BACHILLERATO GENERAL
Trayectoria de Aprendizaje Especializante y Vinculación
TAEV
Programa General

I. Identificación del curso

Nombre de la Trayectoria		Créditos	Horas a la semana
Alimentación saludable		20	3
Área de Formación	Semestres	Tipo de Curso	
Especializante Selectiva	Tercero a sexto	Curso-Taller	
Departamento		Academia	
Desarrollo Integral		Vida saludable	
Horas de teoría	Horas de práctica	Horas totales	
56	172	228	
Tipo de evaluación: Centesimal de 0 a 100			
Elaborado por			
Marcela Chavez Muñiz Valeria Chavez Muñiz Juan Carlos Ibarra Luna			

II. Presentación

El Bachillerato General (BG) es un programa educativo de carácter propedéutico, fundamentado en el constructivismo, conectivismo y cognitivismo, su marco filosófico es el humanismo, centrado en el estudiante y el acompañamiento del docente en el proceso educativo para determinar su resultado. El BG opera bajo ***un modelo presencial con componentes de la educación a distancia*** que le da flexibilidad al plan curricular.

Las TAEV ponen énfasis para que los estudiantes adquieran herramientas para su inserción productiva en la sociedad, desarrollando proyectos transversales de emprendimiento social; que permita construir su autonomía; crecimiento interpersonal; integridad social e incorporación a redes con su participación en acciones colectivas. El *Emprendimiento Social* se entiende como la oportunidad de generar recursos a través de un proyecto que tenga impacto en la solución de problemas sociales y ambientales; también se le conoce como el Cuarto Sector, ya que se encuentra en medio del sector público, filantrópico y los negocios tradicionales. Se rige por los principios de los negocios sostenibles y son tendientes a generar cambios y valor para la sociedad. (DICTAMEN No.01/13/2025)

Por lo tanto, esta Trayectoria de Aprendizaje Especializante y Vinculación social tiene como finalidad la formación integral del estudiante y se enfoca en el emprendimiento social para abordar la problemática alimentaria, partiendo de la adquisición de conocimientos sólidos en nutrición, hábitos y riesgos para desarrollar un pensamiento crítico. Lo que le permite aplicar estos saberes en la planificación de dietas, la evaluación de hábitos y la implementación de estrategias prácticas para la alimentación saludable en su entorno. El estudiante fortalece valores de responsabilidad, ética y respeto por la diversidad, reconociendo la alimentación como un derecho humano. El énfasis principal recae en emprender socialmente, capacitando al estudiante

para diseñar, implementar y evaluar proyectos de impacto social en alimentación saludable. Estos proyectos buscan innovar, fomentar el consumo responsable y la producción sostenible, promoviendo la colaboración comunitaria y creando soluciones prácticas para la nutrición, convirtiendo al estudiante en un agente de cambio social comprometido con el bienestar colectivo.

Las TAEV están orientadas a posibilitar la inserción productiva en la sociedad con proyectos de emprendimiento social, vinculación social, análisis de problemáticas de su entorno y acciones comunitarias; además proporcionan bases sólidas para continuar los estudios de nivel superior preferentemente en el campo de conocimiento de la TAEV seleccionada por el estudiante.

Distribución de horas de TAEV por semestre					
Semestre	Asignatura	Mínimo presencial	Mínimo a distancia	Rango de flexibilidad	Horas de vinculación social
Tercero	TAEV I	56%	16%	28%	20
Cuarto	TAEV II	44%	19%	37%	20
Quinto	TAEV III	32%	22%	46%	20
Sexto	TAEV IV	20%	25%	55%	20

Las TAEV tienen las siguientes finalidades:

1.- **Orientación vocacional**, la cual se adquiere a través de los aprendizajes específicos en cada semestre con la intención de ampliar sus conocimientos para su ingreso al nivel superior o su inserción en el mercado laboral.
2.- **Cultura general,** se adquiere a través de la enseñanza específica en cada asignatura de la TAEV, desde sus raíces etimológicas e historia, impacto cultural y aplicación en el entorno local, nacional e internacional.
3.- **Vinculación social,** se adquiere en cada asignatura de la TAEV, para la comprensión de las problemáticas sociales, políticas y económicas de su entorno, con el fin de participar de manera activa en proyectos que favorezcan la construcción de propuestas de solución.
4.- **Emprendimiento social,** creación de una oportunidad para generar recursos a través de un proyecto que tenga impacto en la solución de problemas sociales y ambientales.

A lo largo de la trayectoria se construyen proyectos transversales de emprendimiento social, que se desarrollan a lo largo de las asignaturas de tercero a sexto, las cuales son cursos-taller donde se aprende el uso de técnicas y herramientas específicas que permitan al estudiante la inserción productiva en la sociedad.

III. Perfil de egreso del Bachillerato General

La presente TAEV contribuye en la formación del perfil de egreso requerido para la conformación de una sociedad cada vez más democrática y con mayor justicia social, por lo que se identifican los siguientes saberes fundamentales y disciplinares que se trabajarán en esta trayectoria:

Saberes Fundamentales	Saberes Disciplinares
3.Cuidado personal físico y mental a. Busca activamente su bienestar físico y cognitivo emocional a través de la ejercitación, el deporte y la recreación, así como de hábitos de cuidado, como la buena alimentación, la higiene personal y de sueño y la búsqueda de apoyo. **4. Ciudadanía, vinculación con la comunidad y apertura a la diversidad** a. Trabaja de manera cooperativa y colaborativa. b. Se vincula con su comunidad y participa proactivamente en su construcción y mejora, al asumir su responsabilidad como miembro de ella y como ciudadano. d. Colabora en la construcción del diálogo y la convivencia pacífica. **7. Pensamiento crítico y creativo** a. Sustenta una postura personal crítica y reflexiva a partir de la evaluación de la información disponible, la postura de otras personas y el análisis de los propios prejuicios. b. Aborda desafíos y desarrolla soluciones innovadoras mediante la exploración de perspectivas no convencionales.	**Ciencias Naturales** 2. Argumenta acerca del impacto que tiene la ciencia en su vida cotidiana. 3. Asume una posición crítica y modifica su comportamiento en función de la valoración del impacto que tienen en su entorno el conocimiento de los fenómenos naturales. **Tecnologías** 2. Se comunica y trabaja de forma colaborativa gracias al uso de herramientas tecnológicas con el propósito de ser más eficaz y productivo. 3. Utiliza herramientas tecnológicas para investigar, producir materiales o prototipos y transmitir información. **Comunicación** 3. Interpreta mensajes de acuerdo con el proceso de analizar sus elementos e inferir información implícita para comprender su significado y contexto en profundidad.

IV. Propósito general de la Trayectoria

Diseñar programas de intervención en alimentación saludable que promuevan hábitos alimentarios para el bienestar integral, la calidad de vida individual y comunitaria, contribuir al autocuidado y a la responsabilidad socioambiental, mediante la integración de fundamentos de nutrición, estrategias didácticas y acciones de comunicación asertiva vinculadas con la comunidad.

V. Mapa curricular de la Trayectoria

Semestre	Nombre de la Asignatura	Horas de Teoría	Horas de Práctic	Créditos	Propósito general de la asignatura

			a		
3ro	Biología de la nutrición y cultura alimentaria	14	43	5	Analizar la composición y función de los macronutrientes, micronutrientes y el agua en el cuerpo humano, así como los procesos del sistema digestivo y el metabólico, que sustentan la salud, para fundamentar decisiones alimentarias informadas y críticas en su contexto cultural, mediante la investigación guiada, el debate y el análisis de prácticas y tradiciones alimentarias.
4to	Nutrición clínica y epidemiología alimentaria	14	43	5	Proponer estrategias preventivas y de manejo con impacto social, basadas en el análisis de requerimientos nutricionales a lo largo del ciclo de vida y su relación con enfermedades crónicas y trastornos alimentarios, mediante el estudio de casos clínicos y poblacionales, y la planeación de un prototipo de emprendimiento social en nutrición.
5to	Tecnología alimentaria y cocina sostenible	14	43	5	Dirigir los conocimientos sobre la composición, procesamiento y etiquetado de los alimentos, dominando técnicas culinarias saludables, para diseñar, ejecutar y comunicar un proyecto de emprendimiento social enfocado en la promoción de una alimentación nutritiva y segura, mediante prácticas de cocina, investigación de cadena alimentaria y gestión básica de marca.
6to	Proyectos	14	43	5	Diseñar proyectos

	alimentarios innovadores y emprendimiento alimentario				alimentarios innovadores y sostenibles que integren la interculturalidad y las políticas nutricionales de México, mediante la aplicación de habilidades de emprendimiento social, la formulación de modelos de negocio viables y la planificación financiera para contribuir a la mejora de los sistemas alimentarios locales, generando soluciones que promuevan la vinculación social y aborden desafíos de la salud pública.

VI. Metodología de trabajo de la TAEV

La TAEV se enfoca en el campo de conocimiento y habilidades que a lo largo de la trayectoria permitirán a los estudiantes desarrollar conocimientos científicos sólidos sobre la biología de la nutrición, analizando la composición, función y metabolismo, macronutrientes, micronutrientes y agua, estableciendo la base para tomar decisiones informadas. Adquirirán la habilidad de evaluar requerimientos nutricionales en las diferentes etapas del ciclo de vida y su relación con enfermedades crónicas y trastornos alimentarios, aplicando el análisis de casos clínicos y poblacionales para proponer soluciones preventivas. Desarrollarán la capacidad de aplicar conocimientos sobre la composición, procesamiento, conservación y etiquetado de alimentos, dominando técnicas culinarias saludables y sostenibles. La culminación reside en la habilidad para diseñar proyectos alimentarios innovadores y sostenibles que integran la interculturalidad y las políticas nutricionales.

En paralelo, se desarrolla la competencia clave de emprendimiento social. En tercer semestre, se inicia con la identificación de problemáticas sociales del entorno y la generación de una propuesta de emprendimiento, analizando su viabilidad (FODA). En cuarto semestre, se profundiza en la planeación y gestión del proyecto aplicando la metodología CANVAS para estructurar la propuesta de valor, mercado y sostenibilidad. El quinto semestre se centra en la ejecución e implementación práctica del proyecto, incluyendo estrategias de marketing, branding, y comunicación social. Finalmente, en sexto, se realiza la evaluación final del impacto social y la viabilidad financiera del proyecto, integrando modelos de negocio y planificación, consolidando al estudiante como un agente de cambio comprometido con la mejora de la salud y la calidad de vida en su comunidad, a través de la vinculación social constante.

Todas las TAEV (incluso las de lengua extranjera) incluyen la obligatoriedad de cubrir en cada ciclo escolar 20 horas de actividades de vinculación social diseñadas por las academias, por ejemplo: reforestación, campañas de vacunación, saneamiento de espacios públicos, aquellas que sean pertinentes para el contexto de la escuela y sus entornos. (DICTAMEN No.01/13/2025)

Enfoque de emprendimiento social

Las TAEV integran un enfoque de emprendimiento social de manera transversal, lo que implica que cada trayectoria fomenta que las y los estudiantes se reconozcan como agentes de cambio, capaces de aprender de manera integral y resolver problemas de su entorno a través del emprendimiento social.

Este enfoque nos permite aprender haciendo, no solo adquieren conocimientos académico, sino que desarrollan habilidades prácticas para identificar problemáticas sociales, proponer soluciones creativas y generar impacto en su comunidad, para lograr esto se integrará en manera gradual dentro de cada asignatura elementos del emprendimiento social para que al finalizar la trayectoria el estudiante cuente con un proyecto de emprendimiento social como parte de su plan de vida, los elementos están integrados de la siguiente manera:

Semestre	**Tema específico por semestre**	**Subtemas**
Tercero	Identificación de problemática social en mi entorno	● Emprendimiento social ● Problemáticas sociales a resolver desde la TAEV ● Propuesta de un proyecto de emprendimiento orientado a resolver la problemática social detectada Producto: FODA de la propuesta de emprendimiento
Cuarto	Planeación y viabilidad del proyecto de emprendimiento social	● Diseño del modelo Canvas. ○ Problemática ○ Solución ○ Propuesta de valor ○ Relación con usuarios ○ Segmentación de usuarios ○ Recursos ○ Canales ○ Estructura de costos ○ Fuentes de ingreso Producto: Canvas
Quinto	Implementación del proyecto de emprendimiento social	● **Fases de implementación:** marketing, gestión de espacio e infraestructura, material o insumo realizado, difusión, financiamiento o áreas de costo. ● **Ejecución de emprendimiento** Producto: Registro de evidencias y resultados

Sexto	Evaluación del emprendimiento	● Evaluación del proyecto de emprendimiento social ○ Viabilidad financiera -Educación financiera (vincular con contenidos de la asignatura) ○ Impacto social ○ Plan de vida - Vincular con asignatura Identidad y plan de vida Producto: Resultados de la evaluación

VII. Procesos académicos internos

Para garantizar el logro de los objetivos de esta trayectoria es necesario cumplir con los procesos académicos, los cuales se basan en el trabajo interdisciplinario realizado por las academias y departamentos. Este trabajo se orienta a la planeación, seguimiento y evaluación de:

- Formación integral del estudiante
- Programas de estudio de las asignaturas
- Propósitos específicos y niveles de logro
- Estrategias pedagógicas
- Materiales didácticos
- Instrumentos para la evaluación del aprendizaje
- Acciones para mejorar el aprovechamiento académico
- Eficiencia terminal
- Actualización docente

Las actividades académicas podrán ser ajustadas en tres momentos: al inicio, en un periodo intermedio y al final del periodo para un siguiente ciclo. Sin embargo, de acuerdo con 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.

VIII. Perfil académico del docente y su función

El perfil del docente ha evolucionado para adaptarse a las necesidades cambiantes de la educación en el siglo XXI. Un docente se caracteriza por ser un facilitador del aprendizaje, un guía y un mediador en el proceso educativo.

Los docentes que impartan esta trayectoria deberán contar con el siguiente perfil:

1. *Afinidad del perfil profesional del docente para la impartición de la trayectoria:* el profesor deberá contar con estudios de licenciatura, preferentemente en áreas afines Médico, odontólogo, enfermero, nutriólogo, psicólogo, veterinario, licenciados en

salud pública, gastronomía, gestión de negocios gastronómicos; si la formación profesional (licenciatura) pertenece a otra área, deberá acreditar dominio del campo mediante experiencia, cursos, certificaciones, diplomados u otros estudios pertinentes. Los documentos probatorios deberán ser emitidos por instituciones reconocidas y serán evaluados por el Colegio Departamental.

2. *Idoneidad en su formación didáctico-pedagógica del docente para impartir la trayectoria:* de acuerdo con el modelo del Bachillerato General, que se centra en ***un modelo presencial*** con componentes de la educación a distancias que se caracteriza por ser híbrido y flexible, el docente requiere demostrar el dominio de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes pedagógicas en vinculación con una perspectiva humanista y modelos constructivistas, conectivistas y cognitivistas.

Estas son las características que definen la idoneidad del perfil docente:

- *Facilitador del aprendizaje.* En lugar de ser un transmisor de información, el docente se enfoca en crear entornos de aprendizaje activos y participativos. Fomenta la autonomía del estudiante, promueve la indagación y el pensamiento crítico, y brinda oportunidades para la colaboración y la resolución de problemas. Acompaña al estudiante en su proceso de crecimiento biopsicosocial, así como en el desarrollo de las operaciones básicas del pensamiento (análisis, síntesis y abstracción) lo cual posibilita que el estudiante se posicione en una perspectiva ética. Asimismo, el docente es modelador de valores y mediador en el proceso educativo.
- *Uso de tecnología educativa.* El docente integra la tecnología de manera efectiva en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Utiliza herramientas digitales, recursos en línea, plataformas educativas y aplicaciones interactivas para enriquecer las experiencias de los estudiantes y ampliar su acceso al conocimiento.
- *Enfoque en aprendizajes significativos y activos.* Se centra en el desarrollo de aprendizajes significativos y activos, más allá de la adquisición de conocimientos. Fomenta el pensamiento crítico, la creatividad, colaboración, comunicación efectiva, resolución de problemas y el aprendizaje autogestivo.
- *Aprendizaje flexible.* Reconoce que cada estudiante tiene diferentes necesidades, busca flexibilizar la experiencia educativa, adapta las estrategias y los recursos para atender las necesidades de los estudiantes promoviendo un aprendizaje significativo y relevante.
- *Manejo de diversas metodologías pedagógicas.* Implementa diversas metodologías como el aprendizaje basado en proyectos, en problemas y en retos, aula invertida, Design Thinking y STEAM (Science, Technology, Engineering, Arts and Mathematics), entre otras. Fomenta la aplicación y transferencia de lo aprendido a situaciones del mundo real.
- *Aprendizaje colaborativo.* Valora y promueve el trabajo colaborativo entre los estudiantes. Fomenta la interacción, la comunicación y la resolución conjunta de problemas, creando un ambiente de aprendizaje cooperativo donde los estudiantes pueden aprender unos de otros.
- *Aprendizaje continuo y adaptabilidad.* Reconoce la importancia del aprendizaje continuo y se mantiene actualizado en su disciplina, enfoques pedagógicos y avances tecnológicos. Está abierto a la experimentación y a la adaptación constante, buscando mejorar su práctica docente para beneficio de los estudiantes.

- *Aprendizaje humanista.* Adopta una perspectiva centrada en el desarrollo integral de los estudiantes, pone énfasis en el valor y la dignidad de la persona, priorizando la ética y el pensamiento crítico.
- *Aprendizaje con perspectiva de género.* Reconoce y analiza las desigualdades y discriminaciones basadas en el género. Propicia un entorno inclusivo, libre de estereotipos y equitativo para todo el estudiantado.
- *Identidad universitaria.* Comprende los valores, historia, misión, visión y funciones sustantivas de la Universidad de Guadalajara. Posee principios y convicciones de identidad universitaria que orientan su trabajo con el estudiantado.
- *Interculturalidad.* Valora y promueve el respeto, la comprensión y apreciación de la diversidad cultural. Reconoce y respeta las diferentes tradiciones, lenguajes, valores y formas de vida. Trabaja activamente para promover la inclusión y el diálogo intercultural.
- *Literacidad.* Desarrolla habilidades de lectura, escritura, comprensión y expresión oral en sus estudiantes. Comprende y se comunica de manera asertiva en diferentes contextos y situaciones.
- *Pensamiento científico.* Promueve y fomenta el pensamiento crítico y analítico en sus estudiantes, utilizando el método científico como base para la exploración y comprensión del mundo que les rodea. Desarrolla proyectos de investigación a partir de problemáticas del entorno para plantear estrategias metodológicas que les den solución, además de divulgar los resultados en eventos académicos.
- *Pensamiento crítico.* Fomenta el desarrollo de habilidades de pensamiento crítico en sus estudiantes, promoviendo la capacidad de analizar, evaluar y cuestionar de manera reflexiva la información y los fenómenos sociales.
- *Razonamiento lógico.* Posee habilidades y competencias para enseñar y promover el pensamiento lógico en sus estudiantes. Comprende y aplica los principios fundamentales de la lógica y utiliza estrategias didácticas efectivas para desarrollar el pensamiento crítico y la resolución de problemas tanto en el ámbito escolar como en la vida cotidiana.
- *Responsabilidad ambiental.* Promueve la sostenibilidad, la importancia de cuidar y proteger el medio ambiente e integra esta conciencia en su práctica educativa. Inculca la educación para el desarrollo sostenible y enseña a sus estudiantes la importancia de ser ciudadanos responsables y conscientes de su impacto en el entorno natural.
- *Sensibilidad al arte.* Comprende que el arte es un elemento fundamental en la estructura social.
- *Trabajo interdisciplinario.* Establece conexiones y relaciones entre distintas áreas de conocimiento. Desarrolla proyectos y actividades que involucran a varias disciplinas a partir del trabajo colegiado entre distintos departamentos.
- *Vida saludable.* Promueve el bienestar físico, mental y emocional a partir del conocimiento y adopción de hábitos y comportamientos saludables.
- *Tutorías.* Asume el rol de acompañamiento y orientación educativa, emocional, vocacional y familiar con el fin de facilitar el desempeño académico del estudiante.
- *Vinculación con la comunidad.* Establece relaciones colaborativas y cooperativas con la comunidad en la que trabaja, reconociendo la importancia de involucrar a las familias, líderes comunitarios, así como otros actores locales del proceso educativo. Utiliza recursos y experiencias locales para enriquecer el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Respecto al proyecto de emprendimiento social, el rol del docente será el siguiente:

- Guiar en la identificación de problemáticas en las que la intervención del estudiante sea viable.
- Dar seguimiento al diseño de los proyectos.
- Apoyar en la gestión de espacios, insumos, recursos, entre otras acciones que sean necesarias para el desarrollo del proyecto.
- Proveer las estrategias de enseñanza-aprendizaje para la adquisición de conocimientos, habilidades y actitudes correspondientes con la disciplina de cada TAEV.
- Dotar de herramientas para la autorregulación, autogestión y autoevaluación del proceso de aplicación de cada proyecto.
- Dar acompañamiento, en la medida que sea necesario, durante el proceso de implementación de los proyectos.
- Evaluar los proyectos de emprendimiento social y su vinculación.

El Estatuto del Personal Académico de la Universidad de Guadalajara, establece la obligatoriedad para todos los miembros del personal académico presentar, programa anual o semestral de trabajo, e informar de sus avances, por lo que, para cumplir con este ordenamiento, todos los profesores que imparten esta asignatura deberán elaborar y presentar ante la academia, la planeación didáctica personal, misma que deberá contar con el visto bueno de la academia correspondiente. (Artículo 37, fracción IV. EPA, 1992).

IX. Evaluación del aprendizaje para la TAEV

a) **Evaluación diagnóstica.** Se realiza antes del inicio de un curso o unidad de estudio para recopilar información sobre los conocimientos previos, habilidades y necesidades de los estudiantes. Se utiliza para identificar brechas en el aprendizaje y determinar el punto de partida para el diseño de la instrucción. La evaluación diagnóstica ayuda a adaptar la enseñanza según las necesidades individuales de los estudiantes.
Instrumentos:

- Pruebas de diagnóstico
- Encuestas y cuestionarios
- Diagramas de conocimiento

b) **Evaluación formativa.** Tiene como objetivo proporcionar retroalimentación continua durante el proceso de enseñanza y aprendizaje. Se utiliza para monitorear el progreso de los estudiantes, identificar fortalezas y áreas de mejora, y tomar decisiones sobre la instrucción y el apoyo necesarios para mejorar el aprendizaje. La evaluación formativa se enfoca en el crecimiento y el desarrollo del estudiante a lo largo del tiempo.
Productos o evidencias:

- Diarios de aprendizaje
- Retroalimentación entre pares
- Preguntas de sondeo o cuestionarios rápidos
- Evaluación por proyectos o tareas
- Entrevistas individuales

c) **Evaluación sumativa**. Se realiza al final de un período de enseñanza o unidad de estudio y tiene como objetivo resumir y medir el nivel de logro de los estudiantes en relación con los objetivos de aprendizaje establecidos. Se utiliza para tomar decisiones sobre la calificación, la promoción o la certificación de los estudiantes. La evaluación sumativa se enfoca en el resultado

final del aprendizaje y proporciona una evaluación integral del desempeño del estudiante.
Instrumentos:

- Productos integradores
- Heteroevaluación
- Autoevaluación
- Coevaluación

d) **Para la integración y registro de la evaluación continua** es importante considerar lo siguiente: El ciclo formativo en la Universidad de Guadalajara considera 19 semanas totales, es por ello, que en la planificación del proceso de enseñanza aprendizaje se contemple en la semana 18 la integración de las evidencias y se emitan las calificaciones finales ordinarias, así como las fechas y horarios para aplicar la evaluación extraordinaria y en la semana 19 la emisión de la calificación de las evidencias de la evaluación en periodo extraordinario.

Nota: Los porcentajes (ponderación) los determinará la academia, recordando que la ponderación incluye las 20 horas de actividades de vinculación social diseñadas por las academias.

X. Acreditación

De acuerdo al "REGLAMENTO GENERAL DE EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN DE ALUMNOS DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA":

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.

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:

I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y
II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso."

Artículo 25. La evaluación en periodo extraordinario se calificará atendiendo a los siguientes criterios:

I. La calificación obtenida en periodo extraordinario tendrá una ponderación del 80% para la calificación final;

II. La calificación obtenida por el alumno durante el periodo ordinario tendrá una ponderación del 40% para la calificación en periodo extraordinario, y

III. La calificación final para la evaluación en periodo extraordinario será la que resulte de la suma de los puntos obtenidos en las fracciones anteriores.

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.

XI. Infraestructura y materiales para la trayectoria

- Aula teórica: espacio estándar para clases, debates y análisis crítico. Debe contar con proyector, pantalla/pizarrón y conectividad para búsqueda digital de información.
- Laboratorio de ciencias o Taller de cocina/gastronomía: requiere mesas de trabajo con superficie lavable, tarjas con agua potable, estufas o parrillas eléctricas o gas (seguras), y refrigeración/congelación básica para almacenamiento de alimentos.
- Espacio de Vinculación y Emprendimiento: Un área flexible (puede ser el aula o espacios comunes) para reuniones de equipo, la aplicación de la metodología CANVAS y la presentación de Elevator Pitches y proyectos a la comunidad (Vinculación Social).
- Equipamiento:
  -Equipos de Antropometría: Básculas digitales de precisión, estadímetros, cintas métricas no elásticas.
  -Equipos para Taller de Cocina: Licuadoras, procesadores de alimentos (básicos), ollas, sartenes, utensilios de medición (tazas, cucharas), termómetros de cocina, tablas de cortar, baterías de cocina básicas.
  -Software/Apps: acceso a internet o software o bases de datos de composición de alimentos y herramientas de diseño para la gestión de proyectos (tipo CANVAS).
  -Materiales didácticos y de consumo: alimentos básicos e insumos de bajo costo para las prácticas de laboratorio y cocina.
  -Modelos anatómicos del sistema digestivo y láminas o guías alimentarias (Plato del Bien Comer, etc.).
  -Hojas de rotafolio, marcadores, post-its (para Design Thinking y CANVAS), material para branding y prototipos de productos saludables.

XII. Bibliografía para la TAEV

a) Básica

Título de la bibliografía	**QR**
Mahan, L. K., Raymond, J. L. y Escott-Stump, S. (2018). Krause: Dietoterapia (14ª ed.). Elsevier. (Aunque extenso, es el texto de referencia fundamental en Nutrición. El estudiante puede enfocarse en los capítulos sobre las etapas de la vida).	
Guyton, A. C. y Hall, J. E. (2021). Fisiología Médica (14ª ed.). Elsevier. (La sección de metabolismo y endocrinología es clave para entender diabetes y síndrome metabólico).	
Bourges, H., Bengoa, J. M. y O'Donnell, A. M. (Eds.). (2017). Historia de la nutrición en México y el mundo. El Colegio Nacional. (Ofrece un contexto local importante	

para entender los desafíos de la obesidad en Jalisco y México).	
Osterwalder, A. y Pigneur, Y. (2014). Generación de modelos de negocio: Un manual para visionarios, revolucionarios y retadores (1ª ed.). Deusto. (El texto base para aprender a diseñar proyectos y modelos de negocio, aplicable al sector alimenticio).	
Kotler, P. y Armstrong, G. (2017). Fundamentos de marketing (13ª ed.). Pearson Educación. (Los capítulos sobre mezcla de marketing y estrategias son esenciales para la U. 3.2).	
Badui Dergal, S. (2016). Química de los alimentos (5ª ed.). Pearson Educación. (Texto fundamental para entender la composición, propiedades y cambios de los alimentos durante el procesamiento y conservación).	
Fellows, P. J. (2017). Tecnología del procesado de los alimentos: Principios y prácticas (4ª ed.). Acribia. (Clave para el Tema 1.2 sobre métodos de conservación y su impacto, con un enfoque industrial y técnico).	
Ramo, F. del. (2020). Branding: El arte de construir marca (1ª ed.). Lid Editorial. (Excelente recurso para los Temas 3.2 y 3.3, enfocándose en cómo comunicar un proyecto de emprendimiento de manera efectiva).	
Gisslen, W. (2019). Profesional de la cocina (9ª ed.). Wiley. (Aunque amplio, es el texto base para aprender técnicas de cocción, incluyendo vapor, horno y salteado. Los capítulos de métodos de cocción y uso de ingredientes son vitales).	
Ries, E. (2012). El método Lean Startup: Cómo crear empresas de éxito utilizando la innovación continua (1ª ed.). Deusto. (Ofrece una metodología práctica para la "Implementación del proyecto de emprendimiento social" – Tema 3.1).	
Ortiz Chablé, J. (2020). Historia y cultura de la alimentación en México (1ª ed.). Editorial Trillas.(Clave para el Tema 1.1 y 1.2, ya que aborda el origen y valor de los alimentos tradicionales mexicanos en el contexto global).	
Sizer, F. S. y Whitney, E. N. (2021). Nutrición: Conceptos y controversias (15ª ed.). Cengage Learning. (Excelente para comprender la composición de alimentos, aditivos y el uso de las etiquetas nutricionales – Tema 2.1).	
FAO. (2018). Guías alimentarias para las Américas: Bases para su desarrollo y adaptación. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (Referencia de autoridad para entender el diseño y el impacto de las Guías Alimentarias y Políticas – Tema 2.2 y 2.3).	

Osterwalder, A. y Pigneur, Y. (2014). Generación de modelos de negocio: Un manual para visionarios, revolucionarios y retadores (1ª ed.). Deusto. (Texto fundamental para el Tema 3.1, para estructurar cualquier proyecto en el sector alimentario).	
Gitman, L. J. (2020). Principios de administración financiera (15ª ed.). Pearson Educación. (Aborda la "Planificación Financiera y Búsqueda de Inversión" – Tema 3.2, con fundamentos accesibles).	

b) Complementaria

Título de la bibliografía complementaria	**QR**
Suverza-Fernández, A. y Haua, K. J. G. (2018). El ABC de la Evaluación del Estado de Nutrición (3ª ed.). McGraw-Hill Interamericana. (Útil para comprender los parámetros clínicos y la identificación de riesgos en obesidad y síndrome metabólico).	
Toro, J. (2019). Trastornos de la conducta alimentaria (4ª ed.). Pirámide. (Una obra especializada que ayuda a la "Identificación y Apoyo" requerida en el Tema 2.3).	
FAO. (s. f.). Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre 2025. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Recuperado de https://www.fao.org/home/es. (Contenido de alta autoridad sobre nutrición, seguridad alimentaria y políticas públicas).	
Strategyzer. (s. f.). Business Model Canvas (Plantilla y guía). Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=jMLANLdbBC0. (Herramienta visual clave para la planeación y viabilidad de proyectos – Tema 3.1 y 3.3).	
Organización Mundial de la Salud (OMS). (2022). Obesidad y sobrepeso. Recuperado de https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets. (Fuente global para obtener datos, definiciones y desafíos actuales sobre la epidemia de obesidad).	
Pollan, M. (2014). El dilema del omnívoro: En busca de la comida perfecta (1ª ed.). Debate. (Obra fundamental para entender el origen de los alimentos, la sostenibilidad y la importancia del consumo local, relevante para el Tema 1.3).	
Garrido, C. (2018). Hablar en público: Guía práctica para contar historias que inspiran (1ª ed.). Urano. (Proporciona las técnicas de storytelling y persuasión cruciales para el Tema 3.3, el Elevator Pitch).	
García-Morilla, M. J. y Rincón-Leal, J. M. (2018). La alimentación en clave de sostenibilidad: Retos para la gestión del residuo y el desperdicio alimentario. Tirant lo Blanch. (Específico para la "Transformación del	

desperdicio alimentario" – Tema 2.3).	
De la Torre Castellanos, A. (2019). La cocina de Guadalajara: Identidad y Sabor. Secretaría de Cultura de Jalisco/UdeG. (Un recurso local valioso para contextualizar los alimentos tradicionales de la región – Tema 1.2).	
Rivera-Dommarco, J. A., Colchero, M. A. y Batis, C. (Eds.). (2018). La obesidad en México: Estado de la política pública y recomendaciones para su prevención y control. Instituto Nacional de Salud Pública. (Análisis crucial sobre las políticas en México, como el etiquetado frontal, pertinente al Tema 2.3).	
Mankiw, N. G. (2021). Principios de economía (9ª ed.). Cengage Learning. (Útil para entender la viabilidad del mercado, la oferta, la demanda y la competencia en el sector alimentario).	

c) Digital

Título de la bibliografía digital	**QR**
FAO. (s. f.). Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre 2025. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Recuperado de https://www.fao.org/home/es. (Contenido de alta autoridad sobre nutrición, seguridad alimentaria y políticas públicas).	
Strategyzer. (s. f.). Business Model Canvas (Plantilla y guía). Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=jMLANLdbBC0. (Herramienta visual clave para la planeación y viabilidad de proyectos – Tema 3.1 y 3.3).	
Organización Mundial de la Salud (OMS). (2022). Obesidad y sobrepeso. Recuperado de https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets. (Fuente global para obtener datos, definiciones y desafíos actuales sobre la epidemia de obesidad).	
Instituto Nacional de Salud Pública (INSP). (s. f.). Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes (SMAE) en línea. Recuperado de https://insp.mx/. (Recurso mexicano clave para la composición nutricional de los alimentos, crucial para la sustitución de ingredientes).	
Plataforma Save Food Initiative (FAO). (s. f.). Documentos y guías sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Recuperado de https://appsavefood.com/. (Fuente global de autoridad para el Tema 2.3).	
McGee, H. (2007). La cocina y los alimentos:	

Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida (Versión digital de consulta). Random House. (Aunque el libro físico es extenso, muchas de sus entradas sobre técnicas de cocción y reacciones químicas están disponibles en fragmentos en línea, siendo una referencia para el Tema 2.1).	
PROFECO. (s. f.). Revista del Consumidor: Artículos sobre aditivos y etiquetado frontal en México. Procuraduría Federal del Consumidor. Recuperado de https://www.gob.mx/profeco/articulos/revista-del-consumidor. (Fuente oficial mexicana para entender la aplicación de la Norma de Etiquetado – Tema 2.1).	
Secretaría de Salud. (2020). Guías Alimentarias y de Actividad Física para la Población Mexicana. Gobierno de México. Recuperado de https://www.gob.mx/salud. (El documento oficial que establece las directrices nacionales de alimentación – Tema 2.2).	
Strategyzer. (s. f.). Business Model Canvas (Plantilla y guía). Recuperado de https://www.strategyzer.com/. (Herramienta visual clave para la planeación y estructuración de modelos de negocio – Tema 3.1).	

XIII. Referencias

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA. (2025). *Programas de las Trayectorias de Aprendizaje Especializante y Vinculación (TAEV) del Bachillerato General* (Dictamen 01/13/2025).

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA. (2024). *Plan de estudios del Bachillerato General (BG)*, (Dictamen IV/08/2024/197 4/1).

SISTEMA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR. (2024). *Bachillerato General del SEMS de la U. de G. Documento base.*

* El perfil de egreso se podrá consultar en el Documento Base del BG, y en el numeral 29 de antecedentes del dictamen de Núm. I/2024/253 del CGU, mediante el cual fue aprobado el BG

Revisado por:	Fecha
Dirección de Educación Propedéutica	Noviembre 2025