



Universidad de Guadalajara

## Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

### 1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

#### CENTRO UNIVERSITARIO

Centro Universitario de Ciencias de la Salud

#### DEPARTAMENTO

Departamento de Alimentación y Nutrición

#### ACADEMIA

Promoción de la Salud y Alimentación Sostenible

#### NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Alimentación, Nutrición y Sociedad

| Clave de la unidad de aprendizaje: | Horas de teoría: | Horas de práctica: | Total de horas: | Valor en créditos: | Eje curricular |
|------------------------------------|------------------|--------------------|-----------------|--------------------|----------------|
| I8673                              | 32               | 16                 | 48              | 5                  |                |

| Tipo de curso   | Modalidad  | Nivel en que se ubica | Programa educativo                                                                                                                  | Prerrequisitos |
|-----------------|------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| CT=curso-taller | Presencial | Licenciatura          | LCFD Licenciatura en Cultura Física y Deportes<br><br>LENF Licenciatura en Enfermería<br><br>LICD Licenciatura en Cirujano Dentista | No aplica      |

#### ÁREA DE FORMACIÓN

Básico común

#### PERFIL DOCENTE

Preferentemente con Licenciatura en Nutrición.

Deberá poseer conocimientos actualizados sobre los principios básicos de alimentación y nutrición, cultura alimentaria, determinantes sociales de la salud y la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria, sostenibilidad, sistemas alimentarios y promoción de estilos de vida saludables, con capacidad para relacionarlos con las características y contextos de estudiantes provenientes de diferentes disciplinas.

## **2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO**

### **Licenciatura en Cultura Física y Deportes**

El estudiante comprende la relación entre alimentación, nutrición, actividad física, salud y estilos de vida saludables, considerando los factores sociales, culturales, económicos y ambientales que influyen en las prácticas alimentarias de individuos y comunidades. Estos conocimientos fortalecen su capacidad para integrar la dimensión alimentaria y nutricional en acciones de promoción de estilos de vida saludables, en colaboración con profesionales de otras disciplinas.

### **Licenciatura en Enfermería**

El estudiante reconoce la alimentación y la nutrición como determinantes relevantes de la salud y el bienestar, así como su relación con factores sociales, culturales, económicos y ambientales. Estos elementos favorecen la identificación de factores de riesgo y protectores relacionados con la alimentación y fortalecen una perspectiva integral para la promoción de la salud y el cuidado de las personas y comunidades.

### **Licenciatura en Cirujano Dentista**

El estudiante comprende la relación entre alimentación, nutrición, estilos de vida y bienestar, así como de los determinantes sociales y culturales que influyen en las prácticas alimentarias. Proporciona elementos para que el estudiante participe en acciones de promoción de estilos de vida saludables y atención primaria desde una perspectiva interdisciplinaria.

## **3. PRESENTACIÓN**

La Unidad de Aprendizaje Alimentación, Nutrición y Sociedad es de carácter Básico Común y proporciona conocimientos y herramientas fundamentales para comprender la alimentación y la nutrición como fenómenos relacionados con la salud, el bienestar y la calidad de vida de las personas y las comunidades. Su abordaje parte de una perspectiva integral, interdisciplinaria y contextualizada, que reconoce la influencia de factores sociales, culturales, económicos, educativos, ambientales e históricos en las prácticas alimentarias.

La Unidad de Aprendizaje busca que las y los estudiantes, independientemente de su campo disciplinar, desarrollen una comprensión crítica de la relación entre alimentación, nutrición, salud, estilos de vida y sociedad, reconociendo la diversidad de contextos y prácticas alimentarias y su impacto en el bienestar individual y colectivo.

## **4. UNIDAD DE COMPETENCIA**

Analiza situaciones relacionadas con la alimentación y la nutrición de personas y comunidades, integrando conocimientos biológicos, sociales, culturales, económicos y ambientales, para comprender su relación con la salud y el bienestar y fundamentar decisiones responsables orientadas a la promoción de estilos de vida saludables y sostenibles en diferentes contextos.

## **5. SABERES**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ambientales que intervienen en las prácticas alimentarias de individuos y comunidades.</p> <p>Interpreta información relacionada con alimentación, nutrición y salud mediante la consulta y selección de fuentes confiables, aplicando criterios de pensamiento crítico.</p> <p>Relaciona las prácticas alimentarias con la salud, el bienestar, los estilos de vida y las características socioculturales y ambientales del contexto.</p> <p>Fundamenta decisiones y propone acciones orientadas a la promoción de una alimentación saludable, responsable y sostenible, considerando las características y posibilidades de los diferentes contextos sociales.</p> | <p>bienestar, los estilos de vida y la calidad de vida, considerando sus dimensiones biológica, social, cultural, económica y ambiental.</p> <p>Analiza los factores que determinan la producción, disponibilidad y accesibilidad de los alimentos, considerando la seguridad y soberanía alimentaria, los sistemas de producción, las políticas y economía alimentaria, la cultura, la oferta y demanda y las condiciones de acceso a los alimentos.</p> <p>Comprende los factores que influyen en la selección y consumo de alimentos, así como los principios de alimentación saludable, las guías y recomendaciones alimentarias, el etiquetado nutricional y las características de la alimentación en las diferentes etapas de la vida.</p> <p>Reconoce la relación entre alimentación, estado nutricional y salud, así como los principales factores de riesgo y protectores asociados con problemas de salud relacionados con la alimentación y la nutrición.</p> | <p>alimentación, nutrición y salud, cuestionando mitos, prejuicios, estereotipos y desinformación, y fundamentando sus decisiones en fuentes confiables.</p> <p>Respeto la diversidad cultural, social y alimentaria, reconociendo que las prácticas, preferencias y elecciones alimentarias están relacionadas con diferentes contextos, tradiciones, posibilidades y formas de vida, evitando juicios o estigmatización.</p> <p>Participa de manera colaborativa, ética e interdisciplinaria en el análisis de situaciones relacionadas con alimentación, nutrición y salud, valorando las aportaciones y perspectivas de otras personas y disciplinas.</p> <p>Actúa con responsabilidad social y compromiso con la sostenibilidad, reconociendo las implicaciones sociales, económicas y ambientales de las prácticas alimentarias y promoviendo decisiones orientadas al bienestar individual, colectivo y del entorno.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 6. CONTENIDO TEÓRICO-PRÁCTICO

| Temas                           | Detalles del tema                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tema 1. Producción de alimentos | <p>1.1 Sistemas alimentarios y sostenibilidad.</p> <p>1.1.1 Seguridad y soberanía alimentaria.</p> <p>1.1.2 Alimentos provenientes del sector agropecuario e industrial.</p> <p>1.1.3 Alimentos producidos en huertos comunitarios, escolares y familiares con enfoque agroecológico y sustentable.</p> |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Tema 2. Disponibilidad y accesibilidad de los alimentos</p> | <p>1.1.4 Alimentos orgánicos, convencionales y provenientes de organismos genéticamente modificados: características, diferencias, implicaciones y percepción social.</p> <p>2.1 Factores que determinan y condicionan el acceso y disponibilidad de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Política y economía alimentaria.</li> <li>• Oferta y demanda de alimentos.</li> <li>• Cultura alimentaria.</li> <li>• Salario mínimo y canasta básica alimentaria y no alimentaria.</li> </ul>                                    |
| <p>Tema 3. Selección y consumo de alimentos</p>                | <p>3.1 Factores que influyen en la selección y consumo de alimentos.</p> <p>3.2 Instrumentos para la evaluación del consumo alimentario.</p> <p>3.3 Etiquetado nutricional de alimentos y bebidas preenvasados y no alcohólicos.</p> <p>3.4 Recomendaciones y guías alimentarias en el ciclo de la vida</p> <p>3.5 Modelos y representaciones de alimentación saludable</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>MyPlate</i>.</li> <li>• Plato de Harvard.</li> <li>• Plato del Bien Comer.</li> <li>• Jarra del Buen Beber.</li> </ul> |
| <p>Tema 4. Aprovechamiento biológico</p>                       | <p>4.1 Concepto de aprovechamiento biológico de los nutrimentos.</p> <p>4.2 Factores individuales y contextuales que influyen en el aprovechamiento de los nutrimentos.</p> <p>4.3 Estado nutricional y su relación con la salud.</p> <p>4.3.1 Indicadores para la valoración del estado nutricional:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antropométricos.</li> <li>• Clínicos.</li> <li>• Bioquímicos.</li> <li>• Dietéticos.</li> </ul>                                                                                             |

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

La Unidad de Aprendizaje Alimentación, Nutrición y Sociedad se desarrollará mediante estrategias activas, participativas y contextualizadas, adecuadas al nivel de formación inicial de estudiantes de primer semestre. Se emplearán Aprendizaje Basado en Problemas (ABP), Análisis de Casos y Trabajo Colaborativo y talleres, articulando los saberes teóricos, prácticos y formativos con situaciones relacionadas con la alimentación, la nutrición, la salud y la sociedad.

El Aprendizaje Basado en Problemas (ABP) permitirá abordar situaciones sencillas y cercanas a la realidad del estudiante, favoreciendo la identificación de factores que intervienen en la alimentación y el desarrollo progresivo del pensamiento crítico.

El Análisis de Casos facilitará la aplicación de los conocimientos a situaciones individuales y colectivas contextualizadas, considerando factores biológicos, sociales, culturales, económicos y ambientales relacionados con la alimentación y la salud.

El Trabajo Colaborativo y talleres favorecerá el intercambio de conocimientos y experiencias entre estudiantes de diferentes programas educativos, promoviendo el respeto por la diversidad, la comunicación, la responsabilidad y la construcción colectiva del aprendizaje.

El uso de herramientas de inteligencia artificial (IA) podrá incorporarse como parte de las estrategias de aprendizaje por CPI. Su utilización deberá ser previamente consultada y acordada con el profesor, especialmente en aquellas actividades en las que se contemple su aplicación, con el propósito de potenciar el aprendizaje y favorecer el desarrollo de competencias. Asimismo, cuando se utilice IA, deberá declararse de manera explícita su empleo, indicando, cuando corresponda, el propósito y la forma en que fue utilizada.

“Se anexa el apartado de planeación e instrumentación didáctica, en el que se detallan las estrategias y las actividades de enseñanza y de aprendizaje (técnicas, actividades no presenciales, estudio autodirigido, entre otras), así como recursos y materiales didácticos, laboratorios, uso de las TIC u otros contextos de desempeño.”

## 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

| Evidencias de aprendizaje que corresponden a los saberes prácticos                                                                                                                                                          | Criterios de desempeño                                                                                                                                                                                                                            | Contexto de aplicación                                                                                               | Calificación |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Análisis de situaciones relacionadas con alimentación y nutrición. El estudiante identifica y analiza los factores biológicos, sociales, culturales, económicos y ambientales que intervienen en una situación alimentaria. | Identifica los factores relevantes; establece relaciones entre alimentación, nutrición y salud; utiliza conceptos básicos de manera pertinente; considera las características del contexto; argumenta sus conclusiones con información confiable. | Aula y entornos cotidianos del estudiante; análisis individual y colaborativo de situaciones cercanas a su realidad. | 15 pts       |

|                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                       |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <p>Análisis de casos. Resolución guiada de casos relacionados con selección, consumo, disponibilidad, accesibilidad y aprovechamiento de los alimentos.</p>                                                                                         | <p>Comprende la situación planteada; identifica los factores que intervienen; relaciona los contenidos teóricos con el caso; interpreta información pertinente; plantea conclusiones acordes con el contexto.</p>                                                                           | <p>Aula, trabajo individual y colaborativo; casos reales o simulados relacionados con personas y comunidades.</p>     | <p>15 pts</p> |
| <p>Talleres de aplicación. Elaboración de ejercicios prácticos relacionados con etiquetado nutricional, guías alimentarias, modelos de alimentación saludable y análisis de prácticas de consumo.</p>                                               | <p>Aplica conceptos básicos; interpreta correctamente la información proporcionada; compara información de manera crítica; fundamenta sus respuestas; utiliza fuentes confiables cuando corresponda.</p>                                                                                    | <p>Aula, espacios de práctica y entornos digitales; actividades individuales y colaborativas.</p>                     | <p>15 pts</p> |
| <p>Resolución de un problema alimentario contextualizado mediante ABP. Análisis de una problemática relacionada con alimentación, nutrición, salud y sociedad y formulación de alternativas responsables.</p>                                       | <p>Delimita la problemática; identifica factores asociados; integra conocimientos de diferentes dimensiones; propone alternativas pertinentes y viables; fundamenta sus decisiones; considera aspectos sociales, culturales, económicos y ambientales.</p>                                  | <p>Contextos cotidianos, universitarios, familiares o comunitarios; trabajo colaborativo con orientación docente.</p> | <p>15 pts</p> |
| <p>Producto integrador: análisis de una situación alimentaria de su contexto. Integra los aprendizajes de la unidad para interpretar una situación y fundamentar decisiones orientadas al bienestar y estilos de vida saludables y sostenibles.</p> | <p>Integra los conocimientos de la unidad; analiza la situación de manera crítica; relaciona alimentación, nutrición, salud y contexto; utiliza información confiable; fundamenta sus conclusiones y decisiones; incorpora una perspectiva de respeto a la diversidad y sostenibilidad.</p> | <p>Contextos reales o simulados vinculados con la vida cotidiana, universitaria, familiar o comunitaria.</p>          | <p>20 pts</p> |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                             |        |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------|
| Evaluación integradora de conocimientos y aplicación. | Demuestra dominio de los conceptos fundamentales y los aplica en situaciones relacionadas con alimentación, nutrición, salud y sociedad. Interpreta información y fundamenta respuestas. Individual, presencial o mediante plataforma institucional. | Individual, presencial o mediante plataforma institucional. | 20 pts |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------|

## 9. ACREDITACIÓN

Los resultados de las evaluaciones se expresarán en una escala de 0 a 100, utilizando números enteros, y la calificación mínima aprobatoria será de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

Con base en la Guía para el Uso de la IA Generativa en Educación e Investigación de la UNESCO, se deberá declarar cualquier uso de herramientas de inteligencia artificial e incluir textualmente los prompts (instrucciones) utilizados y las respuestas obtenidas.

## 10. REFERENCIAS Y RECURSOS DE ACCESO ABIERTO

### REFERENCIAS BÁSICAS

Casanueva, E., Kaufer-Horwitz, M., Pérez-Lizaur, A. B., & Ramos Barragán, V. E. (Eds.). (2023). *Nutriología médica* (5.ª ed.). Editorial Médica Panamericana.

Food and Agriculture Organization of the United Nations, & World Health Organization. (2019). *Sustainable healthy diets: Guiding principles*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Instituto Nacional de Salud Pública. (2023). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2022: Resultados nacionales*. Instituto Nacional de Salud Pública.

Secretaría de Salud. (2013). *Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Diario Oficial de la Federación*.

Secretaría de Economía, & Secretaría de Salud. (2020). *Modificación a la Norma Oficial*

Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados—Información comercial y sanitaria. *Diario Oficial de la Federación*.

Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F., Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L. J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zuraik, R., Rivera, J. A., De Vries, W., Majele Sibanda, L., ... Murray, C. J. L. (2019). Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447–492. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)

### Recursos audiovisuales

Kenner, R. (Director). (2008). *Food, Inc.* [Película]. Magnolia Pictures.

## REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS

Esquivel Hernández, R. I., Martínez Correa, S. M., & Martínez Correa, J. L. (2018). *Nutrición y salud* (4.ª ed.). Editorial El Manual Moderno.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2021). *The state of food and agriculture 2021: Making agrifood systems more resilient to shocks and stresses*. FAO.

Food and Agriculture Organization of the United Nations, International Fund for Agricultural Development, United Nations Children's Fund, World Food Programme, & World Health Organization. (2024). *The state of food security and nutrition in the world 2024: Financing to end hunger, food insecurity and malnutrition in all its forms*. FAO.

Gibson, R. S. (2005). *Principles of nutritional assessment* (2nd ed.). Oxford University Press.

World Health Organization. (2026, January 26). *Healthy diet*.

## RECURSOS DE ACCESO ABIERTO

Instituto Nacional de Salud Pública. (s. f.). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT)*. <https://ensanut.insp.mx/>

Secretaría de Salud. (2025). *Guías Alimentarias Saludables y Sostenibles para la Población Mexicana 2025–2030*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/1030919/GUIASALIMENTARIAS2025C.pdf>

Secretaría de Salud. (2024). *Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible*. *Diario Oficial de la Federación*. [https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgaas/LGAAS\\_orig\\_17abr24.pdf](https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/ref/lgaas/LGAAS_orig_17abr24.pdf)

Secretaría de Economía, & Secretaría de Salud. (2020). *Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados—Información comercial y sanitaria*. *Diario Oficial de la Federación*. <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/manual-de-la-modificacion-a-la-norma-oficial-mexicana-nom-051-scfi-ssa1-2010-272744?state=published>

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (s. f.). *Food-based dietary guidelines*. <https://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines>

Procuraduría Federal del Consumidor. (s. f.). *Alimentación*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/profeco>

Gobierno de México. (2025). Incremento a los salarios mínimos 2026. Disponible en: <https://www.gob.mx/conasami/articulos/incremento-a-los-salarios-minimos-para-2026?idiom=es>

| Elaborado por:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Evaluado y actualizado por:                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aguilar Aldrete María Elena</li> <li>• Cordero Muñoz Aída Yanet</li> <li>• García Serrano Vylil Georgina</li> <li>• González Romero Eduardo</li> <li>• Fausto Guerra Josefina</li> <li>• Loreto Garibay Oscar</li> <li>• Morelos Leal Lizette Fabiola</li> <li>• Moreno Gaspar Luz Elena</li> <li>• Rivera Íñiguez Ingrid</li> <li>• Rodríguez Carlos Aída Araceli</li> <li>• Sánchez Juan Antelmo</li> <li>• Villanueva Morales Fanny Lizette</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanya Lizette Castillo Miranda</li> <li>• Graciela Saldaña Martínez</li> <li>• Cecilia Islas Elizalde</li> <li>• Luis Ángel López Jiménez</li> <li>• Alejandro Sandoval Delgadillo</li> <li>• Gabriela Luna Hernández</li> </ul> |
| Fecha de elaboración:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Fecha de última actualización aprobada por la Academia:                                                                                                                                                                                                                   |
| 01/07/2014                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 14/08/2026                                                                                                                                                                                                                                                                |