

HALLAZGOS CF1 PROGRAMA “ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES” - 33130157

Revisado por: Julian Navarro

Fecha de revisión: 29/11/2024

Revisión de ajustes: 06/12/2024

CF1 “Aspectos importantes de nutrición y enfermedades causadas por una mala alimentación”

Observaciones generales

- Se debe

1. Componente formativo 1

1.1.1. Recurso: CF1

Hallazgo: se debe agregar punto final después de cada texto señalado.

Ruta: CF1-PDF / Pág. 7.

Comentado [JC1]: OK, ajustado.



1.1.2. Recurso: CF1

Hallazgo: se debe validar el tipo de comillas en el texto señalado.

Ruta: CF1-PDF / Pág. 7. | CF1-WEB / 2.1. Carbohidratos.

Comentado [AS2]: No aplica.

Comentado [JC3]: OK, entendido.



1.1.3. Recurso: CF1

Hallazgo: se debe validar el tipo de comillas en el texto señalado.

Ruta: CF1-PDF / Pág. 9. | CF1-WEB / 2.1. Carbohidratos

Comentado [AS4]: No aplica.

Comentado [JC5]: OK, entendido.



1.1.4. Recurso: CF1

Hallazgo: se debe validar si el texto señalado es "microfibras" o "miofibrillas".

Ruta: CF1-PDF / Pág. 14. | CF1-WEB / 2.2. Proteínas

Comentado [JC6]: OK, ajustado.



1.1.5. Recurso: CF1

Hallazgo: se debe validar el texto señalado en el WEB, ya que en el PDF no se encuentra.

Ruta: CF1-PDF / Pág. 14. | CF1-WEB / 2.3. Grasas

Comentado [JC7]: OK, ajustado.



1.1.6. Recurso: CF1

Hallazgo: se debe validar el tipo de comillas en el texto señalado.

Ruta: CF1-PDF / Pág. 14-15. | CF1-WEB / 2.3. Grasas

Comentado [AS8]: No aplica.

Comentado [JC9]: OK, entendido.

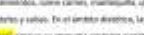
Grasas saturadas

Estas grasas están compuestas por ácidos grasos saturados. Son de origen animal de carnívoros más común a algunos de herbívoros. Se encuentran en los aceites vegetales de almendras, avellanas, nueces, mandarina, aceite de oliva, mantequilla, mantequilla, mantequilla y mantequilla. En el mundo occidental, las grasas saturadas se consumen como **grasas malas** porque su consumo excesivo puede causar enfermedades y problemas cardiovasculares debido a la acumulación de colesterol.



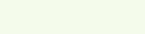
Grasas saturadas

Estas grasas están compuestas por ácidos grasos saturados. Son de origen animal de carnívoros más común a algunos de herbívoros. Se encuentran en los aceites vegetales de almendras, avellanas, nueces, mandarina, aceite de oliva, mantequilla, mantequilla, mantequilla y mantequilla. En el mundo occidental, las grasas saturadas se consumen como **grasas malas** porque su consumo excesivo puede causar enfermedades y problemas cardiovasculares debido a la acumulación de colesterol.



Grasas insaturadas

Son las compuestas por ácidos de los carbohidratos más comunes. En los alimentos son fáciles de encontrar a temperatura ambiente. Son los aceites vegetales de almendras, avellanas, nueces, mandarina, aceite de oliva, mantequilla, mantequilla, mantequilla y mantequilla. En el mundo occidental, las grasas insaturadas se consumen como **grasas buenas** porque su consumo excesivo puede causar enfermedades y problemas cardiovasculares debido a la acumulación de colesterol.



Grasas insaturadas

Son las compuestas por ácidos de los carbohidratos más comunes. En los alimentos son fáciles de encontrar a temperatura ambiente. Son los aceites vegetales de almendras, avellanas, nueces, mandarina, aceite de oliva, mantequilla, mantequilla, mantequilla y mantequilla. En el mundo occidental, las grasas insaturadas se consumen como **grasas buenas** porque su consumo excesivo puede causar enfermedades y problemas cardiovasculares debido a la acumulación de colesterol.



1.1.7. Recurso: CF1

Hallazgo: se debe validar el tipo de comillas en el texto señalado.

Ruta: [CF1-PDF / Pág. 15.](#) | [CF1-WEB / 2.3. Grasas](#)

Comentado [AS10]: No aplica.

Comentado [JC11]: OK, entendido.

Los **grupos instrumentales** se clasifican en **grupos instrumentales** y **grupos politonómicos**.

Grupos instrumentales

Ayudan a reducir los niveles de colesterol LDL, conocidos como el **"colesterol malo"**, que eleva el riesgo de desarrollar enfermedades cardiovasculares. Estos grupos se encuentran en aceites como el de oliva y girasol, frutos secos (avoa, almendra, nueces, cacahuetes), trigo y pan integral. Contienen colesterol HDL, el **"colesterol bueno"**, que eleva el exceso de colesterol LDL y previene la acumulación de grasa en las arterias sanguíneas.

Grupos politonómicos

También conocidos como **beneficiosos**, están compuestos por ácidos grasos saturados como el aceite de coco, que eleva el colesterol HDL y previene la acumulación de grasa en las arterias sanguíneas. Estos grupos se encuentran en aceites como el de coco y palma, mantequilla, queso, carne roja y pollo. Contienen colesterol HDL, el **"colesterol bueno"**, que eleva el exceso de colesterol LDL y previene la acumulación de grasa en las arterias sanguíneas.

Grupos politonómicos

También conocidos como **beneficiosos**, están compuestos por ácidos grasos saturados como el aceite de coco, que eleva el colesterol HDL y previene la acumulación de grasa en las arterias sanguíneas. Estos grupos se encuentran en aceites como el de coco y palma, mantequilla, queso, carne roja y pollo. Contienen colesterol HDL, el **"colesterol bueno"**, que eleva el exceso de colesterol LDL y previene la acumulación de grasa en las arterias sanguíneas.

1.1.8. Recurso: CF1

Hallazgo: se debe validar si el texto señalado debe ir sin negrilla.

Ruta: CF1-WEB / 3. Enfermedades causadas por mala alimentación

Comentado [JC12]: OK, ajustado.

Por ejemplo, el 27,3 % de los niños de 3 a 4 años presentan deficiencia en el vocabulario A, y el 38 % de estos niños tienen bajas calificaciones de comprensión de lectura. La proporción de niños en riesgo de presentar deficiencia en comprensión de lectura es del 15 %, pero en conjunto los niños en riesgo de presentar deficiencia en comprensión de lectura y deficiencia en vocabulario son el 27,3 %.

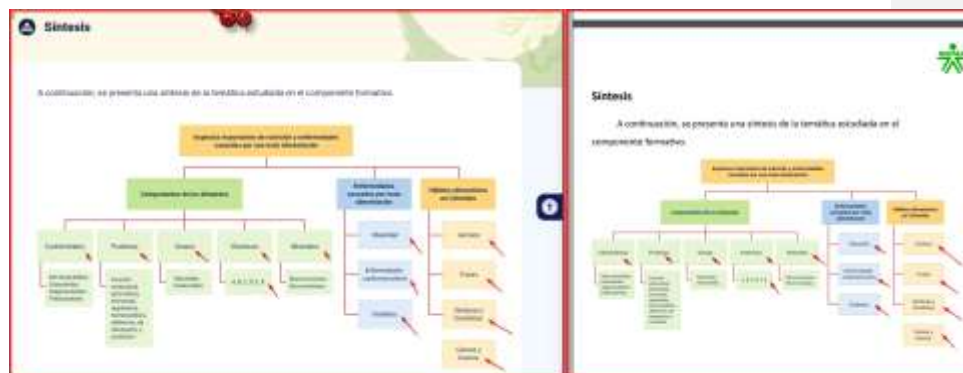
1.1.9. Recurso: CF1

Hallazgo: se debe validar si el texto señalado debe llevar punto final.

Ruta: CF1-PDF / Pág. 23. | CF1-WEB / Síntesis | CF1- Síntesis.pdf

Comentado [AS13]: No aplica.

Comentado [JC14]: OK, entendido.



1.1.10. Recurso: CF1

Hallazgo: se debe empezar el texto señalado en mayúscula después del punto seguido.

Ruta: CF1-PDF / Pág. 25. | CF1-WEB / Glosario

Comentado [JC15]: OK, ajustado.



1.1.11. Recurso: CF1

Hallazgo: se debe validar el color de los enlaces señalados.

Ruta: CF1-PDF / Pág. 27. | CF1-WEB / Referencias bibliográficas

Comentado [AS16]: No aplica. El color que maneja el PDF siempre ha sido diferente al de web, es por formatos.

Comentado [JC17]: OK, entendido.

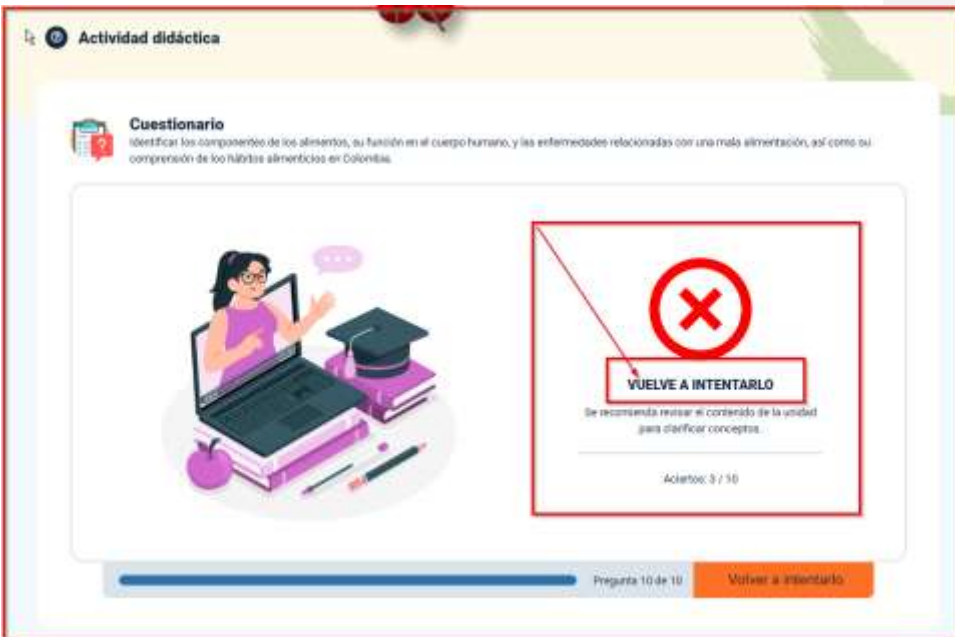


1.1.12. Recurso: CF1

Hallazgo: se debe unificar la forma cómo se refiere al usuario en las retroalimentaciones frente a la retroalimentación del usuario final, ya que en las retroalimentaciones por pregunta se está tuteando y en la retroalimentación final se refiere en términos de "usted".

Ruta: | CF1-WEB / Actividad didáctica

Comentado [JC18]: OK, ajustado.



- 1.1.13. **Recurso:** CF1
Hallazgo: se debe
Ruta: [CF1-PDF / Pág. X.](#) | [CF1-WEB / X](#)