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
Prácticas en alimentos: creando proyectos sociales		5	3	19
Trayectoria de Aprendizaje Especializante y Vinculación				
Innovación en procesos alimentarios y emprendimiento social				
Área de Formación	Semestre	Tipo de Curso		
Especializante Selectiva	Cuarto	Curso-Taller		
Departamento		Academia		
Ciencias Naturales		Química		
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		
25	11	21		
Prerrequisitos: Ninguno				
Tipo de evaluación: Centesimal de 0 a 100				
Elaborado por				
Brenda Marisela Aldana Meza Mónica Basurto Vázquez Lara Neri Montes Gerardo Martín Nuño Orozco				

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 *Prácticas en Alimentos: Creando proyectos sociales* para la Trayectoria de *Innovación en procesos alimentarios y emprendimiento social*, se diseñó tomando en cuenta las cuatro finalidades que son: orientación vocacional, cultura general, vinculación social, emprendimiento social.

En primer lugar, se trabaja con la manipulación adecuada de los alimentos y los insumos utilizados, asegurando que sean de calidad para evitar la contaminación durante el procesamiento o la elaboración, con el propósito de producir alimentos inocuos para los consumidores. Además, se identifican y mantienen limpias y sanitizadas las áreas destinadas a la manipulación de insumos, lo que contribuye a un entorno higiénico y seguro. Es fundamental seleccionar insumos de calidad y aplicar los métodos de buenas prácticas de manufactura, promoviendo la higiene y la seguridad en cada etapa del proceso. También se diferencian las distintas formas de estibar los alimentos ya preparados, asegurando un almacenamiento adecuado que prevenga la contaminación cruzada y prolongue la frescura de los productos. La correcta gestión del almacenamiento contribuye a mantener la calidad de los alimentos y a cumplir con las normativas sanitarias vigentes, promoviendo así una producción más segura y eficiente. Cada unidad de este programa está diseñada para desarrollar habilidades específicas que permiten a los estudiantes comprender y aplicar conocimientos sobre microbiología, manipulación, elaboración y conservación de alimentos. La fundamentación de estas habilidades garantiza que los objetivos educativos se traduzcan en competencias prácticas y teóricas, esenciales para una correcta gestión y manipulación de alimentos seguros y de calidad.

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
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. **9. Pensamiento científico** a. Explica fenómenos naturales por medio de modelos, principios y teorías científicas, y considera sus implicaciones y relaciones causales. b. Interpreta textos y fenómenos sociales y culturales con base en teorías, métodos, enfoques y marcos conceptuales. c. Analiza las implicaciones éticas de las prácticas sociales, científicas y disciplinares	**Ciencias naturales** 1. Explica los fenómenos naturales a través de modelos, leyes y teorías utilizando el método científico. 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 tiene 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.

IV. Propósito general de la asignatura

Manipular diferentes tipos de alimentos en función de sus propiedades, seleccionando los procesos adecuados según el producto a elaborar para aplicar buenas prácticas de manufactura garantizando la obtención de productos alimenticios inocuos y de alta calidad nutrimental, además, de diseñar y elaborar un proyecto de emprendimiento social con el fin de abordar una problemática local relacionada con la seguridad alimentaria, el acceso a alimentos nutritivos o la reducción del desperdicio de alimentos en su comunidad.

V. Desglose de las Unidades

UNIDAD 1. Comportamiento de los microorganismos que se desarrollan en los diferentes tipos de alimentos (9 horas)

Objetivo: Clasificar los diferentes tipos de alimentos para identificas los distintos tipos de bacterias que se pueden desarrollar.

1.1 Comportamiento de los microorganismos que se desarrollan en los diferentes tipos de alimentos

- Clasificación
- Comportamiento
- Tipos de microorganismos patógenos y no patógenos en los alimentos

1.2 Conociendo el modelo CANVAS

- Modelo CANVAS
  a) ¿Qué?
  b) ¿Quién?
  c) ¿Cómo?
  d) ¿Cuánto?
- Problemática detectada en tercer semestre
- Posibles soluciones para la problemática detectada
- ¿Qué?: Propuesta de Valor

UNIDAD 2. Contaminación de los alimentos (9 horas)

Objetivo: Identificar las áreas de manipulación de los alimentos para evitar la contaminación cruzada y de origen que tiene los alimentos.

2.1 Contaminación de los alimentos

- De origen
- Cruzada
- Patógenos contaminantes de agua y alimentos.

2.2 CANVAS ¿Quién?

- Segmento de clientes
- Relación con los clientes
- Canales

UNIDAD 3. Importancia de la adecuada manipulación de alimentos (BPM) (15 horas)
Objetivo: Conocer cómo se elaboran, transforman y manipulan los alimentos para obtener alimentos inocuos.
3.1 Importancia de la adecuada manipulación de los alimentos (BPM) • Higiene personal y áreas de trabajo. • Manipulación de materias primas. • Manipulación de alimentos procesados. • Proceso de congelación 3.2 CANVAS ¿Cómo? • Socios • Actividades clave • Recursos clave

UNIDAD 4. Técnicas de conservación y vida de anaquel de los alimentos (24 horas)
Objetivo: Conocer las técnicas de conservación para que la vida de anaquel de los alimentos al transformarlos sea más prolongada
4.1 Técnicas de conservación y vida de anaquel de los alimentos. • Enfriamiento • Proceso térmico • Irradiación, secado • Conservación química • Envasado al vacío o con atmósfera 4.2 CANVAS ¿Cuánto? • Estructura de ingresos • Fuente de ingresos • Construye tu Modelo CANVAS de tu emprendimiento social

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

VI. Metodología de trabajo

El programa para esta asignatura ***Prácticas en Alimentos: Creando proyectos sociales*** tiene como propósito manipular diferentes tipos de alimentos en función de sus propiedades, seleccionando los procesos adecuados según el producto a elaborar y aplicando buenas prácticas de manufactura para garantizar la obtención de productos alimenticios inocuos y de alta calidad nutrimental. Además, se espera como finalidad en los estudiantes el desarrollar un proyecto de emprendimiento social orientado a resolver alguna problemática social relacionada con la seguridad alimentaria, el

acceso a alimentos saludables, o la promoción de prácticas sostenibles en la región o en el estado de Jalisco, para ello en este curso se realizará la planeación y viabilidad del proyecto de emprendimiento social con el Modelo Canvas, el cual está basado en el modelo del SEMS. Este programa se divide en cuatro unidades para su enseñanza-aprendizaje.

La unidad uno ***Comportamiento de los microorganismos que se desarrollan en los diferentes tipos de alimentos*** aborda el desarrollo del análisis y clasificación de diferentes tipos de alimentos según sus características, y la descripción de los diferentes tipos de bacterias que pueden desarrollarse en cada categoría de alimento. Se fomentan habilidades de análisis y clasificación, para entender la relación entre los tipos de alimentos y su potencial microbiológico. Los estudiantes desarrollan la capacidad de identificar microorganismos específicos asociados a cada grupo alimenticio, es a través de utilizar estrategias de aprendizaje como la búsqueda de información, la indagación, realización de esquemas, mapas conceptuales y resúmenes. En la unidad dos ***Contaminación de los alimentos*** se trabaja el diagnóstico de las áreas de manipulación de alimentos en diferentes entornos. Se diseñan prácticas y protocolos para evitar la contaminación cruzada y de origen, los estudiantes fortalecen habilidades de observación, diagnóstico y planificación para garantizar condiciones higiénicas en la manipulación de alimentos. La capacidad de diseñar medidas preventivas es fundamental para reducir riesgos sanitarios y proteger la salud del consumidor.
La unidad tres ***Importancia de la adecuada manipulación de alimentos (BPM)*** se trabaja con la evaluación y aplicación de buenas prácticas en la manipulación durante la producción alimentaria. Los estudiantes desarrollarán habilidades de comprensión de procesos y su impacto en la inocuidad alimentaria. La capacidad de analizar técnicas de elaboración y manipulación les permite tomar decisiones informadas para garantizar productos seguros, utilizando estrategias de aprendizaje dentro del laboratorio, así como practicas adecuadas a las temáticas relacionadas. En la unidad ***Técnicas de conservación y vida de anaquel de los alimentos,*** se fortalecen habilidades de evaluación, aplicación práctica y planificación en técnicas de conservación de alimentos. Los estudiantes aprenden a seleccionar y aplicar métodos que aseguren la prolongación de la frescura y seguridad de los alimentos, promoviendo prácticas responsables y sostenibles, así como planificar estrategias para prolongar la vida de anaquel sin comprometer la calidad y seguridad del producto.

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 metodología CANVAS, para garantizar su sostenibilidad e impacto positivo en la comunidad. Lo cual le permite al estudiante obtener información y reconocer los elementos que debe considerar para planear su emprendimiento social. A través del CANVAS, los estudiantes analizarán de manera estructurada los componentes clave de su proyecto (problemática, solución, propuesta de valor, relación con usuarios, segmentación de usuarios, recursos, canales, estructura de costos y fuentes de ingreso), lo que les permitirá comprender la relación entre cada elemento y evaluar su coherencia y factibilidad. El trabajo se llevará a cabo de forma práctica, promoviendo el pensamiento crítico, la innovación y la toma de decisiones informadas.

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 a las ciencias químicas, como: Químico farmacobiológo, Ingeniero Químico, Ingeniero en alimentos, Ingeniero en Biotecnología, Ingeniero agroindustrial, Ingeniero en productos pecuarios, Lic. en Bioquímica, 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 (En caso de que se pueda generar)**
Codex Alimentarius. (2020). Código internacional recomendado de prácticas – *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969, Rev. 2020). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).	

Doyle, M. P., Beuchat, L. R., & Montville, T. J. (Eds.). (2001). *Microbiología de los alimentos: Fundamentos y fronteras*. Editorial Acribia, S.A.	
Hernández-Pérez, H. A., & Giles-Gómez, M. (Eds.). (2021). *Métodos microbiológicos para el análisis de alimento*s (1a ed.). Universidad Nacional Autónoma de México.	
Hernández Urzúa, M. E. (2023). *Microbiología de los alimentos:* Fundamentos y aplicaciones en ciencias de la salud (2a ed.). Editorial Médica Panamericana.	
Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2009). *Microbiología moderna de los alimentos* (5a ed.). Editorial Acribia, S.A.	
Mortimore, S. E., & Wallace, C. A. (2013). HACCP: A practical approach (4th ed.). Springer.	

b) Complementaria

Título de la bibliografía	**QR (En caso de que se pueda generar)**
Barbosa-Cánovas, G. V., Tapia, M. S., & Cano, M. P. (2007). Conservación no térmica de los alimentos. Editorial Acribia, S.A.	
Clark, T., Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2012). *Tu modelo de negocio*. Deusto	
Clark, T., Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2012). *Tu modelo de negocio: Una herramienta de desarrollo profesional y personal*. Deusto.	
Fellows, P. J. (2017). Tecnología del procesado de los alimentos: Principios y práctica (4a ed.). Editorial Acribia, S.A.	
Generación de Modelos de Negocio (Título original: Business Model Generation) Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2011).	

Pierson, M. D., & Corlett, D. A. (Eds.). (2009). HACCP: Principles and applications (3rd ed.). Wiley-Blackwell.	
Rahman, M. S. (Ed.). (2003). *Manual de conservación de los alimentos.* Editorial Acribia, S.A.	
Restrepo, G. (2014). *La función del envase en la conservación de alimentos*. Universidad de la Salle	
Osterwalder, A., Pigneur, Y., Bernarda, G., & Smith, A. (2015). Diseñando la propuesta de valor: Cómo crear los productos y servicios que tus clientes desean. Deusto.	

c) Digital

Título de la bibliografía digital	**QR**
Gobierno de México, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2019). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en productos alimenticios para consumo animal. Recuperado de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/556508/Documentos.pdf	

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