



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	4579

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
CIENCIAS DE INGENIERÍA

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/GERARDO CHEW MADINAVEITIA

12. Fecha de elaboración	Fecha de Modificación	Fecha de Aprobación
20/01/2013	12/05/2019	DD/MM/AAAA

II. DATOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

13. Presentación

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.

14. Competencias profesionales integrales a desarrollar en el estudiante

Generales

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.

Específicas

- 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.
- Razona y Valora los diferentes problemas de salud que pueden desarrollarse por deficiencia o excesivo consumo de nutrientes.

15. Articulación de los Ejes

- 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

- I. Conceptos básicos de nutrición
- II. Los nutrientes
- III. Utilización de los alimentos
- IV. Dieta correcta y el plato del bien comer
- V. Enfermedades alimentarias

17. Estrategias Educativas

- 1) Exposiciones, 2) Aprendizaje Basado en Problemas, 3) Mapas Mentales.
- 4) Método de casos.

18. Materiales y recursos didácticos

Aula, cañón de proyección, laboratorio de bromatología de alimentos.

19. Evaluación del desempeño:

Evidencia (s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Dos evaluaciones parciales, individuales y presenciales.	Conocimiento de los temas por los estudiantes	Aula	40
Exposiciones de los resultados obtenidos de la investigación realizada y que servirá para integrar los conocimientos generados.	-Claridad -Orden -Postura y contacto visual -Comprensión -Tiempo	Aula	30
Seguimiento de las actividades diarias y del trabajo en clase como reportes de actividades: -Tareas -Prácticas -Problemas resueltos -Conclusiones	-La presentación -La información es adecuada y completa -Buena ortografía.	Aula Laboratorio	30

20. Criterios de evaluación:	
Criterio	Valor o estrategia
Evaluación formativa (valor)	30% Exposiciones de los resultados de investigación, 30% actividades diarias y de trabajo en clase, 40% evaluaciones parciales.
Evaluación sumativa (valor)	30% Exposiciones de los resultados de investigación, 30% actividades diarias y de trabajo en clase, 40% evaluaciones parciales.
Autoevaluación (estrategia)	Utilización de instrumento
Coevaluación (estrategia)	Utilización de instrumento
Heteroevaluación (estrategia)	Carpeta de evidencias del seguimiento de las actividades diarias y del trabajo en clase.

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:

Scheider William L. **Guía Moderna para una Buena Nutrición** tomos I y II Editorial Mc Graw Hill.

López Merino Josefina. **Guía sobre Nutrición**. Editorial Libra.

Icaza Susana, Béhar Moisés. **Nutrición**. Editorial Interamericana.

Dra. Sánchez Rodríguez Élica 2003.

Complementarias

Fundamentos de Nutrición Normal. López, L. B., Suárez, M. M. Editorial El Ateneo. 2003.

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	Aplicar técnica de Integración. -Aplicar instrumento de conocimientos previos de nutrición.	Tarjetas con refranes 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>1.- Conoce y distingue los Nutrientes y sus funciones en el organismo humano.</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. Para ello los alumnos, se organizarán en equipos para participar en un proceso donde se seleccionarán a los mejores equipos para participar en la impartición de las pláticas.</p>	<p>1.- Busca información bibliográfica sobre el estudio de los componentes de los alimentos y nutrientes particulares.</p> <p>2.- Prepara la exposición en presentación de Power Point. Y expone los Temas ante sus compañeros de clase.</p> <p>3.- Hace una maqueta o Imagen del Aparato Digestivo. Y Explica el proceso general de transformación de alimentos durante la digestión.</p> <p>4.- Realiza prácticas de laboratorio.</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 casos correctamente. ▪ Redacta de manera correcta y completa los resultados y conclusiones de la práctica.



	<p>1. Procedimentales: Ejercitan procedimientos para la búsqueda bibliográfica sobre el estudio de los componentes de los alimentos y nutrientes particulares.</p>			
<p>Número de sesiones que se le dedicarán</p> <p style="text-align: center;">31</p>	<p>2. Desarrollan competencias comunicativas para la expresión oral y escrita de sus ideas y para la participación en dinámicas de trabajo grupal.</p> <p>3. Distingue los diferentes órganos que constituyen el aparato digestivo y su función.</p> <p>Realiza prácticas de laboratorio para comprender el proceso de digestión y absorción de nutrientes.</p>			
	<p>Actitudinales: Ejercitan las actitudes de trabajo en equipo, especialmente como herramienta para la resolución de problemas concretos y valoricen la evaluación crítica y</p>			



	constructiva de los resultados obtenidos.			
--	---	--	--	--

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 Corporal 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</p>	<p>1.- Elabora carteles o trípticos promoviendo el propósito del plato del buen comer.</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. ▪ Resuelve problemas correctamente
	<p>Procedimentales: 4. Razona situaciones reales concernientes a grupos de personas y búsqueda de la comprensión/solución a partir de la aplicación de conceptos teóricos.</p> <p>5. Identifican problemas relevantes y posibles estrategias de solución, según criterios científicos.</p>		<p>2.- Resuelve problemas de cálculo energético de manera correcta.</p>	
	<p>Actitudinales:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Promueve el cambio de actitudes con respecto 		<p>3.- Elabora un platillo que cumple con los principios</p>	
<p>Número de sesiones que se le dedicarán</p> <p style="text-align: center;">10</p>				



	<p>a la alimentación en función de los conocimientos adquiridos.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Conoce y sigue reglamento y procedimientos del uso de materiales en el laboratorio.▪ 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>adecuada en algún tiempo de la alimentación y basada en los principios del plato del Bien Comer.</p>	<p>de la Alimentación Correcta.</p>	
--	--	--	-------------------------------------	--



ELEMENTOS DE COMPETENCIA	REQUISITOS	SITUACION DIDACTICA	PRODUCTOS	CRITERIOS DE CALIDAD
<p>3.- Investiga, y muestra estadísticos sobre la frecuencia de las enfermedades. Razona y valora las enfermedades y muertes relacionadas con la alimentación, en la Comarca Lagunera.</p>	<p>Cognitivos: Ejercitan procedimientos para la investigación en particular de la consecuencia de la falta o consumo excesivo de nutrientes y alimentos.</p>	<p>Los Hospitales reportan frecuentemente enfermedades y muertes relacionadas con problemas en la alimentación, que van desde Diabetes, hipertensión, ECV hasta la desnutrición. Los alumnos de la Unidad de Aprendizaje de Nutrición participarán visitando hospitales de la región Laguna y obtendrán datos estadísticos sobre la frecuencia de enfermedades y muertes relacionadas con la alimentación.</p>	<p>1.- Presentación de los resultados de la investigación realizada a hospitales de la región.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Expone los resultados de la investigación. ▪ Busca información relevante sobre el tema. ▪ Expone ante el grupo sobre las enfermedades relacionadas con la alimentación ▪ Aporta algún comentario final que ayuda a comprender y/o aclarar el tema.
<p>Número de sesiones que se le dedicarán</p>	<p>Procedimentales: Investiga e Identifican problemas relevantes y posibles estrategias de prevención de las enfermedades relacionadas con la alimentación.</p>		<p>2.- Estudia y expone alguna de las enfermedades más frecuentes relacionadas con la alimentación.</p>	
<p>10</p>	<p>Actitudinales: Ejercita las actitudes de trabajo en equipo, especialmente como herramienta para la resolución de problemas. Promueve el cambio de actitudes con respecto a la alimentación en función de los conocimientos adquiridos.</p>		<p>3.-</p>	



DOSIFICACION DE LA COMPETENCIA				
1.- Conoce y distingue los Nutrientes y sus funciones en el organismo humano.				
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 resolver cuestionario de la actividad. ▪ Ver video de la historia. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Copias de la historia de la alimentación y cuestionario. ▪ Video 	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
6.- Introducción	6.- Historia de la Nutrición.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En equipos realizar lectura de los descubrimientos científicos sobre la nutrición. ▪ Organizar y repartir temas de exposición de los nutrientes. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Copias de la historia de la nutrición, para cada equipo. 	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. 	El Facilitador aclara dudas surgidas durante la exposición del tema.
8.- Los nutrientes	8.- Carbohidratos	EXPOCISION Organizar a los alumnos en equipos que tendrán que investigar en distintos libros y fuentes bibliográficas,	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.



		sobre las características, funciones, fuentes alimenticias y necesidades diarias de: Carbohidratos Proteínas Lípidos Vitaminas Minerales Agua		
9.- Los nutrientes	9.- Proteínas	EXPOCISION DEL TEMA POR EQUIPOS.	❖ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
10.- Los nutrientes	10.- Lípidos	EXPOCISION DEL TEMA POR EQUIPOS.	❖ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
11.- Los nutrientes	11.- Examen parcial de conocimientos	Aplicación de examen parcial de conocimientos	❖ Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
12.- Los nutrientes	12.- Vitaminas	EXPOCISION DEL TEMA POR EQUIPOS.	❖ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.



13.- Los nutrientes	13.- Minerales	EXPOCISION DEL TEMA POR EQUIPOS.	❖ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
14.- Los nutrientes	14.- Agua	EXPOCISION DEL TEMA POR EQUIPOS.	❖ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
15.- Los nutrientes	15.- Repaso de Macro y Micronutrientes.	Organizar equipos para contestar cuestionario de Vitaminas, minerales y agua.	❖ Copias de las actividades a realizar.	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
16.- Los nutrientes	16.- Aplicar actividades de repaso.	El profesor Aplica actividades de repaso.	❖ Copias de las actividades a realizar.	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
17.- Los nutrientes	17.- Aplicar actividades de repaso.	Se Elabora en equipos material didáctico sobre los nutrientes el cual será repartido en la FCQ.	❖ Copias de las actividades a realizar.	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
18.- Los nutrientes	18.- Aplicar actividades de repaso.	Se Elabora en equipos material didáctico sobre los nutrientes el cual será repartido en la FCQ.	❖ Copias de las actividades a realizar.	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.



19.- Proceso de Utilización de Alimentos	19.- ABP (Actividad 1: ¿Qué recordamos o sabemos de la digestión?)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exposición del profesor. 	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
20.- Proceso de Utilización de Alimentos	20.- ABP (Actividad 1: ¿Qué recordamos o sabemos de la digestión?)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exposición del profesor. 	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
21.- Proceso de Utilización de Alimentos	21.- Digestión	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exposición del profesor. 	❖ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
22.- Proceso de Utilización de Alimentos	22.- Digestión	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exposición del profesor. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Aula con proyector ❖ Copias de la práctica 	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
23.- Proceso de Utilización de Alimentos	23.- Digestión	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exposición del profesor. 	❖ Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
24.- Proceso de Utilización de Alimentos	24.- Absorción	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exposición del profesor. ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Aula con proyector ❖ Copias de la práctica. 	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.



25.- Proceso de Utilización de Alimentos	25.- Absorción	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exposición del profesor. ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Aula con proyector ❖ Copias de la práctica. 	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
26.- Proceso de Utilización de Alimentos	26.- PRACTICA: Digestión ¿Qué ocurre con los alimentos en el estómago?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar práctica: ¿Qué ocurre con los alimentos en el estómago? 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Laboratorio de bromatología de alimentos 	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
27.- Proceso de Utilización de Alimentos	27.- PRACTICA: La absorción de nutrientes: una analogía	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar práctica: simulación de la absorción 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Laboratorio de bromatología de alimentos 	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
28.- Proceso de Utilización de Alimentos	28.- Metabolismo	<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.
29.- Proceso de Utilización de Alimentos	29.- Metabolismo	<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.
30.- Proceso de Utilización de Alimentos	30.- Metabolismo	<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.



31.- Proceso de Utilización de Alimentos	31.- Metabolismo	▪ Exposición del profesor.	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
32.- Proceso de Utilización de Alimentos	32.- Excreción	▪ Exposición del profesor.	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
33.- Proceso de Utilización de Alimentos	33.- Interconversión de nutrientes	Exposición del profesor.	Aula con proyector	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
34.- Proceso de Utilización de Alimentos	34.- Examen parcial de conocimientos	Aplicación de examen parcial de conocimientos	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
35.-DIETA CORRECTA Y EL PLATO DEL BUEN COMER	35.-Composición de una alimentación correcta.	En equipos investiga sobre la NOM 043 y entrega reporte sobre investigación.	Aula Internet	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
36.-DIETA CORRECTA Y EL PLATO DEL BUEN COMER	36.- NOM 043	En clase se analiza la NOM 043 de la SSA.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
37.-DIETA CORRECTA Y EL PLATO DEL BUEN COMER	37.- Plato del buen comer	Elabora carteles o trípticos promoviendo el propósito del plato del buen comer.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
38.- DIETA CORRECTA Y EL PLATO DEL BUEN COMER	38.- Plato del buen comer	Elabora carteles o trípticos promoviendo el propósito del plato del buen comer.		El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.



39.-DIETA CORRECTA Y EL PLATO DEL BUEN COMER	39.- Cálculo de las necesidades energéticas	Resuelve problemas de cálculo energético de manera correcta.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
40.-DIETA CORRECTA Y EL PLATO DEL BUEN COMER	40.- Cálculo de las necesidades energéticas	Resuelve problemas de cálculo energético de casos reales.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
41.-DIETA CORRECTA Y EL PLATO DEL BUEN COMER	41.- Cálculo de las necesidades energéticas	Resuelve problemas de cálculo energético de casos reales.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
42.-DIETA CORRECTA Y EL PLATO DEL BUEN COMER	42.- Plato del Buen Comer	▪ Selecciona los alimentos adecuados para una Alimentación correcta de algún tiempo de la alimentación.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
43.-DIETA CORRECTA Y EL PLATO DEL BUEN COMER	43.- Plato del Buen Comer	▪ En una exposición grupal cada equipo mostrará algún platillo elaborado.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
44.-DIETA CORRECTA Y EL PLATO DEL BUEN COMER	44.- Plato del Buen Comer	▪ En una exposición grupal cada equipo mostrará algún platillo elaborado.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.



DOSIFICACION DE LA COMPETENCIA

3.- Investiga, y muestra estadísticos sobre la frecuencia de las enfermedades relacionadas con la alimentación. Razona y valora las enfermedades y muertes relacionadas con la alimentación, en la Comarca Lagunera.



SECUENCIA DIDACTICA	NO. DE SESION Y TEMA A TRATAR	ACTIVIDADES A REALIZAR	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
45.- ENFERMEDADES NUTRICIONALES	45.- Principales enfermedades relacionadas con la Alimentación.	Se organizan equipos para realizar visitas a diferentes hospitales de la región Laguna y obtendrán datos estadísticos sobre las enfermedades y muertes relacionadas con la alimentación.	Aula Internet	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
46.- ENFERMEDADES NUTRICIONALES	46.- Principales enfermedades relacionadas con la Alimentación.	Los equipos muestran resultados de la investigación. Se reorganizan equipos para buscar información acerca de las enfermedades relacionadas con la alimentación, de la cual prepara una exposición.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.



47.- ENFERMEDADES NUTRICIONALES	47.- Principales enfermedades relacionadas con la Alimentación.	Exposición de los equipos.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
48.- ENFERMEDADES NUTRICIONALES	48.- Principales enfermedades relacionadas con la Alimentación.	Exposición de los equipos.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
49.- ENFERMEDADES NUTRICIONALES	49.- Principales enfermedades relacionadas con la Alimentación.	Exposición de los equipos.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
50.- ENFERMEDADES NUTRICIONALES	50.- Principales enfermedades relacionadas con la Alimentación.	Exposición de los equipos.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
51.- ENFERMEDADES NUTRICIONALES	51.- Principales enfermedades relacionadas con la Alimentación.	Exposición de los equipos.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
52.- ENFERMEDADES NUTRICIONALES	52.- Principales enfermedades relacionadas con la Alimentación.	Exposición de los equipos.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
53.- ENFERMEDADES NUTRICIONALES	53.- Principales enfermedades relacionadas con la Alimentación.	Exposición de los equipos.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.
54.- ENFERMEDADES NUTRICIONALES	54.- Principales enfermedades relacionadas con la Alimentación.	Exposición de los equipos.	Aula	El Facilitador guía un proceso para que el grupo realice la actividad.



55.-	55.-	▪			
56.-	56.-	▪			
57.-	57.-	▪			
58.-	58.-	▪			
59.-	59.-	Festivos, puentes y otros (5 sesiones)			
60.-	60.-				
61.-	61.-	Colchón de imprevistos (5 sesiones)			
62.-	62.-	▪			
63.-	63.-	▪			
64.-	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