuntes en su cuaderno sobre los principios de la valoración del estado nutricional.</li> <li>- Obtiene su propia valoración del estado nutricional.</li> <li>- Apuntes en su cuaderno sobre métodos de estimación del consumo de alimentos.</li> <li>- Aplica uno de esos métodos en su alimentación.</li> <li>- Apuntes en su cuaderno sobre antropometría.</li> <li>- Obtiene más resultados para su evaluación del estado nutricional y cómo interpretar esos resultados.</li> <li>- Apuntes en su cuaderno sobre métodos bioquímicos y cómo se emplean.</li> </ul> |
|--|--|--|--|--|

- Realiza las formulas en su cuaderno de acuerdo a los datos que obtuvo de su evaluación del estado nutricional.
- Investiga sobre métodos bioquímicos.
- Comenta con sus compañeros acerca de los métodos que encontró.



|  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
| <p>4. Alimentación en la prevención y terapia de patologías.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relación entre alimentación y salud.</li> <li>- Objetivos del cuidado nutricional.</li> <li>- Factores a considerar en la elaboración de dietas terapéuticas.</li> <li>- Tipos de dietas terapéuticas.</li> <li>- ¿Qué es la obesidad?</li> <li>- ¿Qué es la anorexia y bulimia?</li> <li>- ¿Qué es la desnutrición energético ? proteica?</li> <li>- ¿Qué es la desnutrición en el medio hospitalario?</li> <li>- ¿Cuáles son las alergias e intolerancias alimentarias?</li> <li>- ¿Qué es la intolerancia a la lactosa y la enfermedad celiaca?</li> <li>- ¿Cuáles son las alteraciones del metabolismo?</li> <li>- ¿Qué son las interacciones entre nutrientes y medicamentos?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce los factores que determinaran todo lo que se tiene que considerar en la nutrición abordada a enfermedades: objetivos, dietas terapéuticas, nutrición en la enfermedad para aplicar lo examinado en otras unidades.</li> <li>- Define qué es la patología y cuáles son los parámetros que la provocan, cómo prevenirla y cuál es el tratamiento nutricional para combatirla.</li> <li>- Define lo qué es una alteración del metabolismo y cuáles son los factores para que esta se presente y las condiciones que deben de estar en el organismo, cuál es el tratamiento nutricional para combatirla.</li> <li>- Define cómo es que los medicamentos hacen interacción con los alimentos para saber los posibles efectos en el organismo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Investiga cómo se debe llevar a cabo el cuidado nutricional.</li> <li>- Comenta con sus compañeros los factores a considerar cuando se habla de personas enfermas.</li> <li>- Investiga qué es y cuáles son las causas de la obesidad.</li> <li>- Investiga qué es y qué provoca la anorexia y bulimia.</li> <li>- Investiga qué es y cuáles son las causas de la desnutrición energético ? proteica.</li> <li>- Investiga qué es y qué provoca la desnutrición hospitalaria.</li> <li>- Investiga qué son y porqué se dan las alergias e intolerancias alimentarias.</li> <li>- Investiga qué es y qué provoca la intolerancia a la lactosa y enfermedad celiaca.</li> <li>- Investiga cuáles son las causas que provocan alteraciones en el metabolismo.</li> <li>- Investiga cuáles son las interacciones entre nutrientes y medicamentos.</li> </ul> |  |
|--|--|---|---|--|

- Discute con sus compañeros cuál es el mejor método que utilizarían



- Apuntes en su cuaderno sobre la nutrición en enfermedad y lo que se tiene que tomar en cuenta para la pronta recuperación de la persona enferma con ayuda de la alimentación.
- Apuntes en su cuaderno sobre la definición de la patología, parámetros a considerar para su diagnóstico y tratamiento nutricional.
- Apuntes en su cuaderno sobre la interacción.
- Tabla sobre los medicamentos y cuál es su interacción en el organismo cuando se consumen con un alimento en específico.

### VII. Recursos bibliográficos, hemerográficos y otras fuentes de consulta de la UAC

#### Recursos Básicos:

- Maban, K.L., Escott ? Stump, S. (2000) Nutrición y dietoterapia de Krause. México. Interamericana McGraw Hill. 1207 p
- Cervera, P., Clapes, F., Rigoifas, R. (1990) Alimentación y dietoterapia interamericana. México. McGraw Hill. 429 p
- Roach, B. (1999) Lo esencial en metabolismo y nutrición. España. Elsevier. 263 p
- Brown, J.E. (2014) Nutrición en las diferentes etapas de la vida. México. McGraw Hill. 608 p

#### Recursos Complementarios:

- Pérez, A.B. (2000) Sistema mexicano de equivalentes. México. Ogali. 108 p

### VIII. Perfil profesiográfico del docente para impartir la UAC

#### Recursos Complementarios:

Área/Disciplina: Procesos Industriales Alimenticios

Campo Laboral: Industria Alimenticia

Tipo de docente: Profesional

Formación Académica: Licenciado en Nutrición, Lic en Biología, área en Alimentos o carreras afines, Titulado.

Constancia de participación en los procesos establecidos en la Ley General del Servicio Profesional Docente, COPEEMS, COSDAC u otros.



### XI. Fuentes de Consulta

#### Fuentes de consulta utilizadas\*

- Acuerdo Secretariales relativos a la RIEMS.
- Planes de estudio de referencia del componente básico del marco curricular común de la EMS. SEP-SEMS, México 2017.
- Guía para el Registro, Evaluación y Seguimiento de las Competencias Genéricas, Consejo para la Evaluación de la Educación del Tipo Medio Superior, COPEEMS.
- Manual para evaluar planteles que solicitan el ingreso y la promoción al Padrón de Buena Calidad del Sistema Nacional de Educación Media Superior PBC-SINEMS (Versión 4.0).
- Normas Generales de Servicios Escolares para los planteles que integran el PBC. SINEMS
- Perfiles profesiográficos COPEEMS-2017
- SEP Modelo Educativo 2016.
- Programa Construye T



### ANEXO II. Vinculación de las competencias con Aprendizajes esperados

| Aprendizajes Esperados   | Productos Esperados | Competencias Genéricas con Atributos | Competencias Disciplinarias | Competencias profesionales |
|--|---------------------|--------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Define los 5 niveles en los que está compuesto el organismo humano para conocer su función.</li> <li>- Define cuál es la composición elemental C, H, O, N.</li> <li>- Define cuál es la composición molecular de macro y micro nutrientes para interpretar su estructura.</li> <li>- Define cómo ha ido cambiando la composición corporal a través del tiempo, como era en los inicios de la humanidad y cómo ha ido cambiando y cómo es la composición a lo largo de la vida desde que se nace hasta antes de morir.</li> <li>- Define los conceptos y comprende las diferencias en el desarrollo celular y tisular en el crecimiento del organismo humano para saber su función.</li> <li>- Define qué es, dónde se encuentra, cómo funciona, así como los elementos que intervienen en todo el proceso digestivo, órganos, sistemas, aparatos que se involucran, medidas, para saber sus funciones y secreciones de cada uno de los</li> </ul> |                     |                                      |                             |                            |

órganos que están implicados en el proceso digestivo.





- Conoce el valor nutritivo de los grupos de alimentos y la importancia de estos para saber su función en el organismo.

# CENTRO DE ENSEÑANZA TÉCNICA INDUSTRIAL

## PROGRAMA DE ESTUDIOS 2018 EDUCACION MEDIA SUPERIOR

- Mapa conceptual sobre los 5 niveles y cómo están ordenados.
- Ensayo sobre los niveles del organismo.
- Tablas comparativas sobre las composiciones del organismo.
- Conclusiones escritas de la composición del organismo.
- Apuntes sobre la evolución de la composición corporal a través del tiempo y a lo largo de la vida.
- Conclusiones escritas de lo comentado en clase para completar sus conceptos.
- Conclusiones en su cuaderno sobre lo que investigo, así como lo que se comentó en clase.
- Contesta ejercicio cálculo del % de alimentos chatarra consumidos de su manual.
- Mapas, tablas, esquemas, diagramas, dibujos, apuntes de todo lo relacionado con el aparato digestivo.
- Contesta ejercicio objetivos inmediatos y esenciales de la nutrición de su manual.



4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.

4.1 Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.

8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.

8.2 Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.

CE-12 Decide sobre el cuidado de su salud a partir del conocimiento de su cuerpo, sus procesos vitales y el entorno al que pertenece.

CEE-14 Analiza y aplica el conocimiento sobre la función de los nutrientes en los procesos metabólicos que se realizan en los seres vivos para mejorar su calidad de vida.

Básica:

- Clasifica las características y funciones de las biomoléculas.

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <p>nutricionales, así como las diferentes guías dietéticas usadas en el mundo para conocerlas e interpretarlas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce los fundamentos para tener una dieta equilibrada, a través de las leyes de la alimentación y ejercicios en su manual.</li> <li>- Conoce los requerimientos en porcentaje de HC, LIP y PRO, a través de la utilización del cuadro dieto sintético, así como cuáles son las recomendaciones de los grupos de alimentos para saber las cantidades requeridas en el cuerpo.</li> <li>- Conoce qué es una ración y cómo se mide de acuerdo a cada uno de los grupos de alimentos para distinguirlas en los grupos de alimentos.</li> <li>- Conoce los errores dietéticos más comunes y cuáles comete en su vida diaria para planear cómo evitarlos.</li> <li>- Conoce la nutrición y dietética en las etapas de la vida, definición, rango de edad, nutrientes importantes, actividad física, nutrientes que se aumentan o disminuyen, así como la función de los macro y micro nutrientes en cada una de las etapas, alimentación de cada etapa y</li> </ul> |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|



|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conclusiones escritas generales de objetivos en su cuaderno.</li> <li>- Guías y objetivos del país donde vive y de uno que eligió para comparar sus contenidos.</li> <li>- Conceptos sobre fundamentos y leyes de la alimentación en su cuaderno y apuntes de qué se comenta en clase.</li> <li>- Tablas de los grupos de alimentos con sus raciones recomendadas y los requerimientos nutritivos.</li> <li>- Tablas en su cuaderno de las raciones recomendadas de los grupos de alimentos.</li> <li>- Listado de errores en su cuaderno y posibles soluciones para no cometer esos errores.</li> <li>- Apuntes en su cuaderno con los puntos que se definieron de cada una de las etapas que se verán.</li> </ul> | <p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <p>4.1 Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.</p> <p>8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.</p> <p>8.2 Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.</p> | <p>CE-12 Decide sobre el cuidado de su salud a partir del conocimiento de su cuerpo, sus procesos vitales y el entorno al que pertenece.</p> <p>CEE-14 Analiza y aplica el conocimiento sobre la función de los nutrientes en los procesos metabólicos que se realizan en los seres vivos para mejorar su calidad de vida.</p> | <p>Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasifica las características y funciones de las biomoléculas.</li> </ul> <p>Extendida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce y determina los alimentos adecuados para el ciclo de la vida y las diferentes patologías relacionadas a la nutrición de individuos.</li> </ul> |
|--|---|--|--|

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce los métodos para llevar a cabo la valoración del estado nutricional de individuos y comunidades, los parámetros que se utilizan y cómo se interpretan esos resultados.</li> <li>- Conoce los métodos para estimar el consumo de alimentos, recordatorios de 24 hrs, consumo de frecuencia de alimentos, etc.</li> <li>- Conoce la antropometría, qué es y qué parámetros se utilizan para llevarla a cabo, las formulas y procesamiento de datos para análisis de resultados.</li> <li>- Conoce los métodos bioquímicos utilizados para determinar el estado nutricional.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apuntes en su cuaderno sobre los principios de la valoración del estado nutricional.</li> <li>- Obtiene su propia valoración del estado nutricional.</li> <li>- Apuntes en su cuaderno sobre métodos de estimación del consumo de alimentos.</li> <li>- Aplica uno de esos métodos en su alimentación.</li> <li>- Apuntes en su cuaderno sobre antropometría.</li> <li>- Obtiene más resultados para su evaluación del estado nutricional y cómo interpretar esos resultados.</li> <li>- Apuntes en su cuaderno sobre métodos bioquímicos y cómo se emplean.</li> </ul> | <p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <p>4.1 Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.</p> <p>8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.</p> <p>8.2 Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.</p> | <p>CE-12 Decide sobre el cuidado de su salud a partir del conocimiento de su cuerpo, sus procesos vitales y el entorno al que pertenece.</p> <p>CEE-14 Analiza y aplica el conocimiento sobre la función de los nutrientes en los procesos metabólicos que se realizan en los seres vivos para mejorar su calidad de vida.</p> | <p>Extendida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce y determina los alimentos adecuados para el ciclo de la vida y las diferentes patologías relacionadas a la nutrición de individuos.</li> </ul> |
|--|--|---|--|--|



|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce los factores que determinaran todo lo que se tiene que considerar en la nutrición abordada a enfermedades: objetivos, dietas terapéuticas, nutrición en la enfermedad para aplicar lo examinado en otras unidades.</li> <li>- Define qué es la patología y cuáles son los parámetros que la provocan, cómo prevenirla y cuál es el tratamiento nutricional para combatirla.</li> <li>- Define lo qué es una alteración del metabolismo y cuáles son los factores para que esta se presente y las condiciones que deben de estar en el organismo, cuál es el tratamiento nutricional para combatirla.</li> <li>- Define cómo es que los medicamentos hacen interacción con los alimentos para saber los posibles efectos en el organismo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apuntes en su cuaderno sobre la nutrición en enfermedad y lo que se tiene que tomar en cuenta para la pronta recuperación de la persona enferma con ayuda de la alimentación.</li> <li>- Apuntes en su cuaderno sobre la definición de la patología, parámetros a considerar para su diagnóstico y tratamiento nutricional.</li> <li>- Apuntes en su cuaderno sobre la interacción.</li> <li>- Tabla sobre los medicamentos y cuál es su interacción en el organismo cuando se consumen con un alimento en específico.</li> </ul> | <p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <p>4.1 Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.</p> <p>8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.</p> <p>8.2 Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.</p> | <p>CE-12 Decide sobre el cuidado de su salud a partir del conocimiento de su cuerpo, sus procesos vitales y el entorno al que pertenece.</p> <p>CEE-14 Analiza y aplica el conocimiento sobre la función de los nutrientes en los procesos metabólicos que se realizan en los seres vivos para mejorar su calidad de vida.</p> | <p>Extendida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoce y determina los alimentos adecuados para el ciclo de la vida y las diferentes patologías relacionadas a la nutrición de individuos.</li> </ul> |
|---|--|---|--|--|

