

<div> </div> <div> <h2>Planificación</h2> <p>Licenciatura: NUTRICIÓN APLICADA</p> <p>Asignatura: BROMATOLOGÍA Y TÉCNICAS CULINARIAS</p> </div>														
<p>Competencia general de la asignatura:</p> <p>Analiza las propiedades bromatológicas de los alimentos mediante el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes para la aplicación de técnicas culinarias de acuerdo con las condiciones fisiológicas de los comensales.</p>														
<h3>Unidad 4. Técnicas culinarias</h3>														
<p>Competencia específica:</p> <p>Analiza las técnicas culinarias para conocer las modificaciones organolépticas y nutrimentales de los alimentos, mediante la revisión de las diferentes técnicas y métodos que se emplean en su preparación, de acuerdo con las características fisiológicas de la población.</p>														
<p>Logros:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifica el concepto y usos de las técnicas culinarias Diferencia las técnicas culinarias Compara las modificaciones de los alimentos de acuerdo con la técnica culinaria. Analiza la selección de técnicas culinarias según las características de la población 														
Contenido	4.1 Concepto y usos 4.2 Tipos de técnicas culinarias 4.2.1 Tipos de corte (Carne, frutas y verduras) 4.2.2 Métodos de cocción (seco, agua, grasa) 4.3 Modificaciones de los alimentos según la técnica culinaria empleada 4.3.1 Modificaciones organolépticas de los alimentos 4.3.2 Modificaciones nutrimentales de los alimentos 4.4 Selección de técnicas culinarias según las características de la población													
Secuencia del trabajo	1. Leer la competencia general y la competencia específica de la unidad. 2. Leer los contenidos de la unidad 4 3. Revisar la planeación de la unidad. 4. Leer y en su caso, participar en el Foro de Dudas de forma permanente 5. Revisar materiales y recursos (tanto los de los contenidos como los propuestos por el docente) 6. Participar en los Foros 7. Elaborar y enviar Actividad 1 8. Elaborar Actividad 2. 9. Elaborar y enviar la Evidencia de aprendizaje 10. Elaborar y enviar las Autorreflexiones 4 Asignación a cargo del docente													
ACTIVIDADES	INDICACIONES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN												
Foro. Actividad 1. Concepto y usos de técnicas culinarias	<p>El objetivo de esta actividad es entender a través del foro de discusión que es una técnica culinaria, las diferentes técnicas que hay y principalmente su uso.</p> <p>Indicaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> Lee y analiza el material de la unidad 4 Investiga en fuentes de información confiable y profundiza tus conocimientos acerca de la temática. Participa en el foro de la unidad 4 y realiza tu primera intervención, responde con tus propias palabras, las siguientes preguntas: <ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es una técnica culinaria? ¿Cuáles son las diferentes técnicas culinarias? ¿Cuál es su principal uso? Argumenta tus respuestas, recuerda apoyarte de información válida y confiable que respalde tu opinión. <p><i>* Cuida los derechos de autor citando la fuente consultada.</i></p>	<p>Fecha límite de entrega: 31 de Mayo_____</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <table> <tr> <th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr> <tr> <td>Dominio del tema</td><td>Participa expresando un conocimiento amplio sobre el tema con ideas claras y estructuradas.</td><td>25%</td></tr> <tr> <td>Atención a las instrucciones</td><td> Participa en el foro de la unidad 4, respondiendo con palabras propias las siguientes preguntas: <ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es una técnica culinaria? ¿Cuáles son las diferentes técnicas culinarias? ¿Cuál es su principal uso? Argumenta sus respuestas con información válida y confiable que las respalde. </td><td>45 %</td></tr> <tr> <td>Calidad de la Retroalimentación</td><td>Retroalimenta a dos compañeros(as), con respeto, actitud positiva y apertura a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes: Seguimiento de la línea de discusión.</td><td>20%</td></tr> </table>	Criterios	Descripción	Puntaje	Dominio del tema	Participa expresando un conocimiento amplio sobre el tema con ideas claras y estructuradas.	25%	Atención a las instrucciones	Participa en el foro de la unidad 4, respondiendo con palabras propias las siguientes preguntas: <ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es una técnica culinaria? ¿Cuáles son las diferentes técnicas culinarias? ¿Cuál es su principal uso? Argumenta sus respuestas con información válida y confiable que las respalde.	45 %	Calidad de la Retroalimentación	Retroalimenta a dos compañeros(as), con respeto, actitud positiva y apertura a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes: Seguimiento de la línea de discusión.	20%
Criterios	Descripción	Puntaje												
Dominio del tema	Participa expresando un conocimiento amplio sobre el tema con ideas claras y estructuradas.	25%												
Atención a las instrucciones	Participa en el foro de la unidad 4, respondiendo con palabras propias las siguientes preguntas: <ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es una técnica culinaria? ¿Cuáles son las diferentes técnicas culinarias? ¿Cuál es su principal uso? Argumenta sus respuestas con información válida y confiable que las respalde.	45 %												
Calidad de la Retroalimentación	Retroalimenta a dos compañeros(as), con respeto, actitud positiva y apertura a la crítica. Sus retroalimentaciones cuentan con los 3 elementos siguientes: Seguimiento de la línea de discusión.	20%												

	<p>5. Lee y retroalimenta la aportación de dos de tus compañeros(as), de manera clara, asertiva y respetuosa. La retroalimentación debe aportar información nueva y puntos a reflexionar. Además de resaltar los puntos positivos de la participación a retroalimentar.</p> <p>Consideraciones:</p> <p>Seguimiento de la línea de discusión.</p> <p>6. Aportas nuevas ideas a la discusión y estableces conexiones con profundidad y detalle, para que tus intervenciones se encuentren relacionadas con las ideas expuestas previamente.</p> <p>7. Cuida la coherencia con las aportaciones de otros compañeros.</p> <p>Precisión de opiniones.</p> <p>8. Aporta citas textuales que reflejan lo propio de lo citado.</p> <p>9. Cita las ideas de los compañeros.</p> <p>10. Da información sustancial sobre el tema.</p> <p>De las Intervenciones.</p> <p>11. Las aportaciones deben ser precisas, predominando el contenido más que el formato, en cada intervención, profundiza en el tema de discusión.</p> <p>12. Utiliza un lenguaje claro, ordenado y respetuoso.</p> <p>Material complementario:</p> <ul style="list-style-type: none">Collier, D. A., & James Robert Evans. (2007). <i>Operations Management</i>. Thomson. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/45073?as_all=culinaria&as_all_op=unaccent_icontains&prev=as	<table><tr><td></td><td>Aportas nuevas ideas a la discusión y estableces conexiones con profundidad y detalle, para que tus intervenciones se encuentren relacionadas con las ideas expuestas previamente. Cuida la coherencia con las aportaciones de otros compañeros.</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Precisión de opiniones. Aporta citas textuales que reflejan lo propio de lo citado. Cita las ideas de los compañeros. Da información sustancial sobre el tema.</td><td></td></tr><tr><td></td><td>De las Intervenciones. Las aportaciones deben ser precisas, predominando el contenido más que el formato, en cada intervención, profundiza en el tema de discusión. Utiliza un lenguaje claro y ordenado</td><td></td></tr><tr><td>Intervenciones oportunas</td><td>Siempre realiza intervenciones oportunas. Sus aportaciones se dirigen a la reflexión grupal y no sólo a compañeros específicos.</td><td>10%</td></tr><tr><td>Total</td><td></td><td>100%</td></tr></table> <p>Nota importante: Se penalizará con 10% máximo a los criterios establecidos en el encuadre como: entregas extemporáneas, faltas de ortografía, redacción, citado y referencias en APA.</p>		Aportas nuevas ideas a la discusión y estableces conexiones con profundidad y detalle, para que tus intervenciones se encuentren relacionadas con las ideas expuestas previamente. Cuida la coherencia con las aportaciones de otros compañeros.			Precisión de opiniones. Aporta citas textuales que reflejan lo propio de lo citado. Cita las ideas de los compañeros. Da información sustancial sobre el tema.			De las Intervenciones. Las aportaciones deben ser precisas, predominando el contenido más que el formato, en cada intervención, profundiza en el tema de discusión. Utiliza un lenguaje claro y ordenado		Intervenciones oportunas	Siempre realiza intervenciones oportunas. Sus aportaciones se dirigen a la reflexión grupal y no sólo a compañeros específicos.	10%	Total		100%
	Aportas nuevas ideas a la discusión y estableces conexiones con profundidad y detalle, para que tus intervenciones se encuentren relacionadas con las ideas expuestas previamente. Cuida la coherencia con las aportaciones de otros compañeros.																
	Precisión de opiniones. Aporta citas textuales que reflejan lo propio de lo citado. Cita las ideas de los compañeros. Da información sustancial sobre el tema.																
	De las Intervenciones. Las aportaciones deben ser precisas, predominando el contenido más que el formato, en cada intervención, profundiza en el tema de discusión. Utiliza un lenguaje claro y ordenado																
Intervenciones oportunas	Siempre realiza intervenciones oportunas. Sus aportaciones se dirigen a la reflexión grupal y no sólo a compañeros específicos.	10%															
Total		100%															
Actividad 2: Técnicas culinarias y valor nutritivo	<p>En esta segunda parte vamos a estudiar las técnicas culinarias y su relación con el valor nutritivo, con el objetivo de entender mejor su importancia en la calidad de los alimentos.</p> <p>Indicaciones:</p> <ol style="list-style-type: none">Investiga las características más importantes de las técnicas culinariasIncluye de forma completa y argumentada la relación con el valor nutritivoElabora una infografía con la información encontrada, donde incluyas una breve introducción, imágenes y una breve conclusión, así como las referencias (tanto la introducción como las conclusiones van dentro de la infografía) <p>a) Portada b) Introducción c) Desarrollo</p>	<p>Fecha límite de entrega: 4 de Junio_____</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <table><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr><tr><td>Dominio del tema</td><td>Investiga las características más importantes de las técnicas culinarias y su relación con el valor nutritivo de los alimentos</td><td>45%</td></tr><tr><td>Relación con el valor nutritivo</td><td>Incluye de forma completa y argumentada la relación con el valor nutritivo</td><td>25%</td></tr><tr><td>Infografía</td><td>Elabora una infografía con la información encontrada, donde incluyas una breve introducción, imágenes y una breve conclusión, así como las referencias (tanto la introducción como las conclusiones van dentro de la infografía) a)Portada b) Introducción c) Desarrollo Consideraciones Redacta con tus propias palabras, presentando, coherencia y lógica en la estructura de sus oraciones.</td><td>20%</td></tr></table>	Criterios	Descripción	Puntaje	Dominio del tema	Investiga las características más importantes de las técnicas culinarias y su relación con el valor nutritivo de los alimentos	45%	Relación con el valor nutritivo	Incluye de forma completa y argumentada la relación con el valor nutritivo	25%	Infografía	Elabora una infografía con la información encontrada, donde incluyas una breve introducción, imágenes y una breve conclusión, así como las referencias (tanto la introducción como las conclusiones van dentro de la infografía) a)Portada b) Introducción c) Desarrollo Consideraciones Redacta con tus propias palabras, presentando, coherencia y lógica en la estructura de sus oraciones.	20%			
Criterios	Descripción	Puntaje															
Dominio del tema	Investiga las características más importantes de las técnicas culinarias y su relación con el valor nutritivo de los alimentos	45%															
Relación con el valor nutritivo	Incluye de forma completa y argumentada la relación con el valor nutritivo	25%															
Infografía	Elabora una infografía con la información encontrada, donde incluyas una breve introducción, imágenes y una breve conclusión, así como las referencias (tanto la introducción como las conclusiones van dentro de la infografía) a)Portada b) Introducción c) Desarrollo Consideraciones Redacta con tus propias palabras, presentando, coherencia y lógica en la estructura de sus oraciones.	20%															

	4. Concluye la importancia de las técnicas culinarias y su repercusión en la nutrición.	Concluye	Concluye la importancia de las técnicas culinarias y su repercusión en la nutrición	10%
		Total		100%

Consideraciones

- Redacta con tus propias palabras, presentando, coherencia y lógica en la estructura de sus oraciones.
- La redacción debe ser clara y precisa. Sus reflexiones deben ser sólidas, profundas y detalladas; demostrando un amplio conocimiento del tema y las competencias desarrolladas en la unidad 4.
- Integra todas las referencias consultadas, debidamente citadas en formato APA.
- Utiliza fuentes de información confiables.
- Cuida la redacción y ortografía y la presentación de tu documento.

Guarda y sube el documento con la siguiente nomenclatura:

NBTC_U4_ACT2_XXYZ, donde NBTC corresponde a las siglas de la asignatura, U4 es la unidad de conocimiento, ACT 2 es el número y tipo de actividad, XX son las primeras letras de tu nombre, Y la primera letra de tu apellido paterno y Z la primera letra de tu apellido materno.

Material complementario:

- Collier, D. A., & James Robert Evans. (2007). *Operations Management*. Thomson.
https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/45073?as_all=culinaria&as_all_op=unaccent_icontains&prev=as
- Ambrosio Carrón Sánchez. (2022). *Preelaboración y conservación culinarias*. UF0055. TUTOR FORMACIÓN.
https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/225454?as_all=culinaria&as_all_op=unaccent_icontains&prev=as

Nota importante:

Se penalizará con 10% máximo a los criterios establecidos en el encuadre como: entregas extemporáneas, faltas de ortografía, redacción, citado y referencias en APA.

Evidencias de aprendizaje. Modificaciones de los alimentos	<p>El objetivo de esta actividad es que, a través de la elaboración de un mapa conceptual, pueda integrar la información respecto a las técnicas culinarias y su importancia.</p> <p>Indicaciones:</p> <ol style="list-style-type: none">Investiga los aspectos más importantes asociados a las modificaciones de los alimentos según la técnica culinaria empleada.Incluye de forma completa y argumentada la importancia de las modificaciones de los alimentos en función de la técnica culinariaElabora un mapa conceptual donde captures los aspectos más importantes de la investigación realizada.Integra referencias bibliográficas en formato APA, y aplica reglas de redacción, gramaticales y ortográficas.Guarda y sube el documento con la siguiente nomenclatura: <p>Indicaciones:</p> <p>NBTC_U4_EA_XXYZ, donde NBTC corresponde a las siglas de la asignatura, U4 es la unidad de conocimiento, EA es el número y tipo de actividad, XX son las primeras letras de tu nombre, Y la primera letra de tu apellido paterno y Z la primera letra de tu apellido materno</p> <p>Material complementario</p> <ul style="list-style-type: none">Collier, D. A., & James Robert Evans. (2007). <i>Operations Management</i>. Thomson. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/45073?as_all=culinaria&as_all_op=unaccent_icontains&prev=asAmbrosio Carrón Sánchez. (2022). <i>Preelaboración y conservación culinarias</i>. UF0055. TUTOR FORMACIÓN. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/225454?as_all=culinaria&as_all_op=unaccent_icontains&prev=as	<p>Fecha límite de entrega: <u>8 de Junio 2024</u></p> <p>Criterios de evaluación:</p> <table><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntos</th></tr><tr><td>Investiga</td><td>Investiga los aspectos más importantes asociados a las modificaciones de los alimentos según la técnica culinaria empleada.</td><td>45%</td></tr><tr><td>Importancia</td><td>Incluye de forma completa y argumentada la importancia de las modificaciones de los alimentos en función de la técnica culinaria</td><td>35 %</td></tr><tr><td>Mapa conceptual</td><td>Elabora un mapa conceptual donde captures los aspectos más importantes de la investigación realizada.</td><td>20%</td></tr><tr><td>Total</td><td></td><td>100</td></tr></table> <p>Nota importante: Se penalizará con 10% máximo a los criterios establecidos en el encuadre como: entregas extemporáneas, faltas de ortografía, redacción, citado y referencias en APA.</p>	Criterios	Descripción	Puntos	Investiga	Investiga los aspectos más importantes asociados a las modificaciones de los alimentos según la técnica culinaria empleada.	45%	Importancia	Incluye de forma completa y argumentada la importancia de las modificaciones de los alimentos en función de la técnica culinaria	35 %	Mapa conceptual	Elabora un mapa conceptual donde captures los aspectos más importantes de la investigación realizada.	20%	Total		100
Criterios	Descripción	Puntos															
Investiga	Investiga los aspectos más importantes asociados a las modificaciones de los alimentos según la técnica culinaria empleada.	45%															
Importancia	Incluye de forma completa y argumentada la importancia de las modificaciones de los alimentos en función de la técnica culinaria	35 %															
Mapa conceptual	Elabora un mapa conceptual donde captures los aspectos más importantes de la investigación realizada.	20%															
Total		100															
Autorreflexiones U4	<p>En esta unidad hemos visto las técnicas culinarias y su importancia, por lo que el objetivo de esta actividad es que reflexionen sobre las técnicas culinarias, su importancia y su relación con la carrera de nutrición.</p> <p>Indicaciones:</p> <p>Contesta los siguientes cuestionamientos, para ello, escribe con tus propias palabras, presentando coherencia y lógica en la estructura de tus oraciones. Recuerda que tu redacción debe ser clara y precisa:</p> <ul style="list-style-type: none">¿Para qué sirven las técnicas culinarias?	<p>Fecha límite de entrega: <u>10 d Junio 2024</u></p> <p>Criterios de evaluación:</p> <table><tr><th>Criterio</th><th>Descripción</th><th>Puntos</th></tr></table>	Criterio	Descripción	Puntos												
Criterio	Descripción	Puntos															

	<ul style="list-style-type: none">¿Qué importancia tiene sobre estas técnicas?¿Qué aplicación le encuentras a lo que aprendiste en esta unidad en relación con la carrera que elegiste, tu trabajo y en general con tu vida cotidiana? <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none">Tus reflexiones son sólidas, profundas y detalladas; deben demostrar un amplio conocimiento del tema y las competencias desarrolladas en la unidad 4.Integra todas las referencias consultadas, debidamente citadas en formato APA.Utiliza fuentes de información confiables. <p>Una vez contestados estos cuestionamientos guarda tu documento con la siguiente nomenclatura NBTC_U4_ATR_XXYZ donde XXYZ corresponde a los datos personales, XX es la sigla que identifica las dos primeras letras de tu primer nombre, e identifica la sigla inicial de tu apellido paterno y Z del apellido materno</p> <p>Material complementario:</p> <ul style="list-style-type: none">Collier, D. A., & James Robert Evans. (2007). <i>Operations Management</i>. Thomson. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/45073?as_all=culinaria&as_all_op=unaccent__icontains&prev=asAmbrosio Carrón Sánchez. (2022). <i>Preelaboración y conservación culinarias</i>. UF0055. TUTOR FORMACIÓN. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/225454?as_all=culinaria&as_all_op=unaccent__icontains&prev=as	<table><tr><td>Resolución de preguntas</td><td>Responde los cuestionamientos:<ul style="list-style-type: none">¿Para qué sirven las técnicas culinarias?¿Qué importancia tiene sobre estas técnicas?¿Qué aplicación le encuentras a lo que aprendiste en esta unidad en relación con la carrera que elegiste, tu trabajo y en general con tu vida cotidiana?Escribe con sus propias palabras, presentando coherencia y lógica en la estructura de sus oraciones.</td><td>75 %</td></tr><tr><td>Dominio del tema</td><td>Sus reflexiones son sólidas, profundas y detalladas; demuestra un amplio conocimiento del tema y las competencias desarrolladas en la unidad 4. Responde con argumentos sólidos, basándose en fuentes confiables de información</td><td>25%</td></tr><tr><td></td><td></td><td>100%</td></tr></table> <p>Nota importante: Se penalizará con 10% máximo a los criterios establecidos en el encuadre como: entregas extemporáneas, faltas de ortografía, redacción, citado y referencias en APA.</p>	Resolución de preguntas	Responde los cuestionamientos: <ul style="list-style-type: none">¿Para qué sirven las técnicas culinarias?¿Qué importancia tiene sobre estas técnicas?¿Qué aplicación le encuentras a lo que aprendiste en esta unidad en relación con la carrera que elegiste, tu trabajo y en general con tu vida cotidiana? Escribe con sus propias palabras, presentando coherencia y lógica en la estructura de sus oraciones.	75 %	Dominio del tema	Sus reflexiones son sólidas, profundas y detalladas; demuestra un amplio conocimiento del tema y las competencias desarrolladas en la unidad 4. Responde con argumentos sólidos, basándose en fuentes confiables de información	25%			100%						
Resolución de preguntas	Responde los cuestionamientos: <ul style="list-style-type: none">¿Para qué sirven las técnicas culinarias?¿Qué importancia tiene sobre estas técnicas?¿Qué aplicación le encuentras a lo que aprendiste en esta unidad en relación con la carrera que elegiste, tu trabajo y en general con tu vida cotidiana? Escribe con sus propias palabras, presentando coherencia y lógica en la estructura de sus oraciones.	75 %															
Dominio del tema	Sus reflexiones son sólidas, profundas y detalladas; demuestra un amplio conocimiento del tema y las competencias desarrolladas en la unidad 4. Responde con argumentos sólidos, basándose en fuentes confiables de información	25%															
		100%															
Asignación a cargo del docente	<p>Ahora que se han revisado estas cuatro unidades de la asignatura Bromatología y técnicas culinarias es necesario recapitular toda la información.</p> <p>Instrucciones:</p> <ol style="list-style-type: none">Revisa la información de las tres unidadesElabora un periódico mural donde sintetices la información vista en las cuatro unidades<ul style="list-style-type: none">Cuidar redacción, coherencia y ortografíaIncluye imágenesFormato PDFConcluye El alumno concluye de forma breve la importancia de lo visto a lo largo del curso <p>Revisa que el documento contenga la siguiente estructura:</p>	<p>Fecha límite de entrega: 10 d Junio 2024__</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <table><tr><th>Criterio</th><th>Descripción</th><th>Puntos</th></tr><tr><td>Dominio de los temas</td><td>El alumno domina los temas de las cuatro unidades y lo refleja sintetizando la información</td><td>50%</td></tr><tr><td>Periódico mural</td><td>Elabora un periódico mural donde coloca la información sintetizada previamente, colocando imágenes, conectores y aspectos importantes</td><td>35%</td></tr><tr><td>Concluye</td><td>El alumno concluye de forma breve la importancia de lo visto a lo largo del curso</td><td>15</td></tr><tr><td></td><td></td><td>100%</td></tr></table> <p>Nota importante: Se penalizará con 10% máximo a los criterios establecidos en el encuadre como: entregas extemporáneas, faltas de ortografía, redacción, citado y referencias en APA.</p>	Criterio	Descripción	Puntos	Dominio de los temas	El alumno domina los temas de las cuatro unidades y lo refleja sintetizando la información	50%	Periódico mural	Elabora un periódico mural donde coloca la información sintetizada previamente, colocando imágenes, conectores y aspectos importantes	35%	Concluye	El alumno concluye de forma breve la importancia de lo visto a lo largo del curso	15			100%
Criterio	Descripción	Puntos															
Dominio de los temas	El alumno domina los temas de las cuatro unidades y lo refleja sintetizando la información	50%															
Periódico mural	Elabora un periódico mural donde coloca la información sintetizada previamente, colocando imágenes, conectores y aspectos importantes	35%															
Concluye	El alumno concluye de forma breve la importancia de lo visto a lo largo del curso	15															
		100%															

	<ul style="list-style-type: none">• Datos al inicio (Nombre de la universidad, logo de la universidad, carrera, nombre de la asignatura, grupo, nombre de la unidad, nombre de la actividad, nombre del alumno, matrícula y fecha en que se entrega la actividad)• Introducción• Desarrollo (Integración de los temas vistos en la Unidad 1,2,3, 4)• Conclusión• Referencias bibliográficas (en formato APA) <p>4. Envía el documento con la siguiente nomenclatura: FNU _ACD_XXYZ, donde FNU corresponde a las siglas de la asignatura, ACD es el tipo de actividad, el cual debes sustituir considerando la actividad que realices, XX son las primeras letras de tu nombre, Y la primera letra de tu apellido paterno y Z la primera letra de tu apellido materno.</p>	
--	---	--