



Universidad Guadalajara
Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

División

Ciencias Sociales y Humanidades

Departamento

Ciencias Económicas y Administrativas

Academia

Sistemas Productivos

Programa(s) educativo(s)

Licenciatura en Nutrición

Denominación de la unidad de aprendizaje:

Producción y Disponibilidad de Alimentos

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Carga horaria global:	Valor en créditos:
I8863	17	51	68	5

Tipo de curso:		Nivel en que se ubica:	Prerrequisitos:
C = curso		Técnico Medio	Economía y política Alimentaria.
CL = curso laboratorio		Técnico Superior	
L = laboratorio		Universitario	
P = práctica		Licenciatura	
T = taller		Especialidad	
CT = curso - taller		Maestría	
N = clínica		Doctorado	
M = módulo			
S = seminario			

Área de formación:

Básica Particular Obligatoria

Perfil docente:

Compromiso con el medio ambiente, conocimiento en la producción primaria con una visión ecológica u sustentable, de alimentos, así como el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad.

Elaborado por:

Actualizado por:

Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez Mtra. Lorena del Pilar González Prado	Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez
---	--

Fecha de elaboración:

Fecha de última
actualización:

Fecha de última
evaluación:

Fecha de aprobación por
Colegio Departamental:

Junio 2015	Enero 2021	Enero 2021	
------------	------------	------------	--

1. PRESENTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

La unidad de aprendizaje de Producción y Disponibilidad de alimentos se imparte en la Lic. En Nutrición. Es un curso teórico-práctico del área básico particular obligatorio, se pretende que el alumno adquiera los conocimientos de la producción y disponibilidad de alimentos con el concepto de desarrollo sustentable para la autosuficiencia familiar y seguridad alimentaria a través del aprendizaje de la agricultura orgánica y adquiera los conceptos básicos teóricos y prácticos de las diferentes cadenas productivas de alimentos.

2. OBJETIVO GENERAL/COMPETENCIA

Analiza los sistemas de producción de alimentos, a través del estudio de la producción de una población, en el marco de las buenas prácticas agropecuarias, de la estrategia de seguridad, bioseguridad y soberanía alimentaria con un enfoque ético.

3. CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

- Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentados en el pensamiento crítico-reflexivo, con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria, para garantizar el estado de bienestar y salud, con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político nacional e internacional.
- Desarrolla e integra los conocimientos y habilidades de los campos disciplinares relacionados con la Biotecnología, durante su proceso formativo y en la práctica profesional, actuando con ética y respeto a los marcos regulatorios.
- Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria.

4. SABERES:

Prácticos	<ul style="list-style-type: none">• Desarrolla un huerto orgánico la metodología de los distintos sistemas de producción agropecuaria de alimentos.• Aplicar conocimientos sobre nutrición a los procesos de producción de alimentos a nivel primario.• Aplicar el control de calidad a través de las Buenas Prácticas Agropecuarias en la producción de alimentos.
------------------	---

Teóricos	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la teoría y la metodología de los distintos sistemas de producción agropecuaria de alimentos. • Conocer la teoría y metodología para aplicar las Buenas Prácticas Agropecuarias en los sistemas de producción de alimentos, en el marco de la estrategia de seguridad, bioseguridad y soberanía alimentaria. • Conocer la normatividad vigente en el marco de la estrategia de seguridad, bioseguridad y soberanía alimentaria. • Analiza las políticas alimentarias nacionales e internacionales generadores de la inseguridad alimentaria. • Analiza los factores del cambio climática que esta afectando la estabilidad alimentaria.
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> • Asume una actitud de liderazgo, ético y de responsabilidad social ante su entorno de trabajo. • Desarrolla una visión crítica en el trabajo en grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios. • Desarrollo y actitud innovadora y creativa. • Actúa y promueve la cultura de la paz al interactuar con sus compañeros y profesor y profesora. • Promueve el respeto a la individualidad y la disposición para el trabajo grupal.

5. CONTENIDO TEMÁTICO (TEÓRICO-PRÁCTICO)

UNIDAD I

1. Conceptos básicos

- 1.1. Ecología, ecosistemas y biodiversidad
- 1.2. Sistemas de producción (agrícola y pecuaria)
- 1.3. Zonas ecológicas para la producción de Alimentos en México.

UNIDAD II

2 Historia de la agricultura.

- 2.1. Aparición y desarrollo de la agricultura en México.
- 2.2. Sustentabilidad en la producción de alimentos.

2.3. Enfoques para el análisis del sistema alimentario:

- 2.3.1. Seguridad Alimentaria.
- 2.3.2. Soberanía Alimentaria.
- 2.3.3. Vulnerabilidad Alimentaria.
- 2.3.4. Seguridad nutricional.
- 2.3.5. Disponibilidad de alimentos
- 2.3.6. Concepto global de producción de alimentos.
- 2.3.7. Producción sustentable de alimentos.
- 2.3.8. Abasto de Alimentos
- 2.3.9. Dinámicas que afectan la Disponibilidad de Alimentos (natural y social).
- 2.3.10. Cambio de uso de suelo.
- 2.3.11. Impacto ambiental en la producción de Alimentos.

UNIDAD III

3. Producción agrícola (huerto orgánico)

3.1. Suelos (Composición y acondicionamiento).

3.2. Reproducción (métodos, semillas y mejora vegetal).

3.3. Controles: Malas hierbas, plagas, pulgones, orugas defoliadoras, mosca de la fruta, enfermedades

Fúngicas.

3.4. Agricultura tradicional

3.5. Agricultura moderna.

3.5.1. Extensiva e intensiva.

3.6. Agricultura Protegida.

3.6.1. Invernaderos

3.6.2. Túneles

3.6.3. Malla sombra

3.7. Sistemas alternativos de producción de Alimentos

3.7.1. Hidroponía.

3.7.2. Organología

3.7.3. Aero ponía

3.7.4. Germinados

3.8. Herbicidas, plaguicidas químicos (peligros de los Alimentos).

4. Buenas prácticas agrícolas.

UNIDAD IV.

1. Sistema de Producción de alimentos pecuaria y un poco de historia.

1. Obtención de carne (bovino, ovino, porcino, aves y conejo).

2. Obtención de leche.

3. Obtención de huevo.

4. Obtención de miel

5. Producción pesquera

6. Buenas practicas pecuarias.

7. Elaborar un producto pecuario, (leche o carne, grabar un video de proceso).

1.7.1. Trato humanitario (normas)

1.7.2. Transporte

1.7.3. Sacrificio

1.7.4. Conservación

1.7.5. Zoonosis

6. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

Se trabajará con estrategias de colaboración grupal en actividades prácticas, principalmente en la producción de hortalizas con el sistema de producción de agricultura orgánica y/o ecológica.

Aprendizaje orientado a proyectos: por equipo de trabajo, elaborar un producto resultado de la cosecha de hortalizas orgánicas, así como, producto alimenticio de origen pecuario, dirigido a una población y atendiendo una necesidad específica.

Aprendizaje basado en problemas: Investigar poblaciones en las que se ve afectada la disponibilidad de alimentos y su relación con el estado nutricional de manera individual y discutirlo en forma grupal.

7. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño
<p>Comprende conceptos de ecología, sistemas de producción de alimentos y la problemática actual del campo.</p> <p>Cultiva del huerto ecológico u orgánico de autoconsumo.</p> <p>Elabora un manual de huerto orgánico u ecológico, elabora un producto alimenticio a partir de la cosecha.</p> <p>Realiza visitas de campo para la identificación de las etapas de producción de los diferentes sistemas de producción de alimentos al que se proporcione el acceso.</p>	<p>Entrega por escrito un análisis crítico de la revisión bibliográfica</p> <p>Desarrolla en terreno de cultivo huerto ecológico u orgánico; desde la selección de cultivo hasta la cosecha.</p> <p>Entrega Manual de huerto orgánico práctico y personalizado.</p> <p>Presenta producto alimenticio con todo el proceso de elaboración.</p> <p>Entrega un informe crítico sobre el sistema de producción de alimentos visitado.</p>

8. CALIFICACIÓN

Examen teórico 20%
 Huerto orgánico de autoconsumo con su respectivo manual 30%
 Productos alimenticios agropecuarios con su respectivo proceso grabado en video 20%
 Investigaciones y exposición en clase 20%
 Formación integral 10%

9. ACREDITACIÓN

<p>Periodo ordinario. De conformidad con el artículo 20 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el Consejo General Universitario, se requiere:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso. 	<p>Periodo extraordinario. De conformidad con el artículo 27 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos de la Universidad de Guadalajara, para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente. II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente. III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso. <p>Se exceptúan de este caso las materias de orden práctico que requerirán la repetición del curso (Art. 23 RGEYPA).</p>
--	---

10. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Simón-Wright, McCrean Diane. Procesado y producción de alimentos ecológicos. Zaragoza, España.

Editorial Acribia. 2002 (297 p)

2. Enkerlin-Hoefch EC, Cano-Cano G, Garza-Cuevas RA, Vogel-Martínez E. Ciencia Ambiental y Desarrollo Sostenible. México (DF): Internacional Thompson editores; 1997.
3. Toledo VM, Carabias J, Toledo C. R. Ecología y autosuficiencia alimentaria. Hacia una opción basada en la diversidad biológica, ecológica y cultural de México. 4ª ed. México (DF): Siglo XXI Editores, 1993.
4. Bernardo- Hernández M. J. Agricultura Orgánica, Teoría y práctica. Guadalajara, México: Fundación Produce Jalisco, A. C. y Centro de Investigación y Formación Social-ITESO, 2002.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Secretaria del medio ambiente para el desarrollo sustentable
Secretaria del medio ambiente y recursos naturales
Instituto Nacional de Estadísticas, Geografía e informática.
Secretaria de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

11. RECURSOS COMPLEMENTARIOS (páginas web, mooc's, plataformas, objetos de aprendizaje)

<http://www.elcotidianoenlinea.com.mx/pdf/12712.pdf>

http://www.fao.org/docs/eims/upload/230027/30476_es_RUTAtaller.pdf

<http://www.ambiente.gov.ar/infoteca/ea/descargas/altieri01.pdf>

http://www.colpos.mx/wb_pdf/Panorama_Seguridad_Alimentaria.pdf

http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/Documents/cambioclimatico/Tecnologias_mitigacion.pdf.

<https://campovivo.com.mx/agricultura-organica/>

<http://www.redalyc.org/pdf/906/90643038004.pdf>

<https://www.youtube.com/watch?v=tfKzjYK8Wtc>

<https://www.youtube.com/watch?v=IPpJT41KwvU>

<https://www.youtube.com/watch?v=6zDK-wwnkkU>

<https://www.youtube.com/watch?v=LvRXCcRmOSE>

<https://www.youtube.com/watch?v=7Q1G08gyIbE>

Firma:

Presidente de Academia

Vo. Bo.

Jefe de Departamento

Mtro. José Antonio Ochoa Cuadra

Dra. Martha Leticia Rujano Silva