



SEP

SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

DIRECCIÓN GENERAL DEL BACHILLERATO

DIRECCIÓN DE COORDINACIÓN ACADÉMICA

ORIENTACIÓN NUTRICIONAL

SERIE

PROGRAMAS DE ESTUDIO

DIRECTORIO

Emilio Chuayffet Chemor

Secretario de Educación Pública

Rodolfo Tuirán Gutiérrez

Subsecretario de Educación Media Superior

Carlos Santos Ancira

Director General del Bachillerato

CRÉDITOS



José Antonio Gómez Mandujano
Dirección General del COBAEP

Julián Otero Sánchez
Dirección Académica

Bertrand Rault
Departamento de Servicios Académicos

María Jacqueline García Azcue

Zoia Hernández Rivera

Patricia Pérez Flores

Ana Patricia Román González

Santos Alfonso Serrano Méndez

CONTENIDO

CONTENIDO

1. Descripción de la capacitación.

- 1.1 Justificación de la capacitación.
- 1.2 Mapa de la capacitación.
- 1.3 Competencias profesionales de egreso.

2. Módulos que integran la capacitación.

- 2.1 Módulo I: Aplica medidas de seguridad e higiene en la elaboración de alimentos
- Módulo II: Determina el valor nutritivo y calórico de los alimentos para la elaboración de dietas.
- Módulo III: Diseña dietas para el individuo sano y el enfermo.
- Módulo IV: Propone proyectos de mejora continua.

3. Cómo se desarrollan los sub módulos en la formación profesional

- 3.1. Lineamientos metodológicos para elaborar los sub módulos.

PRESENTACIÓN

A partir del Ciclo Escolar 2009-2010 la Dirección General del Bachillerato incorporó en su plan de estudios los principios básicos de la Reforma Integral de la Educación Media Superior cuyo propósito es fortalecer y consolidar la identidad de este nivel educativo, en todas sus modalidades y subsistemas; proporcionar una educación pertinente y relevante al estudiante que le permita establecer una relación entre la escuela y su entorno; y facilitar el tránsito académico de los estudiantes entre los subsistemas y las escuelas.

Para el logro de las finalidades anteriores, uno de los ejes principales de la Reforma es la definición de un **Marco Curricular Común**, que compartirán todas las instituciones de bachillerato, basado en desempeños terminales, el enfoque educativo basado en el desarrollo de competencias, la flexibilidad y los componentes comunes del currículum.

A propósito de éste destacaremos que el enfoque educativo permite:

- Establecer en una unidad común los conocimientos, habilidades, actitudes y valores que el egresado de bachillerato debe poseer.

Dentro de las competencias a desarrollar, encontramos las **genéricas**; que son aquellas que se desarrollarán de manera transversal en todas las asignaturas del mapa curricular y permiten al estudiante comprender su mundo e influir en él, le brindan autonomía en el proceso de aprendizaje y favorecen el desarrollo de relaciones armónicas con quienes les rodean. Por otra parte las competencias **disciplinares** refieren los mínimos necesarios de cada campo disciplinar para que los estudiantes se desarrollen en diferentes contextos y situaciones a lo largo de la vida. Asimismo las competencias **profesionales** los preparan para desempeñarse en su vida laboral con mayores posibilidades de éxito.

Dentro de este enfoque educativo existen varias definiciones de lo que es una competencia, a continuación se presentan las definiciones que fueron retomadas por la Dirección General del Bachillerato para la actualización de los programas de estudio:

*Una **competencia** es la “capacidad de movilizar recursos cognitivos para hacer frente a un tipo de situaciones” con buen juicio, a su debido tiempo, para definir y solucionar verdaderos problemas.¹*

Tal como comenta Anahí Mastache², las competencias van más allá de las habilidades básicas o saber hacer, ya que implican saber actuar y reaccionar; es decir que los estudiantes sepan saber qué hacer y cuándo hacer. De tal forma que la Educación Media Superior debe dejar de lado la memorización sin sentido de temas desarticulados y la adquisición de habilidades relativamente mecánicas, sino más bien promover el desarrollo de competencias susceptibles de ser empleadas en el contexto en el que se encuentren los estudiantes, que se manifiesten en la capacidad de resolución de problemas, procurando que en el aula exista una vinculación entre ésta y la vida cotidiana incorporando los aspectos socioculturales y disciplinarios que les permitan a los egresados desarrollar competencias educativas.

¹ Philippe Perrenoud, “Construir competencias desde la escuela” Ediciones Dolmen, Santiago de Chile.

² Mastache, Anahí et. al. Formar personas competentes. Desarrollo de competencias tecnológicas y psicosociales. Ed. Novedades Educativas. Buenos Aires / México. 2007.

ORIENTACIÓN NUTRICIONAL

Las anteriores definiciones vinculadas con referentes psicopedagógicos del enfoque constructivista centrado en el aprendizaje, proporcionan algunas características de la enseñanza y del aprendizaje que presenta este enfoque educativo:

- a) El educando es el sujeto que construye sus aprendizajes, gracias a su capacidad de pensar, actuar y sentir.
- b) El logro de una competencia será el resultado de los procesos de aprendizaje que realice el educando, a partir de las situaciones de aprendizaje significativas.
- c) Las situaciones de aprendizaje serán significativas para el estudiante en la medida que éstas le sean atractivas, cubran alguna necesidad, recuperen parte de su entorno actual y principalmente le permitan reconstruir sus conocimientos por medio de la reflexión y análisis de las situaciones.
- d) Toda competencia implica la movilización adecuada y articulada de los saberes que ya se poseen (conocimientos, habilidades, actitudes y valores), así como de los nuevos saberes.
- e) Movilizar los recursos cognitivos, implica la aplicación de diversos saberes en conjunto en situaciones específicas y condiciones particulares.
- f) Un individuo competente es aquél que ha mejorado sus capacidades y demuestra un nivel de desempeño acorde a lo que se espera en el desarrollo de una actividad significativa determinada.
- g) La adquisición de una competencia se demuestra a través del desempeño de una tarea o producto (evidencias de aprendizaje), que responden a indicadores de desempeño de eficacia, eficiencia, efectividad y pertinencia y calidad establecidos.
- h) Las competencias se presentan en diferentes niveles de desempeño.
- i) La función del docente es ser mediador y promotor de actividades que permitan el desarrollo de competencias, al facilitar el aprendizaje entre los estudiantes, a partir del diseño y selección de secuencias didácticas, reconocimiento del contexto que vive el estudiante, selección de materiales, promoción de un trabajo interdisciplinario y acompañamiento del proceso de aprendizaje del estudiante.

El plan de estudio de la Dirección General del Bachillerato tiene como objetivos:

- Proveer al educando de una cultura general que le permita interactuar con su entorno de manera activa, propositiva y crítica (componente de formación básica); Prepararlo para su ingreso y permanencia en la educación superior, a partir de sus inquietudes y aspiraciones
- profesionales (componente de formación propedéutica);
- Y finalmente promover su contacto con algún campo productivo real que le permita, si ese es su interés y necesidad, incorporarse al ámbito laboral (componente de formación para el trabajo).

El programa de Elaboración Y Tecnología De Los Alimentos responde a éste último objetivo.

- En los módulos que integran la capacitación se ofrece la justificación para ser considerados como salidas laterales reconocidas en el mundo laboral, los referentes normativos seleccionados para su elaboración, los sitios de inserción en el mercado de trabajo para la integración del egresado, el aprendizaje en términos de resultados, las competencias a desarrollar en cada submódulo, los recursos didácticos que apoyarán el aprendizaje, su estrategia y su evaluación, así como las fuentes de información.
- En el desarrollo de los submódulos, con respecto a la formación profesional, se ofrece un despliegue de consideraciones pedagógicas y lineamientos metodológicos para que usted realice una planeación específica y la concrete en la elaboración de las guías didácticas por submódulo, en las que tendrá que considerar elementos como: sus condiciones regionales, situación del plantel, características e intereses del estudiante y sus propias habilidades como docente.

ORIENTACIÓN NUTRICIONAL

Esta planeación específica se caracteriza por ser dinámica y colaborativa, pues responde a situaciones escolares, laborales y particulares del estudiante, y comparte el co-diseño con los docentes del mismo plantel o incluso de la región, por medio de diversos mecanismos, como las academias.

Al ajustar sus componentes en varias posibilidades de desarrollo, estas modificaciones a los programas de estudio del componente de formación profesional apoyan el logro de una estructura curricular flexible en las capacitaciones para el trabajo ofrecidas por el Bachillerato General, y permiten a los estudiantes, tutores y comunidad educativa participar en la toma de decisiones sobre la formación elegida por el estudiante.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CAPACITACIÓN

JUSTIFICACIÓN DE LA CAPACITACIÓN

La capacitación de Orientación nutricional es interdisciplinaria ya que se vincula con conocimientos del área de Ciencias Naturales, Matemáticas y Ciencias sociales con las asignaturas de Química, Biología, Ciencias de la salud, Matemáticas, Estadística, entre otras.

El diseño curricular de esta capacitación se sustenta en principios teóricos del constructivismo, ya que considera importante el vínculo entre la escuela y la sociedad. Valorando los conocimientos previos del alumno y la construcción que éste haga de lo que se le brinde al cursar la capacitación; es decir se pretende que el joven bachiller construya como resultado de la integración de su disposición interna y de su medio, para que posteriormente tenga la posibilidad de ejercer sus conocimientos en el área, seleccionando, elaborando, modificando y envasando alimentos, que sean útiles en el área de nutrición, desempeñándose como auxiliar en actividades que requieran de conocimientos básicos en la industria del manejo, elaboración y envasado de alimentos, así como en el área de nutrición y afines.

Los módulos que comprenden la estructura curricular se contemplan como referentes Normas Técnicas de Competencia Laboral, Normas Mexicanas, American Dietetic Association (ADA) y elementos fundamentales que señala el sector productivo, tales como: trabajo en equipo, valores, autoaprendizaje, liderazgo, los cuales permiten que al término de los mismos el alumno sea capaz de desarrollar una competencia.

La capacitación se inicia en el tercer semestre como parte de la formación integral que el Colegio de Bachilleres ofrece para responder a la demanda social, finalizando en el sexto semestre con jóvenes preparados, posibilitando su incorporación al mundo laboral o desarrollar procesos productivos independientes, de acuerdo con sus intereses profesionales o las necesidades en su entorno social.

Con la presente capacitación se busca consolidar y diversificar los aprendizajes y desempeños adquiridos del alumno, ampliando y profundizando sus conocimientos, habilidades, actitudes y valores.

De tal manera que la capacitación se compone de cuatro módulos, de 112 horas de duración, cada uno; estos módulos se dividen en dos sub módulos con una duración de 48 y 64 horas respectivamente, haciendo un total de horas de la capacitación de 448.

MAPA DE LA CAPACITACIÓN

El mapa de la capacitación está compuesto por 8 submódulos, los cuales se dividen de la siguiente manera:

MÓDULOS	I. Aplica medidas de seguridad e higiene en la elaboración de alimentos.	II. Determina el valor nutritivo y calórico de los alimentos para diseñar productos fortificados y dietas correctas.	III. Diseña dietas para el individuo sano y el enfermo	IV. Desarrolla proyectos sustentables
Semestre:	3er.Seme	4º. Semestre	5º. Semestre	6º. Semestre
Sub módulos	1. Prevenir riesgos de salud considerando las características de los microorganismos y parásitos. (48 horas)	3. Valorar alimentos de acuerdo a su contenido nutritivo y acción metabólica. (64horas)	5. Elaborar platillos y dietas para el individuo sano, calculando el valor nutritivo y calórico de los alimentos. (48horas)	7. Detectar el estado nutricional de su comunidad (48 horas)
	2. Realizar la pre elaboración de platillos, aplicando las medidas de seguridad e higiene. (64 horas)	4. Elaborar productos fortificados de acuerdo a las necesidades y recursos de su comunidad. (48 horas)	6. Elaborar platillos y dietas para el individuo enfermo, calculando el valor nutritivo y calórico de los alimentos. (64 horas)	8. Desarrollar proyectos de orientación nutricional de acuerdo a las necesidades y recursos de su comunidad (64 horas)

COMPETENCIAS DE EGRESO DE LA CAPACITACIÓN

Durante el proceso de formación de los dos módulos, el estudiante desarrollarán las siguientes competencias profesionales, correspondientes a la capacitación de Orientación Nutricional:

- Identifica riesgos de contaminación de los alimentos considerando las características de los microorganismos y parásitos, así como las enfermedades que causan
- Aplica normas de seguridad e higiene alimentaria en la preparación y conservación de alimentos.
- Prepara menús considerando los aspectos nutritivos de acuerdo a las necesidades del individuo.
- Diseña menús considerando el valor nutritivo y calórico de los alimentos según las necesidades del individuo.
- Desarrolla y transmite hábitos alimentarios saludables personales, familiares y comunitarios.
- Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la pre-elaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Elabora bases de platillos utilizando técnicas culinarias y recetas, según las normas del establecimiento.
- Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas.
- Participa en el uso de medios para promover la nutrición y ciencia de los alimentos.

Además se presentan las 11 competencias genéricas, para que usted intervenga en su desarrollo o reforzamiento, y con ello enriquezca el perfil de egreso del bachiller. Como resultado del análisis realizado por los docentes elaboradores de este programa de estudios, se considera que el egresado de la capacitación en Turismo está en posibilidades de desarrollar las competencias genéricas número cuatro, cinco, siete, ocho, nueve y diez. Sin embargo se deja abierta la posibilidad de que usted contribuya a la adquisición de otras que considere pertinentes, de acuerdo con el contexto regional, laboral y académico:

1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.
2. Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.
3. Elige y practica estilos de vida saludables.
4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.
5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.
6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.

7. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.
8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
9. Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo.
10. Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.
11. Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.

Es importante recordar que, en este modelo educativo, el egresado de la educación media superior desarrolla las competencias genéricas a partir de la contribución de las competencias profesionales al componente de formación profesional, y no en forma aislada e individual, sino a través de una propuesta de formación integral, en un marco de diversidad.

Al término de cursar y acreditar los ocho sub módulos y las asignaturas del Bachillerato General, el alumno recibirá un certificado de estudios que acredita los estudios realizados en el nivel de Educación Media Superior.

Módulo I Aplica medidas de seguridad e higiene en la elaboración de alimentos.

Justificación del módulo Tomando en cuenta que la higiene en la elaboración de los alimentos es de suma importancia para la prevención de enfermedades gastrointestinales y su propagación, elaboramos el presente modulo, el cual desarrollará en los alumnos las competencias de identificar riesgos de contaminación de los alimentos considerando las características de los microorganismos y parásitos, así como las enfermedades que causan, para lo cual aplicara normas de seguridad e higiene alimentaria en la preparación y conservación de los alimentos

Referentes normativos para la elaboración del módulo:

- **NUTUR003.01** Preparación de alimentos
- **EC0081** Manejo higiénico de los alimentos
- **NOM-251-SSA1-2009** Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
- **NOM-043-SSA2-2005**, Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. criterios para brindar orientación.
- **NOM-043-SSA12-1999**, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud alimentaria.
- **NOM-093-SSA1-1994** Practicas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos
- **NOM-035-SSA3-2012** En materia de información en salud
- **NOM-009-SSA2-1993** Para el fomento de la salud del escolar

Sitios de inserción en el mercado de trabajo de este módulo:

Hospitales, Restaurantes, cocinas, Cooperativas escolares, negocios propios, etc.

Resultado de aprendizaje del módulo

Aplica las medidas de higiene y seguridad para prevenir enfermedades ocasionadas por los microorganismos.

Módulo I Aplica medidas de seguridad e higiene en la elaboración de alimentos.

Sub módulo I Prevenir riesgos de salud considerando las características de los microorganismos y parásitos. (48 Horas)

Contenido

Bloque 1: Identificar riesgos de contaminación de los alimentos considerando las características de los microorganismos y parásitos, así como las enfermedades que causan.

- Identificar bacterias causantes de enfermedades gastrointestinales
- Identificar hongos causantes de enfermedades gastrointestinales
- Identificar parásitos causantes de enfermedades gastrointestinales
- Identificar virus causantes de enfermedades gastrointestinales

Bloque 2: Aplicar las medidas de seguridad e higiene previas a la elaboración de los alimentos.

- Verificar el funcionamiento y el estado del equipo de cocina
- Limpiar el área de trabajo
- Lavar los utensilios de cocina
- Limpiar el equipo de cocina

Sub módulo II Realizar la pre-elaboración de platillos aplicando las medidas de seguridad e higiene (64Horas)

Contenido

Bloque 1: Utilizar las medidas de seguridad e higiene en la elaboración de los diferentes grupos de alimentos

- Aplicar las medidas de seguridad e higiene para frutas y hortalizas
- Aplicar las medidas de seguridad e higiene para lácteos
- Aplicar las medidas de seguridad e higiene para cárnicos
- Aplicar las medidas de seguridad e higiene para cereales

Bloque 2: Aplicar los métodos de preparación para la pre-elaboración de alimentos aplicando las medidas de seguridad e higiene

- Recibir higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas.
- Aplicar medidas de higiene en la preparación de alimentos.

Equipo

Equipo de cómputo con servicio de internet, impresora, televisión, reproductor de DVD, proyector, cámara digital, cámara de video y grabadora, laboratorio de ciencias naturales y laboratorio de la capacitación de nutrición o laboratorio de preparación de alimentos.

Equipo de operación:

Pizarrón, pintarrón, escritorio, rota folios, internet, sillas.

Material didáctico:

Hojas, papel bond, revistas especializadas, plumones, borrador, cuaderno de apuntes, calculadora, trípticos, periódicos, CDS, USB, marcadores, fotografías, diapositivas, formatos, acetatos, manuales.

Estrategia de evaluación del aprendizaje

Este módulo se evaluará con actividades diagnósticas, contenidos teóricos, actividades prácticas que privilegian la acción. Se aplicarán evaluaciones continuas, tanto individuales como grupales que permitan integrar a cada estudiante un portafolio que contenga evidencias por conocimiento, desempeño, producto y actitudes que demuestren un aprendizaje de acuerdo a los objetivos del módulo.

Fuentes de información

Libros:

Principios de Anatomía y Fisiología.(2010). España. Ed. Médica Panamericana.

Higashida Hirose B. (2008). Ciencias de la Salud (sexta edición). México. Ed. McGraw-Hill.

Yousef A. E. Carstrom C. (2006). Microbiología de los alimentos (Manual de laboratorio). España. Ed. Acribia, S.A.

Mader S.S. (2007). Biología (Novena edición). Mexico. Ed. McGraw-Hill.

Páginas de internet:

CHAVARRÍAS M. (2009). Parásitos en alimentos. 30 de abril 2013.<http://www.smacor.com/Parasitos%20en%20alimentos.pdf>

UPNA Universidad Pública de Navarra. (2007-2008). MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS MICROBIOLOGÍA GENERAL. 30 de abril 2013
http://www.unavarra.es/genmic/microgral/Tema_08_%20micro_alimentos.pdf

Módulo II: Determina el valor nutritivo y calórico de los alimentos para la elaboración de dietas (112 horas)

Justificación del módulo

Proporcionar al alumno herramientas, relacionadas a la preparación de alimentos, el manejo higiénico de los alimentos y las practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, en servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria y los criterios para brinda orientación para ayudar a los individuos a obtener una dieta correcta basada en el valor nutricional de los alimentos con la finalidad de mantener la salud y prevenir enfermedades ocasionadas por malos hábitos alimenticios.

Referentes normativos para la elaboración del módulo:

- **NUTUR003.01** Preparación de alimentos
- **EC0081** Manejo higiénico de los alimentos
- **NOM-251-SSA1-2009** Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
- NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación
- NOM-093-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Practicas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos
- NOM-035-SSA3-2012, En materia de información en salud

Sitios de inserción en el mercado de trabajo de este módulo: hospitales, empresas alimentarias, restaurantes, cocinas, cooperativas escolares.

Resultado de aprendizaje del módulo:

Calcula el valor nutritivo y calórico de los diferentes grupos de alimentos, desarrolla hábitos saludables, mejora su estilo de vida, el de su familia y su comunidad.

Módulo II Determina el valor nutritivo y calórico de los alimentos para la elaboración de dietas (112 horas)

Sub-módulo III: Valorar alimentos de acuerdo a su contenido nutritivo y acción metabólica. **(64horas)**

Contenido

Bloque 1: Calcular el valor nutritivo y calórico de los alimentos.

- Conocer los macronutrientes, micronutrientes, fitonutrientes y sus funciones
- Identificar los grupos de alimentos
- Calcular el valor nutritivo y calórico de los alimentos de acuerdo al Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes

Bloque 2: Preparar alimentos

- Coordinar la pre-elaboración de alimentos
- Elaborar platillos
- Terminar el platillo

Sub-módulo IV Elaborar productos fortificados de acuerdo a las necesidades y recursos de su comunidad (48horas)

Contenido

Bloque I: Comparar el valor nutricional de los alimentos de uso común con los fortificados.

- Valorar el producto fortificado con otros productos comerciales, identificando sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.
- Conocer las ventajas y las importancia de la combinación, equilibrio y variación de los alimentos

Bloque II: Elabora productos fortificados

- Prepara los productos fortificados señalando la forma ideal para optimizar el valor nutricional.

- Promueve los productos fortificados tomando en cuenta las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales

Recursos didácticos del módulo.

Equipo

Equipo de cómputo con servicio de internet, impresora, televisión, reproductor de DVD, proyector, cámara digital, cámara de video y grabadora.

Equipo de operación:

Pizarrón, pintarrón, escritorio, rotafolio, internet, sillas.

Material didáctico:

Hojas, papel bond, revistas especializadas, plumones, borrador, cuaderno de apuntes, calculadora, trípticos, periódicos, CDS, USB, marcadores, fotografías, diapositivas, formatos, acetatos, manuales.

Estrategia de evaluación del aprendizaje

Este módulo se evaluará con actividades diagnósticas, contenidos teóricos, actividades prácticas que privilegian la acción. Se aplicarán evaluaciones continuas, tanto individuales como grupales que permitan integrar a cada estudiante un portafolio que contenga evidencias por conocimiento, desempeño, producto y actitudes que demuestren un aprendizaje de acuerdo a los objetivos del módulo.

Fuentes de información:

Libros:

Principios de Anatomía y Fisiología.(2010). España. Ed. Médica Panamericana.

Higashida Hirose B. (2008). Ciencias de la Salud (sexta edición). México. Ed. McGraw-Hill.

Yousef A. E. Carstrom C. (2006). Microbiología de los alimentos (Manual de laboratorio). España. Ed. Acribia, S.A.

Mader S.S. (2007). Biología (Novena edición). Mexico. Ed. McGraw-Hill.

Páginas de internet:

MEXICANAS, N. O. (s.f.). *CONSULTA DEL CATALOGO DE NORMAS OFICIALES MEXICANAS*. Recuperado el 12 de 12 de 2012, de CONSULTA DEL CATALOGO DE NORMAS OFICIALES MEXICANAS: <http://www.economia-noms.gob.mx/noms/inicio.do>

Módulo III Diseña dietas para el individuo sano y el enfermo 112 horas

Justificación del módulo

México se encuentra en los primeros lugares a nivel mundial de sobrepeso, diabetes, síndrome metabólico y enfermedades cardiovasculares, esto exige atención puntual e inmediata a estos problemas, elaboramos el presente modulo con la finalidad de conocer las características de una dieta correcta, elaborando menús de acuerdo a sus necesidades, llevando un control de la nutrición, crecimiento y desarrollo del niño y adolescente, para el manejo integral de la obesidad, para el tratamiento y control de las dislipidemias.

Referentes normativos para la elaboración del módulo

- **NOM-008-SSA2-1993.** Control de la nutrición, crecimiento y desarrollo del niño y adolescente.
- **NOM-174-SSA1-1998.** Para el manejo integral de la obesidad.
- **NOM-037-SSA2-2002,** Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias
- **NOM-008-SSA3-2010.** Para el tratamiento integral de sobrepeso y la obesidad
- **NOM-035-SSA3-2012** En materia de información en salud.
- **PROY-NOM-009-SSA2-2009** Promoción de la salud escolar
- **PROY-NOM-043-SSA2-2011 2012-05-28** PROYECTO DE MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-043-SSA2-2005, SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD. PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA. CRITERIOS PARA BRINDAR ORIENTACIÓN

Sitios de inserción en el mercado de trabajo de este módulo: hospitales, empresas alimentarias, restaurantes, cocinas, cooperativas escolares.

Resultado de aprendizaje del módulo

Elaborar dietas correctas y terapéuticas, reduciendo el riesgo de desarrollar enfermedades específicas causadas por una ingesta excesiva o insuficiente de alimentos.

Módulo III Diseña dietas para el individuo sano y el enfermo (112 horas)

Sub-modulo V Elaborar platillos y dietas para el individuo sano, calculando el valor nutritivo y calórico de los alimentos

Contenido

Bloque 1: Utilizar el plan alimentario para diseñar dietas correctas.

- Realizar el "Dietocálculo" de acuerdo a las necesidades individuales.
- Elaborar lista de alimentos por grupos
- Seleccionar los alimentos por sus características organolépticas.

Bloque 2: Combinar alimentos de los diferentes grupos para elaborar una dieta correcta.

- Utilizar alimentos de todos los grupos para un aporte correcto de nutrientes.
- Diseñar de forma fraccionada una dieta correcta.
- Utilizar el sistema de equivalentes para facilitar el diseño de la dieta correcta

Sub-modulo VI Elabora platillos y dietas para el individuo enfermo, calculando el valor nutritivo y calórico de los alimentos

Contenido

Bloque 1: Utilizar el plan alimentario para diseñar dietas terapéuticas.

- Conocer las características fisiopatológicas que afectan al individuo como la desnutrición, Obesidad, Dislipidemia y Diabetes mellitus
- Calcular las necesidades según el gasto energético diario del individuo enfermo.
- Elaborar lista de alimentos de acuerdo a la condición fisiopatológica del individuo.
- Seleccionar los alimentos por sus características organolépticas.
- Diseñar menús

Bloque 2: Combinar alimentos de los diferentes grupos para realizar una dieta terapéutica.

- Utilizar alimentos de todos los grupos para un aporte correcto de nutrientes y de energía de acuerdo a las necesidades fisiopatológicas del individuo.
- Diseñar de forma fraccionada una dieta modificada de acuerdo a la condición fisiopatológica del individuo.
- Utilizar el sistema de equivalentes para facilitar el diseño de la dieta considerando la condición fisiopatológica.
- Elaborar menús.

Herramientas

Estrategia de evaluación del aprendizaje

Este módulo se evaluará con actividades diagnósticas, contenidos teóricos, actividades prácticas que privilegian la acción. Se aplicarán evaluaciones continuas, tanto individuales como grupales que permitan integrar a cada estudiante un portafolio que contenga evidencias por conocimiento, desempeño, producto y actitudes que demuestren un aprendizaje de acuerdo a los objetivos del módulo.

Fuentes de información:

Libros:

Principios de Anatomía y Fisiología.(2010). España. Ed. Médica Panamericana.

Higashida Hirose B. (2008). Ciencias de la Salud (sexta edición). México. Ed. McGraw-Hill.

Yousef A. E. Carstrom C. (2006). Microbiología de los alimentos (Manual de laboratorio). España. Ed. Acribia, S.A.

Mader S.S. (2007). Biología (Novena edición). Mexico. Ed. McGraw-Hill.

Páginas de internet:

MEXICANAS, N. O. (s.f.). CONSULTA DEL CATALOGO DE NORMAS OFICIALES MEXICANAS. Recuperado el 12 de 12 de 2012, de CONSULTA DEL CATALOGO DE NORMAS OFICIALES MEXICANAS: <http://www.economia-noms.gob.mx/noms/inicio.do>

Villarreal A.M. (2012). Planeación de menús. Nutripro. Recuperado el 30 de abril de 2013 de: http://www.nestleprofessional.com/mexico/es/Documents/nutri-pro/nutripro_4.pdf

Villarreal A.M. (2012). Carbohidratos. Nutripro. Recuperado el 30 de abril de 2013 de:http://www.nestleprofessional.com/mexico/es/Documents/nutri-pro/nutripro_1.pdf

Villarreal A.M. (2012). Métodos de Cocción. Nutripro. Recuperado el 30 de abril de 2013 de:http://www.nestleprofessional.com/mexico/es/Documents/nutri-pro/nutripro_2.pdf

Villarreal A.M. (2012). El papel de la grasa en la comida mexicana. Nutripro. Recuperado el 30 de abril de 2013 de:http://www.nestleprofessional.com/mexico/es/Documents/nutri-pro/nutripro_3.pdf

Villarreal A.M. (2012). Vitaminas La orquesta del cuerpo Nutripro. Recuperado el 30 de abril de 2013 de:http://www.nestleprofessional.com/mexico/es/Documents/nutri-pro/nutripro_5.pdf

Villarreal A.M. (2012). Alimentación para niños. Nutripro. Recuperado el 30 de abril de 2013 de:http://www.nestleprofessional.com/mexico/es/Documents/nutri-pro/nutripro_8.pdf

Módulo IV Propone proyectos sustentables 112 horas

Justificación del módulo

Dadas las necesidades de modificar los hábitos alimenticios de la comunidad, para que la población adquiriera un equilibrio nutricional es conveniente que los alumnos de la capacitación de orientación nutricional consoliden lo aprendido brindando a la población opciones prácticas para la integración de una alimentación correcta de acuerdo a las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales.

Referentes normativos para la elaboración del módulo

- **NOM-040-SSA2-2004** En materia de información en salud.
- **NOM-043-SSA2-2005**. Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. criterios para brindar orientación; para quedar como proyecto de norma oficial mexicana,
- **Proyecto de Norma Oficial mexicana NOM-043-SSA12-1999**, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud alimentaria.
- **NOM-035-SSA3-2012 2012-11-30** en materia de información en salud.
- **PROY-NOM-009-SSA2-2009** Promoción de la salud escolar

Sitios de inserción en el mercado de trabajo de este módulo: autoempleo, guarderías, comedores industriales, hospitales, empresas alimentarias, restaurantes, cocinas, cooperativas escolares.

Resultado de aprendizaje del módulo

Plantea proyectos sustentables orientados a la población a para modificar sus hábitos alimenticios, promoviendo la salud y elevar la calidad de vida personal, familiar y comunitaria.

Módulo IV Propone proyectos sustentables (112 horas)

Sub-módulo VII Detecta el estado nutricional de su comunidad (48 horas)

Contenido

Bloque 1 Aplicar los métodos de detección nutricional

- Aplica el método antropométrico para detectar el estado nutricional de un individuo
- Aplica el método clínico para detectar el estado nutricional de un individuo
- Aplica el método dietético para detectar el estado nutricional de un individuo

Bloque 2: Conocer las necesidades nutricionales de las diferentes etapas de la vida:

- Conocer las necesidades nutricionales del Preescolar
- Conocer las necesidades nutricionales del Escolar
- Conocer las necesidades nutricionales del Adolescentes
- Conocer las necesidades nutricionales del Adultos
- Conocer las necesidades nutricionales del Adultos en plenitud
- Conocer las necesidades nutricionales del Embarazadas y en lactancia

Sub-módulo VIII Desarrollar proyectos de orientación nutricional de acuerdo a las necesidades y recursos de su comunidad .(64horas)

Contenido

Bloque I: Desarrollar proyectos de orientación alimentaria

- Diseñar proyectos señalando los contenidos, educativos, preventivos y de orientación.
- Plantear proyectos sociales autosustentables

Bloque II: Orientar a la población para mejorar hábitos alimentarios

- Promover la orientación alimentaria mediante acciones de educación para la salud y la participación social.
- Usar medios de comunicación para transmitir información y favorecer la adopción de una alimentación correcta.

Recursos didácticos

Equipo

Equipo de cómputo con servicio de internet, impresora, televisión, reproductor de DVD, proyector, cámara digital, cámara de video y grabadora.

Equipo de operación:

Pizarrón, pintarrón, escritorio, rota folios, internet, sillas.

Material didáctico:

Hojas, papel bond, revistas especializadas, plumones, borrador, cuaderno de apuntes, calculadora, trípticos, periódicos, CDS, USB, marcadores, fotografías, diapositivas, formatos, acetatos, manuales.

Estrategia de evaluación del aprendizaje

Este módulo se evaluará con actividades diagnósticas, contenidos teóricos, actividades prácticas que privilegian la acción. Se aplicarán evaluaciones continuas, tanto individuales como grupales que permitan integrar a cada estudiante un portafolio que contenga evidencias por conocimiento, desempeño, producto y actitudes que demuestren un aprendizaje de acuerdo a los objetivos del módulo.

Fuentes de información

Libros:

Principios de Anatomía y Fisiología.(2010). España. Ed. Médica Panamericana.

Higashida Hirose B. (2008). Ciencias de la Salud (sexta edición). México. Ed. McGraw-Hill.

Yousef A. E. Carstrom C. (2006). Microbiología de los alimentos (Manual de laboratorio). España. Ed. Acribia, S.A.

Mader S.S. (2007). Biología (Novena edición). Mexico. Ed. McGraw-Hill.

Páginas de internet

MEXICANAS, N. O. (s.f.). CONSULTA DEL CATALOGO DE NORMAS OFICIALES MEXICANAS. Recuperado el 12 de 12 de 2012, de CONSULTA DEL CATALOGO DE NORMAS OFICIALES MEXICANAS: <http://www.economia-noms.gob.mx/noms/inicio.do>

Taladriz S.D. (2011). Correcta manipulación de los alimentos. Cuidados al congelar y descongelar los mismos. Como evitar intoxicaciones alimentarias. Recuperado el 30 de abril de 2013 de: Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria <http://www.youtube.com/watch?v=Ses97yQohvo>

SENATV. (2012). Higiene y manipulación de alimentos. Recuperado el 30 de abril de 2013 de YOUTUBE: <http://www.youtube.com/watch?v=aeqWCTYT-qk>

Ángeles Carbajal Azcona (2004) Registro del consumo de alimentos de tres días. Dpto Nutrición. Facultad de Farmacia. UCM.

<http://www.ucm.es/info/nutri1/carbajal/encuestas%20dieteticas.PDF> Recuperado el 30 de abril de 2013

CÓMO DESARROLLAR LOS SUBMÓDULOS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL

3.1 LINEAMIENTOS METODOLÓGICOS PARA ELABORAR LOS SUBMÓDULOS

En este apartado encontrará las competencias que el estudiante desarrollará en los módulos y submódulos respectivos de la capacitación, el resultado de aprendizaje para que usted identifique lo que se espera del estudiante y pueda diseñar las experiencias de formación en el taller, laboratorio o aula, que favorezcan el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas, a través de los momentos de apertura, desarrollo y cierre, de acuerdo con las condiciones regionales, situación del plantel y características de los estudiantes.

Etapa 1

Análisis

Mediante el análisis del programa de estudios de cada módulo, usted podrá establecer su planeación y definir las actividades específicas que estima necesarias para lograr los resultados de aprendizaje de acuerdo con su experiencia docente, las posibilidades de los estudiantes y las condiciones del plantel.

Etapa 2 Planeación

Mediante el análisis de la información de la carrera y de las competencias por cada módulo, usted podrá elaborar una propuesta de co-diseño curricular con la planeación de actividades y aspectos didácticos de acuerdo con los contextos, necesidades e intereses de los estudiantes, que les permita ejercer sus competencias en su vida académica, laboral y personal, y que sus logros se reflejen en las producciones individuales y en equipo, en un ambiente de cooperación.

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO POR DESARROLLAR

APERTURA

La fase de apertura permite explorar y recuperar los saberes previos e intereses del estudiante, así como los aspectos del contexto relevantes para su formación. Al explicitar estos hallazgos en forma continua, es factible reorientar o afinar las estrategias didácticas centradas en el aprendizaje, los recursos didácticos y el proceso de evaluación del aprendizaje, entre otros aspectos seleccionados

Consideraciones pedagógicas

- ✓ Recuperación de experiencias, saberes y preconcepciones de los estudiantes, para crear andamios de aprendizaje y adquirir nuevas experiencias y competencias.
- ✓ Reconocimiento de competencias por experiencia o formación, a través de un diagnóstico, con fines de certificación académica y posible acreditación del submódulo.
- ✓ Integración grupal para crear escenarios y ambientes de aprendizaje.
- ✓ Mirada general del estudio, ejercitación y evaluación de las competencias profesionales o genéricas.

Para apoyar su intervención en el proceso de integración y reconocimiento de sus estudiantes, le sugerimos las siguientes estrategias didácticas mínimas, las cuales podrá enriquecer, modificar u omitir, o cambiar su secuencia, según las necesidades, intereses o condiciones de aprendizaje en su contexto escolar:

- Aplicar un diagnóstico en forma individual o grupal para identificar a los estudiantes con dominio de las competencias y las modificaciones por realizar en el submódulo.
- Identificar las expectativas de los estudiantes y orientarlos en lo que se espera de ellos al finalizar su tránsito por el módulo.
- Promover la integración y comunicación grupal, con la aplicación de técnicas o ejercicios vivenciales adecuados a los estudiantes, al contexto y a sus propias habilidades docentes.
- Presentar los elementos didácticos de los módulos y submódulos de la carrera, y destacar las competencias por lograr y los sitios de inserción en que podrá desempeñarse.
- Presentar los criterios de evaluación, informar acerca de las evidencias de conocimiento, producto y desempeño que se esperan al final del submódulo, y establecer de manera conjunta las fechas para su cumplimiento.
- Coordinar actividades escolares con las de los componentes de formación propedéutico y básico, para establecer estrategias de apoyo al dominio de aspectos conceptuales y de competencias genéricas.

DESARROLLO

La fase de desarrollo permite crear escenarios de aprendizaje y ambientes de colaboración para la construcción y reconstrucción del pensamiento a partir de la realidad y el aprovechamiento de apoyos didácticos, para la apropiación o reforzamiento de conocimientos, habilidades y actitudes, así como para crear situaciones que permitan valorar las competencias profesionales y genéricas en el estudiante, en contextos escolares y de la comunidad.

Para apoyar su intervención en el proceso de aprendizaje de sus estudiantes, le sugerimos las siguientes estrategias didácticas mínimas, mismas que podrá enriquecer, modificar u omitir, o cambiar su secuencia, según las necesidades, intereses o condiciones de aprendizaje en su contexto escolar.

Consideraciones pedagógicas

- ✓ Creación de escenarios y ambientes de aprendizaje y cooperación, mediante la aplicación de estrategia, métodos, técnicas y actividades centradas en el aprendizaje, como: Aprendizaje basado en problemas (ABP), método de casos, método de proyectos, visitas al sector productivo, simulaciones o juegos, uso de TIC'S, investigaciones y mapas conceptuales, entre otras, para favorecer la generación, apropiación y aplicación de competencias profesionales y genéricas en diversos contextos.
- ✓ Fortalecimiento de ambientes de cooperación y colaboración en el aula y fuera de ella, a partir del desarrollo de trabajo individual, en equipo y grupal.
- ✓ Integración y ejercitación de competencias y experiencias para aplicarlas, en situaciones reales o parecidas, al ámbito laboral.
- ✓ Aplicación de evaluación continua para verificar y retroalimentar el desempeño del estudiante.
- ✓ Recuperación de evidencias de desempeño, producto y conocimientos, para la integración del portafolio de evidencias.

CIERRE

La fase de cierre propone la elaboración de síntesis, conclusiones y reflexiones argumentativas que, entre otros aspectos, permiten advertir los avances o resultados del aprendizaje en el estudiante y, con ello, la situación es que se encuentra con la posibilidad de identificar los factores que promovieron u obstaculizaron su proceso de formación.

Consideraciones pedagógicas:

- ✓ Verificación del logro de las competencias profesionales y genéricas planteadas en el submódulo, y permitir la retroalimentación o reorientación, si el estudiante lo requiere o solicita.
- ✓ Verificación del desempeño del propio docente, así como el empleo de los materiales didácticos, además de otros aspectos que considere necesarios.
- ✓ Verificación del portafolio de evidencias del estudiante.

EVALUACIÓN POR COMPETENCIAS

Etapa 3 comprobación.

Desde la visión pedagógica, el proceso de evaluación por competencias tiene que ver con la comprensión, regulación y mejora continua de la enseñanza y el aprendizaje, asociado a la acreditación y certificación académica, como función social del mismo proceso.

En el enfoque de competencias, la evaluación se sistematiza con la creación de espacios, la aplicación de instrumentos y la recopilación de evidencias de desempeño, productos y conocimientos que el estudiante demostrará en condiciones reales o simuladas, mediante procedimientos de autoevaluación, co-evaluación y evaluación del docente.

Recomendaciones para la selección de instrumentos a acciones para evaluar el aprendizaje

- ✓ Para evaluar los desempeños y recuperar sus evidencias, puede construir o ensamblar guías de observación, juego de roles y ejercicios prácticos, entre otros.
- ✓ Para evaluar los productos y recuperar sus evidencias, puede construir o ensamblar listas de cotejo, bitácoras, informes, programas y diagramas, entre otros.
- ✓ Para evaluar los conocimientos, puede construir o ensamblar cuestionarios, redes o mapas mentales, proyectos y reseñas, entre otros

Las siguientes evidencias de desempeño, productos y conocimientos son los contenidos que le permitirán seleccionar y elaborar los instrumentos de evaluación más convenientes para verificar el aprendizaje del estudiante.

Módulo I Aplica medidas de seguridad e higiene en la elaboración de alimentos.

Submódulo I:

Bloque 1: Identificar riesgos de contaminación de los alimentos considerando las características de los microorganismos, macro organismos, así como las enfermedades que causan.

- Bacterias
- Protozoarios
- Hongos
- Parásitos
- Virus

Bloque 2: Aplicar las medidas de seguridad e higiene previos a la elaboración de los alimentos.

- Verificar el funcionamiento y el estado del equipo de cocina
- Limpiar el área de trabajo
- Lavar los utensilios de cocina
- Limpiar el equipo de cocina

Contenido	Estrategias Didácticas	Materiales y Equipo de apoyo	Evidencias e instrumentos de evaluación
	<p>Apertura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las expectativas de los alumnos. • Presentar el modulo mencionando nombre, justificación, competencias de ingreso y egreso, duración y resultados de aprendizaje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pintarrón, • Plumones • Borrador • Papel Bond • Marcadores de colores • Cuaderno de apuntes 	<p>C: Conocimientos</p> <p>D: Desempeño</p> <p>P: Producto</p> <p>A: Actitud</p>

<p>1. Identifica y clasifica los microorganismos y parásitos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Morfología de las Bacteria ▪ Morfología de los Hongos ▪ Morfología de los Parásitos ▪ Morfología de los virus <p>2. Identifica fuentes de contaminación de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producción • Recolección • Transporte • Distribución • Almacenamiento • Preparación <p>3. Conoce las principales enfermedades asociadas y transmitidas por los alimentos. ETA y EPTA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de enfermedad • Infección • Intoxicación • Toxico infección 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentar el submodulo mencionado el resultado de aprendizaje, duración, contenido, metodología de trabajo, normas de convivencia de trabajo y formas de evaluación. • Recuperar conocimientos y experiencias previas a través de la evaluación diagnostica. <p>Desarrollo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover una investigación sobre: <ol style="list-style-type: none"> a) Morfología y clasificación de las bacterias, hongos, parásitos y virus. b) Fuentes de contaminación de alimentos: producción, recolección, transporte, distribución, almacenamiento y preparación. c) ETA, EPTA: infección, intoxicación, toxico infección. • Analizar la información contenida en la investigación utilizando diversos organizadores gráficos y exponer sus conclusiones, con claridad y respeto. • Reforzar y retroalimentar la información obtenida por los alumnos, mediante la participación del facilitador. • Promover prácticas en el laboratorio en la identificación de microorganismos y parásitos. <p>Cierre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la evaluación final • Retroalimentar los contenidos de aprendizaje. 	<ul style="list-style-type: none"> • Laminas • Tijeras • Recortes • Folletos • Revistas • Proyector • Video • USB • Hojas de rota folios • Hojas de colores • TIC 	<p>P: Reporte de expectativas</p> <p>P: Apuntes/lista de cotejo</p> <p>C: Evaluación diagnóstica/ cuestionario</p> <p>P: Informe de la investigación sobre: clasificar los microorganismos: bacterias, hongos, parásitos y virus, contaminación de los alimentos, ETA, EPTA. Organizador grafico /lista de cotejo/ Rubrica.</p> <p>D: Exposición de la información obtenida en la investigación / Guía de Observación</p> <p>A: Respeto al exponer al grupo las conclusiones de la información obtenida en la investigación / Guía de observación.</p>
---	---	--	--

ORIENTACIÓN NUTRICIONAL

			<p>P: Reporte de las practicas. /lista de cotejo</p> <p>C: Evaluación final / Cuestionario/Pruebas objetivas/ Rubricas</p>
<p>Aplica las medidas de seguridad e higiene previas a la elaboración de los alimentos.</p> <p>1. Recibe higiénicamente materias primas, alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica las condiciones físicas y de operación de las áreas de recepción. • Antes de iniciar labores. • Limpia el área de trabajo. 	<p>Apertura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las expectativas de los alumnos. • Presentar el submodulo mencionado el resultado de aprendizaje, duración, contenido, metodología de trabajo, normas de convivencia de trabajo y formas de evaluación. • Recuperar conocimientos y experiencias previas a través de la evaluación diagnóstica. <p>Desarrollo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promover una investigación sobre: <ol style="list-style-type: none"> a) Medidas de seguridad e higiene. b) Higiene en la preparación de alimentos. c) Verifica los servicios auxiliares básicos en la elaboración de alimentos. • Analizar la información contenida en la investigación utilizando diversos organizadores 		<p>C: Conocimientos</p> <p>D: Desempeño</p> <p>P: Producto</p> <p>A: Actitud</p> <p>P: Reporte de expectativas</p> <p>P: Apuntes/lista de cotejo</p> <p>C: Evaluación diagnóstica/ cuestionario</p> <p>P: Informe de la investigación sobre: medidas de seguridad e higiene/lista de cotejo.</p>

	<p>gráficos y exponer sus conclusiones, con claridad y respeto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reforzar y retroalimentar la información obtenida por los alumnos, mediante la participación del facilitador. • Promover prácticas en el de seguridad e higiene. <p>Cierre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la evaluación final • Retroalimentar los contenidos de aprendizaje. 		<p>D: Exposición de la información obtenida en la investigación / Guía de Observación</p> <p>A: Respeto al exponer al grupo las conclusiones de la información obtenida en la investigación / Guía de observación.</p> <p>P: Reporte de las practicas. /lista de cotejo</p> <p>C: Evaluación final / Cuestionario</p>
--	---	--	---

CARLOS SANTOS ANCIRA

Director General del Bachillerato

JOSÉ CRUZ HOLGUÍN RUÍZ

Dirección de Coordinación Académica

José María Rico no. 221, Colonia Del Valle, Delegación Benito Juárez. C.P. 03100, México D.F.