



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN DE BIENESTAR Y DESARROLLO REGIONAL*  
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO REGIONAL  
CARRERA EN NUTRICIÓN**



**PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS PROFESIONALES INTEGRADAS  
PRODUCCION DE ALIMENTOS PARA EL AUTOCONSUMO**

Presidente de la Academia de Sistemas  
Productivos  
Mtro. Carlos Guadalupe Rodríguez Preciado

Jefe del Departamento de Ciencias Económicas  
y Administrativas  
Dra. Bertha Ermila Madrigal Torres

**Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez**

**L.AGN. Luis Manuel Chavoya Gonzalez**

Profesores de la unidad de aprendizaje



**Centro Universitario del Sur**

**Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas**

**1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO**

Centro Universitario

Centro Universitario del Sur

Departamento:

Desarrollo Regional

Academia:

Sistemas Productivos

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Producción 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:
C = curso CL = curso laboratorio L = laboratorio P = práctica T = taller CT = curso - taller N = clínica M = módulo S = seminario	Técnico Medio Técnico Superior Universitario <u>Licenciatura</u> Especialidad Maestría Doctorado	Licenciatura en Nutrición	Ninguno

Área de formación:

Optativa abierta

Perfil docente:

Nutrición y Ciencias de los Alimentos y/o Licenciado en Agronegocios

Elaborado por:

Evaluado y actualizado por:

Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez  
L. ANG. Luis Manuel Chavoya Gonzalez

Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez  
L. ANG. Luis Manuel Chavoya González

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

Julio 2016

julio de 2017

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

Ser capaz de propiciar el crecimiento productivo y alimenticio de la región, desarrollando en ellos valores éticos que manifiesten el interés por la investigación e innovación tecnológica, con responsabilidad social, espíritu empresarial y compromisos con la conservación del medio ambiente.

Se trata de un curso taller, en el que el alumno adquiere un completo conocimiento acerca de los diversos aspectos involucrados, en la elaboración y conservación de productos alimenticios de origen Agropecuario.

## 3. PRESENTACIÓN

La unidad de aprendizaje de Producción de Alimentos para el autoconsumo se imparte en la Licenciatura de Nutrición. Es un curso taller del área Optativa abierta, se pretende que el alumno adquiera los conocimientos de la producción y conservación de alimentos de origen agropecuario con el concepto de desarrollo sustentable para la autosuficiencia familiar y seguridad alimentaria a través del aprendizaje de la agricultura y la ganadería para que adquiera los conceptos básicos teóricos y prácticos de las diferentes cadenas productivas de alimentos.

## 4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Analiza los sistemas de producción de alimentos, a través del estudio de la producción agropecuaria en poblaciones, en el marco de las buenas prácticas de producción en transformación alimentos aplicando métodos conservación adecuados en materia prima de origen agropecuario, con estrategia de seguridad, bioseguridad y soberanía alimentaria, para garantizar la autosuficiencia familiar, poblacional con un enfoque ético.

## 5. SABERES

<b>Prácticos</b>	Aplicar los diferentes métodos y técnicas de conservación en alimentos de origen agropecuario. Aplicar las buenas prácticas de higiene en la elaboración de productos alimenticios. Elaborar productos alimenticios con elevada calidad microbiológica, nutricional y organoléptica a partir de alimentos propios de la región.  Elaborar productos alimenticios a partir de materia prima de origen vegetal.  Elaborar productos alimenticios a partir de carne.  Elaborar productos alimenticios a partir de leche.
<b>Teóricos</b>	Conocer los métodos y técnicas de conservación que se aplican en alimentos de origen agropecuario. Conocer las BPH Conocer las principales ETA's según el origen del alimento. Conocer la normatividad vigente relacionada con la conservación y transformación de los alimentos agropecuarios.
<b>Formativos</b>	Liderazgo. Ética y responsabilidad. Trabajo en grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios. Desarrollo y actitud innovadora y creativa. Desarrollar la capacidad de autoestudio teórico y práctico.

## 6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

### 1. INTRODUCCIÓN (producción de alimentos para el autoconsumo)

#### 1.2 Conceptos:

- Materias primas.
- Transformación de los alimentos
- Conservación de los alimentos
- Alteración de alimentos.
- BPH
- ETA'S
- Alimento
- Nutriente
- Aditivo
- Conservadores
- Escaldado
- Agotamiento de temperatura
- Alimento estabilizado
- Procedimiento.

### 2. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS MATERIAS PRIMAS

- Hortalizas
- Frutas
- Carne
- Leche
- Nixtamalización

### 3. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Cocción.
- Esterilización.
- Pasteurización.
- Refrigeración.
- Acidificación
- Fermentación
- Reducción de Actividad de Agua
- Salmueras
- Curado cocido
- Curado crudo
- Salazón.
- Deshidratación

### 4. PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PARA EL AUTOCONSUMO

- Hortalizas en vinagre y en escabeche.
- Jitomates asados
- Mermeladas
- Nixtamal
- Queso fresco
- Chongos Zamoranos
- yogurt
- Lomo curado cocido
- Longaniza.

## 7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Se trabajara con estrategias de colaboración grupal en actividades prácticas, principalmente en la transformación de materia prima de origen vegetal y animal, aplicando las técnicas y los métodos de conservación apropiado para cada tipo.

Aprendizaje orientado a proyectos: por grupo elabora un producto resultado de la materia prima de origen agropecuario como alimento dirigido al autoconsumo la población específica y atendiendo una necesidad.

Aprendizaje basado en problemas: Investigar poblaciones en las que se ve afectada la disponibilidad de alimentos en relación con el estado nutricional para dar sugerencias de solución.

## 8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Comprende conceptos específicos de la producción de alimentos para el autoconsumo.	Recopila las definiciones de cada uno de los conceptos, se discuten en el grupo para análisis y comprensión.	Biblioteca y salón de clase.
Identifica contaminantes importantes de acuerdo al origen del alimento.	Recopila la información de las principales ETA's por grupo de alimentos y entrega por escrito un análisis crítico de la revisión bibliográfica, y realiza una ponencia.	Biblioteca, casa y salón de clase.
Conoce y aplica las BPH.	Desarrolla los PCC del proceso de elaboración de los alimentos para el autoconsumo.	Biblioteca, salón de clase.
Comprende e identifica la Normatividad vigente en la producción de alimentos.	Desarrolla las técnicas y los métodos de elaboración y conservación de los alimentos de acuerdo al tipo de materia prima.	Laboratorios de Dietología y taller de cárnicos.
Aplica las técnicas y métodos en la conservación de alimentos para el autoconsumo.		
Elabora alimentos a partir de materia prima de origen agropecuario aplicando las técnicas y métodos de conservación.		

## 9. CALIFICACIÓN

Examen teórico 20%  
 Prácticas de producción de alimentos 50% (práctica no asistida, práctica no calificada).  
 Investigaciones y exposición en clase 20%  
 Actividad integradora 10%

## 10. ACREDITACIÓN

Para acreditar en ordinario el alumno deberá cubrir el 80% de asistencia a sesiones teórico-práctico.  
 Para acreditar en extraordinario el alumno deberá cubrir el 65% de asistencia a sesiones teórico-práctico.

## 11. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Ordoñez, J: A.; M. I. Cambero; L. Fernández; M. L. García; G. García de Fernando; L. de la Hoz; M. D. Selgas. 1998 Tecnología de los Alimentos. Vol. I Componentes de los Alimentos y Procesos. Síntesis. España.

Ordoñez, J: A.; M. I. Cambero; L. Fernández; M. L. García; G. García de Fernando; L. de la Hoz; M. D. Selgas. 1998 Tecnología de los Alimentos. Vol. II Alimentos de origen animal. Síntesis. España.

Horst-Dieter, T.; 2001 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos. Acribia. España.

Lesur, L. 1992. Manual de Conservación de Alimentos. Una guía paso a paso. Colección cómo hacer bien y fácilmente. Trillas, México.

Matix, V. J. 2002. Nutrición y Alimentación humana. Vol. I. Océano/ergon. España.

Alba, C. N.; Alba, C. A.; Díaz, M. M. F.; Duran, N. E.; 2008. Ciencia, Tecnología e Industria de Alimentos. Grupo latino. Colombia.

Rodríguez V. M.G.; Ramírez A. J. P.2009. Guía de Conservación de Frutas y Hortalizas para la sierra del tigre. Ed. Pandora. México.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

--