



Centro Universitario de Ciencias de la Salud

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE SALUD PUBLICA

Academia:

NUTRICIÓN

Nombre de la unidad de aprendizaje:

PRODUCCION DE ALIMENTOS PARA EL AUTOCONSUMO

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8878	32	32	64	6

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CL = curso laboratorio	Licenciatura	(LNT0) LICENCIATURA EN NUTRICION / 4o.	NINGUNO

Área de formación:

OPTATIVA ABIERTA

Perfil docente:

Profesional de licenciatura en Ciencias de la Salud o Ciencias Agropecuarias con formación y/o experiencia en nutrición comunitaria, con énfasis en la producción sustentable de alimentos.
Formación básica pedagógico-didáctica
Competencias para el desarrollo de prácticas profesionales en escenarios comunitarios.

Elaborado por:

Dr. René Crocker Sagastume
Lic. Patricia Muñoz López

Evaluated and updated by:

Mtra. Cecilia Islas Elizalde
Dr. René Crocker Sagastume

Fecha de elaboración:

26/04/2016

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

19/08/2022

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN NUTRICION

Profesionales

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 respecto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político, nacional e internacional;

Analiza los segmentos laborales actuales y emergentes, para generar propuestas innovadoras de empleo y autoempleo, a través de la gestión de proyectos, construcción de redes sociales, considerando su proyecto de vida, la dinámica del mercado laboral y las necesidades sociales;

3. PRESENTACIÓN

La unidad de aprendizaje “Producción de Alimentos para el autoconsumo” forma parte del Área de Formación Optativa Abierta de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de Guadalajara y no tiene prerrequisitos. El objeto de estudio lo constituyen las formas micro productivas agropecuarias familiares y comunitarias que propicien la autosuficiencia alimentaria bajo un enfoque de intercultural, sustentable y de género, aplicando el pensamiento crítico y la cultura de la paz. El curso se imparte en espacios de aula y el Laboratorio de Agroecología para la Salud en el Centro Universitario de Ciencias de la Salud.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Se incorpora a sistemas de producción de alimentos innovadores, adaptados a la capacidad agropecuaria en poblaciones, dentro del marco de las buenas prácticas, para favorecer la autosuficiencia alimentaria familiar–poblacional, aplicando el pensamiento crítico y los principios éticos y humanísticos, además de las tecnologías de la información y la comunicación.

5. SABERES

Prácticos	Aplica la teoría y la metodología de los distintos sistemas de producción agrícola de alimentos. Aplica conocimientos sobre nutrición a los procesos de producción de alimentos. Aplica el control de calidad a través de las Buenas Prácticas Agropecuarias en la producción autosuficiente de alimentos.
Teóricos	Analiza los distintos sistemas de producción agropecuarios para el autoconsumo de alimentos en familias y comunidades urbanas, suburbanas y rurales. Analiza las Buenas Prácticas Agropecuarias en los sistemas de producción de alimentos para el autoconsumo, en el marco de la estrategia de seguridad, bioseguridad y soberanía alimentaria. Analiza la normatividad vigente en el marco de la estrategia de seguridad, bioseguridad y soberanía alimentaria.
Formativos	Actúa con liderazgo, ética y responsabilidad. Trabaja en grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios. Promueve la reflexión de los problemas actuales en producción de alimentos, con una visión sensible al contexto y argumentos basados en criterios, y propone estrategias de solución innovadoras y creativas provenientes de su proceso de pensamiento crítico.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

Módulo 1: Filosofía de la producción para la autosuficiencia alimentaria.

- La transición alimentaria intensiva a modelos ecológicos sustentables.
- Modelos alternativos interculturales de producción alimentaria para el autoconsumo familiar y comunitario con base en la Filosofía del Buen Vivir.

Módulo 2: Sistemas microproductivos de alimentos para la autosuficiencia alimentaria.

- Granjas agroecológicas suburbanas y rurales.

- Producción urbana de alimentos en terrazas y muros verdes.
- Producción de alimentos en el traspatio.

Módulo 3: Tecnología apropiada para el desarrollo de sistemas microproductivos alimentarios.

- Uso sustentable del agua en sistemas microproductivos familiares y comunitarios.
- Hogar saludable (letrinas, cocinas ecológicas, biofiltros para siembra familiar y manejo sustentable de basuras en el hogar).
- Selección, guardado e intercambio de semillas en proyectos familiares.

Módulo 4: Emprendeduría en proyectos productivos alimentarios familiares en pequeños espacios.

- Planificación y organización de proyectos microproductivos alimentarios en el hogar.
- Gestión financiera y educativa para pequeños proyectos familiares y comunitarios.
- Organización de redes locales de grupos familiares para la producción y el intercambio de productos alimentarios.

Práctica: Emprendeduría de un proyecto productivo alimentario para el autoconsumo familiar o en grupos organizados en zona urbana, periurbana o rural.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

1. El alumno analiza su experiencia previa en producción alimentaria para el autoconsumo familiar y comunitario explicada en una reflexión escrita y oral.
2. Visita guiada al Laboratorio de agroecología para la salud y la Granja agroecológica intercultural.
3. Realiza búsqueda teórica de las filosofías que sustentan los diferentes paradigmas de los sistemas productivos en pequeña escala, los cuales los analiza en un seminario.
4. El profesor expone su experiencia teórico-práctica de los diferentes sistemas productivos para la autosuficiencia alimentaria familiar y comunitaria en cada uno de los módulos.
5. Realiza prácticas en el laboratorio de agroecología para la salud en el CUCS de acuerdo con cada módulo.
6. Emrende un proyecto productivo alimentario para el autoconsumo familiar o comunitario.
7. Presenta su proyecto productivo para la autosuficiencia alimentaria familiar o comunitario.
8. Enseñanza a través del idioma inglés mediante la discusión de artículos científicos relacionados a la producción de alimentos.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Bitácora de prácticas	Descripción completa de cada práctica. Identificación de problemas. Soluciones planteadas a los problemas de práctica.	Laboratorio de Agroecología para la Salud
Proyecto de emprendimiento para la producción alimentaria para el autoconsumo	Coherencia en la gestión del proyecto de emprendimiento. Capacidad de innovación del proyecto. Sustentabilidad del proyecto.	- Familias urbanas - Comunidades periurbanas y rurales - Instituciones de promoción alimentaria familiar
Reflexión de su experiencia previa en la producción de alimentos	Coherencia del contenido de la Sistematización de experiencias. Reflexión crítica de la experiencia.	Aula y hogar

9. CALIFICACIÓN

- Actividades y tareas (20%)
- Bitácora de prácticas (15%)
- Reflexión de su experiencia previa en producción de alimentos (5%)
- Proyecto de emprendimiento para producción de alimentos para autoconsumo (40%)
- Prácticas en el laboratorio experimental de agroecología (20%)

10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación 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.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Bernardo-Hernández MJ. Agricultura orgánica, teoría y práctica. Guadalajara (MEX): Fundación Produce Jalisco AC y Centro de Investigación y Formación Social-ITESO; 2002.
- Agroecología. Bases científicas para una agricultura sustentable. Disponible en: <http://agroeco.org/wp-content/uploads/2010/10/Libro-Agroecologia.pdf>
- Manual de agroecología. Disponible en: http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/training_material/docs/Agroecologia.pdf

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Enkerlin-Hoefch EC, Cano-Cano G, Garza-Cuevas RA, Vogel-Martinez E. Ciencia Ambiental y Desarrollo Sostenible. México (DF): Internacional Thompson editores; 1997.
- 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.
- Simon-Wright, McCrea Diane. Procesado y producción de alimentos ecológicos. Zaragoza, España. Editorial Acribia. 2002 (297 p).
- Crocker-Sagastume, R. Muñoz-López, P. Pérez-Patiño, T. et al. Aprendizaje de las bases filosóficas de la problemática socioambiental, alimentaria y de salud con líderes campesinos del Estado de Jalisco, México. Revista Educación y Desarrollo. 2017. Universidad de Guadalajara. de Psicología Social Comunitaria No. 8, Universidad Autónoma de Puebla, México. 2016.
- Crocker, R. Granjas Escuelas agroecológicas interculturales. Modelo Teórico para el diálogo biocultural para la regeneración de la Vida Natural. Universidad de Guadalajara. 2020.