



Nombre: Producción y disponibilidad de alimentos

1. Datos de identificación

Academia		Departamento		
Disciplinas Básicas Aplicadas		Departamento de Ciencias de la Salud		
Carreras	Área de formación			Tipo
Licenciatura en Nutrición	Básica particular obligatoria			Curso - Taller
Modalidad	Ciclo	Créditos	Clave	Prerrequisitos
Presencial	3	5	I8863	Economía y política alimentaria
Horas	Relación con otras Unidades de Aprendizaje			
Teoría [17] Práctica 51] Total [68]	<i>En el ciclo que se imparte (relación vertical)</i>		<i>En otros ciclos (relación horizontal)</i>	
	Selección y Preparación de Alimentos		Economía y Política Alimentaria Socio Antropología de la Nutrición Tecnología Alimentaria apropiada a poblaciones Alimentación y Nutrición Aplicada a Poblaciones Gestión de Programas en Alimentación y Nutrición	
Saberes previos				
Selecciona de manera crítica información bibliográfica, a partir de fuentes confiables para su aplicación en el ámbito académico				
Elaboró	Fecha de elaboración	Actualizó		Fecha de actualización
Dr. René Crocker Sagastume L.N. Gabriela Luna Hernández Ing. María Díaz Molina	10/05/2015	Mtra. Alejandra del Carmen Meza Servin. Mtra. María Marcela Sánchez Díaz		Septiembre del 2022

2. Competencia de la Unidad de Aprendizaje

Analiza las problemáticas ambientales y sociales de los sistemas de producción agrícola y pecuaria e identifica sus efectos potenciales en la disponibilidad de alimentos a escala global y local, bajo los enfoques de seguridad, soberanía y vulnerabilidad alimentaria.

Aplica técnicas agroecológicas en la producción de alimentos de calidad y estrategias para mejorar la disponibilidad de alimentos, con la finalidad de promover la autosuficiencia alimentaria de las familias, comunidades rurales y poblaciones urbanas, a través del modelo de desarrollo sustentable con respeto a las culturas productivas locales.

Aporte de la unidad de aprendizaje al Perfil de egreso

Analizar las dinámicas ambientales y socioculturales que intervienen en los procesos de producción agropecuaria y que condicionan la disponibilidad de alimentos de la población, con la finalidad de promover la autogestión alimentaria en las comunidades, lo cual contribuye a alcanzar el estado óptimo de salud de la población.

Además, la unidad de aprendizaje permite adquirir los conceptos básicos y las experiencias necesarias sobre los diferentes sistemas productivos de alimentos para aplicar sus conocimientos en el desarrollo de proyectos innovadores y programas sustentables que mejoren la producción y disponibilidad alimentaria de las poblaciones.



3. Competencias a las cuales contribuye la unidad de aprendizaje

Genéricas	Disciplinares	Profesionales
<p>Estructura claramente sus ideas a partir de la lectura de documentos académicos para su aplicación en contextos determinados</p>	<p>Aplica técnicas agroecológicas en la producción de alimentos de calidad y estrategias para mejorar la disponibilidad de alimentos, con la finalidad de promover la autosuficiencia alimentaria de las familias, comunidades rurales y poblaciones urbanas, a través del modelo de desarrollo sustentable con respeto a las culturas productivas locales.</p> <p>Analiza las problemáticas ambientales y sociales de los sistemas de producción agrícola y pecuaria e identifica sus efectos potenciales en la disponibilidad de alimentos a escala global y local, bajo los enfoques de seguridad, soberanía y vulnerabilidad alimentaria.</p>	<p>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;</p>

4. Contenido temático por unidad de competencia

<p>Unidad de competencia 1: Análisis del sistema alimentario</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Definición y enfoques para el análisis del sistema alimentario: Seguridad Alimentaria, Soberanía, Alimentaria y Vulnerabilidad Alimentaria. b) Aspectos ambientales y sociales que afectan la producción y disponibilidad de alimentos. c) Contexto global de la producción de alimentos. d) Producción agrícola y pecuaria en México, basando en el último censo publicado.
<p>Unidad de competencia 2: Producción de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Conceptos básicos (de la granja a la mesa). b) Ciclos naturales y producción de alimentos c) Conceptos básicos e introducción al suelo. d) Semillas (tipos, conservación, y recolección). e) Fertilización del suelo (tipos de abonos naturales y elaboración de composta y foliares). f) Conceptos básicos de Técnicas de siembra (directa y en almacigo). g) Conceptos básicos de Manejo integral de plagas (identificación y control biológico). h) Introducción a la Inocuidad en la producción de alimentos.
<p>Unidad de competencia 3: Sistemas de producción agrícola y Pecuaria</p> <p>Conceptos básicos de: Sistemas de producción agrícola</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Agricultura tradicional (policultivo, coamil y chinampas). b) Agricultura intensiva. c) Agricultura orgánica. d) Enfoque de Sustentabilidad aplicado a la producción de alimentos. e) Estrategias de producción de alimentos en espacios pequeños (organología, siembra vertical, azoteas verdes, etc.). f) Sistemas alternativos de producción de alimentos (hidroponía y aeropónica). <p>Sistemas de producción pecuaria</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Ganado bovino (carne y leche). b) Ganado porcino (carne y cría). c) Avicultura. d) Producción pesquera.



e) Cunicultura.
Unidad de competencia 4: Tecnologías Apropriadas en Salud y Alimentación
Tecnologías apropiadas para la producción de alimentos:
a. Agua (captura de agua pluvial, sistemas de riego por microgoteo y biofiltro de aguas jabonosas).
b. Suelo (cama biointensiva de hortalizas).
c. Abonos (baño seco y biodigestor).
4.2. Tecnologías apropiadas en disponibilidad de alimentos:
a. Conservación (deshidratador solar, refrigerador ecológico y elaboración de conservas).
b. Preparación (horno solar de alimentos y estufa Lorena).
Unidad de competencia 5: Disponibilidad de alimentos y estrategias comunitarias
a) Afectaciones de las crisis económicas a la seguridad alimentaria.
b) Accesibilidad y disponibilidad de alimentos (mercado, situación económica, condiciones geográficas, contexto cultural y modos de vida).
c) Estrategias comunitarias para mejorar la producción y disponibilidad de alimentos
d) Huertos familiares, escolares y comunitarios.
e) Redes de productores y consumidores responsables.

5. Metodología de trabajo docente y acciones del alumno

Metodología	Acción del docente	Acción del estudiante
Análisis reflexivo a través de la libre expresión de las ideas, opiniones y argumentos de lecturas; discusiones grupales, dinámicas de comprensión, principalmente.	Define objetivos, determina secuencia de las tareas, establece sesiones de autorización o supervisión, negocia y acuerda; mientras que el alumno se autorregula, participa activamente, busca, selecciona y organiza información	Busca fuentes bibliográficas, videos, podcast y demás herramientas que considere importantes para el análisis y reflexión entorno a la producción y disponibilidad de alimentos.
Exposiciones Presentación de un tema estructurado, y debidamente organizado facilitando la comprensión y los conocimientos a la temática dirigida.	Explicar con claridad y detenidamente los contenidos de la exposición, dando oportunidad a resolver dudas que existan durante su transcurso.	Prestar atención durante la exposición, tomar notas, participar, compartir o realizar cuestionamientos en caso de ser necesario.
Aprendizaje cooperativo: Desarrolla competencias académicas/profesionales y habilidades interpersonales y de comunicación.	El profesor ayuda a resolver situaciones problemáticas en la tarea y observa sistemáticamente el proceso de trabajo, da retroalimentación, propiciando la reflexión del equipo.	Trabajarán divididos en pequeños grupos en actividades de aprendizaje y son evaluados según la productividad del grupo.
Bitácora de prácticas en sistema productivo.	Dar las instrucciones para el manejo y control de las bitácoras.	Discutir en las bitácoras el objetivo, actividades, fotografías y el aprendizaje obtenido.

6. Medios y recursos

Materiales didácticos	Recursos tecnológicos	Infraestructura
Libros de texto	Computadora	Aula
Artículos de revistas	Cañón y cables	Laboratorio (Huerto)



Exposiciones

7. Criterios generales de evaluación (desempeño)

Ponderación o calificación	Actividad	Producto
10%	Examen teórico	Cuestionario o examen teórico
10%	Examen práctico	Actividad en huerto
20%	Tareas	
30%	Prácticas en laboratorio (Huerto)	
20%	Participación en clase y actividades en comunidad.	
10%	Bitácoras de prácticas	

Se recomienda que en cada actividad se practique la autoevaluación y coevaluación con los estudiantes.

8. Perfil deseable del docente

Saberes / Profesión	Habilidades	Actitudes	Valores
Lic. En Nutrición. Lic. Biología Ing. Agrónomo zootecnista Ing. En sistemas pecuarios Maestría en Producción de alimentos Profesiones relacionadas a la producción, disponibilidad y sustentabilidad alimenticia.	Habilidades para provocar y facilitar el aprendizaje de las competencias disciplinares y actitudinales en los alumnos	Positiva y paciente Motivacional Abierto a nuevas expectativas y experiencias.	Profesional Ético Responsable Tolerante Coherente Respetuoso Justo

9. Bibliografía

Básica para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	Biblioteca
Cubero Salmerón, José Ignacio	Agricultura para los que no saben de agricultura	MP	2018	Cualtos
González Pérez, Cándido	Producción de alimentos identitarios de Los Altos de Jalisco	Compilado	2021	Cualtos
Olivas Tarango, Ana Luisa	Agronomía sustentable y aprovechamiento alternativo de la nuez	Sin dato	2021	Cualtos
Kozai, Toyoki	Plant factory an indoor vertical farming system for efficient quality food production	Sin dato	2016	Cualtos
Brigitte Petersen	Gestión de la calidad y riesgos en las cadenas agroalimentarias	UNAM	2015	Cualtos

Complementaria para el alumno

Autor(es)	Título	Editorial	Año	
Colina, Libertad Rosalia Castro.	Impacto ambiental, conciencia social y disponibilidad de alimentos en urbes mexicanas: el caso de la producción agrícola. <i>El Cotidiano</i> , 36(227), 75-85.	Mc Graw Hill	2021	https://www.proquest.com/docview/2599644477?pq-origsite=gscholar&fromopenview=true
Bizkarra Karmelo	El arte de saber alimentarse. Desde la	Descleé	2011	



	ciencia de la Nutrición, al arte de la Alimentación	de Brouwer		
--	---	------------	--	--

Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a 25 de septiembre de 2022.

Nombre y firma del Jefe de Departamento


Dra. Patricia Noemi Vargas Becerra

Nombre y firma del Presidente de Academia


Dra. Adriana de la Rosa Figueroa

ANEXOS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Búsqueda de información actualizada sobre los diversos temas incluidos en el programa, en los distintos medios que tiene a su alcance ya sean impresos o digitales.

ESTUDIO AUTODIRIGIDO

El estudiante identificará sus necesidades de aprendizaje y realizará las siguientes actividades: estudio individual (lecturas), búsqueda y análisis de información relacionada con su perfil de egreso, elaboración de tareas y demás trabajos individuales.

ACREDITACIÓN DEL CURSO

Para tener derecho a la acreditación del curso taller con calificación en ordinario, el alumno deberá cumplir con el 80% de las asistencias. Cuando el estudiante cumpla con el 60% de asistencias tendrá derecho a examen extraordinario. En caso de tener 59% o menos de asistencias tendrá que repetir curso.
Calificación mínima aprobatoria: 60 puntos.

18.1 MISIÓN

Somos un programa educativo que forma Nutriólogos profesionales de la Salud, con reconocimiento Local, Regional y Nacional. Con un compromiso ético y social, para desarrollarse en las áreas de Servicios de Alimentos, Nutrición Clínica, Nutrición Poblacional, Tecnología de Alimentos, Docencia e Investigación, en un marco de trabajo multidisciplinario.

18.2 VISIÓN

Es un programa educativo acreditado y prestigioso a nivel nacional e internacional que contribuye a la solución de problemas de salud pública y nutrición mediante su planta constituida por docentes e investigadores con un alto nivel de producción y divulgación científica, que forman egresados destacados en su campo profesional.