



<div><div><div><div>EDUCACIÓN</div><div>SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA</div></div></div><div></div><div><div>Planeación didáctica del docente en línea</div><div>Licenciatura: NUTRICIÓNAPLICADA</div><div>Asignatura: QUÍMICA</div></div></div>		
<div><div>Competencia general de la asignatura:</div><div>Analiza los fundamentos de la química para interpretar su interacción con la salud y nutrición, mediante el estudio de la materia orgánica e inorgánica</div></div>		
<div>Unidad 3. Temas selectos de química</div>		
<div><div>Competencia específica:</div><div>Distingue las diferentes reacciones, procesos y propiedades de la materia para aplicarlas al estudio de la revisión de nutrición mediante temas selectos de química.</div></div>		
<div><div>Logros:</div><div><ul style="list-style-type: none">Reconoce los compuestos orgánicos (radicales libres y antioxidantes) y su relación con la físico-química.Identifica los compuestos ácidos y alcalinos de acuerdo al PH y el efecto nutritivo que tienen en el organismo las reacciones de óxido reducción.Reconoce la aplicación de la termodinámica en el campo de la nutrición.</div></div>		
Contenido	<div><div>3.1 Estados de Oxidación</div><div>3.1.1 Cálculo del Estado de Oxidación</div><div>3.2 Ácidos y Bases</div><div>3.2.1 Conceptos de Ph y POH</div><div>3.2.2 Teorias Ácido-Base</div><div>3.2.3 Cálculo del Ph y el POH</div><div>3.2.4 Alimentos ácidos y alimentos básicos</div><div>3.3 Reacciones de Oxidación y Reducción</div><div>3.3.1 Definición de agente oxidante, reductor y antioxidante</div><div>3.3.2 Formas oxidantes y reductoras</div><div>3.4 Antioxidantes y Radicales libres</div><div>3.4.1 Antioxidantes naturales y sintéticos, su aplicación a la nutrición</div><div>3.4.2 Radicales libres y su aplicación a la nutrición</div><div>3.5 Elementos de Termodinámica</div><div>3.5.1 Qué es la termodinámica y su aplicación al organismo y a la nutrición</div><div>3.5.2 Sistemas termodinámicos aplicaciones al organismo humano y a la nutrición</div><div>3.5.3 Leyes de la termodinámica aplicadas al organismo y a la nutrición</div><div>3.5.4 Concepto de Temperatura</div><div>3.6 Sustancias puras y sus propiedades</div><div>3.7 Calor</div><div>3.7.1 Conceptos básicos</div><div>3.8 Trabajo</div><div>3.8.1 Conceptos básicos</div><div>3.8.2 La equipartición de la energía. Conceptos básicos</div><div>3.9 Procesos Termodinámicos</div><div>3.9.1 Procesos reversibles e irreversibles, y espontáneos</div><div>3.9.2 Entropía, y su aplicación a la nutrición</div></div>	
Secuencia del trabajo	<div><div>1. Leer contenido de unidad 3</div><div>2. Revisar la planeación docente de la unidad</div><div>3. Entrar al Foro de Dudas</div><div>4. Revisar materiales y recursos (tanto los de los contenidos como los propuestos por el docente)</div><div>5. Participar en los Foros</div><div>6. Elaborar y enviar Actividad 1. Foro. Los compuestos orgánicos y reacciones químicas</div><div>7. Elaborar y enviar Actividad 2. Tarea “Temas selectos de química</div><div>8. Elaborar y enviar Actividad 3. Evidencia de aprendizaje. Termodinámica y la nutrición</div><div>9. Autorreflexión</div><div>10.Asignacion del docente</div></div>	

ACTIVIDADES	INDICACIONES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN.		
Actividad 1. Foro .Los compuestos orgánicos y reacciones químicas	<div>La finalidad de reconocer los compuestos orgánicos (radicales libres y antioxidantes) y su relación con la físico-química.</div> <div>Indicaciones:</div> <div><div>1. Lee y analiza el material de la unidad 3</div><div>2. Contesta las preguntas detonantes:</div><div><ul style="list-style-type: none">¿Qué entiendes por los estados de oxidación?¿Menciona dos ejemplos en los cuales podemos visualizar el estado de oxidación?¿Explica que entiendes por los ácidos y las bases?¿Investiga cómo se identifica si un alimento es acido o es una base?</div></div>	<div>Fecha límite de entrega: 30 de mayo</div> <div>Verifica el cumplimiento de los siguientes criterios antes y durante la participación en el foro</div>		
		Criterios	Descripción	Puntos
		Contenido	Contesta la pregunta detonante dando un argumento lógico y compresivo fácil de entender con los demás compañeros.	25 %
			Menciona en media cuartilla la explicación de los estados de oxidación.	25 %
			Menciona dos ejemplos donde se observa el estado de	

	<p>3. Utiliza un lenguaje claro, ordenado y respetuoso. Participa oportunamente en las discusiones y sus intervenciones están relacionadas directamente con el tema de discusión y la coherencia con las aportaciones de los otros compañeros. Seguimiento de la línea de discusión. Aporta nuevas ideas a la discusión y establece conexiones con profundidad y detalle, por lo que sus intervenciones claramente se relacionan con las ideas expuestas previamente. Precisión de opiniones. Aporta citas textuales y se refleja claramente lo que es propio de lo que es citado. Cita las ideas de los compañeros. Da información sustancial sobre el tema. De las Intervenciones. Las aportaciones son breves y precisas, predomina el contenido más que la cantidad y en cada intervención profundiza en el tema de discusión.</p> <p>Material de apoyo:</p> <p>General, Q. (s/f). Universidad Nacional Autónoma de México. Joseantoniochamizo.com. Recuperado el 26 de mayo de 2023, de http://www.joseantoniochamizo.com/pdf/quimica/libros/002_Quimica_general.pdf (S/f). Edu.ar. Recuperado el 26 de mayo de 2023, de http://www.facultaddesalud.unsl.edu.ar/wp-content/uploads/2014/06/INTRODUCCION-A-LA-QUIMICA-2021.pdf</p> <p>Favor de seguir las reglas gramaticales y de redacción:</p> <ul style="list-style-type: none">• portada• introducción• desarrollo• conclusiones• fuentes documentales <p>Envía el documento con la siguiente nomenclatura:</p> <p>Nombra tu archivo con la siguiente nomenclatura: QUI_U3_A1_XXYZ, donde QUI corresponde a las siglas de la asignatura, U3 es la unidad de conocimiento, A1 es el número 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>	<table><tr><td rowspan="2"></td><td>oxidación</td><td></td></tr><tr><td>Explica que son los ácidos y las bases. Identifica e investiga cómo se puede saber si un alimento es un ácido o una base.</td><td>20 %</td></tr><tr><td>Estructura Citas y fuentes de consulta</td><td>El documento debe contener la siguiente estructura:<ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo• ConclusionesFuentes de consulta Incluye citas, parafraseo y al menos tres fuentes de consulta en formato APA</td><td>10 %</td></tr><tr><td>Interacción en foro</td><td>Retroalimenta a, al menos, dos sus compañeros(as), con respeto, actitud positiva y abierta a la crítica.</td><td>20 %</td></tr><tr><td colspan="2">Total</td><td>100</td></tr></table>		oxidación		Explica que son los ácidos y las bases. Identifica e investiga cómo se puede saber si un alimento es un ácido o una base.	20 %	Estructura Citas y fuentes de consulta	El documento debe contener la siguiente estructura: <ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo• Conclusiones Fuentes de consulta Incluye citas, parafraseo y al menos tres fuentes de consulta en formato APA	10 %	Interacción en foro	Retroalimenta a, al menos, dos sus compañeros(as), con respeto, actitud positiva y abierta a la crítica.	20 %	Total		100
				oxidación												
			Explica que son los ácidos y las bases. Identifica e investiga cómo se puede saber si un alimento es un ácido o una base.	20 %												
		Estructura Citas y fuentes de consulta	El documento debe contener la siguiente estructura: <ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo• Conclusiones Fuentes de consulta Incluye citas, parafraseo y al menos tres fuentes de consulta en formato APA	10 %												
		Interacción en foro	Retroalimenta a, al menos, dos sus compañeros(as), con respeto, actitud positiva y abierta a la crítica.	20 %												
Total		100														

Actividad 2. Tarea “Temas selectos de química	<p>La finalidad de identificar los compuestos ácidos y alcalinos de acuerdo con el PH y el efecto nutritivo que tienen en el organismo las reacciones de óxido reducción.</p> <p>Indicaciones</p> <ol style="list-style-type: none">1. Revisa en su totalidad el contenido de la Unidad 32. Contesta las preguntas detonantes:<ul style="list-style-type: none">• ¿Qué entiendes por PH?• ¿Qué métodos pueden medir el PH?3. Coloca la tabla de colores en donde indique el pH, explícala.4. Explica En una tabla comparativa menciona 10 alimentos que tengan un PH acido y 10 alimentos que tengan un PH básico.5. Menciona en media cuartilla que entiendes por oxidación y reducción de una sustancia. Coloca dos ejemplos.6. Menciona que son los antioxidantes y radicales libres, coloca dos ejemplos.7. Explica en que parte de la nutrición aplicamos los antioxidantes.8. Coloca conclusiones. <p>Material de apoyo:</p> <p>(S/f). Edu.ar. Recuperado el 26 de mayo de 2023, de http://www.facultaddesalud.unsl.edu.ar/wp-content/uploads/2014/06/INTRODUCCION-A-LA-QUIMICA-2021.pdf</p> <p>General, Q. (s/f). Universidad Nacional Autónoma de México. Joseantoniochamizo.com. Recuperado el 26 de mayo de 2023, de http://www.joseantoniochamizo.com/pdf/quimica/libros/002_Quimica_general.pdf</p> <p>(S/f-b). Www.um.es. Recuperado el 26 de mayo de 2023, de https://www.um.es/lafem/Nutricion/Contenido/Libro_completo.pdf</p> <p>Favor de seguir las reglas gramaticales y de redacción:</p> <ul style="list-style-type: none">• portada• introducción• desarrollo• conclusiones• fuentes documentales <p>Envía el documento con la siguiente nomenclatura:</p> <p>Nombra tu archivo con la siguiente nomenclatura: QUI_U3_A2_XXYZ, donde QUI corresponde a las siglas de la asignatura, U3 es la unidad de conocimiento, A2 es el número de actividad, XX son las primeras letras de tu nombre, Y la primera letra de tu</p>	<p>Fecha límite de entrega: 04 de junio</p> <p>Verifica el cumplimiento de los siguientes criterios.</p> <table><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntos</th></tr><tr><td rowspan="4">Contenido</td><td>Contesta la pregunta detonante. Que entiendes por PH Y que métodos se utilizan para medir el pH.</td><td>20 %</td></tr><tr><td>Explicas en media cuartilla, para que se utiliza la tabla de colores de pH. Coloca una tabla comparativa en la cual indica 10 alientos ácidos y 10 alimentos básicos.</td><td>20 %</td></tr><tr><td>Menciona en media cuartilla la explicación que entiendes por oxidación y reducción y menciona 2 ejemplos. Menciona en media cuartilla que son antioxidantes y radicales libres y coloca 2 ejemplos.</td><td>20%</td></tr><tr><td>Explica que son los ácidos y las bases. Identifica e investiga cómo se puede saber si un alimento es un ácido o una base.</td><td>20 %</td></tr><tr><td></td><td>Explica en media cuartilla en que parte la nutrición aplica los antioxidantes.</td><td>10%</td></tr><tr><td>Estructura Citas y fuentes de consulta</td><td>El documento debe contener la siguiente estructura:<ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo• Conclusiones</td><td>5%</td></tr></table>		Criterios	Descripción	Puntos	Contenido	Contesta la pregunta detonante. Que entiendes por PH Y que métodos se utilizan para medir el pH.	20 %	Explicas en media cuartilla, para que se utiliza la tabla de colores de pH. Coloca una tabla comparativa en la cual indica 10 alientos ácidos y 10 alimentos básicos.	20 %	Menciona en media cuartilla la explicación que entiendes por oxidación y reducción y menciona 2 ejemplos. Menciona en media cuartilla que son antioxidantes y radicales libres y coloca 2 ejemplos.	20%	Explica que son los ácidos y las bases. Identifica e investiga cómo se puede saber si un alimento es un ácido o una base.	20 %		Explica en media cuartilla en que parte la nutrición aplica los antioxidantes.	10%	Estructura Citas y fuentes de consulta	El documento debe contener la siguiente estructura: <ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo• Conclusiones	5%
		Criterios	Descripción	Puntos																	
		Contenido	Contesta la pregunta detonante. Que entiendes por PH Y que métodos se utilizan para medir el pH.	20 %																	
			Explicas en media cuartilla, para que se utiliza la tabla de colores de pH. Coloca una tabla comparativa en la cual indica 10 alientos ácidos y 10 alimentos básicos.	20 %																	
			Menciona en media cuartilla la explicación que entiendes por oxidación y reducción y menciona 2 ejemplos. Menciona en media cuartilla que son antioxidantes y radicales libres y coloca 2 ejemplos.	20%																	
Explica que son los ácidos y las bases. Identifica e investiga cómo se puede saber si un alimento es un ácido o una base.	20 %																				
	Explica en media cuartilla en que parte la nutrición aplica los antioxidantes.	10%																			
Estructura Citas y fuentes de consulta	El documento debe contener la siguiente estructura: <ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo• Conclusiones	5%																			

	apellido paterno y Z la primera letra de tu apellido materno.	<table><tr><td></td><td>Fuentes de consulta Incluye citas, parafraseo y al menos tres fuentes de consulta en formato APA</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Cuenta con Portada, introducción, desarrollo, conclusiones y fuentes de consulta en APA</td><td>5%</td></tr><tr><td colspan="2">Total</td><td>100</td></tr></table>		Fuentes de consulta Incluye citas, parafraseo y al menos tres fuentes de consulta en formato APA			Cuenta con Portada, introducción, desarrollo, conclusiones y fuentes de consulta en APA	5%	Total		100														
	Fuentes de consulta Incluye citas, parafraseo y al menos tres fuentes de consulta en formato APA																								
	Cuenta con Portada, introducción, desarrollo, conclusiones y fuentes de consulta en APA	5%																							
Total		100																							
Actividad 3. Evidencia de aprendizaje. Termodinámica y la nutrición	<p>La presente actividad tiene la finalidad de reconocer la aplicación de la termodinámica en el campo de la nutrición.</p> <p>INSTRUCCIONES:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Investiga y describe en media cuartilla que entiendes por termodinámica2. Explica con tus propias palabras cada ley de la termodinámica.3. Indica tres ejemplos en los cuales la termodinámica aplica en la nutrición.4. Explica en media cuartilla el concepto de temperatura con tus propias palabras y da 5 ejemplos.5. Realiza un mapa conceptual indica los conceptos de trabajo y calor da dos ejemplos de cada uno.6. Coloca conclusiones <p>Material de apoyo:</p> <p>S/f). Edu.ar. Recuperado el 26 de mayo de 2023, de http://www.facultaddesalud.unsl.edu.ar/wp-content/uploads/2014/06/INTRODUCCION-A-LA-QUIMICA-2021.pdf (S/f-b). Www.um.es. Recuperado el 26 de mayo de 2023, de https://www.um.es/lafem/Nutricion/Contenido/Libro_completo.pdf (S/f-c). Unam.mx. Recuperado el 26 de mayo de 2023, de https://www.ier.unam.mx/~ojs/pub/Curso%20Mabe%20Termo/Howell%20Principios%20de%20Termodinamica%20para%20ingenieros.PDF</p> <p>Favor de seguir las reglas gramaticales y de redacción:</p> <ul style="list-style-type: none">• portada• introducción• desarrollo• conclusiones• fuentes documentales <p>Envía el documento con la siguiente nomenclatura:</p> <p>Nombra tu archivo con la siguiente nomenclatura: QUI_U3_EA_XXYZ, donde QUI corresponde a las siglas de la asignatura, U3 es la unidad de conocimiento, EA es el número 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>Fecha límite de entrega: 08 de junio</p> <p>Verifica el cumplimiento de los siguientes criterios.</p> <table><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntos</th></tr><tr><td rowspan="4">Contenido</td><td>Explica en media cuartilla que es termodinámica y que es lo que le entiendes.</td><td>20 %</td></tr><tr><td>Explica con tus propias palabras las leyes de la termodinámica.</td><td>20 %</td></tr><tr><td>Menciona 3 ejemplos en donde aplique la nutrición y la termoiónica.</td><td>20%</td></tr><tr><td>Explica en media cuartilla el concepto de temperatura y menciona 5 ejemplos.</td><td>20 %</td></tr><tr><td></td><td>Realiza un mapa conceptual en el cual explicas los conceptos de trabajo y calor y das dos ejemplos de cada uno de ellos.</td><td>10%</td></tr><tr><td rowspan="2">Estructura Citas y fuentes de consulta</td><td>El documento debe contener la siguiente estructura:<ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo• ConclusionesFuentes de consulta Incluye citas, parafraseo y al menos tres fuentes de consulta en formato APA</td><td>5%</td></tr><tr><td>Cuenta con Portada, introducción, desarrollo, conclusiones y fuentes de consulta en APA</td><td>5%</td></tr><tr><td colspan="2">Total</td><td>100</td></tr></table>	Criterios	Descripción	Puntos	Contenido	Explica en media cuartilla que es termodinámica y que es lo que le entiendes.	20 %	Explica con tus propias palabras las leyes de la termodinámica.	20 %	Menciona 3 ejemplos en donde aplique la nutrición y la termoiónica.	20%	Explica en media cuartilla el concepto de temperatura y menciona 5 ejemplos.	20 %		Realiza un mapa conceptual en el cual explicas los conceptos de trabajo y calor y das dos ejemplos de cada uno de ellos.	10%	Estructura Citas y fuentes de consulta	El documento debe contener la siguiente estructura: <ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo• Conclusiones Fuentes de consulta Incluye citas, parafraseo y al menos tres fuentes de consulta en formato APA	5%	Cuenta con Portada, introducción, desarrollo, conclusiones y fuentes de consulta en APA	5%	Total		100
Criterios	Descripción	Puntos																							
Contenido	Explica en media cuartilla que es termodinámica y que es lo que le entiendes.	20 %																							
	Explica con tus propias palabras las leyes de la termodinámica.	20 %																							
	Menciona 3 ejemplos en donde aplique la nutrición y la termoiónica.	20%																							
	Explica en media cuartilla el concepto de temperatura y menciona 5 ejemplos.	20 %																							
	Realiza un mapa conceptual en el cual explicas los conceptos de trabajo y calor y das dos ejemplos de cada uno de ellos.	10%																							
Estructura Citas y fuentes de consulta	El documento debe contener la siguiente estructura: <ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo• Conclusiones Fuentes de consulta Incluye citas, parafraseo y al menos tres fuentes de consulta en formato APA	5%																							
	Cuenta con Portada, introducción, desarrollo, conclusiones y fuentes de consulta en APA	5%																							
Total		100																							
Autorreflexión	<p>Con la finalidad de comprender esta unidad de química orgánica y expresar todos los conocimientos adquiridos, se propone la siguiente actividad.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Explica los procesos termodinámicos2. Menciona que relación tiene la entropía con la nutrición3. Explica si hay reacciones exotérmicas o endotérmicas en nuestro cuerpo humano.4. Explica en media cuartilla que relación tiene la química con la nutrición.5. Coloca conclusiones. <p>Material de apoyo:</p> <p>José Antonio Chamizo G. (Primera edición 2018 © D.R. U). Química General Una</p>	<p>Fecha límite de entrega: 12 de junio</p> <p>Verifica el cumplimiento de los siguientes criterios.</p> <table><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntos</th></tr><tr><td rowspan="4">Contenido</td><td>Explica los procesos termodinámicos.</td><td>20 %</td></tr><tr><td>Explica la relación que tiene la entropía con la nutrición.</td><td>20 %</td></tr><tr><td>Menciona 3 ejemplos en donde aplique la nutrición y la termoiónica.</td><td>20%</td></tr><tr><td>Analiza si en el cuerpo</td><td>20 %</td></tr></table>	Criterios	Descripción	Puntos	Contenido	Explica los procesos termodinámicos.	20 %	Explica la relación que tiene la entropía con la nutrición.	20 %	Menciona 3 ejemplos en donde aplique la nutrición y la termoiónica.	20%	Analiza si en el cuerpo	20 %											
Criterios	Descripción	Puntos																							
Contenido	Explica los procesos termodinámicos.	20 %																							
	Explica la relación que tiene la entropía con la nutrición.	20 %																							
	Menciona 3 ejemplos en donde aplique la nutrición y la termoiónica.	20%																							
	Analiza si en el cuerpo	20 %																							

	Aproximación Histórica. 27-abril-2023, de Universidad Nacional Autónoma de México. Ciudad Universitaria, Delegación Coyoacán. Sitio web: http://www.joseantoniochamizo.com/pdf/quimica/libros/002_Quimica_general.pdf		humano existen reacciones endotérmicas y exotérmicas.	
	Dra. Maria de los Ángeles Álvarez, Dr. Jorge R. A. Díaz. (2021). INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA Lic. en Nutrición. 27-abril-2023, de Facultad de Ciencias de la Salud UNSL. Sitio web: http://www.facultaddesalud.unsl.edu.ar/wp-content/uploads/2014/06/INTRODUCCION-A-LA-QUIMICA-2021.pdf		Explica en media cuartilla la relación que tiene la química con la nutrición.	10%
	Favor de seguir las reglas gramaticales y de redacción: <ul style="list-style-type: none">• portada• introducción• desarrollo• conclusiones• fuentes documentales Envía el documento con la siguiente nomenclatura: Nombra tu archivo con la siguiente nomenclatura: QUI_U3_AU_XXYZ, donde QUI corresponde a las siglas de la asignatura, U3 es la unidad de conocimiento, AU es el número 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.	Estructura Citas y fuentes de consulta	El documento debe contener la siguiente estructura: <ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo• Conclusiones Fuentes de consulta Incluye citas, parafraseo y al menos tres fuentes de consulta en formato APA	5%
			Cuenta con Portada, introducción, desarrollo, conclusiones y fuentes de consulta en APA	5%
	Total			100
Asignación a cargo de docente	Con la finalidad de evaluar la materia se propone la siguiente actividad. INSTRUCCIONES: <ol style="list-style-type: none">1. Investiga 10 elementos químicos son importantes para el cuerpo humano colocando su nombre, numero molecular y que sucede si no se consume.2. Menciona que importancia tiene la materia y la energía con la nutrición.3. Menciona 5 aplicaciones de la química en las cuales te puedes desarrollar de manera profesional y porque las elegiste.4. Menciona porque es importante conocer los macronutrientes como nutriólogo profesional.5. Investiga 10 alimentos por cada macronutriente y porque es importante que uno los consuma.6. Menciona 10 aliemntos que consumes en exceso y porque es importante que sepas su componente en macronutrientes y su pH.7. Explica donde se aplica la termodinámica con el organismo y la nutrición. Favor de seguir las reglas gramaticales y de redacción: <ul style="list-style-type: none">• portada• introducción• desarrollo• conclusiones• fuentes documentales Envía el documento con la siguiente nomenclatura: Nombra tu archivo con la siguiente nomenclatura: QUI_U3_ACD_XXYZ, donde QUI corresponde a las siglas de la asignatura, U3 es la unidad de conocimiento, ACD es el número 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.	Fecha límite de entrega: 16 de junio		
		Criterios	Descripción	Puntos
		Contenido	Sera evaluada de acuerdo los puntos solicitados de las tres unidades.	50 %
		Estructura Citas y fuentes de consulta	El documento debe contener la siguiente estructura: <ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo• Conclusiones Fuentes de consulta Incluye citas, parafraseo y al menos tres fuentes de consulta en formato APA	50 %
		Total		100%