**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 |
|---|---|---|---|---|
| **Proyectos alimentarios innovadores y emprendimiento alimentario** | | 5 | 3 | 19 |
| Trayectoria de Aprendizaje Especializante y Vinculación | | | | |
| Alimentación saludable | | | | |
| Área de Formación | Semestre | Tipo de Curso | | |
| Especializante Selectiva | Sexto | 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 | | |
| 12 | 14 | 31 | | |
| Prerrequisitos: Ninguno | | | | |
| Tipo de evaluación: Centesimal de 0 a 100 | | | | |
| **Elaborado por** | | | | |
| Marcela Chavez Muñiz<br>Valeria Chavez Muñiz<br>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 *Proyectos alimentarios innovadores y emprendimiento alimentario,* para la

Trayectoria de *Alimentación saludable*, se diseñó tomando en cuenta las cuatro finalidades que son: orientación vocacional, cultura, vinculación social, emprendimiento social. Se enfoca en la comprensión de la cultura y evolución alimentaria a nivel local y global, así como en la aplicación de la educación alimentaria y las políticas públicas en México. Este enfoque proporciona una sólida cultura general sobre la alimentación tradicional, los programas nutricionales y las etiquetas, ofreciendo orientación vocacional hacia áreas de desarrollo de productos, políticas públicas y food tech. Se desarrollan habilidades específicas en el análisis de tradiciones, guías alimentarias y programas nutricionales. La esencia de la trayectoria radica en el emprendimiento y la vinculación social, culminando en la unidad tres, en la que los estudiantes aprenden a desarrollar modelos de negocio, la planificación financiera y a consolidar su técnica de "elevator pitch" para crear y presentar proyectos innovadores que aborden problemáticas sociales en el sector alimentario.

## 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**<br><br>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.<br><br>**4. Ciudadanía, vinculación con la comunidad y apertura a la diversidad**<br>a. Trabaja de manera cooperativa y colaborativa.<br>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.<br>d. Colabora en la construcción del diálogo y la convivencia pacífica.<br><br>**7. Pensamiento crítico y creativo**<br>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. | **Ciencias Naturales**<br><br>2. Argumenta acerca del impacto que tiene la ciencia en su vida cotidiana.<br><br>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.<br><br>**Tecnologías**<br><br>2. Se comunica y trabaja de forma colaborativa gracias al uso de herramientas tecnológicas con el propósito de ser más eficaz y productivo.<br><br>3. Utiliza herramientas tecnológicas para investigar, producir materiales o prototipos y transmitir información.<br><br>**Comunicación**<br><br>3. Interpreta mensajes de acuerdo con el proceso de analizar sus elementos e inferir información implícita para comprender su significado y contexto en profundidad. |

| | |
|---|---|
| b. Aborda desafíos y desarrolla soluciones innovadoras mediante la exploración de perspectivas no convencionales. | |

## IV. Propósito general de la asignatura

Diseñar proyectos 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.

## V. Desglose de las Unidades

| **UNIDAD 1. Interculturalidad y tradiciones** (18 horas) |
|---|
| Objetivo: Analizar la evolución alimentaria local y global, para contrastar el valor nutricional e intercultural de los alimentos tradicionales, mediante la elaboración de un análisis documental que sustente la base cultural del proyecto. |
| 1.1 Orígenes y evolución de la alimentación en México y el mundo<br>1.2 Alimentos tradicionales y su valor nutricional<br>1.3 Globalización alimentaria y sus impactos |

| **UNIDAD 2. Educación alimentaria y programas nutricionales (**18 horas) |
|---|
| Objetivo: Implementar los lineamientos de las guías alimentarias y la normatividad de políticas públicas mexicanas, para promover hábitos saludables y equitativos a través de una intervención de educación alimentaria en la comunidad. |
| 2.1 Aditivos alimentarios y etiquetas nutricionales<br>2.2 Guías alimentarias<br>2.3 Políticas públicas y programas de alimentación en México |

| **UNIDAD 3. Buenas prácticas de emprendimiento en la alimentación saludable** (21 horas) |
|---|
| Objetivo: Formular un modelo de negocio y un plan financiero viable, para presentar y justificar un prototipo de emprendimiento social innovador que atienda desafíos de salud pública, culminando con la técnica de Elevator pitch. |
| 3.1 Evaluación del emprendimiento<br>● Evaluación del proyecto de emprendimiento social<br>o Viabilidad financiera -Educación financiera (vincular con contenidos de la asignatura)<br>o Impacto social |

- Plan de vida - Vincular con asignatura Identidad y plan de vida

Producto: Resultados de la evaluación
3.2 Modelos de negocio en el sector alimentario
3.3 Planificación financiera y búsqueda de inversión
3.4 Presentación de proyectos y 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, ***Proyectos alimentarios innovadores y emprendimiento alimentario***, tiene como propósito diseñar proyectos alimentarios innovadores y sostenibles que integren la interculturalidad y las políticas nutricionales de México a partir de la mejora de los sistemas alimentarios locales, generando soluciones que promuevan la vinculación social y aborden desafíos de la salud pública Esto se logra mediante la aplicación de habilidades de emprendimiento social, la formulación de modelos de negocio viables y la planificación financiera. El cual está basado en el modelo del SEMS. Este programa se divide en tres unidades.

La unidad uno, ***Interculturalidad y tradiciones***, aborda la historia y el contexto sociocultural de la comida a través de conocer los orígenes y evolución de la alimentación en México y el mundo, se orienta al análisis crítico y comparativo de las tradiciones alimentarias, además, comprende los alimentos tradicionales y su valor nutricional como patrimonio contrastandolas con los cambios generados por la globalización alimentari a través de exposiciones, análisis de casos y elaboración de líneas del tiempo o mapas culturales, los estudiantes podrán identificar los impactos positivos y negativos a nivel ambiental de los patrones alimentarios globales. Se utilizan estrategias de rescate y promoción de la identidad culinaria de manera personal, familiar y social.
La unidad dos, ***Educación alimentaria y programas nutricionales***, aborda la intervención social para la mejora alimentaria a través de conocer la agricultura sostenible y el consumo local. Promueve el aprendizaje basado en la acción y la aplicación práctica del conocimiento, para que el estudiante implemente estrategias de educación alimentaria sustentadas en la normatividad mexicana y en políticas públicas de salud y programas de alimentación en México, reflexionar sobre su alcance, efectividad y pertinencia en distintos contextos comunitarios, además de utilizar estrategias de participación y promoción de la seguridad alimentaria de manera personal, familiar y social, diseñarán materiales educativos y acciones de sensibilización, orientadas a la promoción de hábitos saludables, sostenibles y equitativos. La unidad tres, ***Buenas prácticas de emprendimiento en la alimentación saludable***, aborda la creación de negocios con enfoque alimentario a través de conocer los modelos de negocio en el sector alimentario; además, comprende la planificación financiera y búsqueda de inversión como base para el crecimiento. Se busca consolidar la técnica de presentación de proyectos y el Elevator Pitch como estrategias de comunicación convincente para la obtención de recursos pues ya en el semestre anterior se tuvo una experiencia previa que terminarán de pulir en este último semestre.

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.

Para poder desarrollar y abordar los contenidos de emprendimiento social se considera la evaluación del proyecto, la cual se implementará mediante el análisis de resultados, retroalimentación de docentes y pares, y registro de evidencias. Asimismo, los estudiantes tendrán la oportunidad de reflexionar si su proyecto de emprendimiento social tiene algún impacto en su comunidad, valorar la viabilidad junto con la asignatura de *Educación Financiera*, aplicando herramientas de control de costos y presupuestos. Adicionalmente, y junto con la asignatura de *Identidad y Plan de Vida* se promueve la reflexión de las metas personales, en las que el proyecto de emprendimiento social esté presente.

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 |
|---|---|
| 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., & 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., & 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 |
|---|---|
| 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., & 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). | |

a) Digital

| **Título de la bibliografía digital** | **QR** |
|---|---|
| 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). | |

## 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 |