

<b>Curso:</b> Dietología		<b>Horas aula:</b> 2
<b>Clave:</b> 094CP009		<b>Horas virtuales:</b> 2
<b>Antecedentes:</b>		<b>Horas laboratorio:</b> 2 <b>Horas independientes:</b> 1
<b>Competencia del área:</b> 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.	<b>Competencia del curso:</b> Identificar los tipos de dietas basadas en las necesidades requeridas durante las etapas del ciclo de la vida para contribuir, a través de la planeación, al bienestar integral del individuo o de la población de acuerdo con los fundamentos científicos inherentes a la dietología.	
<b>Elementos de competencia:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender los conceptos básicos y fundamentos de la dietología para la planeación de una dieta saludable dirigida a la población en distintas etapas de la vida, con base en las guías alimentarias, Normas Oficiales Mexicanas y el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.</li> <li>2. Distinguir los diferentes tipos de dietas modificadas en consistencia y en contenido de nutrientes para adquirir el criterio de empleo en la planeación según la condición patológica o fisiológica del individuo, con base en las normas oficiales vigentes.</li> <li>3. Aplicar la dieta correcta según los cambios biológicos, psicológicos y sociales que se presentan en las distintas etapas de la vida para la planeación de menús que cubran las necesidades de cada grupo de edad, con base en la NOM-043-SSA2-2012.</li> </ol>		
<b>Perfil del docente:</b>		
Licenciado en Nutrición, Nutrición Humana, Ciencias Nutricionales o Nutrición y Dietética con experiencia laboral comprobable de 2 años o Posgrado en Nutrición Clínica, Nutrición Hospitalaria, Ciencias Nutricionales o Nutrición y Dietética con dominio de recursos tecnológicos apropiados al área de la asignatura a impartir.		
<b>Elaboró:</b> LUIS ERNESTO CHON AGUIRRE		Septiembre 2021
<b>Revisó:</b> MTRA. MARÍA CONSUELO CRUZ MENDÍVIL		Octubre 2021
<b>Última actualización:</b>		

<b>Autorizó:</b> Coordinación de Procesos Educativos	Diciembre 2021

**Elemento de competencia 1:** Comprender los conceptos básicos y fundamentos de la dietología para la planeación de una dieta saludable dirigida a la población en distintas etapas de la vida, con base en las guías alimentarias, Normas Oficiales Mexicanas y el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

**Competencias blandas a promover:** Planeación

**EC1 Fase I: Introducción y contenido del curso**

**Contenido:** Introducción al curso. Conceptos básicos relacionados a la dietología. Guía EGEL-Nutrición

**EC1 F1 Actividad de aprendizaje 1: Cuadro sinóptico sobre el contenido temático del curso**

Realizar un cuadro sinóptico sobre el contenido del curso de dietología, atender los lineamientos del curso, criterios de evaluación y contenido de la secuencia explicados por el facilitador en clase.

2 hrs. Aula

**Tipo de actividad:**

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

**Recursos:**

Secuencia didáctica de dietología

**Criterios de evaluación de la actividad:**

Rúbrica de [cuadro sinóptico](#)

**EC1 F1 Actividad de aprendizaje 2: Glosario de conceptos básicos relacionado a la dietología**

Elaborar un glosario escrito a pulso y describir los términos relacionados a la dietología: Alimento, Alimentación, Aporte nutrimental, Biodisponibilidad de un nutrimento, Caloría, Densidad energética, Dieta, Dieta correcta, Disponibilidad de alimentos, Estado de nutrición, Grupos de alimentos, Guías alimentarias, Hábito alimentario, Ingesta diaria recomendada, Nutrición, Nutrimento, Orientación alimentaria, Plan de alimentación, Porción equivalente, Ración, Requerimiento nutrimental y Salud, con base una investigación previa independiente y el material de apoyo de recursos.

3 hrs. Virtuales  
1 hr. Independiente

**Tipo de actividad:**

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

**Recursos:**

CNDH. (2013). [Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación](#)

**Criterios de evaluación de la actividad:**

Rúbrica de [Glosario](#)

**EC1 F1 Actividad de aprendizaje 3: Exposición sobre la guía EGEL-Nutrición**

Realizar una exposición sobre el propósito de la guía del Examen General para el Egresado de la Licenciatura (EGEL) en Nutrición e identificar las áreas y subáreas de conocimiento y habilidades relacionados a la dietología, atender las indicaciones del facilitador y la asignación de las subáreas a exponer por equipo.

3 hrs. Aula  
1 hr. Independiente

**Tipo de actividad:**

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

**Recursos:**

- CENEVAL. (2020). [Guía para el sustentante. Examen general para el egreso de la Licenciatura en Nutrición](#)
- CENEVAL. (2021). [Guía para el sustentante. Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Nutrición. EGEL Plus Nutri](#)

	<p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">exposición</a></p>
<p><b>EC1 Fase II: Análisis de las características de una dieta correcta</b></p> <p><b>Contenido:</b> Guías alimentarias nacional y de diversos países. Sistema mexicano de alimentos equivalentes. Tablas de composición de alimentos</p>	
<p><b>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 4: Exposición sobre las guías alimentarias nacional y de diferentes países</b></p> <p>Elaborar una exposición oral sobre el modelo de alimentación o guía alimentaria del país asignado por el facilitador: México, Estados Unidos, Canadá, Japón, Francia, Reino Unido, Rusia, Argentina.</p> <p>Analizar el modelo de alimentación del país asignado y describir costumbres y hábitos alimentarios, alimentos de canasta básica y sus propiedades nutrimentales, describir un platillo característico de la región y verificar si cumple con las características de la dieta correcta.</p> <p>Presentar la exposición oral en el aula y participar de forma activa en el proceso de retroalimentación.</p> <p>4 hrs. Aula 1 hr. Independiente</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b> Aula (X) Virtuales ( ) Laboratorio ( ) Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X) Independientes (X)</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secretaría de salud. (2010). <a href="#">Guía de alimentación para la población mexicana</a></li> <li>FAO. (s.f.). <a href="#">Guías alimentarias basadas en alimentos</a></li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">exposición</a>.</p>
<p><b>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 5: Cuadro comparativo sobre las exposiciones sobre las guías alimentarias</b></p> <p>Elaborar un cuadro comparativo sobre las principales características de cada guía de alimentación expuestas en la actividad anterior por los compañeros y atender los materiales del apartado de recursos como sustento de la actividad.</p> <p>2 hrs. Virtuales</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b> Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( ) Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( ) Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Secretaría de salud. (2010). <a href="#">Guía de alimentación para la población mexicana</a></li> <li>FAO. (s.f.). <a href="#">Guías alimentarias basadas en alimentos</a></li> <li>Gómez, C., Calvo, S., López, C. y López, B. (2016). <a href="#">Manual de alimentación: planificación alimentaria</a></li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">cuadro comparativo</a>.</p>
<p><b>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 6: Foro sobre el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes</b></p> <p>Participar en el foro sobre las características y diferencias nutricionales entre los grupos de alimentos según el SMAE para lo cual deben:</p> <p>Comprender la utilidad y el origen del Sistema</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b> Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( ) Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X) Independientes (X)</p> <p><b>Recursos:</b></p> <p>Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014).</p>

<p>Mexicano de Alimentos Equivalentes (SMAE); su uso como una herramienta fundamental para el desarrollo profesional del Nutriologo.</p> <p>Distribuir por equipos los grupos de alimentos segun el SMAE, presentar toda la información necesaria de ese grupo de alimentos y elaborar un ejemplo de menú.</p> <p>Opinar en el foro de la plataforma institucional, comentar las características y diferencias nutricionales entre los grupos de alimentos según el SMAE.</p> <p>3 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p><a href="#">Sistema mexicano de alimentos equivalentes</a></p> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b> Rúbrica de <a href="#">participación en foro</a></p>
<p><b>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 7: Foro de discusión sobre las tablas de composición de alimentos</b></p> <p>Participar en foro de discusión sobre el análisis de las tablas de composición de alimentos y expresar las características y diferencias de las tablas analizadas. Atender los materiales de apoyo del apartado de recursos para dar soporte a su participación.</p> <p>2 hrs. Virtuales</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b> Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( ) Grupal (X) Individual ( ) Equipo (X) Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muñoz de Chávez, M. (2010). Tabla de composición de alimentos de Centroamérica</li> <li>• USDA. (s.f.). <a href="#">Food Data Central</a></li> <li>• FAO. (2021). <a href="#">International Network of Food Data Systems (INFOODS)</a></li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b> Rúbrica de <a href="#">participación en foro.</a></p>
<p><b>EC1 Fase III: Etiqueta nutrimental</b></p> <p><b>Contenido:</b> Análisis e interpretación de la etiqueta nutrimental según la Norma Oficial Mexicana</p>	
<p><b>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 8: Práctica de laboratorio sobre las porciones del SMAE</b></p> <p>Realizar en equipo un menú completo de un día (3 tiempos de comidas y 2 colaciones) en el laboratorio, utilizar como referencia las porciones de los alimentos según el SMAE, considerar los criterios de la dieta correcta y explicar el valor nutrimental de cada grupo de alimento y sus alimentos.</p> <p>5 hrs. Laboratorio</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b> Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X) Grupal (X) Individual ( ) Equipo (X) Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Secretaria de salud. (2010). <a href="#">Guía de alimentación para la población mexicana</a></li> <li>• Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). <a href="#">Sistema mexicano de alimentos equivalentes</a></li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b> Rúbrica de <a href="#">práctica de laboratorio</a></p>
<p><b>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 9: Ensayo</b></p>	<p><b>Tipo de actividad:</b></p>

<p><b>sobre el etiquetado nutrimental</b></p> <p>Elaborar un ensayo escrito sobre el etiquetado nutrimental de un producto, señalar la información obligatoria y la complementaria, con base en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, la información proporcionada por el facilitador en clase y la búsqueda de información independiente.</p> <p>3 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )          Grupal (X) Individual (X) Equipo ( )          Independientes (X)</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• López, M. (2018). <a href="#">Dietética y nutrición</a></li> <li>• Diario Oficial de la Federación. (2010). <a href="#">Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria (DOF 11-10-2019)</a></li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">ensayo</a></p>
<p><b>EC1 F3 Actividad de aprendizaje 10: Exposición sobre un producto etiquetado</b></p> <p>Presentar en equipo una exposición sobre la información del etiquetado frontal, sellos y tabla nutrimental, tanto de un alimento sano, como uno ultra procesado. Atender los criterios de la NOM-051-SCFE/SSA1-2010 y los materiales del apartado de recursos.</p> <p>4 hrs. Aula</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b></p> <p>Aula (X) Virtuales ( ) Laboratorio ( )          Grupal ( ) Individual ( ) Equipo (X)          Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diario Oficial de la Federación. (2010). <a href="#">Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria (DOF 11-10-2019)</a></li> <li>• Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur A.B., Arroyo P. (2017). Nutriología Médica</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">exposición</a></p>
<p><b>Evaluación formativa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Glosario de conceptos básicos relacionado a la dietología</li> <li>• Exposición sobre las guías alimentarias nacional y de diferentes países</li> <li>• Foro sobre el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes</li> <li>• Foro de discusión sobre las tablas de composición de alimentos</li> <li>• Práctica de laboratorio sobre las porciones del SMAE</li> <li>• Ensayo sobre el etiquetado nutrimental</li> <li>• Exposición sobre un producto etiquetado</li> </ul>	
<p><b>Fuentes de información</b></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CENEVAL. (2020). Guía para el sustentante. Examen general para el egreso de la Licenciatura en Nutrición. Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, A.C. <a href="https://ceneval.edu.mx/wp-content/uploads/2021/07/EX-EGEL-GUIA_EGEL_NUTRICION_20210715.pdf">https://ceneval.edu.mx/wp-content/uploads/2021/07/EX-EGEL-GUIA_EGEL_NUTRICION_20210715.pdf</a></li> <li>2. CENEVAL. (2021). Guía para el sustentante. Examen General para el Egreso de la Licenciatura en Nutrición. EGEL Plus Nutri. Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior, A.C.</li> </ol>	

[https://ceneval.edu.mx/wp-content/uploads/2021/07/EX\\_GUIA\\_EGEL\\_PLUS\\_NUTRI.pdf](https://ceneval.edu.mx/wp-content/uploads/2021/07/EX_GUIA_EGEL_PLUS_NUTRI.pdf)

3. CNDH. (2013). Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios Básicos de Salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para Brindar Orientación. Comisión Nacional de Derechos Humanos. <https://www.cndh.org.mx/DocTR/2016/JUR/A70/01/JUR-20170331-NOR37.pdf>
4. Diario Oficial de la Federación. (2010). Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria (DOF 11-10-2019). Secretaría de Gobernación. [https://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5575205&fecha11/10/2019](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5575205&fecha11/10/2019)
5. FAO. (2021). International Network of Food Data Systems (INFOODS). Food and Agriculture Organization of the United States. <http://www.fao.org/infoods/infoods/en/>
6. FAO. (s.f.). Guías alimentarias basadas en alimentos. Food and Agriculture Organization of the United States. <https://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/es/>
7. Gómez, C., Calvo, S., López, C. y López, B. (2016). Manual de alimentación: planificación alimentaria. UNED - Universidad Nacional de Educación a Distancia. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/48856>
8. INCAP y OPS. (2012). Tabla de composición de alimentos de Centroamérica. Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá y Organización Panamericana de la Salud. <http://www.incap.int/mesocaribefoods/dmdocuments/tablacalimentos.pdf>
9. Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur A.B., Arroyo P. (2017). Nutriología Médica. 4ª Ed. Editorial Médica Panamericana.
10. López, M. (2018). Dietética y nutrición (3a. ed.). Editorial ICB. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/117554>
11. Muñoz de Chávez, M. (2010). Tabla de composición de alimentos de Centroamérica. 2ª Ed. McGraw-Hill.
12. Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). Sistema mexicano de alimentos equivalentes. 4ª Ed. Ogali. <https://www.cdefis.com/wp-content/uploads/2020/01/SMAE-4a-ed-Ana-Bertha-P%C2%AErez-Lizaur.pdf>
13. Secretaria de salud. (2010). Guía de alimentación para la población mexicana. Secretaría de salud. <https://www.imss.gob.mx/sites/all/statics/salud/guia-alimentos.pdf>
14. USDA. (s.f.). Food Data Central. U.S. Department of Agriculture. <http://ndb.nal.usda.gov/>

**Elemento de competencia 2:** Distinguir los diferentes tipos de dietas modificadas en consistencia y en contenido de nutrimentos para adquirir el criterio de empleo en la planeación según la condición patológica o fisiológica del individuo, con base en las normas oficiales vigentes.

**Competencias blandas a promover:** Planeación

**EC2 Fase I: Dietas modificadas en consistencia**

**Contenido:** Dieta de líquidos claros. Dieta líquidos generales. Dieta de purés. Dieta suave. Dieta blanda.

**EC2 F1 Actividad de aprendizaje 11: Esquema gráfico sobre los tipos de dietas modificadas en consistencia**

Elaborar un esquema gráfico sobre los tipos de dietas modificadas en consistencia a partir de una investigación independiente sobre el tema.

Presentar en clase las características de cada una de las dietas, así como sus indicaciones, composición y alimentos recomendados, participar de forma activa y reconocer en qué situaciones se deben emplear este tipo de dietas.

4 hrs. Aula  
1 hr. Independiente

**Tipo de actividad:**

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

**Recursos:**

- Oliveira, G. (2018). [Manual de nutrición y dietética](#)
- Pérez-Lizaur, A. y García-Campos, M. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad

**Criterios de evaluación de la actividad:**

Rúbrica de [esquema gráfico](#)

**EC2 F1 Actividad de aprendizaje 12: Práctica de laboratorio sobre menús de dietas modificadas en consistencia**

Realizar en equipo la práctica de laboratorio sobre la elaboración de un ejemplo de menú de un día completo de dietas modificadas en consistencia: Líquidos claros, Líquidos generales, Purés, Suave y Blanda.

Presentar los platillos frente al grupo y explicar las características del menú, su contenido energético y nutrimental.

5 hrs. Laboratorio

**Tipo de actividad:**

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

**Recursos:**

Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). [Sistema mexicano de alimentos equivalentes](#)

**Criterios de evaluación de la actividad:**

[Rúbrica de práctica de laboratorio.](#)

**EC2 Fase II: Dietas modificadas en el contenido de energía**

**Contenido:** Dieta hiponeenergética. Dieta hiperenergética.

**EC2 F2 Actividad de aprendizaje 13: Esquema gráfico de los tipos de dietas modificadas en contenido de energía**

Realizar un esquema gráfico sobre los tipos de dietas modificadas en contenido de energía: dieta hiponeenergética y dieta hiperenergética, a partir de una investigación independiente y el análisis de los materiales del apartado de recursos.

Exponer en clase las características de cada una

**Tipo de actividad:**

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

**Recursos:**

- Mahan, L. y Raymond J. (2017). Dietoterapia de Krause
- Roth R. (2009). Nutrición y dietoterapia

<p>de las dietas, así como sus indicaciones, composición, alimentos recomendados y reconocer en qué situaciones se deben de emplear este tipo de dietas.</p> <p>4 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">esquema gráfico</a></p>
<p><b>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 14: Práctica de laboratorio sobre menús de dietas modificadas en contenido de energía</b></p> <p>Realizar en equipo la práctica de laboratorio sobre la elaboración de menús de dietas modificadas en contenido de energía de un día completo para dieta hipocalórica e hipercalórica.</p> <p>Presentar platillos al grupo y explicar las características del menú, su contenido energético y nutrimental.</p> <p>5 hrs. Laboratorio</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b> Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X) Grupal (X) Individual ( ) Equipo (X) Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). <a href="#">Sistema mexicano de alimentos equivalentes</a></li> <li>• Ramírez-Murillo, C. (2019). Nutrición para vivir más y mejor</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">práctica de laboratorio</a></p>
<p><b>EC2 Fase III: Dietas modificadas en el contenido de macronutrientes</b></p> <p><b>Contenido:</b> Dieta modificada en hidratos de carbono. Dieta modificada en lípidos. Dieta modificada en proteínas</p>	
<p><b>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 15: Exposición oral de la dieta modificada en hidratos de carbono</b></p> <p>Elaborar una exposición oral en equipo sobre dietas modificadas en hidratos de carbono: libre de lactosa y modificada en contenido de fibra, a partir de una investigación independiente sobre el tema.</p> <p>Presentar la exposición frente al grupo sobre las características de cada uno de los planes de alimentación, así como sus indicaciones, composición y alimentos recomendados.</p> <p>4 hrs. Aula 1 hr. Independiente</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b> Aula (X) Virtuales ( ) Laboratorio ( ) Grupal (X) Individual ( ) Equipo (X) Independientes (X)</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brown J. (2006). Nutrición en las etapas de la vida</li> <li>• Pérez, M. (2016). <a href="#">Nutrición y dietética: introducción teórico-práctica</a></li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">exposición</a></p>
<p><b>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 16: Ensayo sobre la dieta modificada en lípidos</b></p> <p>Redactar un ensayo sobre la dieta baja en lípidos a partir de una investigación independiente en fuentes confiables de información y la revisión de los materiales del apartado de recursos.</p> <p>Considerar las características de la dieta,</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b> Aula (X) Virtuales ( ) Laboratorio ( ) Grupal (X) Individual ( ) Equipo (X) Independientes (X)</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pérez, M. (2016). <a href="#">Nutrición y dietética: introducción teórico-práctica</a></li> </ul>

<p>indicaciones o recomendaciones y alimentos recomendados o que incluye.</p> <p>Participar en el proceso de discusión grupal en el aula sobre el tema y con apoyo de la explicación del facilitador.</p> <p>4 hrs. Aula 1 hr. Independiente</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lutz, C. y Przytulski, K. (2011). Nutrición y dietoterapia</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">ensayo</a>.</p>
<p><b>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 17: Infografía sobre la dieta modificada en proteínas</b></p> <p>Realizar una infografía sobre las características de cada uno de los tipos de dietas modificadas en proteínas: Libre de gluten, dieta hiperproteica y dieta hipoproteica, así como sus indicaciones, composición y alimentos recomendados.</p> <p>Investigar de forma independiente información sobre el tema en fuentes confiables de información y analizar los materiales brindados en el apartado de recursos.</p> <p>4 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b> Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( ) Grupal (X) Individual ( ) Equipo (X) Independientes (X)</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pérez-Lizaur, A. y García-Campos, M. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad</li> <li>• Sienkiewics, F. &amp;Noss, E. (2017). Nutrition concepts and controversies</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">infografía</a></p>
<p><b>EC2 F3 Actividad de aprendizaje 18: Práctica de laboratorio sobre menús de dietas modificadas en macronutrientes</b></p> <p>Realizar en equipo la práctica de laboratorio sobre la elaboración de ejemplos de menús de dietas modificadas en el contenido de macronutrientes.</p> <p>Elaborar un ejemplo de menú de un día completo de una dieta: Libre de lactosa, Modificada en contenido de fibra, Dieta baja en lípidos, libre de gluten, Dieta hiperproteica y Dieta hipoproteica.</p> <p>Presentar sus platillos frente al grupo y explicar las características del menú, su contenido energético y nutricional.</p> <p>5 hrs. Laboratorio</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b> Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X) Grupal (X) Individual ( ) Equipo (X) Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). <a href="#">Sistema mexicano de alimentos equivalentes</a></li> <li>• Rodríguez, Á. (2017). <a href="#">Introducción a la nutrición y dietética clínicas</a></li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">práctica de laboratorio</a>.</p>
<p><b>EC2 Fase IV: Dietas modificadas en el contenido de nutrimentos inorgánicos</b></p> <p><b>Contenido:</b> Dietas modificadas en contenido de sodio, de potasio, de calcio, de fósforo, de hierro.</p>	
<p><b>EC2 F4 Actividad de aprendizaje 19: Esquema gráfico sobre tipos de dietas modificados en contenido de nutrimentos inorgánicos</b></p>	<p><b>Tipo de actividad:</b> Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( ) Grupal (X) Individual (X) Equipo ( ) Independientes (X)</p>

<p>Realizar un esquema gráfico sobre los tipos de dietas modificadas en contenido nutrimental. Atender de forma independiente los materiales de apoyo del apartado de recursos y otras fuentes de información confiables.</p> <p>Señalar los diferentes tipos de dietas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dietas modificadas en contenido de sodio</li> <li>2. Dietas modificadas en contenido de potasio</li> <li>3. Dietas modificadas en contenido de calcio</li> <li>4. Dietas modificadas en contenido de fósforo</li> <li>5. Dietas modificadas en contenido de hierro</li> </ol> <p>Atender la explicación del facilitador sobre las características de cada uno de los tipos de dietas, así como sus indicaciones, composición y alimentos recomendados; participar de forma activa en la exposición del tema y reconocer en qué situaciones se deben de emplear este tipo de dietas.</p> <p>4 hrs. Virtuales 2 hrs. Independientes</p>	<p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pérez-Lizaur, A. y García-Campos, M. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad</li> <li>• Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur A.B., Arroyo P. (2017). Nutriología Médica</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">esquema gráfico</a>.</p>
<p><b>EC2 F4 Actividad de aprendizaje 20: Práctica de laboratorio sobre menús de dietas modificadas en contenido de nutrimentos inorgánicos</b></p> <p>Realizar en equipo la práctica de laboratorio sobre elaboración de ejemplos de menús de dietas modificadas en contenido de nutrimentos inorgánicos de un día completo de dieta: Dieta modificada en sodio, Dieta modificada en potasio, Dieta modificada en calcio, Dieta modificada en fósforo y Dieta modificada en hierro.</p> <p>Presentar sus platillos frente al grupo y explicar las características del menú, su contenido energético y nutrimental.</p> <p>5 hrs. Laboratorio</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b> Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X) Grupal (X) Individual ( ) Equipo (X) Independientes ( )</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oliveira, G. (2018). <a href="#">Manual de nutrición y dietética</a></li> <li>• Mahan, L. y Raymond J. (2017). Dietoterapia de Krause</li> <li>• Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). <a href="#">Sistema mexicano de alimentos equivalentes</a></li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">práctica de laboratorio</a></p>
<p><b>Evaluación formativa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esquema gráfico sobre los tipos de dietas modificadas en consistencia</li> <li>• Práctica de laboratorio sobre menús de dietas modificadas en consistencia</li> <li>• Esquema gráfico de los tipos de dietas modificadas en contenido de energía</li> <li>• Práctica de laboratorio sobre menús de dietas modificadas en contenido de energía</li> <li>• Exposición oral de la dieta modificada en hidratos de carbono</li> <li>• Ensayo sobre la dieta modificada en lípidos</li> <li>• Infografía sobre la dieta modificada en proteínas</li> <li>• Práctica de laboratorio sobre menús de dietas modificadas en macronutrientes</li> </ul>	

- Esquema gráfico sobre tipos de dietas modificados en contenido de nutrimentos inorgánicos
- Práctica de laboratorio sobre menús de dietas modificadas en contenido de nutrimentos inorgánicos

### Fuentes de información

1. Brown J. (2006). Nutrición en las etapas de la vida. McGraw-Hill.
2. Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur A.B., Arroyo P. (2017). Nutriología Médica. 4ª Ed. Editorial Médica Panamericana.
3. López, M. (2018). Dietética y nutrición (3a. ed.). Editorial ICB. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/117554>
4. Lutz, C. y Przytulski, K. (2011). Nutrición y dietoterapia. 5 Ed. McGrawHill.
5. Mahan, L. y Raymond J. (2017). Dietoterapia de Krause. 14ª Ed. Elsevier.
6. Oliveira, G. (2018). Manual de nutrición y dietética (3a. ed.). Ediciones Díaz de Santos. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/57520>
7. Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). Sistema mexicano de alimentos equivalentes. 4ª Ed. Ogali. <https://www.cdefis.com/wp-content/uploads/2020/01/SMAE-4a-ed-Ana-Bertha-P%C2%AErez-Lizaur.pdf>
8. Pérez, M. (2016). Nutrición y dietética: introducción teórico-práctica (2a. ed.). Editorial ICB. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/111399>
9. Pérez-Lizaur, A. y García-Campos, M. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad. 7a ed. McGraw-Hill.
10. Ramírez-Murillo, C. (2019). Nutrición para vivir más y mejor. Gema editores.
11. Rodríguez, Á. (2017). Introducción a la nutrición y dietética clínicas. Edicions de la Universitat de Lleida. <https://elibro.net/es/lc/ues/titulos/112784>
12. Roth R. (2009). Nutrición y dietoterapia. 9ª Ed. Interamericana.
13. Sienkiewics, F. &Noss, E. (2017). Nutrition concepts and controversies. 14 Ed. Cengage Learning.

**Elemento de competencia 3:** Aplicar la dieta correcta según los cambios biológicos, psicológicos y sociales que se presentan en las distintas etapas de la vida para la planeación de menús que cubran las necesidades de cada grupo de edad, con base en la NOM-043-SSA2-2012.

**Competencias blandas a promover:** Planeación

**EC3 Fase I: Características de la dieta correcta en las diferentes etapas de la vida**

**Contenido:** Alimentación del lactante. Alimentación del preescolar y escolar. Alimentación del adolescente. Alimentación de la mujer en edad reproductiva y climaterio. Alimentación del adulto joven. Alimentación del adulto mayor.

**EC3 F1 Actividad de aprendizaje 21: Análisis de casos según la etapa de la vida**

Resolver los casos clínicos proporcionados por el facilitador para diseñar un plan de alimentación basado en la dieta correcta según la etapa de la vida en que se encuentre la personal del caso.

Mencionar dentro del caso clínico los cambios fisiológicos de la etapa de la vida para fundamentar las características de la dieta correcta de acuerdo a las necesidades energéticas y nutrimentales del individuo.

5 hrs. Aula  
1 hr. Independiente

**Tipo de actividad:**  
Aula (X) Virtuales ( ) Laboratorio ( )  
Grupal (X) Individual ( ) Equipo (X)  
Independientes (X)

**Recursos:**

- Brown J. (2006). Nutrición en las etapas de la vida
- Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur A.B., Arroyo P. (2017). Nutriología Médica
- Lutz, C. y Przytulski, K. (2011). Nutrición y dietoterapia
- Mahan, L. y Raymond J. (2017). Dietoterapia de Krause.
- CNDH. (2013). [Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación](#)

**Criterios de evaluación de la actividad:**  
Rúbrica de [Análisis de casos](#)

**EC3 F1 Actividad de aprendizaje 22: Práctica de laboratorio sobre menús según la etapa de la vida**

Realizar en equipo la práctica de laboratorio sobre la elaboración de menús de un día completo de dieta correcta según la etapa de la vida que les fue asignada por el facilitador.

Presentar los platillos al grupo, explicar las características del menú, su contenido energético y nutrimental.

5 hrs. Laboratorio

**Tipo de actividad:**  
Aula ( ) Virtuales ( ) Laboratorio (X)  
Grupal (X) Individual ( ) Equipo (X)  
Independientes ( )

**Recursos:**

- Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). [Sistema mexicano de alimentos equivalentes](#)
- Pérez-Lizaur, A. y García-Campos, M. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad

**Criterios de evaluación de la actividad:**  
Rúbrica de [práctica de laboratorio](#).

**EC3 Fase II: Dietas de moda en las diferentes etapas de la vida sin sustento científico**

**Contenido:** Dietas de moda en la niñez y adolescencia y tendencias de alimentación. Dietas de moda en la edad adulta y tendencias de alimentación. Dietas de moda en personas que realizan ejercicio de manera regular.

**EC3 F2 Actividad de aprendizaje 23: Foro de**

**Tipo de actividad:**

<p><b>discusión sobre dietas de moda sin sustento científico</b></p> <p>Participar de manera individual en un foro de discusión en la plataforma institucional sobre una dieta de moda (describir en que consiste, los alimentos que la integral y los que se excluyen) y hacer dos aportaciones (una en español y otra en inglés) justificando por qué considera si es o no una dieta correcta.</p> <p>Atender de forma activa la explicación previa del tema por parte del facilitador y revisar de forma independiente los materiales del apartado de recursos para dar soporte a sus aportaciones.</p> <p>4 hrs. Virtuales 1 hr. Independiente</p>	<p>Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )          Grupal ( ) Individual (X) Equipo ( )          Independientes (X)</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brown J. (2006). Nutrición en las etapas de la vida</li> <li>• Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur A.B., Arroyo P. (2017). Nutriología Médica</li> <li>• Mahan, L. y Raymond J. (2017). Dietoterapia de Krause.</li> <li>• Pérez-Lizaur, A. y García-Campos, M. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad</li> <li>• INSK. (s.f.). <a href="#">Instituto de Nutrición y Salud Kellogg's</a></li> <li>• FAO. (s.f.). <a href="#">Guías alimentarias basadas en alimentos</a></li> <li>• Sienkiewics, F. &amp;Noss, E. (2017). Nutrition concepts and controversies</li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">participación en foro.</a></p>
<p><b>EC3 F2 Actividad de aprendizaje 24: Mapa mental sobre las conclusiones del curso</b></p> <p>Realizar un mapa mental sobre los aspectos más relevantes del curso, los conocimientos adquiridos que se pueden llevar a la práctica donde el punto principal es la salud.</p> <p>Analizar los materiales del apartado de recursos como apoyo para desarrollar la actividad.</p> <p>1 hr. Virtual 1 hr. Independiente</p>	<p><b>Tipo de actividad:</b></p> <p>Aula ( ) Virtuales (X) Laboratorio ( )          Grupal (X) Individual (X) Equipo ( )          Independientes (X)</p> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur A.B., Arroyo P. (2017). Nutriología Médica</li> <li>• Pérez-Lizaur, A. y García-Campos, M. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad</li> <li>• INSK. (s.f.). <a href="#">Instituto de Nutrición y Salud Kellogg's</a></li> <li>• FAO. (s.f.). <a href="#">Guías alimentarias basadas en alimentos</a></li> </ul> <p><b>Criterios de evaluación de la actividad:</b></p> <p>Rúbrica de <a href="#">mapa mental</a></p>
<p><b>Evaluación formativa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis de casos según la etapa de la vida</li> <li>• Práctica de laboratorio sobre menús según la etapa de la vida</li> <li>• Foro de discusión sobre dietas de moda sin sustento científico</li> <li>• Mapa mental sobre las conclusiones del curso</li> </ul>	
<p><b>Fuentes de información</b></p>	
<p>1. Brown J. (2006). Nutrición en las etapas de la vida. McGraw-Hill.</p> <p>2. CNDH. (2013). Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Comisión Nacional de</p>	

los Derechos Humanos. <https://www.cndh.org.mx/DocTR/2016/JUR/A70/01/JUR-20170331-NOR37.pdf>

3. FAO. (s.f.). Guías alimentarias basadas en alimentos. Food and Agriculture Organization of the United States. <https://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/es/>
4. INSK. (s.f.). Instituto de Nutrición y Salud Kellogg's. <https://www.insk.com/>
5. Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur A.B., Arroyo P. (2017). Nutriología Médica. 4ª Ed. Editorial Médica Panamericana.
6. Lutz, C. y Przytulski, K. (2011). Nutrición y dietoterapia. 5 Ed. McGrawHill.
7. Mahan, L. y Raymond J. (2017). Dietoterapia de Krause. 14ª Ed. Elsevier.
8. Pérez, A., Palacios, B., Castro, A. y Flores, I. (2014). Sistema mexicano de alimentos equivalentes. 4ª Ed. Ogali. <https://www.cdefis.com/wp-content/uploads/2020/01/SMAE-4a-ed-Ana-Bertha-P%C2%AErez-Lizaur.pdf>
9. Pérez-Lizaur, A. y García-Campos, M. (2019). Dietas normales y terapéuticas: los alimentos en la salud y la enfermedad. 7a ed. McGraw-Hill.
10. Sienkiewics, F. &Noss, E. (2017). Nutrition concepts and controversies. 14 Ed. Cengage Learning.

<b>Políticas</b>	<b>Metodología</b>	<b>Evaluación</b>
<p>Para el desarrollo óptimo del curso el alumno deberá cumplir con las siguientes políticas mismas que se definirán al inicio del curso:</p> <p>Cumplir con la entrega de trabajos, ya sea en físico o plataforma, en tiempo y forma. No se aceptarán trabajos después de la fecha establecida.</p> <p>En caso de plagio, el alumno no obtendrá la competencia en la evaluación correspondiente al trabajo.</p> <p>El alumno deberá tener al menos el 90% de asistencia tanto en clases presenciales (aula y laboratorio) como en horas plataforma.</p> <p>No existen los retardos. El tiempo de tolerancia para entrar al aula es de 10 minutos. Después de dicho tiempo el alumno no tendrá derecho a ingresar al aula.</p> <p>El alumno deberá portar el uniforme completo en todo momento.</p> <p>No están permitidos celulares, tablets, laptops, al menos que la actividad lo requiera y su uso esté aprobado por el docente del curso.</p>	<p>El curso de Dietología está basado en el modelo educativo ENFACE, en donde se pretende que el alumno adquiera las tres competencias planteadas en la secuencia didáctica.</p> <p>Al inicio del curso, se le da a conocer al alumno el contenido del mismo, actividades a realizar como prácticas de laboratorio y exposiciones en aula, así como los recursos didácticos y herramientas para lograr obtener satisfactoriamente la competencia de la materia.</p> <p>Al inicio del curso, se formarán equipos de trabajo, con los cuales se trabajará a lo largo del semestre en distintas actividades.</p> <p>Las clases presenciales serán guiadas por el docente facilitador del curso, quien proporcionará la información necesaria para la comprensión del tema.</p> <p>Las exposiciones presentadas por los alumnos siempre serán retroalimentadas por los demás compañeros así como por el facilitador.</p> <p>Las prácticas de laboratorio se</p>	<p><b>Evaluación:</b></p> <p>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.</p> <p>ARTÍCULO 28. Las modalidades de evaluación en la Universidad son:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Diagnóstica permanente, entendiéndola esta como la evaluación continua del estudiante durante la realización de una o varias actividades;</li><li>II. Formativa, siendo esta, la evaluación al alumno durante el desarrollo de cada elemento de competencia; y</li><li>III. Sumativa es la evaluación general de todas y cada una de las actividades y</li></ol>

<p>El uso de estos dispositivos por parte del alumno lo verá obligado a abandonar el aula con su respectiva falta.</p> <p>Se fomentará un espacio positivo de trabajo. El alumno deberá abandonar el aula cuando muestre actos irrespetuosos o de lenguaje no apropiado hacia sus compañeros o docentes y será motivo de falta.</p>	<p>realizarán respetando el reglamento del laboratorio y siguiendo las indicaciones previamente planteadas. Para la elaboración de algún platillo se debe de calcular las porciones necesarias de los ingredientes con anterioridad.</p> <p>Se elaborará un manual de dietas conformado por todos los tipos de dietas analizadas durante el curso, mismo que fungirá como su portafolio de evidencias.</p> <p>Al final del curso, se realizará una autoevaluación para reflexionar sobre el aprendizaje obtenido en la materia de Dietología.</p>	<p>evidencias de las secuencias didácticas.</p> <p>Sólo los resultados de la evaluación sumativa tienen efectos de acreditación y serán reportados al departamento de registro y control escolar.</p> <p>ARTÍCULO 29. La evaluación sumativa será realizada tomando en consideración de manera conjunta y razonada, las evidencias del desarrollo de las competencias y los aspectos relacionados con las actitudes y valores logrados por el alumno. Para tener derecho a la evaluación sumativa de las asignaturas, el alumno deberá:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cumplir con la evidencia de las actividades establecidas en las secuencias didácticas;</li> <li>II. Asistir como mínimo al 70% de las sesiones de clase impartidas.</li> </ol> <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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competente sobresaliente;</li> <li>II. Competente avanzado;</li> <li>III. Competente intermedio;</li> <li>IV. Competente básico; y</li> <li>V. No aprobado.</li> </ol> <p>El nivel mínimo para acreditar una asignatura será el de competente básico.</p> <p>Para fines de acreditación los niveles tendrán un equivalente numérico conforme a la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Competente sobresaliente 10</li> <li>• Competente avanzado 9</li> <li>• Competente intermedio 8</li> <li>• Competente básico 7</li> <li>• No aprobado 6</li> </ul>
---	---	--

ARTÍCULO 31. Para lograr la acreditación de las competencias comprendidas en las secuencias didácticas de las asignaturas del programa educativo, el alumno dispondrá de los siguientes medios:

1. La evaluación sumativa, mínimo 7, competente básico;
- II. La demostración de competencias previamente adquiridas;
- III. Por convalidación, revalidación o equivalencia.

ARTÍCULO 32. Los resultados de la evaluación sumativa serán dados a conocer a los alumnos, en un plazo no mayor de cinco días hábiles después de concluido el proceso.

ARTÍCULO 33. En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.