


<div>  </div> <div> <h2>Planificación</h2> <p>Licenciatura: NUTRICIÓN APLICADA Asignatura: BROMATOLOGÍA Y TÉCNICAS CULINARIAS</p> </div>									
<p>Competencia general de la asignatura: 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>									
<h2>Unidad 2. Propiedades bromatológicas de los alimentos 2</h2>									
<p>Competencia específica: Distingue los alimentos que integran el grupo de las leguminosas, leche y derivados, así como aquellos de origen animal al revisar su composición y aporte calórico para conocer su influencia en la salud del individuo.</p>									
<p>Logros:</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisa el grupo de las leguminosas, leche y de alimentos de origen animal Identifica la composición, aporte calórico y clasificación del grupo de leguminosas, leche y de alimentos de origen animal Describe la influencia de las leguminosas, la leche y de alimentos de origen animal 									
Contenido	2. Propiedades bromatológicas de los alimentos 2.2.1 Grupo de las leguminosas 2.1.1 composición, clasificación y aporte calórico 2.2 Grupo de la leche 2.2.1. Leche. Composición, clasificación y aporte calórico 2.3 Grupo de alimentos de origen animal 2.3.1. Huevo. Composición, aporte calórico 2.3.2. Carne. Composición, clasificación y aporte calórico								
Secuencia del trabajo	1. Leer la competencia general y la competencia específica de la unidad. 2. Leer los contenidos de unidad 2 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 2								
ACTIVIDADES	INDICACIONES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN							
Foro. Actividad 1. Grupo de alimentos II	El objetivo de esta actividad es que logren integrar la información respecto a las características e importancia del grupo de leguminosas, leche, y alimentos de origen animal. Indicaciones: 1. Lee y analiza el material de la unidad 2 “Propiedades bromatológicas de los alimentos 2” 2. Investiga en fuentes de información confiable y profundiza tus conocimientos acerca de la temática. 3. Participa en el foro de la unidad 2 y realiza tu primera intervención, responde con tus propias palabras, las siguientes preguntas: <ul style="list-style-type: none"> ¿Cuál es la importancia del consumo de leguminosas y características nutricionales? ¿Cuál es la importancia y características nutricionales la leche? ¿Cuál es la importancia del consumo de alimentos de origen animal? 	Fecha límite de entrega: 29-Abril-2024.							
		Criterios de evaluación: <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 2, respondiendo con palabras propias las siguientes preguntas: <ul style="list-style-type: none"> ¿Cuál es la importancia del consumo de leguminosas y características nutricionales? ¿Cuál es la importancia y características nutricionales la leche? ¿Cuál es la importancia del consumo de alimentos de origen animal? Argumenta sus respuestas con información válida y confiable que las respalde. </td><td>45 %</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
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 2, respondiendo con palabras propias las siguientes preguntas: <ul style="list-style-type: none"> ¿Cuál es la importancia del consumo de leguminosas y características nutricionales? ¿Cuál es la importancia y características nutricionales la leche? ¿Cuál es la importancia del consumo de alimentos de origen animal? Argumenta sus respuestas con información válida y confiable que las respalde.	45 %							

	<p>4. Argumenta tus respuestas, recuerda apoyarte de información válida y confiable que respalde tu opinión.</p> <p><i>* Cuida los derechos de autor citando la fuente consultada.</i></p> <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>Utiliza un lenguaje claro, ordenado y respetuoso.</p> <p>Material complementario:</p> <p>Autores Varios. (2024). Leche y Productos Lácteos. Segunda edición. In <i>Elibro.net</i>. FAO. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/66063?as_all=leche&as_all_op=unacent__icontains&prev=as</p>	<table><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. 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</td><td>20%</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>	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. 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	20%	Intervenciones oportunas	Siempre realiza intervenciones oportunas. Sus aportaciones se dirigen a la reflexión grupal y no sólo a compañeros específicos.	10%	Total		100%
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. 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	20%									
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: Leguminosas, leche y alimentos de origen animal	<p>En esta segunda parte nos centraremos en las características más importantes de las leguminosas, la leche y los alimentos de origen animal, para entender su importancia de su inclusión en la dieta diaria.</p> <p>Indicaciones:</p> <p>1. Responde las siguientes preguntas:</p> <ul style="list-style-type: none">¿Cuáles son las características de los diferentes tipos de leguminosas?¿Cuáles son los diferentes tipos de leche y que características tienen?¿Cuáles son las características de los diferentes tipos de alimentos de origen animal? <p>2. Realiza una infografía donde rescates la información más importante de las leguminosas, la leche, y de alimentos de origen animal, así como su importancia.</p>	<p>Fecha límite de entrega: 3 de Mayo 2024_____</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <table><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr><tr><td>Resolución de los cuestionamientos.</td><td>Responde las siguientes preguntas de forma clara y argumentada, profundizando en sus respuestas con fuentes de información confiable.<ul style="list-style-type: none">¿Cuáles son las características de los diferentes tipos de leguminosas?¿Cuáles son los diferentes tipos de leche y que características tienen?¿Cuáles son las características de los diferentes tipos de alimentos de origen animal?</td><td>40%</td></tr></table>	Criterios	Descripción	Puntaje	Resolución de los cuestionamientos.	Responde las siguientes preguntas de forma clara y argumentada, profundizando en sus respuestas con fuentes de información confiable. <ul style="list-style-type: none">¿Cuáles son las características de los diferentes tipos de leguminosas?¿Cuáles son los diferentes tipos de leche y que características tienen?¿Cuáles son las características de los diferentes tipos de alimentos de origen animal?	40%			
Criterios	Descripción	Puntaje									
Resolución de los cuestionamientos.	Responde las siguientes preguntas de forma clara y argumentada, profundizando en sus respuestas con fuentes de información confiable. <ul style="list-style-type: none">¿Cuáles son las características de los diferentes tipos de leguminosas?¿Cuáles son los diferentes tipos de leche y que características tienen?¿Cuáles son las características de los diferentes tipos de alimentos de origen animal?	40%									

	<p>3. Concluye la importancia de la leche, las leguminosas y los diferentes alimentos de origen vegetal para el consumo humano y su repercusión en la salud.</p> <p>Consideraciones</p> <ul style="list-style-type: none">• Argumenta tus respuestas, recuerda apoyarte de información válida y confiable que respalde tus respuestas.• Investiga en fuentes de información confiable para profundizar en tus respuestas.• Cuida los derechos de autor citando la fuente consultada.• Cuida la redacción y ortografía y la presentación de tu documento.• Recuerda que las referencias consultadas se redactan en formato APA. <p>Guarda y sube el documento con la siguiente nomenclatura: NBTC_U2_A2_XXYZ, donde NBTC corresponde a las siglas de la asignatura, U2 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> <p>Gimeno, C., & Pedreira, R. (2016). <i>Las legumbres</i>. Elibro.net; Los libros de la Catarata. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/249815?as_all=leguminosas&as_all_op=unaccent__icontains&prev=as</p>	<table><tr><td>Infografía</td><td>Realiza una infografía donde rescates la información más importante de las leguminosas, la leche, y de alimentos de origen animal, así como su importancia.</td><td>40%</td></tr><tr><td>Concluye</td><td>Concluye la importancia de la leche, las leguminosas y los diferentes alimentos de origen vegetal para el consumo humano y su repercusión en la salud</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>	Infografía	Realiza una infografía donde rescates la información más importante de las leguminosas, la leche, y de alimentos de origen animal, así como su importancia.	40%	Concluye	Concluye la importancia de la leche, las leguminosas y los diferentes alimentos de origen vegetal para el consumo humano y su repercusión en la salud	20%	Total		100%			
Infografía	Realiza una infografía donde rescates la información más importante de las leguminosas, la leche, y de alimentos de origen animal, así como su importancia.	40%												
Concluye	Concluye la importancia de la leche, las leguminosas y los diferentes alimentos de origen vegetal para el consumo humano y su repercusión en la salud	20%												
Total		100%												
<p>Evidencias de aprendizaje. Compendio de grupos de alimentos II</p>	<p>Para esta actividad el objetivo es estudiar 3 alimentos de los grupos vistos, identificar su composición y entender su influencia dentro de la salud del individuo.</p> <p>Indicaciones:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Elabora una tabla identificando la composición, clasificación, aporte calórico de por lo menos 3 alimentos de los grupos indicados (Leguminosas, leche, grupos de alimentos de origen animal)2. Identifica la influencia del alimento en la salud del individuo. <p>Nota: *Estos alimentos deben ser los que comúnmente se consumen en tu comunidad.</p> <ol style="list-style-type: none">3. Desarrolla un tríptico sobre los diferentes grupos de alimentos: leguminosas, leche y alimentos de origen animal y la influencia de estos en la salud del individuo. <p>El tríptico debe contar con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none">• Título informativo: un título claro y atractivo que describe el tema del tríptico.	<p>Fecha límite de entrega: <u>09 de Mayo 2024</u></p> <p>Criterios de evaluación:</p> <table><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntos</th></tr><tr><td>Desarrollo</td><td><ul style="list-style-type: none">• Elabora una tabla identificando la composición, clasificación, aporte calórico de cada por lo menos 3 alimentos de los grupos indicados (Leguminosas, leche, grupos de alimentos de origen animal).</td><td>25%</td></tr><tr><td>Identifica</td><td>Identifica la influencia del alimento en la salud del individuo.</td><td>35 %</td></tr><tr><td>tríptico</td><td><ul style="list-style-type: none">• Título informativo: un título claro y atractivo que describe el tema del tríptico.• Introducción: Una breve introducción que explica el propósito del tríptico y la importancia de la información que se incluye.• Secciones de grupos de alimentos: división de la infografía del tríptico en secciones distintas para cada grupo de alimentos: leguminosas, leche y alimentos de origen animal.</td><td>40%</td></tr></table>	Criterios	Descripción	Puntos	Desarrollo	<ul style="list-style-type: none">• Elabora una tabla identificando la composición, clasificación, aporte calórico de cada por lo menos 3 alimentos de los grupos indicados (Leguminosas, leche, grupos de alimentos de origen animal).	25%	Identifica	Identifica la influencia del alimento en la salud del individuo.	35 %	tríptico	<ul style="list-style-type: none">• Título informativo: un título claro y atractivo que describe el tema del tríptico.• Introducción: Una breve introducción que explica el propósito del tríptico y la importancia de la información que se incluye.• Secciones de grupos de alimentos: división de la infografía del tríptico en secciones distintas para cada grupo de alimentos: leguminosas, leche y alimentos de origen animal.	40%
Criterios	Descripción	Puntos												
Desarrollo	<ul style="list-style-type: none">• Elabora una tabla identificando la composición, clasificación, aporte calórico de cada por lo menos 3 alimentos de los grupos indicados (Leguminosas, leche, grupos de alimentos de origen animal).	25%												
Identifica	Identifica la influencia del alimento en la salud del individuo.	35 %												
tríptico	<ul style="list-style-type: none">• Título informativo: un título claro y atractivo que describe el tema del tríptico.• Introducción: Una breve introducción que explica el propósito del tríptico y la importancia de la información que se incluye.• Secciones de grupos de alimentos: división de la infografía del tríptico en secciones distintas para cada grupo de alimentos: leguminosas, leche y alimentos de origen animal.	40%												

	<ul style="list-style-type: none">• Introducción: Una breve introducción que explica el propósito del tríptico y la importancia de la información que se incluye.• Secciones de grupos de alimentos: división de la infografía del tríptico en secciones distintas para cada grupo de alimentos: leguminosas, leche y alimentos de origen animal.• Imágenes representativas: gráficos, ilustraciones o imágenes que representan cada grupo de alimentos.• Información sobre la composición: una breve descripción de la composición típica de cada grupo de alimentos, incluyendo los principales nutrientes que contienen.• Beneficios para la salud: Información sobre cómo cada grupo de alimentos contribuye a la salud, incluyendo sus beneficios y cómo impactan en el bienestar general del individuo.• Recomendaciones de consumo: recomendaciones sobre la cantidad y frecuencia recomendada de consumo para cada grupo de alimentos.• Fuentes confiables: Inclusión de referencias a fuentes académicas o confiables que respalden la información proporcionada en la infografía.• Diseño visual atractivo: utilización de colores, gráficos y diseños atractivos para mantener la atención y facilitar la comprensión de la información.• Texto conciso y claro: Utilización de texto breve y claro para transmitir la información de manera efectiva. Ejemplos de platos o comidas:• Inclusión de ejemplos de platos o comidas que representan cada grupo de alimentos para ayudar a los estudiantes a visualizar cómo incorporarlos en su dieta diaria. <p>4. El tríptico debe de contener:</p> <ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo• Conclusiones• Fuentes de consulta <p>3. Guarda y sube el documento con la siguiente nomenclatura: NBTC_U2_EA_XXYZ, donde NBTC corresponde a las siglas de la asignatura, U2 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 Moreno, C., Basso, N., & Romero, A. (2022). <i>Manual de carnes y huevo</i>. Elibro.net; Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación Argentina. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/213715?as_all=carnes&as_all_op=una&ccent__icontains&fs_page=2&prev=as</p>	<div><div></div><div><ul style="list-style-type: none">• Imágenes representativas: gráficos, ilustraciones o imágenes que representan cada grupo de alimentos.• Información sobre la composición: una breve descripción de la composición típica de cada grupo de alimentos, incluyendo los principales nutrientes que contienen.• Beneficios para la salud: Información sobre cómo cada grupo de alimentos contribuye a la salud, incluyendo sus beneficios y cómo impactan en el bienestar general del individuo.• Recomendaciones de consumo: recomendaciones sobre la cantidad y frecuencia recomendada de consumo para cada grupo de alimentos.• Fuentes confiables: Inclusión de referencias a fuentes académicas o confiables que respalden la información proporcionada en la infografía.• Diseño visual atractivo: utilización de colores, gráficos y diseños atractivos para mantener la atención y facilitar la comprensión de la información.• Texto conciso y claro: Utilización de texto breve y claro para transmitir la información de manera efectiva. Ejemplos de platos o comidas:• Inclusión de ejemplos de platos o comidas que representan cada grupo de alimentos para ayudar a los estudiantes a visualizar cómo incorporarlos en su dieta diaria.</div></div> <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>
Autorreflexiones U2	<p>En esta unidad hemos visto el grupo de las leguminosas, la leche y los alimentos de origen animal, por lo que en esta última</p>	<p>Fecha límite de entrega: 11 de Mayo 2024</p> <p>Criterios de evaluación:</p>

	<p>actividad se reflexiona sobre su importancia del consumo en la dieta diaria.</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 comprender cada grupo?• ¿Qué importancia tiene saber sobre su composición y aporte calórico?• ¿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 1.• 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_U2_ATR_XXYZ donde XXXYZ 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> <p>Moreno, C., Basso, N., & Romero, A. (2022). <i>Manual de carnes y huevo</i>. Elibro.net; Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación Argentina. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/213715?as_all=carnes&as_all_op=unaccent__icontains&fs_page=2&prev=as</p> <p>Gimeno, C., & Pedreira, R. (2016). <i>Las legumbres</i>. Elibro.net; Los libros de la Catarata. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/249815?as_all=leguminosas&as_all_op=unaccent__icontains&prev=as</p> <p>Autores Varios. (2024). Leche y Productos Lácteos. Segunda edición. In <i>Elibro.net</i>. FAO. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/66063?as_all=leche&as_all_op=unaccent__icontains&prev=as</p>	<table><tr><th>Criterio</th><th>Descripción</th><th>Puntos</th></tr><tr><td>Resolución de preguntas</td><td>Responde los cuestionamientos:<ul style="list-style-type: none">• ¿Para qué comprender cada grupo?• ¿Qué importancia tiene saber sobre su composición y aporte calórico?• ¿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. Responde con argumentos sólidos, basándose en fuentes confiables de información.</td><td>60 %</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 2.</td><td>40%</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	Resolución de preguntas	Responde los cuestionamientos: <ul style="list-style-type: none">• ¿Para qué comprender cada grupo?• ¿Qué importancia tiene saber sobre su composición y aporte calórico?• ¿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. Responde con argumentos sólidos, basándose en fuentes confiables de información.	60 %	Dominio del tema	Sus reflexiones son sólidas, profundas y detalladas; demuestra un amplio conocimiento del tema y las competencias desarrolladas en la unidad 2.	40%			100%
Criterio	Descripción	Puntos												
Resolución de preguntas	Responde los cuestionamientos: <ul style="list-style-type: none">• ¿Para qué comprender cada grupo?• ¿Qué importancia tiene saber sobre su composición y aporte calórico?• ¿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. Responde con argumentos sólidos, basándose en fuentes confiables de información.	60 %												
Dominio del tema	Sus reflexiones son sólidas, profundas y detalladas; demuestra un amplio conocimiento del tema y las competencias desarrolladas en la unidad 2.	40%												
		100%												