

Curso: Nutriología II		Horas aula: 2
Clave: 094CP026		Horas virtuales: 3
Antecedentes: 094CP025		Horas laboratorio: 0
		Horas independientes: 2
Competencia del área: Valorar el estado de nutrición individual o colectivo considerando, con madurez social, las características nutricional-alimentarias, económicas, sociales, culturales y demográficas, así como aspectos bioquímicos, estado fisiológico, actividad física, condición de salud, para contribuir a la prevención de enfermedades y al mantenimiento o mejora de la salud, con pensamiento estratégico e innovador y desempeñándose con un alto compromiso ético y profesional, en apego a las bases científicas y la normatividad vigente.	Competencia del curso: Aplicar un programa de orientación alimentaria dirigido a una persona o grupo poblacional, de manera responsable y de acuerdo con el estado fisiológico, condición de salud y tipo de actividad que realiza, con el fin de fomentar hábitos de alimentación saludable, en consideración a los requerimientos nutrimentales y recomendaciones alimentarias de la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012.	
Elementos de competencia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los programas de orientación alimentaria estatales, nacionales o internacionales considerando su impacto para establecer de manera responsable, los antecedentes y las necesidades que la sociedad demanda en materia de alimentación y nutrición, de acuerdo la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012. 2. Relacionar los requerimientos nutrimentales de los individuos de acuerdo con la etapa de vida, sexo, estado fisiológico, condición de salud y tipo de actividad que realizan, para la estimación del requerimiento energético y nutrimental mediante el pensamiento estratégico, tomando como referencia bibliografía científica actual en alimentación y nutrición, en apego a la norma oficial mexicana NOM-043-SSA2-2012 y los postulados que emiten sobre la materia organismos nacionales e internacionales. 3. Diseñar un programa de orientación alimentaria para individuos en cualquier etapa de la vida o para algún grupo poblacional, de acuerdo con los requerimientos nutrimentales según su sexo, edad, estado fisiológico, condición de salud y tipo de actividad que realiza, tomando como referencia la norma oficial mexicana NOM-043-SSA2-2012 y organismos nacionales e internacionales, con la finalidad de promover la alimentación correcta mediante la comunicación y adquisición de hábitos de alimentación saludables. 		
Perfil del docente:		
Licenciado en Nutrición, preferentemente con posgrado en Nutrición o Salud Pública, con amplia experiencia académica o profesional en el área comprobable de 3 años. Planifica los procesos de enseñanza y de		

aprendizaje atendiendo al enfoque por competencias, y los ubica en contextos disciplinares, curriculares y sociales amplios. Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo, con una actitud de cambio a las innovaciones pedagógicas. Construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo

Elaboró: NORMA LUCIA MARTINEZ GARCIA	Junio 2022
Revisó: ALMA ANGELINA YANEZ ORTEGA/ REYNA ISABEL OCHOA LAN	Junio 2022
Última actualización:	
Autorizó: Coordinación de Procesos Educativos	Junio 2022

Elemento de competencia 1: Identificar los programas de orientación alimentaria estatales, nacionales o internacionales considerando su impacto para establecer de manera responsable, los antecedentes y las necesidades que la sociedad demanda en materia de alimentación y nutrición, de acuerdo la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012.

Competencias blandas a promover: responsabilidad

EC1 Fase I: Agrupaciones en materia de salud en el ámbito nacional e internacional

Contenido: OMS, SSA, FDA, FAO, ONU, UNICEF, NOM'S, OPS, CDC, ADA, Guías de Practica Clínica IMSS e INCMSZ

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 1: Trabajo de investigación sobre guías y patrones en materia de alimentación saludable

Realizar de manera individual e independiente un trabajo de investigación sobre las diferentes guías y patrones de alimentación saludable que existen a nivel nacional e internacional, consultar los materiales del apartado de recursos y realizar una búsqueda de al menos 5 fuentes bibliográficas sobre el tema.

Participar en el proceso de discusión guiada por el facilitador en clase para llegar a una conclusión, integrar en un documento la información recabada en su investigación, en la discusión y las conclusiones.

2 hrs. Virtuales
2 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

Aula () Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

- Secretaría de Salud. (s.f.). [Normas Oficiales Mexicanas](#)
- CENETEC. (s.f.). [Guías de Práctica Clínica](#)
- OMS. (s.f.). [Artículos de la OMS](#)
- Instituto Nacional del Seguro Social. (s.f.). [Guías de Práctica Clínica](#)
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (s.f.). [FAO](#)
- Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). [OPS](#)
- Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos. (S.f.). [FDA](#)
- entre otras.

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Trabajo de investigación](#)

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 2: Cuadro de doble entrada sobre guías y patrones de alimentación saludable

Elaborar de manera individual un cuadro de doble entrada sobre las guías y patrones de alimentación saludable en el que debe incluir nombre, institución, población a la que va dirigida y método de trabajo. con base en la lectura y análisis independiente de los materiales del apartado de recursos y de la búsqueda de información en fuentes confiables identificando los aspectos más importantes de las guías alimentarias existentes.

3 hrs. Virtuales
1 hr. Independiente

Tipo de actividad:

Aula () Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

- Secretaría de Salud. (s.f.). [Normas Oficiales Mexicanas](#)
- CENETEC. (s.f.). [Guías de Práctica Clínica](#)
- OMS. (s.f.). [Artículos de la OMS](#)
- Instituto Nacional del Seguro Social. (s.f.). [Guías de Práctica Clínica](#)
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (s.f.). [FAO](#)
- Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). [OPS](#)
- Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos. (S.f.). [FDA](#)
- entre otras.

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Cuadro del Doble Entrada](#)

<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 3: Participación en foro sobre guías de alimentación aplicables para la población mexicana</p> <p>Participar en el foro de discusión sobre las guías de alimentación aplicables para la población mexicana y tomar como referencia la pregunta ¿Qué guías o patrones de alimentación saludable son más aplicables para la población mexicana para brindar recomendaciones en materia de nutrición y alimentación?. Atender la explicación del facilitador sobre el tema, responder a la pregunta de manera individual y realizar una réplica a la respuesta de un compañero.</p> <p>2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Actividad 1: Investigación de Guías y patrones alimentarios • Actividad 2: Cuadro de doble entrada de Guías y patrones alimentarios • FAO. (s.f.). La elaboración de guías alimentarias basadas en alimentos en países de América Latina <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Participación en Foro</p>
<p>EC1 Fase II: Guías básicas para brindar orientación alimentaria en México.</p> <p>Contenido: Herramientas sobre orientación alimentaria en México como la NOM 043-SSA2-2012 y plato del bien comer .</p>	
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 4: Exposición sobre los criterios mínimos para brindar orientación alimentaria</p> <p>Elaborar en equipo de forma independiente una exposición oral en la cual se agrupen los criterios mínimos para brindar orientación alimentaria con base en la NOM 043-SSA2-2012, servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria, criterios minimos para brindar orientación.</p> <p>Integrar y organizar la información obtenida por cada integrante del equipo, y generar una presentación a través de la herramienta de su preferencia, exponer ante el grupo y participar activamente de las exposiciones de los compañeros con toma de notas como forma de retroalimentación.</p> <p>3 hrs. Aula 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <p>NOM 043-SSA2-2012</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Exposición</p>
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 5: Reporte escrito sobre la NOM 043-SSA2-2012</p> <p>Elaborar de forma individual un reporte escrito sobre la NOM 043-SSA2-2012, servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios minimos para brindar orientación, con base en la información proporcionada por el facilitador y los materiales del</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal (X) Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <p>NOM 043-SSA2-2012</p>

<p>apartado de recursos e identificar los aspectos más importantes del tema.</p> <p>Participar en el proceso de discusión grupal, aportar sus ideas o conceptos sobre el tema y atender la conclusión del facilitador.</p> <p>2 hrs. Aula</p>	<p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Reporte escrito</p>
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 6: Exposición sobre el plato del bien comer y dieta correcta</p> <p>Elaborar de forma independiente en equipo una exposición oral en la cual se agrupen los criterios mínimos para brindar orientación alimentaria con base en el plato del bien comer y la dieta correcta.</p> <p>Participar de forma activa en las exposiciones de sus compañeros, tomar nota a modo de retroalimentación y atender la conclusión del facilitador.</p> <p>3 hrs. Aula 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2019). El plato del bien comer • NOM 043-SSA2-2012 <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Exposición</p>
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 7: Mapa mental sobre el plato del bien comer y la dieta correcta</p> <p>Elaborar de manera individual un mapa mental sobre el Plato del bien comer y la dieta correcta, sus características, ventajas y desventajas, y el tipo de instituciones que lo utilizan, con base en la lectura y análisis de los materiales del apartado de recursos, así como las notas realizadas a partir de las exposiciones sobre el tema en clases anteriores.</p> <p>Hacer uso de la herramienta digital de su preferencia para crear mapas mentales, por ejemplo MindMeister.</p> <p>2 hrs. Aula 3 hrs. Virtuales</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2019). El plato del bien comer • NOM 043-SSA2-2012 • Software sugerido para mapa mental: MindMeister <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Mapa Mental</p>
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 8: Evaluación sobre guías de alimentación</p> <p>Resolver de forma individual la evaluación proporcionada por el facilitador sobre guías básicas para brindar orientación alimentaria.</p> <p>2 hrs. Virtuales</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examen elaborado por el facilitador de la materia. • Apuntes de clase. • Actividad 2. Cuadro de doble entrada de guías y

	<p>patrones de alimentación nacionales e internacionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>De acuerdo con el número de aciertos de los reactivos</p>
<p>EC1 Fase III: Identificación de las etapas de vida e integración con la nutriología</p> <p>Contenido: Características biológicas, psicológicas, sociales y necesidades nutrimentales para cada etapa, así como los aspectos de la actividad física que se realizan en los individuos.</p>	
<p>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 9: Mapa conceptual sobre las características de cada etapa de la vida</p> <p>Elaborar de manera individual un mapa conceptual sobre las diferentes etapas de la vida (hacer referencia en las características de cada etapa), leer y analizar los materiales del apartado de recursos, así como los apuntes de clase de sesiones anteriores con base en la exposición del facilitador.</p> <p>Participar en el proceso de discusión en plenaria con apoyo del facilitador.</p> <p>2 hrs. Aula 1 hr. Virtual</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programa para crear mapas conceptuales Mindmeister • Presentación del tema proporcionada por parte del facilitador • Pérez-Lizaur A. B. y García C. M. (2014). Dietas normales y terepeuticas, los alimentos en la salud y en la enfermedad. Alimentación en las diferentes etapas de la vida. (pp 103-169) <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Mapa Conceptual</p>
<p>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 10: Infografía sobre los requerimientos y recomendaciones por etapas de la vida</p> <p>Elaborar de forma independiente en equipo una infografía sobre las etapas de la vida, con base en la información del tema proporcionada por el facilitador en clase, integrar los requerimientos y recomendaciones nutrimentales y de actividad física por cada etapa de vida, desde la gestación hasta adulto mayor.</p> <p>Hacer uso de la herramienta digital para diseñar infografías de su preferencia, por ejemplo CANVA, y participar en la discusión a modo de plenaria grupal, exponer sus resultados de la actividad, aportar su punto de vista y conocimientos adquiridos.</p> <p>3 hrs. Aula 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal (X) Individual (X) Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programa para crear infografías Canva • Presentación del tema proporcionada por el facilitador • Pérez-Lizaur A. B. y García C. M. (2014). Dietas normales y terepeuticas, los alimentos en la salud y en la enfermedad. Alimentación en las diferentes etapas de la vida. (pp 103-169) <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de infografía</p>

<p>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 11: Evaluación sobre las etapas de la vida</p> <p>Resolver de forma individual la evaluación proporcionada por el facilitador sobre las etapas de la vida, características biológicas, psicológicas, sociales y necesidades nutrimentales para cada etapa.</p> <p>2 hrs. Virtuales</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examen elaborado por el facilitador. • Recursos utilizados durante el elemento de competencia. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Número de aciertos de la evaluación</p>
--	--

Evaluación formativa:

- Trabajo de investigación sobre guías y patrones en materia de alimentación saludable
- Cuadro de doble entrada sobre guías y patrones de alimentación saludable
- Reporte escrito sobre NOM 043-SSA2-2012
- Exposición sobre el plato del bien comer y dieta correcta
- Evaluación sobre guías de alimentación
- Mapa conceptual sobre las características de cada etapa de la vida
- Infografía sobre los requerimientos y recomendaciones por etapas de la vida
- Evaluación sobre las etapas de la vida

Fuentes de información

1. Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos. (s.f.). FDA. (s.f.). <https://www.fda.gov/about-fda/fda-en-espanol>
2. Brown J. (2014). Nutrición en las Diferentes Etapas de la Vida, (5ª Ed). Editorial Mc Graw Hill.
3. Casanueva E. et al. (2002). Fundamentos del plato del bien comer. Cuadernos de Nutrición.
4. Casanueva E., Kaufer-Horwitz M., Pérez-Lizaur A., Arroyo P. (2015). Nutriología médica, (4ª Ed). Panamericana.
5. CENETEC. (s.f.). Guías de Práctica Clínica. https://cenetec-difusion.com/gpc-sns/?page_id=5223
6. FAO. (s.f.). La elaboración de guías alimentarias basadas en alimentos en países de América Latina. <https://www.fao.org/nutrition/educacion-nutricional/food-dietary-guidelines/home/es/>
7. Instituto Nacional del Seguro Social. (s.f.). Guías de Práctica Clínica. http://www.imss.gob.mx/guias_practicaclinica?field_categoria_gs_value=All
8. Mahan L.K., Escott-Stump S. (2017). Nutrición y dietoterapia de Krause. (14ª ed). Mc Graw Hill.
9. Norma Oficial Mexicana NOM-007-SSA2-1993, Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido. Criterios y procedimientos para la prestación del servicio. <https://www.gob.mx/salud/documentos/norma-oficial-mexicana-nom-007-ssa2-1993-atencion-a-la-mujer-durante-el-embarazo-parto-puerperio-y-del-recien-nacido>
10. NORMA Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad. <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/4127/Salud/Salud.htm#:~:text=NORMA%20Oficial%20Mexicana%20NOM%2D008,servicios%20de%20atenci%C3%B3n%20m%C3%A9dica%3B%20o>
11. NORMA Oficial Mexicana NOM-031-SSA2-1999, Para la atención a la salud del

niño. http://www.censia.salud.gob.mx/contenidos/descargas/infancia/Norma_Oficial_Mexicana_NOM.pdf

12. NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. <https://www.cndh.org.mx/DocTR/2016/JUR/A70/01/JUR-20170331-NOR37.pdf>
13. Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones nutrimentales. https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4890075&fecha26/06/1996#gsc.tab=0
14. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (s.f.). FAO. <https://www.fao.org/home/es>
15. Organización Mundial de la Salud. (s.f.). OMS. <https://www.who.int/es>
16. Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). OPS. <https://www.paho.org/es>
17. Pérez-Lizaur A. B. y García C. M. (2014). Dietas normales y terapéuticas. Los alimentos en la salud y la enfermedad. (6ta. Ed). McGraw Hill. https://www.academia.edu/51136280/Dietas_Normales_y_Terap%C3%A9uticas_6a_ed_2014
18. Pérez-Lizaur A., Marván L. (2008). Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes. (4ª Ed). Fomento de Nutrición y Salud.
19. Secretaría de Salud. (s.f.). Listado de Normas Oficiales Mexicanas de la Secretaría de Salud. <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nomssa.html>
20. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2019). El plato del bien comer. Guías de alimentación. <https://www.gob.mx/siap/es/articulos/el-plato-del-bien-comer>

Elemento de competencia 2: Relacionar los requerimientos nutrimentales de los individuos de acuerdo con la etapa de vida, sexo, estado fisiológico, condición de salud y tipo de actividad que realizan, para la estimación del requerimiento energético y nutrimental mediante el pensamiento estratégico, tomando como referencia bibliografía científica actual en alimentación y nutrición, en apego a la norma oficial mexicana NOM-043-SSA2-2012 y los postulados que emiten sobre la materia organismos nacionales e internacionales.

Competencias blandas a promover: Pensamiento estratégico

EC2 Fase I: Estimación del aporte energético en los individuos

Contenido: Los requerimientos energéticos para las etapas de vida de acuerdo a las normas, guías y recomendaciones nacionales e internacionales en las diferentes etapas de vida.

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 12: Trabajo de investigación sobre componentes del gasto energético

Elaborar de manera individual un trabajo de investigación sobre componentes del gasto energético, incluir gasto energético basal, gasto energético en reposo, gasto por actividad física, efecto termigénico de los alimentos, gasto energético total, con base en la búsqueda de al menos 5 fuentes bibliográficas entre artículos y libros; con la información recabada, elaborar un documento escrito con el desarrollo del tema, en el que se integren todas las fuentes consultadas.

Atender la explicación del tema por parte del facilitador y participar en el proceso de retroalimentación grupal a través de una discusión organizada.

2 hrs. Aula
3 hrs. Virtuales

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal (X) Individual (X) Equipo ()
Independientes ()

Recursos:

- Ascencio, C. (2017). Energía. Elementos fundamentales en el calculo de dietas (2da ed., 15-50 pp). El manual Modenro.
- Suverza, A. (2010). [El ABCD de la evaluación del estado de nutrición](#). Estimación de requerimientos energéticos. (289-299 pp)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Trabajo de Investigación](#)

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 13: Reporte escrito sobre fórmulas para estimar el requerimiento energético

Elaborar de forma individual un reporte escrito sobre las fórmulas para estimar el requerimiento energético de cada etapa de vida, con base en la información proporcionada en clase por el facilitador. De manera previa leer y analizar los materiales del apartado de recursos e identificar los aspectos más importantes del tema.

Participar de forma activa en una lluvia de ideas sobre el tema guiada por el facilitador.

2 hrs. Aula
3 hrs. Virtuales

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes ()

Recursos:

- Ascencio, C. (2017). Elementos fundamentales en el calculo de dietas (2da ed., 15-50 pp). Energía. El manual Modenro.
- Suverza, A. (2010). [El ABCD de la evaluación del estado de nutrición](#). Estimación de requerimientos energéticos. (289-299 pp)
- Palafox, M. (2015). Manual de formulas y tablas para la intervención nutriológica.

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Reporte Escrito](#)

EC2 Fase II: Estimación de requerimientos energéticos y aportes nutrimentales en las etapas de vida de recién nacido, preescolar, escolar y adolescente.

Contenido: Estimación del requerimiento energético y nutricional en población sana, específicamente en recién nacido, preescolar, escolar y adolescente.

EC2 F2 Actividad de aprendizaje 14: Solución individual de ejercicios sobre la etapa de vida de recién nacido

Resolver de forma individual e independiente los ejercicios proporcionados por el facilitador sobre la estimación de aporte energético de la etapa de vida de recién nacido con base en la información proporcionada por el facilitador.

2 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

Aula () Virtuales () Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

- Palafox, M. (2015). Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional.
- Ejercicios proporcionados por el facilitador.

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Solución de ejercicios](#)

EC2 F2 Actividad de aprendizaje 15: Solución de ejercicios sobre la etapa de la vida de lactante menor y mayor

Resolver de forma individual e independiente los ejercicios propuestos por el facilitador donde se estime el aporte energético de la etapa de vida del lactante menor y mayor, con base en el material de apoyo del apartado de recursos.

3 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

Aula () Virtuales () Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

- Palafox, M. (2015). Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional.
- Casos propuestos por el facilitador.

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Solución de ejercicio](#)

EC2 F2 Actividad de aprendizaje 16: Solución de ejercicios de la etapa de la vida en el preescolar y escolar

Resolver de forma individual e independiente los ejercicios proporcionados por el facilitador donde se estime el aporte energético de la etapa de vida de preescolar y escolar, con base en la explicación del tema en clase.

2 hrs. Virtuales
3 hrs. Independientes

Tipo de actividad:

Aula () Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

- Palafox, M. (2015). Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional.
- Ejercicios propuestos por el facilitador.

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Solución de ejercicios](#)

EC2 F2 Actividad de aprendizaje 17: Solución de ejercicios sobre la etapa de la vida adolescente

Resolver de forma individual e independiente la estimación de aporte energético de la etapa de vida adolescente con base en una serie de casos

Tipo de actividad:

Aula () Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

- Palafox, M. (2015). Manual de fórmulas y tablas para

<p>expuestos por el facilitador en clase.</p> <p>3 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>la intervención nutricional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caso propuesto por el facilitador. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Solución de caso</p>
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 18: Evaluación sobre requerimiento energético y aporte nutrimental en diferentes etapas de la vida</p> <p>Resolver de forma individual la evaluación proporcionada por el facilitador sobre requerimiento energético y aporte nutrimental en las etapas de vida del recién nacido, preescolar, escolar y adolescente.</p> <p>2 hrs. Aula</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examen elaborado por el facilitador. • Recursos utilizados durante el elemento de competencia. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Para la evaluación de la actividad, se hará uso de las especificaciones que el facilitador de la materia haya elaborado en función del contenido y características del examen propuesto.</p>
<p>EC2 Fase III: Estimación de requerimientos energéticos y aportes nutrimentales en la etapa de adulto, adulto mayor, embarazo y mujer en etapa de lactancia.,</p> <p>Contenido: Estimación del requerimiento energético y nutrimental en población sana, en la etapa adulto joven, adulto maduro, adulto mayor, embarazo y mujer en etapa de lactancia.</p>	
<p>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 19: Solución de ejercicios sobre la etapa de vida del adulto joven y adulto maduro</p> <p>Resolver de forma individual ejercicios propuestos por el facilitador sobre estimación de aporte energético de la etapa de vida de adulto joven y adulto maduro, con base en una serie de casos expuestos por el facilitador en clase.</p> <p>3 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palafox, M. (2015). Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional. • Casos propuestos por el facilitador <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Solución de casos</p>
<p>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 20: Solución de ejercicios en la etapa de vida del embarazo</p> <p>Resolver de forma individual los ejercicios proporcionados por el facilitador sobre la estimación de aporte energético de la etapa de vida de embarazo, con base en la explicación del tema por parte del facilitador en clase.</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palafox, M. (2015). Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional. • Casos propuestos por el facilitador.

<p>1 hr. Aula 2 hrs. Virtuales</p>	<p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Solución de ejercicios</p>
<p>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 21: Solución de ejercicios sobre la etapa de vida de la mujer lactante</p> <p>Resolver de forma individual los ejercicios propuestos por el facilitador sobre la estimación de aporte energético de la etapa de vida de mujer en periodo de lactancia, con base en la explicación del tema por parte del facilitador.</p> <p>2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Palafox, M. (2015). Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional. • Casos propuestos por el facilitador. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Solución de ejercicios</p>
<p>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 22: Solución de ejercicios sobre la etapa de la vida del adulto mayor</p> <p>Resolver de forma individual los ejercicios propuestos por el facilitador sobre la estimación de aporte energético de la etapa de vida de adulto mayor, con base en la explicación del tema por parte del facilitador en clase.</p> <p>2 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serie de casos expuestos por el facilitador. • Palafox, M. (2015). Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Solución de ejercicios</p>
<p>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 23: Evaluación de requerimiento energético y aporte nutrimental</p> <p>Resolver de forma individual la evaluación proporcionada por el facilitador sobre el requerimiento energético y aporte nutrimental en las etapas de vida adulto, embarazada, mujer lactante, adulto mayor.</p> <p>2 hrs. Virtuales</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluación elaborada por el facilitador. • Recursos utilizados durante el elemento de competencia. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Número de aciertos de la evaluación</p>
<p>Evaluación formativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo de investigación sobre componentes del gasto energético • Reporte escrito sobre fórmulas para estimar el requerimiento energético 	

- Solución de ejercicios sobre la etapa de la vida de recién nacido
- Solución de ejercicios sobre la etapa de la vida de lactante menor y mayor
- Solución de ejercicios sobre la etapa de la vida en el preescolar y escolar
- Solución de ejercicios sobre la etapa de la vida adolescente
- Solución de ejercicios sobre la etapa de la vida del adulto joven y adulto maduro
- Evaluación de requerimiento energético y aporte nutricional

Fuentes de información

1. Ascencio, C. (2017). Energía. Elementos fundamentales en el cálculo de dietas (2da ed., 15-50 pp). El manual Moderno.
2. Brown J. (2014). Nutrición en las Diferentes Etapas de la Vida, (5ª Ed). Mc Graw Hill.
3. Casanueva E., Kaufer-Horwitz M., Pérez-Lizaur A., Arroyo P. (2015). Nutriología médica, (4ª Ed). Panamericana.
4. Mahan L.K., Escott-Stump S. (2017). Nutrición y dietoterapia de Krause. (14ª ed). Mc Graw Hill:
5. Palafox, M. (2015). Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional. (4ª Ed). Mc Graw Hill.
6. Pérez-Lizaur A., Marván L., (2008), Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes. (4ª Ed). Fomento de Nutrición y Salud.
7. Suverza, A. (2010). El ABCD de la evaluación del estado de nutrición. McGraw Hill.
https://issuu.com/jcmamanisalinas/docs/el_abcd_de_la_evaluacion_del_estado

Elemento de competencia 3: Diseñar un programa de orientación alimentaria para individuos en cualquier etapa de la vida o para algún grupo poblacional, de acuerdo con los requerimientos nutrimentales según su sexo, edad, estado fisiológico, condición de salud y tipo de actividad que realiza, tomando como referencia la norma oficial mexicana NOM-043-SSA2-2012 y organismos nacionales e internacionales, con la finalidad de promover la alimentación correcta mediante la comunicación y adquisición de hábitos de alimentación saludables.

Competencias blandas a promover: Comunicación oral

EC3 Fase I: Educación en salud

Contenido: Fundamentos básicos sobre educación en salud, de acuerdo con las determinantes sociales en salud.

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 24: Síntesis sobre la Norma NOM-043-SSA2-2012

Elaborar de manera individual una síntesis de la NOM-043-SSA2-2012, establecer los criterios mínimos necesarios para brindar orientación en materia de nutrición en México, incluir los conceptos básicos para brindar la orientación alimentaria, con base en la explicación del tema por parte del facilitador y los materiales de apoyo del apartado de recursos.

2 hrs. Aula
1 hr. Virtual

Tipo de actividad:

Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes ()

Recursos:

[NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Síntesis](#)

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 25: Reporte escrito sobre educación en salud

Elaborar de manera individual e independiente un reporte escrito sobre la educación en salud o educación para la salud tomando en cuenta las terminantes sociales en salud propuestas por la Carta de Ottawa y atender la explicación del tema por parte del facilitador en clase.

1 hr. Virtual
1 hr. Independiente

Tipo de actividad:

Aula () Virtuales (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
Independientes (X)

Recursos:

OMS. (1996). [Carta de Ottawa para la promoción de la salud](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Reporte escrito](#)

EC3 F1 Actividad de aprendizaje 26: Cuadro comparativo sobre las determinantes sociales de salud y problemas de alimentación

Elaborar de forma independiente en equipo un cuadro comparativo sobre las determinantes sociales de salud y los problemas de alimentación en México y el mundo, con base en la lectura y análisis de los materiales del apartado de recursos.

1 hr. Independiente

Tipo de actividad:

Aula () Virtuales () Laboratorio ()
Grupal () Individual () Equipo (X)
Independientes (X)

Recursos:

INEGI. (2020). [Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

	Rúbrica de Cuadro Comparativo
EC3 Fase II: Herramientas para la orientación alimentaria	
Contenido: Réplicas de alimentos, póster del plato del bien comer, Nutrikit, franelógrafo de alimentos, listado de grupos de alimentos.	
<p>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 27: Práctica sobre orientación alimentaria con material didáctico</p> <p>Elaborar en equipo una práctica sobre orientación alimentaria con material didáctico, con base en la explicación del tema por parte del facilitador y los materiales del apartado de recursos.</p> <p>Elaborar un reporte de la práctica realizada sobre materiales didácticos de acuerdo a las especificaciones proporcionadas por el facilitador.</p> <p>2 hrs. Aula</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal (X) Individual (X) Equipo () Independientes ()</p> <p>Recursos: NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rúbrica de Práctica de Laboratorio • Rúbrica de Reporte de Práctica de Laboratorio
<p>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 28: Participación en foro sobre la selección de material didáctico para orientación alimentaria</p> <p>Participar, de manera individual, en un foro sobre los diferentes materiales didácticos que existen para brindar orientación alimentaria indicados para cada etapa de vida, así como las ventajas y desventajas del uso de las mismas. Partir de la revisión independiente de los materiales del apartado de recursos.</p> <p>Redactar un documento con la conclusión personal sobre el tema, y hacer al menos 2 réplicas a los comentarios de sus compañeros con una argumentación sólida.</p> <p>1 hr. Virtual 1 hr. Independiente</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 • FAO. (s.f.). La importancia de la Educación Nutricional • OPS. (1984). Guía para el diseño, utilización y evaluación de material educativo en salud <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>Rúbrica de Participación de Foro</p>
<p>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 29: Exposición sobre fundamentos de orientación alimentaria</p> <p>Realizar en equipo una exposición sobre los fundamentos de la nutrición mediante la cual puedan brindar orientación alimentaria a algún grupo etario según lo indique el facilitador.</p> <p>Identificar la información más relevante sobre el tema y elaborar de manera independiente una presentación como método de apoyo en la herramienta digital de su preferencia, por ejemplo Canva, Power Point o Prezi.</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2019). El plato del bien comer • NOM-043-SSA2-2012 • Canva

<p>1 hr. Aula 1 hr. Virtual 1 hr. Independiente</p>	<p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Exposición</p>
<p>EC3 Fase III: Material educativo para orientación alimentaria. Contenido: Diseño de material educativo para orientaciones alimentarias en distintos grupos de edades.</p>	
<p>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 30: Material didáctico para la orientación alimentaria</p> <p>Diseñar y elaborar de manera independiente material didáctico para brindar orientación alimentaria al grupo de vida que indique el facilitador, tomar en cuenta las características biológicas, psicológicas y sociales de la etapa de vida indicada.</p> <p>Presentar en clase para su retroalimentación previo a la utilización del material en la práctica a un grupo poblacional.</p> <p>2 hrs. Aula 1 hr. Virtual 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • FAO. (s.f.). La importancia de la Educación Nutricional • OPS. (1984). Guía para el diseño, utilización y evaluación de material educativo en salud <p>Criterios de evaluación de la actividad: De acuerdo con la lista de cotejo proporcionada por el facilitador</p>
<p>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 31: Presentación multimedia sobre orientación alimentaria y uso de material didáctico</p> <p>Realizar una presentación multimedia sobre orientación alimentaria y uso de material didáctico, con base en el diseño del material didáctico enfocado a la etapa de vida indicada por el facilitador.</p> <p>Realizar de forma independiente una visita a instituciones en donde focalice una etapa de vida como guarderías, primarias, empresas, asilos, etc. y realizar la orientación alimentaria con base en los criterios establecidos a la NOM-043-SSA2-2012 utilizando el material didáctico diseñado.</p> <p>Grabar fragmentos de la orientación alimentaria y el uso del material didáctico en el grupo poblacional establecido para utilizarlos como evidencia en la presentación multimedia.</p> <p>1 hr. Aula 2 hrs. Independientes</p>	<p>Tipo de actividad: Aula (X) Virtuales () Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo (X) Independientes (X)</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prezi • NOM-043-SSA2-2012 • Material didáctico diseñado por los equipos <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Presentación Multimedia</p>
<p>EC3 F3 Actividad de aprendizaje 32: Portafolio de evidencias</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Virtuales (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo ()</p>

Elaborar un portafolio de evidencias individual donde integre las diferentes actividades realizadas en el curso, para contribuir a la determinación del grado de competencia adquirido al finalizarlo, con base en las actividades más significativas del curso señaladas por el facilitador.

Crear un portafolio digital en Google Sites, utilizar un diseño innovador y creativo, incluir la cantidad de páginas y subpáginas que se consideren necesarias, con base en la estructura elegida. Crear una dirección de dominio; anexar toda la información.

Seleccionar a los usuarios que pueden visitar el sitio Web y entregar de acuerdo con los criterios establecidos por el facilitador.

3 hrs. Virtuales

Independientes ()

Recursos:

- Elpolivirtual. (11 dic 2014). [Tutorial ¿cómo crear un Portafolio Educativo en “Google Sites”?](#) (Video)
- Betancourt, R. y Silva, C. (2019). [Aplicación del portafolio digital de evidencias como recurso de aprendizaje comunicativo en el aula](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Rúbrica de [Portafolio](#)

Evaluación formativa:

- Síntesis sobre la Norma NOM-043-SSA2-2012
- Reporte escrito sobre educación en salud
- Cuadro comparativo sobre las determinantes sociales de salud y problemas de alimentación
- Práctica sobre orientación alimentaria con material didáctico
- Exposición sobre fundamentos de orientación alimentaria
- Material didáctico para la orientación alimentaria
- Presentación multimedia sobre orientación alimentaria y uso de material didáctico
- Portafolio de evidencias

Fuentes de información

1. Betancourt, R. y Silva, C. (2019). Aplicación del portafolio digital de evidencias como recurso de aprendizaje comunicativo en el aula. <https://encuentro.educatic.unam.mx/educatic2019/memorias/94.pdf>
2. Elpolivirtual. (11 dic 2014). Tutorial ¿cómo crear un Portafolio Educativo en “Google Sites”? https://www.youtube.com/watch?v=Kep3M_86erA
3. FAO. (s.f.). La elaboración de guías alimentarias basadas en alimentos en países de América Latina. <https://www.fao.org/nutrition/educacion-nutricional/food-dietary-guidelines/home/es/>
4. FAO. (s.f.). La importancia de la Educación Nutricional. <https://www.fao.org/ag/humannutrition/31778-0a72b16a566125bf1e8c3445cc0000147.pdf>
5. Instituto Nacional del Seguro Social. (s.f.). Guías de Práctica Clínica. http://www.imss.gob.mx/guias_practicaclinica?field_categoria_gs_value=All
6. INEGI. (2020). Encuesta Nacional de Salud 2018-19. https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/informes/ensanut_2018_informe_final.pdf
7. NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=2107165&fecha23/01/2006#gsc.tab=0
8. OMS. (1986). Carta de Ottawa para la promoción de la

salud. <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2013/Carta-de-ottawa-para-la-apromocion-de-la-salud-1986-SP.pdf>

9. OPS. (1984). Guía para el diseño, utilización y evaluación de material educativo en salud. <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/3285/Guia%20para%20el%20diseño%2C%20utilización%20y%20evaluación%20de%20materiales%20educativos%20de%20salud.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Políticas

Durante el desarrollo del curso se establecen las siguientes políticas para los estudiantes participantes, que estarán vigentes durante el curso, para las situaciones no contempladas en este documento, se aplicará la decisión surgida de la participación del facilitador, alumno y en su caso las autoridades académicas de UES.

- Al inicio del curso se establecerá los horarios y las vías de comunicación, considerando al menos una vía alterna a la plataforma educativa.
- Se respetará el calendario y horario del curso. El alumno tendrá derecho a la evaluación final cumpliendo con la asistencia.
- Los materiales, sugerencias de actividades, exámenes, tareas, casos prácticos y demás consideraciones del curso permanecerán en plataforma hasta finalizar el curso.
- La integración y participación de los equipos de trabajo será organizada por el facilitador, buscando siempre el logro eficiente de la competencia del curso.
- Para cada sesión se definirán los objetivos de manera clara

Metodología

- Es responsabilidad del estudiante gestionar los procedimientos necesarios para alcanzar el desarrollo de las competencias del curso.
- El curso se desarrollará combinando sesiones presenciales y virtuales, así como prácticas presenciales en laboratorios, campos o a distancia en congruencia con la naturaleza de la asignatura.
- Los productos académicos escritos deberán ser entregados en formato PDF en la plataforma institucional, de acuerdo con los criterios establecidos por el facilitador y cumpliendo con el formato APA 7ma edición.
- El desarrollo de esta materia será con actividades teóricas y prácticas de manera presencial y virtual.
- El facilitador expondrá los temas interactuando con el estudiante el cual, de acuerdo con sus investigaciones bibliográficas y elaboración de ejercicios prácticos, participará de manera activa tanto en el aula como en la plataforma.
- La evaluación será tanto de actividades virtuales como presenciales.

Evaluación

La evaluación del curso se realizará de acuerdo al Reglamento Escolar vigente que considera los siguientes artículos:

ARTÍCULO 27. La evaluación es el proceso que permite valorar el desarrollo de las competencias establecidas en las secuencias didácticas del plan de estudio del programa educativo correspondiente. Su metodología es integral y considera diversos tipos de evidencias de conocimiento, desempeño y producto por parte del alumno.

ARTÍCULO 28. Las modalidades de evaluación en la Universidad son:

Diagnóstica permanente, entendiéndola como la evaluación continua del estudiante durante la realización de una o varias actividades;

Formativa, siendo esta, la evaluación al alumno durante el desarrollo de cada elemento de competencia; y

Sumativa es la evaluación general de todas y cada una de las actividades y evidencias de las secuencias didácticas.

Sólo los resultados de la evaluación sumativa tienen efectos de acreditación y serán reportados al departamento de registro y control escolar.

ARTÍCULO 29. La evaluación sumativa será realizada tomando en consideración de manera

<p>y precisa. En algunos casos se tendrán que utilizar materiales de la plataforma y en otros el facilitador proporcionará el material para el trabajo presencial de la actividad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para entrega de tareas se tomará en consideración la fecha exacta que marque la actividad en caso de no entregar a tiempo algún trabajo, se considerará solamente la parte proporcional de la puntuación asignada a dicha actividad. • Es importante que durante la clase presencial los alumnos, muestren una actitud de respeto y colaboración en la clase evitando los distractores como juegos, el uso de redes sociales en teléfonos celulares, elaboración de tareas propias de otras asignaturas o realizando otra actividad diferente a la materia que se expone y se explica en el aula. • La evaluación del curso se dará única y exclusivamente en base a las actividades desarrolladas a lo largo del curso, exámenes y portafolio del estudiante. 		<p>conjunta y razonada, las evidencias del desarrollo de las competencias y los aspectos relacionados con las actitudes y valores logrados por el alumno.</p> <p>ARTÍCULO 30. Los resultados de la evaluación expresarán el grado de dominio de las competencias, por lo que la escala de evaluación contemplará los niveles de:</p> <p>Competente sobresaliente;</p> <p>Competente avanzado;</p> <p>Competente intermedio;</p> <p>Competente básico; y</p> <p>No aprobado.</p> <p>El nivel mínimo para acreditar una asignatura será el de competente básico. Para fines de acreditación los niveles tendrán un equivalente numérico conforme a lo siguiente:</p> <p>Competente sobresaliente 10</p> <p>Competente avanzado 9</p> <p>Competente intermedio 8</p> <p>Competente básico 7</p> <p>No aprobado 6</p>
---	--	---