

## BACHILLERATO GENERAL POR COMPETENCIAS

### Trayectoria de Aprendizaje Especializante

#### Programa de Unidad de Aprendizaje

#### Formato II

#### I. Identificación del curso

Unidad de Aprendizaje:	Primera Actualización
Transformación de productos pecuarios	Abril 2015

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

Departamento:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor de créditos:
Sociotecnología	25	32	57	5

Academia:	Eje Curricular:
Producción sostenible	Comprensión de la naturaleza

#### 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 Transformación de productos pecuarios, forma parte de la TAE Elaboración y conservación de los alimentos 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.

En este curso los estudiantes manejarán un conjunto de procedimientos con la aplicación de recursos para preparar y envasar los productos alimenticios, como cárnicos, lácteos, huevo, etc. con el fin de almacenarlos y consumirlos tiempo después. En el proceso de manufactura de alimentos utilizarán diversos métodos que permita preservar y conservar los alimentos basándose en procesos físicos, químicos y bioquímicos, para que estos sean consumidos con seguridad y mantengan un aspecto, sabor y textura apetitoso así como su valor nutritivo.

Es evidente que en dicha transformación de un producto alimenticio, siempre se tiene que conservar su alto valor nutricional y comercial, al mismo tiempo que puedan ser trasladados para que los consumidores obtengan alimentos de calidad y obtener sus beneficios; sabemos que en el manejo de estos se someten a diversas operaciones que destruyen o que impiden el desarrollo de microorganismos y parásitos, a la vez pueden ser responsables de gran número de alteraciones, por eso es elemental buscar, aplicar los métodos adecuados para que dicha transformación del producto tenga su atributo alimenticio.

III. Perfil de egreso del BGC de la UdeG.	Competencias Genéricas del MCC del SNB
<p><b>Pensamiento crítico.</b> Sustenta una postura personal, integrando informadamente diversos puntos de vista, utilizando su capacidad de juicio.</p> <p><b>Pensamiento lógico matemático.</b> Aplica métodos y estrategias de investigación, utilizando los fundamentos del pensamiento científico, para la resolución de problemas de manera innovadora</p> <p><b>Pensamiento científico.</b> Explica los fenómenos naturales y sociales aplicando modelos, principios y teorías básicas de las ciencias, tomando en consideración sus implicaciones y relaciones causales. Aplica procedimientos de la ciencia matemática, para interpretar y resolver problemas en actividades de la vida cotidiana y laboral.</p> <p><b>Vida sana.</b> Adopta estilos de vida sana,</p>	<p>CG 6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.</p> <p>CG 6.3. Reconoce los propios prejuicios, modifica sus puntos de vista al conocer nuevas evidencias, e integra nuevos conocimientos y perspectivas al acervo con el que cuenta.</p> <p>CG 5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.</p> <p>CG 5.1. Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.</p> <p>CG 5.2. Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.</p> <p>CG 5.3. Identifica los sistemas y reglas o principios medulares que subyacen a una serie de fenómenos.</p> <p>CG 5.4. Construye hipótesis y diseña y aplica modelos para probar su validez.</p> <p>CG 5.5. Sintetiza evidencias obtenidas mediante la experimentación para producir conclusiones y formular nuevas preguntas.</p>

<p>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.</p>	<p>CG 3 Elige y practica estilos de vida saludables. CG 3.2. Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.</p>
--	--

<p><b>IV. Propósito del curso (Objetivo general)</b></p>
<p>Al término de la unidad de aprendizaje curricular el alumno elabora alimentos para consumo humano a partir de productos pecuarios aplicando métodos, técnicas y normas de elaboración y conservación que le permitan al alimento mantener una vida de anaquel adecuada, así como sus características organolépticas y nutricionales</p>

<b>V. Competencias específicas</b>	<b>Correspondencia con las Competencias Disciplinarias del SNB</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elabora alimentos a partir de productos pecuarios respetando las normas aplicables sobre inocuidad y calidad nutricional garantizando así el consumo del mismo.</li> <li>▪ Estima los costos de producción y venta de los productos elaborados para ser competitivo en el mercado.</li> </ul>	<p>Extendida</p> <p>CDex-CsEx 4. Evalúa los factores y elementos de riesgo físico, químico y biológico presentes en la naturaleza que alteran la calidad de vida de una población para proponer medidas preventivas.</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> <p>CDex-CsEx 17. Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.</p>

<p><b>VI. Elementos de las competencias específicas</b></p>
<p><b>Conocimientos (saberes teóricos)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identifica la composición y selecciona correctamente la materia prima: leche, carne, huevo.</li> <li>▪ Aplica procesos de transformación y conservación aplicados a materia prima de origen animal.</li> <li>▪ Maneja técnicas de análisis de alimentos.</li> <li>▪ Diseña estrategias de venta y presentación de producto elaborados.</li> </ul>
<p><b>Habilidades (saberes prácticos o procedimentales)</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maneja correctamente el material de uso común en el laboratorio así como los equipos necesarios para la elaboración de alimentos.</li> <li>▪ Implementa las técnicas de análisis para identificar la composición de la materia prima utilizada.</li> <li>▪ Utiliza adecuadamente los equipos como batidoras, mezcladoras, cortadoras de carne.</li> <li>▪ Aplica las técnicas para la transformación y conservación de alimentos.</li> <li>▪ Aplica las normatividad sobre la elaboración de productos alimentarios inocuos.</li> </ul>
<b>Actitudes ( disposición)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disposición al trabajo colaborativo.</li> <li>▪ Es responsable al elaborar productos alimentarios con los estándares de calidad.</li> <li>▪ Elimina los residuos de forma adecuada para no contaminar su medio ambiente.</li> <li>▪ Aplica las buenas prácticas de manufactura de alimentos.</li> </ul>
<b>Valores (saberes formativos)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Promueve el manejo adecuado de los residuos generados en la elaboración de alimentos.</li> <li>▪ Valora los métodos recomendados para elaborar productos balanceados de calidad para el consumo humano.</li> </ul>

<b>VII. Desglose de la unidades de competencias (módulos)</b>
UNIDAD DE COMPETENCIA 1
Productos pecuarios y sus características. a. Leche b. Carne c. Huevo
UNIDAD DE COMPETENCIA 2
Procesos de elaboración y conservación de alimentos de origen animal a. Lácteos y sus derivados b. Cárnicos. ▪ Cárnicos frescos ▪ Embutidos y moldeados ▪ Curados y otros c. Derivados de huevo.
UNIDAD DE COMPETENCIA 3
Comercialización de productos a. Investigación de mercado. b. Costo. c. Precio de venta. d. Exposición de productos elaborados.

Los contenidos de la unidad de aprendizaje de Transformación de productos pecuarios contemplados en las cuatro unidades de competencia que se trabajan en este programa, promuevan el logro de las competencias extendidas de ciencias experimentales: CDex-CsEx 4. y , CDex-CsEx 14 y CDex-CsEx 17, porque a través de los aprendizajes adquiridos, los alumnos identifican los riesgos potenciales de manipulación de origen cárnico ya que conocen e identifican las bacterias patógenas que se desarrollan en cada uno de los tipos de carne identificando las bacterias de origen y las bacterias por contaminación cruzada, provocando éstas manifestaciones clínicas desde leves hasta letales, por ello aplican las BPM señalando para el procesamiento de los alimentos los espacios, utensilios y las normas a aplicar para la conservación.

#### **VIII. Metodología de trabajo**

La metodología de trabajo en esta unidad de aprendizaje se propone sea de curso-taller; debido a que los alumnos deberán, previo a la actividad práctica; realizar una investigación documental sobre las técnicas para elaborar y conservar alimentos de origen animal. Una vez conocida la técnica y las condiciones de elaboración o conservación el alumno deberá realizar la práctica donde se produzca el alimento, dicha elaboración deberá cumplir con las condiciones de trabajo de un ambiente inocuo y además con las normas sobre calidad de dichos productos. Al final se deberá realizar un reporte con la información obtenida durante el proceso de producción y las características del producto obtenido, además de señalar la fecha de la elaboración y de caducidad del alimento.

Como estrategias de aprendizaje se plantean algunas actividades como es la elaboración de proyectos; además de la resolución de problemas. La mayoría de las actividades planteadas en las unidades de aprendizaje están diseñadas para trabajarse como trabajo colaborativo, porque fomenta el desarrollo del pensamiento crítico además de habilidades de comunicación. Al final de cada unidad de competencia se propone que se realice una videograbación que sea presentada en plenaria y que se realice una autoevaluación y coevaluación.

#### **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 BGC<sup>1</sup>**

#### **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:**

En la implementación de estrategias que propicien el desarrollo de habilidades, conocimientos y actitudes positivas, respecto del manejo e instrumental del laboratorio de alimentos, manejos de tinciones y medios de cultivo; así como aplicación de las buenas prácticas de manufactura en el proceso de la cadena, propiciando el uso de tecnologías alternativas y el uso racional de las sustancias.

##### **2.- Formación profesional:**

La Formación profesional ideal del Docente es Licenciado en Química, Químico Farmacobiólogo o Ingeniero Químico con orientación en alimentos; Licenciado en Nutrición, Ingeniero Agroindustrial o Ingeniero en Alimentos 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

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

conocimiento, comprensión y manejo pedagógico de los contenidos de la presente unidad de aprendizaje curricular.

**Perfil docente MCC<sup>2</sup>**

Los siguientes son atributos que definen el Perfil del Docente y la competencia que requiere el sistema Nacional de Bachillerato:

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**

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.

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.<sup>3</sup>

**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

Producen una película de la elaboración de un alimento en el laboratorio que es coevaluada por todo el grupo cuando se presenta en plenaria

**b) Evaluación formativa**

<sup>2</sup> 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

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

<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Productos o evidencias</p>
<p><b>Unidad de competencia I: Productos pecuarios y sus características.</b>  Proyecto presentado de acuerdo a la preferencia del alumno: Comics, video, periódico mural, u otro, para explicar las características de los productos pecuarios como son leche, carne y huevo.</p> <p><b>Unidad de competencia II: Elaboración de productos</b>  Elaborar carteles sobre los distintos productos donde se muestre el proceso aplicado, información nutricional entre otros, y que serán utilizados en la exposición de la unidad de competencia III.</p> <p><b>Unidad de competencia III: Comercialización de productos.</b>  Reporte de investigación de mercado  Producto integrador final  Realizar una expo con muestras de los diferentes alimentos que aprendieron a elaborar donde se aplique sus competencias así como los resultados de su investigación de mercado y la venta de producto.</p>
<p><b>c) Evaluación Sumativa</b></p>
<p>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.</p>
<p>Instrumentos</p>
<p>Prácticas de elaboración de alimentos  Producto integrador por unidad de competencia  Producto integrador final  Autoevaluación  Coevaluación</p>
<p>Nota: Los PORCENTAJES (ponderación) lo determinará la academia</p>

<p><b>XII. Acreditación</b></p>
<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>



II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso.”  
**Artículo 27.** “Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:  
 I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.  
 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.”

<b>XIII. Bibliografía</b>
<b>a) Básica</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baduy, S. (2012). La ciencia de los alimentos en la práctica. Primera Edición. Pearson Educación, México.</li> <li>2. Gil H. A. (2010). Las sustancias nutritivas: grupos y funciones. Clasificación de los alimentos. En: Tratado de Nutrición. Tomo 2. Composición y Calidad Nutritiva de los alimentos. Editorial Panamericana.</li> <li>3. Vicente, A. M. (2011). Curso de Manipuladores de Alimentos. España: A. Madrid Vicente.</li> </ol>
<b>b) Complementaria</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bravo M. F. (2009). Manejo Higiénico De Los Alimentos Editorial: Limusa: México</li> <li>2. Fox B. A., Caneron A. G. (2007). Ciencias De Los Alimentos Nutrición Y Salud. Limusa Noriega: México.</li> <li>3. Garritz R. A., &amp; Chamizo G. J. A. (2001). <i>Tú y la Química</i>. México: Pearson Educación.</li> <li>4. Gil, M. A. (2010). Pre elaboración y Conservación de Alimentos Editorial: Edc Akal, Edición: Primera.</li> <li>5. Marvan, L. L. (2008). Sistema Mexicano de Alimentos y Equivalentes. Publicado: 2008, Edición: 3ª, Editorial: Fomento de Nutrición y Salud.</li> <li>6. Muñoz de Chávez, M. (2010). Composición de los Alimentos, Editorial: Mcgraw Hill de México, Edición: 2</li> <li>7. Youshimatz N. A, (2009). Control De Costos En Alimentos Y Bebidas, Editorial: Trillas: México</li> <li>8. NM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</li> <li>9. NOM – 093 –SSA1 – 1994 Practicas de Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos</li> <li>10. NOM – 120 – SSA1 – 1994 Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas</li> </ol>
<b>c) Biblioteca Digital <a href="http://wdg.biblio.udg.mx/">http://wdg.biblio.udg.mx/</a></b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <a href="http://www.angie-oquendo.blogspot.mx/">http://www.angie-oquendo.blogspot.mx/</a></li> <li>2. <a href="http://www.cofepris.gob.mx/Paginas/Biblioteca%20Virtual/Bibliografias/Alimentos.aspx">http://www.cofepris.gob.mx/Paginas/Biblioteca%20Virtual/Bibliografias/Alimentos.aspx</a></li> </ol>

3. <http://www.gestiondelconocimientoels.org/?q=node/6>
4. [http://www.paho.org/panaftosa/index.php?option=com\\_content&view=article&id=736:la-biblioteca-virtual-en-inocuidad-de-los-alimentos-de-panaftosa-renueva-su-comit-consultivo&catid=823:aft-02noticias-2012-](http://www.paho.org/panaftosa/index.php?option=com_content&view=article&id=736:la-biblioteca-virtual-en-inocuidad-de-los-alimentos-de-panaftosa-renueva-su-comit-consultivo&catid=823:aft-02noticias-2012-)
5. <http://www.revistavirtualpro.com/revista/algunas-operaciones-unitarias-aplicadas-a-la-industria-de-alimentos/1>

#### 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:	
Basurto Vázquez Mónica	Escuela Preparatoria Regional de Sayula
Neri Montes Lara	Escuela Preparatoria de Jalisco
Nuño Orozco Gerardo Martín	Escuela Preparatoria Regional Zapotlanejo

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