BACHILLERATO GENERAL
Trayectoria de Aprendizaje Especializante y Vinculación
TAEV
Programa de Asignatura

I. Identificación del curso

Nombre de la asignatura		Créditos	Horas a la semana	Semanas
Tecnología alimentaria y cocina sostenible		5	3	19
Trayectoria de Aprendizaje Especializante y Vinculación				
Alimentación saludable				
Área de Formación	Semestre	Tipo de Curso		
Especializante Selectiva	Quinto	Curso-Taller		
Departamento		Academia		
Desarrollo Integral		Vida saludable		
Horas de teoría	Horas de práctica	Horas totales		
14	43	57		
Mínimo de horas presenciales	Mínimo de horas a distancia	Mínimo de horas rango de flexibilidad		
18	13	26		
Prerrequisitos: Ninguno				
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)

Esta asignatura *Tecnología alimentaria y cocina sostenible* para la Trayectoria *Alimentación saludable*, se diseñó tomando en cuenta las cuatro finalidades que son: orientación vocacional, cultura, vinculación social, emprendimiento social.
Esta asignatura busca que el estudiante desarrolle conocimientos y destrezas en la ciencia de los alimentos, técnicas culinarias saludables y gestión de proyectos con enfoque sustentable. A través de práctica de cocina, investigación y trabajo colaborativo, los alumnos fortalecen su orientación vocacional en áreas como gastronomía, nutrición y salud comunitaria. Además, promueve la cultura alimentaria local mediante la preservación de tradiciones y el consumo responsable. Fomenta la vinculación social mediante la participación en proyectos de impacto comunitario que respondan a problemáticas reales del entorno. Así mismo impulsa el emprendimiento social como medio para generar propuestas alimentarias viables, nutritivas y sostenibles, integrando innovación, responsabilidad ambiental y compromiso ético en el desarrollo de iniciativas productivas con sentido humano y social.

III. Perfil de egreso del Bachillerato General

La presente asignatura de la 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 para esta asignatura:

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	**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.

personas y el análisis de los propios prejuicios. b. Aborda desafíos y desarrolla soluciones innovadoras mediante la exploración de perspectivas no convencionales.	

IV. Propósito general de la asignatura

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.

V. Desglose de las Unidades

UNIDAD 1. Ciencia de los alimentos y procesos culinarios (21 horas)
Objetivo: Analizar la composición, conservación y aditivos de los alimentos, contrastando la información de su etiquetado, para fundamentar la toma de decisiones de compra informadas en el consumo local y sostenible.
1.1 Composición de los alimentos y cambios durante el procesamiento 1.2 Métodos de conservación de alimentos y su impacto nutricional 1.3 Gastronomía sostenible y consumo local

UNIDAD 2. Técnicas culinarias saludables (21 horas)
Objetivo: Crear recetas nutritivas a partir del dominio de técnicas culinarias saludables y la sustitución estratégica de ingredientes, para adaptar la propuesta de valor del proyecto de emprendimiento social y reducir el desperdicio alimentario.
2.1 Cocción saludable: vapor, horno, parrilla y salteado 2.2 Sustitución de Ingredientes: reduciendo azúcar, sal y grasas 2.3 Recetas saludables y transformación del desperdicio alimentario 2.4 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

UNIDAD 3. Implementación de proyectos nutricionales (15 horas)
Objetivo: Ejecutar las acciones planificadas del proyecto de emprendimiento social, utilizando estrategias de branding y comunicación efectiva, para vincular la iniciativa con la comunidad y promover una alimentación segura.
3.1 Implementación del proyecto de emprendimiento social ● Ejecución de emprendimiento 3.2 Branding y comunicación de marca

3.3 Técnicas de presentación “Elevator Pitch”

Nota: Dentro de las 57 horas del programa, se contemplan 20 horas de vinculación social.

VI. Metodología de trabajo

El programa para esta asignatura, ***Tecnología alimentaria y cocina sostenible***, tiene como propósito aplicar 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 que reduzca el riesgo de enfermedades crónicas mediante la ejecución práctica de recetas, la investigación de la cadena alimentaria, y la implementación efectiva de proyecto sociales el cual está basado en el modelo del SEMS. Este programa se divide en tres unidades.

La unidad uno, ***Ciencia de los alimentos y procesos culinarios***, la metodología de esta unidad se fundamenta en la indagación científica y el aprendizaje experiencial, aborda la estructura y manipulación de los productos de consumo a través de analizar la composición de los alimentos y cambios durante el procesamiento, de la observación directa, el contraste de información técnica y el estudio del etiquetado nutricional; además, comprende los métodos de conservación de alimentos y su impacto nutricional. Se favorecerá la experimentación guiada, el uso de materiales de laboratorio o cocina, el análisis de etiquetas y la comparación de productos procesados frente a opciones naturales o locales de la región. Asimismo, se promoverá la reflexión sobre el consumo responsable mediante debates y proyectos breves relacionados con la gastronomía sostenible, el consumo local y la reducción del impacto ambiental.
La unidad dos, ***Técnicas culinarias saludables***, aborda la preparación de alimentos con enfoque nutritivo a través de conocer la cocción saludable: vapor, horno, parrilla y salteado; además, comprende la sustitución de ingredientes para reducir el consumo de azúcar, sal y grasas como elementos clave para crear recetas saludables así como la transformación del desperdicio alimentario y utilizar estrategias de aprovechamiento integral y sostenibilidad en la cocina al combinar la práctica gastronómica con la reflexión nutricional y el emprendimiento social, motivando a los estudiantes a experimentar en cocina, evaluar resultados y proponer alternativas innovadoras. Se implementarán demostraciones culinarias, talleres participativos y retos colaborativos, en los que los alumnos apliquen los principios de cocción saludable (como vapor, horno o salteado) y sustituyan ingredientes con base en criterios nutricionales, económicos y culturales. La unidad tres, ***Implementación de proyectos nutricionales***, la metodología de esta unidad se centra en el aprendizaje basado en proyectos (ABP), guiando al estudiante en la ejecución completa de su emprendimiento social enfocado en la alimentación saludable, aborda la materialización y promoción de la iniciativa a través de ejecutar la implementación del proyecto de emprendimiento social, además, utiliza el Branding y la comunicación de marca como elementos clave para la conexión con el público e identificar la técnica efectiva del Elevator Pitch, además de utilizar estrategias de presentación convincente y difusión del valor social de manera personal, familiar y social.

La metodología de trabajo está basada en estrategias de aprendizaje activas como aula invertida, aprendizaje basado en proyectos, aprendizaje basado en problemas, prácticas de laboratorio, estudios de caso, clases teóricas, entre otros que las academias consideren pertinentes; además se requiere de un aprendizaje colaborativo, cooperativo y flexible, en cuanto a los recursos y materiales didácticos se utilizan libros de texto, búsqueda de la información digital, recursos en

línea, utilización de plataformas educativas y aplicaciones interactivas para enriquecer las experiencias de los estudiantes y ampliar su conocimiento.

Respecto al emprendimiento social, para este semestre, tiene como propósito que el estudiante lleve a la práctica la vivencia emprendedora, para ello es necesario que implemente el proyecto de emprendimiento social mediante la coordinación de recursos, la ejecución de actividades y el seguimiento de resultados de acuerdo con su CANVAS del semestre anterior. Se contemplan dos fases de manera simple a) Implementación: que incluya marketing, gestión de espacios e infraestructura, elaboración de materiales o insumos, estrategias de difusión y análisis de financiamiento o áreas de costo. b) La Ejecución: Durante esta fase los estudiantes aplicarán los elementos de su planeación y presentarán un registro de evidencias y resultados, que documente el proceso, los logros obtenidos y posibles áreas de mejora del proyecto que afinarán en la siguiente asignatura como culmen de la TAEV.

Por otra parte, la vinculación social, entendida como el proceso a través del cual los estudiantes ponen al servicio de la sociedad los aprendizajes y habilidades obtenidas en el aula, para generar empatía con la problemática detectada de su entorno, proponer y desarrollar actividades que contribuyan a la mejora de la calidad de vida de las familias, la comunidad escolar y la sociedad en general.

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)

VII. Procesos académicos internos

Para garantizar el logro de los objetivos de esta asignatura 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 asignatura deberán contar con el siguiente perfil

1. *Afinidad del perfil profesional del docente para la impartición de la asignatura*: 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 asignatura*: de acuerdo con el modelo del Bachillerato General, que se centra en **un modelo presencial** con componentes de la educación a distancia 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 (ver apartado VIII del Formato general de la TAEV) que definen la idoneidad del perfil docente:

- Facilitador del aprendizaje.
- Uso de tecnología educativa.
- Enfoque en aprendizajes significativos y activos.
- Aprendizaje flexible.
- Manejo de diversas metodologías pedagógicas.
- Aprendizaje colaborativo.
- Aprendizaje continuo y adaptabilidad.
- Aprendizaje humanista.
- Aprendizaje con perspectiva de género.
- Identidad universitaria.
- Interculturalidad.
- Literacidad.
- Pensamiento científico.
- Pensamiento crítico.
- Razonamiento lógico.
- Responsabilidad ambiental.
- Sensibilidad al arte.
- Trabajo interdisciplinario.
- Vida saludable.
- Tutorías
- Vinculación con la comunidad.

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

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. Bibliografía

a) Básica

Título de la bibliografía	QR
Basto-Estrada, V., Martínez-Tena, A. y Expósito-García, E. (2022). Mirada socioantropológica de las prácticas de alimentación familiar en La Magdalena, municipio Guamá. Santiago, (núm. especial): 195-209	
Camberos, M., (2000). La seguridad alimentaria de México en el año 2030. CIENCIA ergo-sum, Revista Científica Multidisciplinaria de Prospectiva, 7(1). https://www.redalyc.org/pdf/104/10401706.pdf	
Sandoval, S., Carrazco, A. y Ortega, M. (2025). Enfoques disciplinarios de la seguridad alimentaria en México: aportes y limitaciones para construir una perspectiva integral. Inter disciplina, 13(35), 153-176. Epub 21 de abril de 2025. https://doi.org/10.22201/ceiich.24485705e.2025.35.85892	
Moya, V. (2020). Retos de futuro en alimentación y nutrición en el mundo. Universitat Oberta de Catalunya. https://openaccess.uoc.edu/server/api/core/bitstreams/1031eff3-18dd-47b3-b906-532d9c3ff1d6/content	

b) Complementaria

Título de la bibliografía complementaria	QR
Coneval. 2021. Medición multidimensional de la pobreza en México 2018 - 2020 Medición multidimensional de la pobreza en México 2018 - 2020 https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Documents/MMP_2018_2020/Pobreza_multidimensional_2018_2020_CONEVAL.pdf	
Demonte, F. C. 2021. ¿Comer como el discurso médico-nutricional manda? Discursos y prácticas sobre alimentación saludable en sectores medios de la ciudad de Buenos Aires, Argentina. Población y Salud en Mesoamérica, 18(2): 148-180	

a) Digital

Título de la bibliografía digital	QR

XII. 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