



Universidad Guadalajara

Centro Universitario del Sur

**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR**

***DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES*
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y
ADMINISTRATIVAS
LICENCIATURA DE NUTRICIÓN**



**PROGRAMA DE ESTUDIO POR COMPETENCIAS PROFESIONALES INTEGRADAS
PRODUCCIÓN Y DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS**

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

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

Profesor de la unidad de aprendizaje

Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez

L. AGN. Luis Manuel Chavoya González



Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Centro Universitario del Sur

Departamento:

Ciencias Económicas y Administrativas

Academia:

Sistemas Productivos

Nombre de la unidad de aprendizaje:

Producción y disponibilidad de Alimentos

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8863	17	51	68	5

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	Economía política y alimentaria

Área de formación:

Básico Particular Obligatoria

Perfil docente:

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

Elaborado por:

Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez
Lic. Luis Manuel Chavoya González

Evaluado y actualizado por:

Mtra. Mercedes Guillermina Núñez Gutiérrez
Lic. Luis Manuel Chavoya González

Fecha de elaboración:

Junio de 2015

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

julio de 2017

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

- 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.

3. PRESENTACIÓN

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.

4. UNIDAD DE 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.

5. SABERES

Prácticos	<ul style="list-style-type: none">• Aplicar la teoría y la metodología de los distintos sistemas de producción agropecuaria de alimentos.• Aplicar conocimientos sobre nutrición a los procesos de producción de alimentos.• Aplicar el control de calidad a través de las Buenas Prácticas Agropecuarias a 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. <p>Conocer la normatividad vigente en el marco de la estrategia de seguridad, bioseguridad y soberanía alimentaria.</p>
Formativos	<ul style="list-style-type: none">• Liderazgo.• Ética y responsabilidad.• Trabajo en grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios. <p>Desarrollo y actitud innovadora y creativa</p>

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

UNIDAD I

1. Enfoques para el análisis del sistema alimentario: Seguridad Alimentaria, Soberanía Alimentaria y vulnerabilidad Alimentaria.
 - 1.1. Concepto global de producción de alimentos.
 - 1.2. Abasto de Alimentos
 - 1.3. Dinámicas que afectan la Disponibilidad de Alimentos (natural y social).

UNIDAD II

2. Conceptos básicos
 - 2.1. Ecología, ecosistemas y biodiversidad
 - 2.2. Sistemas de producción (agrícola y pecuaria)
 - 2.3. Zonas ecológicas para la producción de Alimentos en México.

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. Sistemas alternativos de producción de Alimentos
 - 3.6.1. Hidroponía.
 - 3.6.2. Organología
 - 3.6.3. Aero ponía
 - 3.7. Buenas prácticas agrícolas.

UNIDAD IV.

4. Sistema de Producción de alimentos pecuaria
 - 4.1. Obtención de carne (bovino, ovino, porcino, aves y conejo).
 - 4.2. Obtención de leche.
 - 4.3. Obtención de huevo.
 - 4.4. Obtención de miel
 - 4.5. Producción pesquera
 - 4.6. Buenas practicas pecuarias
 - 4.6.1. Trato humanitario (normas)
 - 4.6.2. Transporte
 - 4.6.3. Sacrificio
 - 4.6.4. Conservación
 - 4.6.5. Zoonosis
 - 4.7 Indicadores y estadísticas básicas de la producción primaria de alimentos en México y Jalisco

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Aprendizaje orientado a proyectos: por grupo elabora un producto resultado de la cosecha de hortalizas orgánicas, dirigido a una población específica y atendiendo una necesidad.

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

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Comprende conceptos de ecología, sistemas de producción de alimentos y la problemática actual del campo.	Entrega por escrito un análisis crítico de la revisión bibliográfica	Biblioteca, salón de clases.
Cultiva del huerto ecológico u orgánico de autoconsumo.	Desarrolla en terreno de cultivo huerto ecológico u orgánico; desde la selección de cultivo hasta la cosecha.	Terreno de cultivo para huerto ecológico u orgánico de la Institución.
Elabora manual de huerto orgánico u ecológico.	Entrega Manual de huerto orgánico práctico y personalizado.	Recopilación de datos bibliográficos y campo de desarrollo de huerto orgánico
Realiza visitas de campo para la identificación de las etapas de producción de los diferentes sistemas de producción	Entrega un informe crítico sobre el sistema de producción de alimentos visitado.	En empresas Agropecuarias que se tenga acceso.

9. CALIFICACIÓN

Examen teórico 20%
Huerto orgánico de autoconsumo con su respectivo manual 30%
Visitas de campo con su respectivo Informe 30%
Investigaciones y exposición en clase 20%

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

1. Simón-Wright, McCrea 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-Martinez 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.
5. <http://www.elcotidianoenlinea.com.mx/pdf/12712.pdf>

[http://www.fao.org/docs/eims/upload/230027/30476 es RUTAtaller.pdf](http://www.fao.org/docs/eims/upload/230027/30476_es_RUTAtaller.pdf)

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.



Centro Universitario del Sur

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

Nombre completo del Centro Universitario

Departamento

Nombre completo del Departamento

Academia:

Nombre completo de la Academia

Unidad de Aprendizaje

Nombre completo de la Unidad de Aprendizaje

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
Clave en SIIAU de la Unidad de Aprendizaje	Horas establecidas en dictamen	Horas establecidas en el dictamen	Horas establecidas en el dictamen	Establecidos en dictamen

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 Licenciatura Especialidad Maestría Doctorado	<i>Nombre oficial de la carrera o Posgrado</i>	<i>Establecidos en el dictamen</i>

Área de formación:

Elegir una de las áreas de formación: Básico Común, Particular Obligatoria, Especializante Selectiva, Optativa Abierta, de acuerdo a lo establecido en el plan de estudios.

Perfil docente:

Especificar las características académicas que, preferentemente, se requieren de los docentes para impartir la unidad de aprendizaje: tipo de profesionistas, grado académico, experiencia docente.

Elaborado por:

Nombres de los profesores participantes

Evaluado y actualizado por:

Nombres de los profesores participantes

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

Día/Mes/Año

Día/Mes/Año

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

Mencionar la(s) principal(es) competencia(s) del Perfil de Egreso, que justifica(n) la Unidad de Aprendizaje.

Si son varios los programas educativos en los que incide la Unidad de Aprendizaje, se debe explicitar el nombre del programa y la(s) competencia(s) correspondiente(s) a cada perfil de egreso.

3. PRESENTACIÓN.

Se compone de tres partes:

- a) definición de la Unidad de Aprendizaje;
- b) delimita y menciona el objeto de estudio de la Unidad de Aprendizaje;
- c) refiere las UA y sus correspondientes objetos de estudio, con las que se guarda mayor relación.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Proceso integral para abordar o solucionar una situación profesional o social, al combinar saberes prácticos, teóricos y formativos, a través de actividades que tienen un significado global y que se perciben en sus resultados o productos. Se compone de tres partes: a) acción, b) objeto de estudio o conocimiento y, c) contexto social complejo de aplicación.

5. SABERES

Prácticos	Considera el desarrollo de habilidades o logro de capacidades para llevar a cabo procedimientos y aplicaciones para abordar situaciones sociales o profesionales. La pregunta que orienta este apartado es: ¿Qué tiene que saber hacer el alumno para adquirir la unidad de competencia?
Teóricos	Son conocimientos que se adquieren en torno a una profesión, disciplina o conjunto de disciplinas. La pregunta que orienta este apartado es: ¿cuáles son los conocimientos (científico disciplinares o profesionales) mínimos para desarrollar los saberes prácticos?
Formativos	Son cualidades (positivas) con las que se realizan las actividades de enseñanza y aprendizaje; se identifican a través del comportamiento de profesores y estudiantes. La pregunta que orienta este apartado es: ¿cuáles son los principales valores positivos que se relacionan con los saberes prácticos y teóricos?

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

Especifican los conocimientos disciplinares y/o profesionales requeridos para desarrollar la Unidad de Competencia.

Denomina los temas y desglosa los subtemas considerados en los saberes prácticos y teóricos. Se señalarán en negrita aquellos contenidos que refieran a una práctica específica y su contexto particular de desempeño.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Especifican las actividades globales de enseñanza aprendizaje, que realizan profesores y estudiantes para adquirir los saberes prácticos, teóricos y formativos; son los procedimientos que articulan la Unidad de Competencia con la Evaluación del Aprendizaje.

Se requiere identificar una o varias estrategias, que permitan el aprendizaje de las Unidades de Competencia. Algunas de las estrategias pueden ser: aprendizaje basado en problemas; aprendizaje orientado a proyectos; aprendizaje basado en casos; aprendizaje basado en

evidencias; aprendizaje situado.
 En cada programa se deberá incluir la leyenda:
 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 TIC's, u otros contextos de desempeño.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Identifican los productos o resultados de aprendizaje (productos, reporte de prácticas, exámenes, etc.), que involucran los saberes prácticos, teóricos y formativos en función de contextos sociales, disciplinares y profesionales. Consideran una variedad de productos en función de la Unidad de Competencia.	Características y condiciones mínimas que deben cumplir las evidencias de aprendizaje. Se deben precisar los grados de calidad para valorar el nivel de construcción de las evidencias. Entre los instrumentos que se pueden construir para explicitar los criterios de desempeño están: las rúbricas y el portafolio.	Refiere lugares o circunstancias en los que se desarrolla la Unidad de Competencia. Permite reconocer el grado de vinculación de las situaciones de enseñanza aprendizaje con situaciones profesionales o sociales.

9. CALIFICACIÓN

Todas las evidencias de aprendizaje son los elementos para otorgar la calificación; por tanto, el 100% de la valoración numérica, se reparte entre cada una de las evidencias. No otorgar parte de la calificación a partir de elementos no considerados en las evidencias.

10. ACREDITACIÓN

Criterios académico administrativos establecidos por la institución para determinar si los estudiantes aprueban o no la Unidad de Aprendizaje. Por ejemplo: asistir al 80 % de las sesiones y obtener 60 de calificación mínima aprobatoria.

11. BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

En formato APA, enumerar la bibliografía mínima indispensable para abordar los contenidos de enseñanza aprendizaje. Incluir el No. de clasificación de la Biblioteca del Congreso, LC por su siglas en inglés, del catálogo en línea del CUSur.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

En formato APA, enumerar la bibliografía que ayuda a profundizar la comprensión de los contenidos, pero que no es obligatoria. En su caso, incluir el No. de clasificación de la Biblioteca del Congreso, LC por su siglas en inglés, del catálogo en línea del CUSur.