

<div><div></div><div>EDUCACIÓN</div><div>SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA</div></div> <div><div></div><div>UnADM</div><div>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MÉXICO</div></div>			<h1>Planificación</h1> <p>Licenciatura: NUTRICIÓN APLICADA Asignatura: BROMATOLOGÍA Y TÉCNICAS CULINARIAS</p>																
<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 3. Propiedades bromatológicas de los alimentos III</h2>																			
<p>Competencia específica: Distingue el grupo de las grasas, azúcares, bebidas alcohólicas y alimentos funcionales y transgénicos 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">Reconoce el grupo de las grasas, azúcares y bebidas alcohólicas, alimentos funcionales y transgénicosDiferencia la composición, aporte calórico y clasificación del grupo de las grasas, bebidas alcohólicas, alimentos funcionales y transgénicosIdentifica la influencia de las grasas, azúcares, bebidas alcohólicas, alimentos funcionales y transgénicos, en la salud del individuo																			
Contenido		3. Propiedades bromatológicas de los alimentos 3 3.1 Grupo de las grasas 3.1.1 Grasas. Composición, clasificación (con y sin proteína) y aporte calórico 3.2 Otros alimentos (azúcares, bebidas alcohólicas) 3.2.1 Composición, clasificación y aporte calórico 3.3 Alimentos funcionales y transgénicos 3.3.1 Composición y clasificación																	
Secuencia del trabajo		1. Leer la competencia general y la competencia específica de la unidad. 2. Leer los contenidos de unidad 3 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 Elaborar y enviar las Autorreflexiones 3																	
ACTIVIDADES		INDICACIONES		CRITERIOS DE EVALUACIÓN															
<p>Foro. Actividad 1. Otros alimentos y bebidas</p>		<p>Mediante esta actividad identificarás los aspectos generales de la bromatología para reconocer su importancia en la nutrición.</p> <p>Indicaciones:</p> <ol style="list-style-type: none">Lee y analiza el material de la unidad 3 “Propiedades bromatológicas de los alimentos 3”Investiga en fuentes de información confiable y profundiza tus conocimientos acerca de la temática.Participa en el foro de la unidad 3 y realiza tu primera intervención, responde con tus propias palabras, las siguientes preguntas:<ul style="list-style-type: none">¿Por qué es importante el consumo de grasas?¿Cuál es el beneficio del consumo de azúcares?¿Cuál beneficio podría tener el consumo de bebidas alcohólicas?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: 15 de Mayo 2024</p> <p>Criterios de evaluación:</p> <table><thead><tr><th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntaje</th></tr></thead><tbody><tr><td>Dominio del tema</td><td>Participa expresando un conocimiento amplio sobre el tema con ideas claras y estructuradas.</td><td>30%</td></tr><tr><td>Atención a las instrucciones</td><td>Participa en el foro de la unidad 3, respondiendo con palabras propias las siguientes preguntas:<ul style="list-style-type: none">¿Por qué es importante el consumo de grasas?¿Cuál es el beneficio del consumo de azúcares?¿Cuál beneficio podría tener el consumo de bebidas alcohólicas?Argumenta sus respuestas con información válida y confiable que las respalde.</td><td>40 %</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. 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.</td><td>20%</td></tr></tbody></table>				Criterios	Descripción	Puntaje	Dominio del tema	Participa expresando un conocimiento amplio sobre el tema con ideas claras y estructuradas.	30%	Atención a las instrucciones	Participa en el foro de la unidad 3, respondiendo con palabras propias las siguientes preguntas: <ul style="list-style-type: none">¿Por qué es importante el consumo de grasas?¿Cuál es el beneficio del consumo de azúcares?¿Cuál beneficio podría tener el consumo de bebidas alcohólicas? Argumenta sus respuestas con información válida y confiable que las respalde.	40 %	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.	20%
				Criterios	Descripción	Puntaje													
				Dominio del tema	Participa expresando un conocimiento amplio sobre el tema con ideas claras y estructuradas.	30%													
				Atención a las instrucciones	Participa en el foro de la unidad 3, respondiendo con palabras propias las siguientes preguntas: <ul style="list-style-type: none">¿Por qué es importante el consumo de grasas?¿Cuál es el beneficio del consumo de azúcares?¿Cuál beneficio podría tener el consumo de bebidas alcohólicas? Argumenta sus respuestas con información válida y confiable que las respalde.	40 %													
				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.	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>Utiliza un lenguaje claro, ordenado y respetuoso.</p> <p>Material complementario:</p> <p>Palmetti, N. (2020). Grasas saludables: los mitos del colesterol. In <i>El libro.net</i>. Bubok Publishing S.L. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/230500?fs_q=grasas&prev=fs</p> <p><i>Bromatología y técnicas culinarias</i> Unidad 3. (n.d.). https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NBTC/unidad_03/descargables/NBTC_U3_Contenido.pdf</p>	<table><tr><td></td><td>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>		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%
	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: Aporte calórico del grupo III de alimentos	<p>En esta segunda parte estudiaremos otros alimentos importantes como los transgénicos, para entender su importancia y beneficio en la alimentación.</p> <p>Indicaciones:</p> <p>Primer Momento</p> <ol style="list-style-type: none">Responde las siguientes preguntas:<ul style="list-style-type: none">¿Qué es un alimento transgénico?¿Qué características tiene un alimento funcional y transgénico?¿Qué tipos de alimentos transgénicos existen?Realiza una infografía donde rescates las características más importantes de los alimentos transgénicos, así como su importancia. Colocando las preguntas previamente contestadas.Concluye cual es la importancia de conocer sobre estos tipos de alimentos	<p>Fecha límite de entrega: 20 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">¿Qué es un alimento transgénico?¿Qué características tiene un alimento funcional y transgénico?¿Qué tipos de alimentos transgénicos existen?</td><td>45%</td></tr><tr><td>infografía de características</td><td>Realiza una infografía donde rescates las características más importantes de los alimentos transgénicos, así como su importancia. Colocando las preguntas previamente contestadas.</td><td>40%</td></tr><tr><td>conclusión</td><td>Concluye cual es la importancia de conocer sobre estos tipos de alimentos</td><td>15%</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">¿Qué es un alimento transgénico?¿Qué características tiene un alimento funcional y transgénico?¿Qué tipos de alimentos transgénicos existen?	45%	infografía de características	Realiza una infografía donde rescates las características más importantes de los alimentos transgénicos, así como su importancia. Colocando las preguntas previamente contestadas.	40%	conclusión	Concluye cual es la importancia de conocer sobre estos tipos de alimentos	15%			
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">¿Qué es un alimento transgénico?¿Qué características tiene un alimento funcional y transgénico?¿Qué tipos de alimentos transgénicos existen?	45%															
infografía de características	Realiza una infografía donde rescates las características más importantes de los alimentos transgénicos, así como su importancia. Colocando las preguntas previamente contestadas.	40%															
conclusión	Concluye cual es la importancia de conocer sobre estos tipos de alimentos	15%															

	Consideraciones		
	<ul style="list-style-type: none">Redacta con tus propias palabras, presentando, coherencia y lógica en la estructura de sus oraciones. <p>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 3.</p> <ul style="list-style-type: none">Integra todas las referencias consultadas, debidamente citadas en formato APA.Utiliza fuentes de información confiables. <p>Cuida la redacción y ortografía y la presentación de tu documento.</p> <p>Recuerda que las referencias consultadas se redactan en formato APA.</p> <p>Guarda y sube el documento con la siguiente nomenclatura:</p> <p>NBTC_U3_A2_XXYZ, donde NBTC corresponde a las siglas de la asignatura, U3 es la unidad de conocimiento, A2 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>Barrantes, R. (2019). <i>Derecho al consumidor ¿sabes lo que comes?: el caso de la falta de etiquetado de los alimentos transgénicos</i>. Elibro.net; Editorial Miguel Ángel Porrúa. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/191621?as_all=alimentos__transgenicos&as_all_op=unaccent__icontains&prev=as</p>		
		Total	100%
	<p>Nota importante:</p> <p>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>		

Evidencias de aprendizaje. Compendio de grupos de alimentos III	<p>El objetivo de esta actividad es que integren la información correspondiente a los alimentos que hemos estudiado a lo largo de la unidad</p> <p>Indicaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elabora una tabla identificando la composición, clasificación, aporte calórico, de 5 alimentos de cada uno de los grupos indicados (grasas, azúcares, alimentos transgénicos). 2. Incluye de forma completa y argumentada la influencia de cada uno de los alimentos de la que colocaste en la tabla 3. Desarrolla una infografía sobre los diferentes grupos de alimentos: grasas, bebidas alcohólicas, azúcares y alimentos transgénicos y la influencia de estos en la salud del individuo. <p>La infografía debe contar con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título informativo: un título claro y atractivo que describe el tema de la infografía. • Introducción: Una breve introducción que explica el propósito de la infografía y la importancia de la información que se incluye. • Secciones de grupos de alimentos: división de la infografía en secciones distintas para cada grupo de alimentos: grasas, azúcares, bebidas alcohólicas y alimentos transgénicos • 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. Integra la tabla y la infografía en documento, el cual debe contener:</p>	<div> <div>Fecha límite de entrega: 24 de Mayo 2024</div> <div> Criterios de evaluación: <table> <tr> <th>Criterios</th><th>Descripción</th><th>Puntos</th></tr> <tr> <td>Desarrollo de la tabla</td><td> <ul style="list-style-type: none"> Elabora una tabla identificando la composición, clasificación, aporte calórico, de 5 alimentos de cada uno de los grupos indicados (grasas, azúcares, alimentos transgénicos). </td><td>25%</td></tr> <tr> <td>Identifica</td><td>Incluye la influencia de cada comida de la que colocaste en la tabla.</td><td>35 %</td></tr> <tr> <td>Infografía</td><td> <ul style="list-style-type: none"> Título informativo: un título claro y atractivo que describe el tema de la infografía. Introducción: Una breve introducción que explica el propósito de la infografía y la importancia de la información que se incluye. Secciones de grupos de alimentos: división de la infografía en secciones distintas para cada grupo de alimentos: grasas, bebidas alcohólicas, azúcares y alimentos transgénicos. 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: <div>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> </td><td>40%</td></tr> </table> </div> <div> 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. </div> </div>	Criterios	Descripción	Puntos	Desarrollo de la tabla	<ul style="list-style-type: none"> Elabora una tabla identificando la composición, clasificación, aporte calórico, de 5 alimentos de cada uno de los grupos indicados (grasas, azúcares, alimentos transgénicos). 	25%	Identifica	Incluye la influencia de cada comida de la que colocaste en la tabla.	35 %	Infografía	<ul style="list-style-type: none"> Título informativo: un título claro y atractivo que describe el tema de la infografía. Introducción: Una breve introducción que explica el propósito de la infografía y la importancia de la información que se incluye. Secciones de grupos de alimentos: división de la infografía en secciones distintas para cada grupo de alimentos: grasas, bebidas alcohólicas, azúcares y alimentos transgénicos. 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: <div>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> 	40%
Criterios	Descripción	Puntos												
Desarrollo de la tabla	<ul style="list-style-type: none"> Elabora una tabla identificando la composición, clasificación, aporte calórico, de 5 alimentos de cada uno de los grupos indicados (grasas, azúcares, alimentos transgénicos). 	25%												
Identifica	Incluye la influencia de cada comida de la que colocaste en la tabla.	35 %												
Infografía	<ul style="list-style-type: none"> Título informativo: un título claro y atractivo que describe el tema de la infografía. Introducción: Una breve introducción que explica el propósito de la infografía y la importancia de la información que se incluye. Secciones de grupos de alimentos: división de la infografía en secciones distintas para cada grupo de alimentos: grasas, bebidas alcohólicas, azúcares y alimentos transgénicos. 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: <div>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> 	40%												

	<ul style="list-style-type: none">• Portada• Introducción• Desarrollo (con la tabla e infografía)• Conclusiones• Fuentes de consulta <p>Guarda y sube el documento con la siguiente nomenclatura:</p> <p>NBTC_U3_EA_XXYZ, donde NBTC corresponde a las siglas de la asignatura, U3 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>Aguilar, C. (2024). <i>Glucosa, ¿biomolécula energética?</i> Elibro.net; El Cid Editor apuntes. https://elibro.net/es/ereader/unadmexico/28812?as_all=azucares&as_all_op=unaccent__icontains&prev=as</p>													
Autorreflexiones U3	<p>En esta unidad hemos visto el tercer grupo de alimentos donde incluimos a los diferentes tipos de grasas, otros alimentos (azúcares, bebidas) y alimentos transgénicos. El objetivo de esta actividad es reflexionar sobre los beneficios que se tienen por el consumo de estos</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> <p>Lee la siguiente noticia y reflexiona lo que se pide</p> <p>Toche, N. (2018, March). Científicos mexicanos abonan a la discusión de transgénicos. El Economista; El Economista.</p> <p>https://www.eleconomista.com.mx/artesid-eas/Cientificos-mexicanos-abonan-a-la-discusion-de-transgenicos-20180228-0122.html</p> <ul style="list-style-type: none">• ¿De acuerdo con el artículo que repercusión tiene el consumo de alimentos transgénicos?• ¿Para qué te sirve comprender el beneficio de los alimentos?• ¿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	<p>Fecha límite de entrega: 26 de Mayo 2024.</p> <p>Criterios de evaluación:</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">• ¿De acuerdo con el artículo que repercusión tiene el consumo de alimentos transgénicos?• ¿Para qué te sirve comprender el beneficio de los alimentos?• ¿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 3. 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>	Criterio	Descripción	Puntos	Resolución de preguntas	Responde los cuestionamientos: <ul style="list-style-type: none">• ¿De acuerdo con el artículo que repercusión tiene el consumo de alimentos transgénicos?• ¿Para qué te sirve comprender el beneficio de los alimentos?• ¿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 3. Responde con argumentos sólidos, basándose en fuentes confiables de información.	25%			100%
Criterio	Descripción	Puntos												
Resolución de preguntas	Responde los cuestionamientos: <ul style="list-style-type: none">• ¿De acuerdo con el artículo que repercusión tiene el consumo de alimentos transgénicos?• ¿Para qué te sirve comprender el beneficio de los alimentos?• ¿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 3. Responde con argumentos sólidos, basándose en fuentes confiables de información.	25%												
		100%												

	<p>competencias desarrolladas en la unidad 2.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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_U3_ATR_XXYZ donde XYZ 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><i>Bromatología y técnicas culinarias Unidad 3.</i> (n.d.). https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE2/NA/03/NBTC/unidad_03/descargables/NBTC_U3_Contenido.pdf</p>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--