

BACHILLERATO GENERAL POR COMPETENCIAS

Trayectoria de Aprendizaje Especializante

Programa de Unidad de Aprendizaje

Formato II

Nombre de la TAE: ALIMENTACIÓN SALUDABLE

I. Identificación del curso

Unidad de Aprendizaje:	Primera Actualización
Fundamentos de la Nutrición	Abril 2015

Área de Formación:	Ciclo (grado):	Clave:	Tipo de Unidad de Aprendizaje
Especializante	Tercero		Curso Taller

Departamento:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor de créditos:
Ciencia Naturales y de la Salud	24	33	57	5

Academia:	Eje Curricular:
Bienestar individual y social	Formación para el Bienestar

II. Presentación

En la perspectiva socio constructivista de las competencias, se reconoce la posibilidad de movilizar e integrar diversos saberes y recursos cognitivos, cuando el aprendiz se enfrenta a una situación-problema inédita, ante lo cual se requiere mostrar la capacidad de resolver problemas complejos y abiertos, en distintos escenarios y momentos.

Se requiere que la persona, al enfrentar la situación y en el lugar mismo, re-construya el conocimiento, proponga una solución o tome decisiones en torno a posibles cursos de acción, y lo haga de manera reflexiva, teniendo presente aquello que da sustento a su forma de actuar ante ella.

La competencia es mostrada cuando el individuo identifica, selecciona, coordina y moviliza, de manera articulada e interrelacionada, un conjunto de saberes diversos en el marco de una situación educativa dentro de un contexto específico.

Para comprender el desenvolvimiento del Bachillerato General por Competencias (BGC) de la Universidad de Guadalajara expuesto en su plan de estudios, es necesario abordar el perfil que se espera del estudiante, señalado en el Marco Curricular Común (MCC), del Sistema Nacional de Bachillerato (SNB), a través de los acuerdos 444, 447 y 656, establecer afinidades, así como identificar las características que hacen de aquel una educación que excede las perspectivas nacionales deseadas para el egresado del nivel medio superior.

La Unidad de Aprendizaje de "Fundamentos de la nutrición", forma parte de la TAE Alimentación Saludable que se ubica en el Departamento de Ciencias Naturales y de la salud del BGC; para el

MCC, con el campo disciplinar de Ciencias Experimentales.

Se abona a la competencia genérica de Elige y practica estilos de vida saludables, donde el estudiante toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.

La nutrición es considerada como parte importante de los seres humanos, ya que en la forma de seleccionar y elegir nuestros alimentos le brindamos una mejor función a nuestros sistemas y aparatos, de ahí la importancia de identificar los nutrientes y su función en el organismo, las principales fuentes de obtención y porción por alimento a partir del Sistema Mexicano de Equivalentes para poder llevar a cabo una alimentación saludable y con ello mejorar la calidad de vida.

En esta unidad de aprendizaje el estudiante propone estrategias de solución, preventivas y correctivas, a problemas relacionados con la salud, a nivel personal y social, para favorecer el desarrollo de su calidad de vida y la de su comunidad.

III. Perfil de egreso del BGC de la UdeG.	Competencias Genéricas del MCC del SNB
Vida sana Adopta estilos de vida sana, asumiendo de forma consciente su bienestar físico y emocional. Mantiene una actitud proactiva en la prevención y tratamiento de enfermedades. Realiza actividad física y deportiva para mejorar o preservar su salud.	SE AUTODETERMINA Y CUIDA DE SI. Competencia CG 3. Elige y practica estilos de vida saludables. Atributo CG 3.2. Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo

IV. Propósito del curso (Objetivo general)
Al término de la unidad de aprendizaje curricular el alumno Identifica los nutrientes y su función en el organismo, las principales fuentes de obtención y porción por alimento a partir del Sistema Mexicano de Equivalentes para poder llevar a cabo una alimentación saludable.

V. Competencias específicas	Correspondencia con las Competencias Disciplinarias del SNB
Selecciona los alimentos de acuerdo a la función que realiza en el organismo, a los nutrientes que contienen, las principales fuentes de obtención y porciones acorde al Sistema Mexicano de Equivalentes para llevar una alimentación saludable.	Ciencias experimentales Básica Cdb-CsEx12. Decide sobre el cuidado de su salud a partir del conocimiento de su cuerpo, sus procesos vitales y el entorno al que pertenece. Extendida

	<p>CDex-CsEx 12. Propone estrategias de solución, preventivas y correctivas, a problemas relacionados con la salud, a nivel personal y social, para favorecer el desarrollo de su comunidad.</p> <p>CDex-CsEx 14. Analiza y aplica el conocimiento sobre la función de los nutrientes en los procesos metabólicos que se realizan en los seres vivos para mejorar su calidad de vida.</p>
--	---

VI. Elementos de las competencias específicas
Conocimientos (saberes teóricos)
<p>Dieta correcta Clasificación y fuentes de los macronutrientes y micronutrientes Clasificación de los alimentos por el sistema de equivalentes Plato del Bien Comer Jarra del Buen beber Guía de alimentación Selección y técnica de preparación de los alimentos</p>
Habilidades (saberes prácticos o procedimentales)
<p>Identifica una dieta correcta Analiza los alimentos por el sistema de equivalentes Elige los alimentos y bebidas en base a las recomendaciones del Plato del Bien Comer y Jarra del Buen Beber.</p>
Actitudes (disposición)
<p>Respeto y tolera las actitudes de sus compañeros. Comprometido con su propio aprendizaje. Disposición a cambios de hábitos de alimentación saludable. Disposición para el trabajo colaborativo. Se expresa con asertividad y claridad. Ser puntual Ser creativo. Ser competitivo Mostrar iniciativa</p>
Valores (saberes formativos)
<p>Tolerancia Respeto Compromiso Disciplina Responsabilidad Asertividad</p>

VII. Desglose de la unidades de competencias (módulos)
UNIDAD DE COMPETENCIA 1
<p>Unidad de Competencia 1. Generalidades de la nutrición</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la nutrición adecuada: mitos y realidades • Principios básicos de nutrición y alimentación. <ul style="list-style-type: none"> - Conceptos generales - Dieta correcta
UNIDAD DE COMPETENCIA 2
<p>Unidad de Competencia 2. Nutrientes y grupos de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrimentos: macronutrimentos, micronutrimentos, agua, fibra • Clasificación de alimentos en base al Sistema de Equivalentes. • Plato del bien comer. • Jarra del buen beber. • Lectura de etiquetas de alimentos
UNIDAD DE COMPETENCIA 3
<p>Unidad de Competencia 3. Selección de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guías de alimentación (diferentes países). • Patrones de alimentación basados en cultura, religión o filosofía: vegetarianismo, macrobiótica, kosher, otros tipos de dietas. • Alimentos funcionales • Alimentos Transgénicos. • Técnicas de preparación de alimentos <p>Los contenidos de esta unidad de aprendizaje abordan la competencia disciplinar de ciencias experimentales 12 que nos menciona que el alumno decide sobre el cuidado de su salud a partir del conocimiento de su cuerpo, y contexto; considerando sus características individuales, culturales, económicas y de acuerdo a su localidad; así como las competencias extendidas 12 que se refiere a que el alumno propone estrategias de solución, preventivas y correctivas, a problemas relacionados con la salud, a nivel personal y social, para favorecer el desarrollo de su comunidad y la 14 que indica que el estudiante analiza y aplica el conocimiento sobre la función de los nutrientes en los procesos metabólicos que se realizan en los seres vivos para mejorar su calidad de vida.</p>

VIII. Metodología de trabajo
La metodología de trabajo será por medio de métodos y técnicas de enseñanza-aprendizaje, que le permitan tanto al maestro como al alumno abordar las temáticas de la

unidad de aprendizaje curricular, como son: Generalidades de la Nutrición, nutrientes y grupos de alimentos y la selección de alimentos.

Las estrategias de enseñanza aprendizaje sugeridas son el método expositivo, lluvias de ideas, aprendizaje basado en problemas, aprendizaje basado en proyectos, estudio de caso, realización de esquemas gráficos, lúdicas, entre otros.

Tanto el profesor como el alumno, darán cuenta para el logro de las competencias a través de la valoración de los productos y/o evidencias realizados en la unidad de aprendizaje y determinados por la academia; aun así, se recomiendan realizar algunos de los siguientes: Fichas de trabajo para los conceptos, maqueta de plato del bien comer y Jarra del buen beber, cuadro de doble entrada con las micronutrientes y macronutriente, proyecto de alimentación, feria alimentación saludable, conferencias, trípticos, talleres, entre otros que considere la academia.

En cuanto a los recursos y materiales didácticos se recomienda utilizar algunos de los siguientes como son: impresos o digitales, audiovisuales y multimedia. La función principal de estos será: a) Motivar al estudiante para el aprendizaje, b) Introducción a los temas, c) Ordenar y sintetizar la información, d) Llamar la atención del estudiante sobre un concepto.

Se sugiere que la investigación documental y de campo puede ser a través de investigación en la red, libros, revistas, periódicos, entrevistas directas que serán las fuentes básicas de soporte, para los productos y/o evidencias a lograr en esta unidad de aprendizaje.

El aprendizaje colaborativo y cooperativo es una herramienta que soporta la participación de los estudiantes para enriquecer los equipos de esta manera se realizan diversas actividades para el logro de las competencias planteadas.

Para el proceso de evaluación de esta unidad de aprendizaje, se toma en cuenta la evaluación diagnóstica, formativa y sumativa; considerando la autoevaluación, coevaluación y la heteroevaluación como agentes participantes del proceso educativo. Así mismo se sugieren elaborar instrumentos de evaluación como podrían ser: rúbricas, listas de cotejo, guías de observación.

IX. Procesos académicos internos

La evidencia de los procesos académicos se cumple con el quehacer del trabajo interdisciplinario que se lleva a cabo en las reuniones de las academias y departamentos que se celebran en cada una de escuelas y dependencia del nivel medio superior de la Universidad de Guadalajara.

Los profesores que pertenecen a la academia, convergen en su actividad docente e interdisciplinar, a través de sesiones periódicas y formales con funciones que se orientan a la planeación, seguimiento y evaluación de actividades, relativas a:

- Los programas de estudio de las unidades de aprendizaje que le son propias.
- Los criterios de desempeño de las competencias específicas y los niveles de logro.
- Las estrategias pedagógicas, los materiales didácticos y los materiales de apoyo.
- Los momentos, medios e instrumentos para la evaluación del aprendizaje.

- Las acciones para mejorar el aprovechamiento académico, la eficiencia terminal, y la formación integral del estudiante, a través de la tutoría grupal.
- Los requerimientos para la actualización docente.
- La divulgación de los resultados y productos de su trabajo.

Las actividades académicas podrán ser reguladas de forma periódica; se sugiere se realice en tres momentos: al inicio, en un periodo intermedio y al final del ciclo. Sin embargo, de acuerdo a las necesidades y proyecciones del trabajo académico se realizarán, con la misma formalidad y en cumplimiento a lo establecido por los reglamentos universitarios, las veces que así lo demande la academia o departamento académico.

X. Perfil académico del docente y su función

Perfil docente BGC¹

I. Competencias técnico pedagógicas

Se relacionan con su quehacer docente, abarcan varios procesos: planeación didáctica, diseño y evaluación de estrategias y actividades de aprendizaje, gestión de la información, uso de tecnologías de la información y la comunicación, orientados al desarrollo de competencias.

Competencias:

- Planifica procesos de enseñanza y de aprendizaje para desarrollar competencias en los campos disciplinares de este nivel de estudios.
- Diseña estrategias de aprendizaje y evaluación, orientadas al desarrollo de competencias con enfoque constructivista-cognoscitivista.
- Desarrolla criterios e indicadores de evaluación para competencias, por campo disciplinar.
- Gestiona información para actualizar los recursos informativos de sus UA y, con ello, enriquecer el desarrollo de las actividades, para lograr aprendizajes significativos y actualizados.
- Utiliza las TIC para diversificar y fortalecer las estrategias de aprendizaje por competencias.
- Desarrolla estrategias de comunicación, para propiciar el trabajo colaborativo en los procesos de aprendizaje.

El docente que trabaja en educación media superior, además de las competencias antes señaladas, debe caracterizarse por su sentido de responsabilidad, ética y respeto hacia los adolescentes. Conoce la etapa de desarrollo del bachiller, y aplica las estrategias idóneas para fortalecer sus aprendizajes e integración.

II. Experiencia en un campo disciplinar afín a la unidad de aprendizaje

1. Experiencia académica:

Contar con diplomados que avalen su formación académica en Salud pública y licenciaturas, maestrías y doctorados afines

2.- Formación profesional:

Médico, odontólogo, enfermero, nutriólogo, psicólogo, trabajador social, veterinario, licenciados en salud pública o haber realizado cursos, diplomados u otros (presentado los documentos probatorios de instituciones reconocidas socialmente, que serán evaluados y visados por el colegio departamental correspondiente), que avalen el conocimiento, comprensión y manejo pedagógico de los contenidos de la presente unidad de aprendizaje curricular.

¹ Sistema de Educación Media Superior. (2008). *Bachillerato General por Competencias del SEMS de la U. de G. Documento Base, págs. 99-100*

Perfil docente MCC²
Los siguientes son atributos que definen el Perfil del Docente y la competencia que requiere el sistema Nacional de Bachillerato:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Organiza su formación continua a lo largo de su trayectoria profesional. 2. Domina y estructura los saberes para facilitar experiencias de aprendizaje significativo. 3. Planifica los procesos de enseñanza y de aprendizaje atendiendo al enfoque por competencias, y los ubica en contextos disciplinares, curriculares y sociales amplios. 4. Lleva a la práctica procesos de enseñanza y de aprendizaje de manera efectiva, creativa e innovadora a su contexto institucional. 5. Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo. 6. Construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo. 7. Contribuye a la generación de un ambiente que facilite el desarrollo sano e integral de los estudiantes. 8. Participa en los proyectos de mejora continua de su escuela y apoya la gestión institucional.
Función del docente
<p>En el enfoque por competencias, los actores se piensan como sujetos de aprendizaje; para cada uno se confiere un papel activo, docentes y alumnos, no sólo en la participación durante el proceso de enseñanza-aprendizaje sino, también, en la conducción y orientación de contenidos, objetivos y estilos de aprendizaje. La actividad docente se orienta hacia una integración transdisciplinar de contenidos, habilidades, actitudes y valores, donde los conceptos, referencias teóricas, procedimientos, estrategias didácticas, materiales y demás aspectos que intervienen en el proceso se organicen entre diversas unidades de aprendizaje curricular, para crear estructuras conceptuales y metodológicas compartidas entre varias disciplinas.</p> <p>La función docente reconoce que el estudiante es el principal actor; implica un cambio de roles-El docente es un facilitador del aprendizaje; sistematiza su práctica y la expone provocando que los estudiantes asuman un papel más activo y responsable de su proceso de aprendizaje.³</p>

XI. Evaluación del aprendizaje
a) Evaluación diagnóstica
Tiene como propósitos evaluar saberes previos así como con la posibilidad de acreditar las competencias específicas de la unidad de aprendizaje.
Instrumentos
Hoja SQA (qué se, qué quiero aprender y qué aprendí), Hoja QQQ (qué veo, qué no veo y qué infiero), Lista de cotejo, lluvia de ideas, entrevista, entre otros que considera la academia.
b) Evaluación formativa
Se realiza durante todo el proceso de aprendizaje y posibilita que el docente diseñe estrategias didácticas pertinentes que apoyen al estudiante en su proceso de evaluación.

² Secretaría de Educación Pública. (2008) ACUERDO número 447 por el que se establecen las competencias docentes para quienes impartan educación. *Diario Oficial*, Cap. III págs. 2-4

³ Sistema de Educación Media Superior. (2008). Bachillerato General por Competencias del SEMS de la U. de G. Documento Base, págs. 78-79

Se presenta a través de evidencias que deben cumplir con ciertos criterios, los cuales pueden ser indicados los niveles de logros a través de rúbricas, listas de cotejo, de observación, entre otras.
Productos o evidencias
<p>Ficha de Trabajo de apoyo a los conceptos.</p> <p>Maqueta de plato del bien comer y Jarra del Buen Beber.</p> <p>Cuadro de doble entrada con las micronutrientes y macronutriente mencionando las deficiencia, función y fuentes (Imagen alusiva al alimento)</p> <p>Proyecto de alimentación: donde se incluya la selección de alimentos, preparación y degustación.</p> <p>Feria alimentación saludable: Difusión a comunidad abierta a través de taller lúdico (difusión de sus proyectos).</p> <p>Conferencias, trípticos, talleres, entre otros que considere la academia.</p>
c) Evaluación Sumativa
Con ella se busca determinar el alcance de la competencia, así como informar al estudiante el nivel del aprendizaje que alcanzó durante el desarrollo de la unidad de aprendizaje y su respectiva acreditación y aprobación.
Instrumentos
<p>Examen (departamental, parcial, final o a elección de la academia)</p> <p>Portafolio de evidencias (a consideración)</p> <p>Autoevaluación</p> <p>Coevaluación</p>
Nota: Los PORCENTAJES (ponderación) lo determinará la academia

XII. Acreditación
<p>De acuerdo al “REGLAMENTO GENERAL DE EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN DE ALUMNOS DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA”:</p> <p>Artículo 5. “El resultado final de las evaluaciones será expresado conforme a la escala de calificaciones centesimal de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.”</p> <p>Artículo 20. “Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el H. Consejo General Universitario, se requiere:</p> <p>I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y</p> <p>II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso.”</p> <p>Artículo 27. “Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:</p> <p>I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.</p>

- II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente.
 III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso.”

XIII. Bibliografía
a) Básica
Pérez Lizaur, A. B., Palacios Gonzáles, B., & Castro Becerra, A. L. (2014). Sistema mexicano de alimentos equivalentes. México: Fondo de Nutrición y Salud A.C.
Pérez Lizaur, A. B., & García Campos, M. (2011). Dietas normales y terapéuticas. Los alimentos en la salud y la enfermedad (2da ed.). México: La Prensa Médica Mexicana.
Brown, J. E. (2014). Nutrición en las diferentes etapas de la vida (5ta ed.). McGrawHill.
b) Complementaria
Gil, A. (2010). Tratado de nutrición I. Bases fisiológicas y químicas de la Nutrición (2da ed.). Panamericana.
Gil, A. (2010). Tratado de nutrición II. Composición y calidad nutritiva de los alimentos. (2da ed.). Panamericana.
Gil, A. (2010). Tratado de Nutrición III. Nutrición humana en el estado de salud. (2da ed.). Panamericana.
Ascencio Peralta, C. (2011). Fisiología de la Nutrición. (1ra ed.). McGrawHill.
Bean, A. (2011). La guía completa de la nutrición del deportista. (4ta ed.). Paidotribo
Roth, R. (2009). Nutrición y dietoterapia. (9na ed.). McGrawHill.
Suverza, A., & Haua, K. (2010). El ABCD de la evaluación del estado de la nutrición. (1ra ed.). McGrawHill.
Williams, M. H. (2002). Nutrición para la salud, la condición física y el deporte. (1ra ed.). Paidotribo.
Bershad C, Portnoy H y Dilger L. (2000) <i>Salud Destrezas para el Bienestar</i> ; México, Ed. Pearson Prentice Hall.
Hoeger W y Hoeger S. (2006) <i>Ejercicio y Salud</i> ; 6 ed. Ed. México, Ed Thomson.
Sánchez M. (2012) <i>Educación para la salud</i> ; México, Ed. Preuniversitario Santillana
c) Biblioteca Digital http://wdg.biblio.udg.mx/
Walsh B, Attia E (2012). Trastornos de la alimentación. In Longo D.L., Jameson L, Fauci A.S., Hauser S.L., Loscalzo J (Eds), . Retrieved marzo 05 2015 from http://harrisonmedicina.mhmedical.com/content.aspx?bookid=865&Sectionid=68930949 . consultado 6 de marzo de 2015

Gutiérrez, Gabriel. "184 mil muertes en el mundo por beber refrescos: revela un estudio de la universidad de tufts." Siempre! 16 Nov. 2014: 96+. Informe Académico. Web. 5 Mar. 2015. URL <http://go.galegroup.com/ps/i.do?id=GALE%7CA395164794&v=2.1&u=udeg1&it=r&p=IFME&sw=w&asid=c057b60c57c0aaf7b8f978810243ba7f>. consultado 6 de marzo de 2015

Gutiérrez, Gabriel. "Sube colesterol por fiestas decembrinas: consumo elevado de grasas saturadas." Siempre! 14 Dec. 2014: 96+. Informe Académico. Web. 5 Mar. 2015. URL <http://go.galegroup.com/ps/i.do?id=GALE%7CA398627793&v=2.1&u=udeg1&it=r&p=IFME&sw=w&asid=1e4700538ad07fb14c49909aad70cebf> consultado 6 de marzo de 2015

Monge Monge, Miguel. "Suman 51 los municipios michoacanos incluidos en la Cruzada Nacional Contra el Hambre." Siempre! 9 Mar. 2014: 52+. Informe Académico. Web. 5 Mar. 2015. URL <http://go.galegroup.com/ps/i.do?id=GALE%7CA363791622&v=2.1&u=udeg1&it=r&p=IFME&sw=w&asid=9e5db3ce6362a0f8a475660ffbd90460> consultado 6 de marzo de 2015

Aguilar Gutiérrez, Genaro. "Fundamentos filosóficos de la Cruzada Nacional Contra el Hambre: todos los mexicanos tienen derecho a una alimentación adecuada." Siempre! 14 July 2013: 22+. Informe Académico. Web. 5 Mar. 2015.

URL <http://go.galegroup.com/ps/i.do?id=GALE%7CA339852327&v=2.1&u=udeg1&it=r&p=IFME&sw=w&asid=4fee6f511408e2060032086b789de04d> consultado 6 de marzo de 2015

Zegarra Mulanovich, Gonzalo. "La ley chatarra de comida chatarra." Semana Económica 12 May 2013: 8. Informe Académico. Web. 5 Mar. 2015.

URL <http://go.galegroup.com/ps/i.do?id=GALE%7CA332247379&v=2.1&u=udeg1&it=r&p=IFME&sw=w&asid=0ec03d13d9a019e848cc23187923d588> consultado 6 de marzo de 2015

Investigación en salud <http://www.invsalud.udg.mx/> consultado 6 de marzo de 2015

Referencias

- SISTEMA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR. (2008). *Bachillerato General por Competencias del SEMS de la U. de G. Documento base*. Guadalajara, Jalisco, México: s/e.
- SECRETARIA DE EDUCACIÓN PÚBLICA. (23 de Junio de 2009). ACUERDO número 444 por el que se establecen las competencias que constituyen el marco curricular común del Sistema Nacional de Bachillerato. *Diario oficial*, pág. Primera sección.
- SECRETARIA DE EDUCACIÓN PÚBLICA. (29 de Octubre de 2008). ACUERDO número 447 por el que se establecen las competencias docentes para quienes impartan educación. *Diario oficial*, págs. Tercera sección 1-6.
- SECRETARIA DE EDUCACIÓN PÚBLICA (30 de abril de 2009) ACUERDO número 486 por el que se establecen las competencias disciplinares extendidas del Bachillerato General. *Diario Oficial*, Primera sección págs. 74-77
- SECRETARIA DE EDUCACIÓN PÚBLICA (20 de noviembre de 2012). ACUERDO número 656 por el que se reforma y adiciona el Acuerdo número 444 por el que se establecen las competencias que constituyen el marco curricular común del Sistema Nacional de Bachillerato, y se adiciona el

diverso número 486 por el que se establecen las competencias disciplinares extendidas del bachillerato general. *Diario oficial*, Primera sección.

Actualizado por:	
Lic. en Educ. Brenda Marisela Aldana Meza	Escuela Preparatoria No. 13
Mtra. Maritza Delgadillo Ceja	Escuela Preparatoria Regional de Ameca
Mtra. Graciela Isabet Jáuregui Gómez	Escuela Preparatoria No. 10
LN Ernestina Solórzano Benavides	Escuela Preparatoria Vocacional

Revisado por:	Fecha:
Dirección de Educación Propedéutica	Abril de 2015