



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD/

Unidad de aprendizaje: Producción de alimentos para el autoconsumo

Nombre del Programa Educativo:	Licenciatura en Nutrición
Área de Formación:	Optativa abierta
Eje Curricular/transversal:	Práctico (experimental, social y profesional)
Total de horas:	Horas prácticas 32 / horas teoría 32
Total de créditos:	6
Nivel académico y modalidad:	Licenciatura escolarizada
Elaborado por:	CCC de la LN, Asesores, Red Universidad de Guadalajara (CUSUR, CUALTOS, CUNORTE, CUCSUR) e Instituciones Incorporadas (LAMAR, IVEDEL, UTEG, UNE) y academia de Salud Pública.
Fecha de elaboración:	Julio del 2009
Fecha de revisión	Julio del 2013

Unidades de aprendizaje	Unidad (es) de competencia	Aporte al perfil de egreso	Saberes mínimos a desarrollar		
			Saberes prácticos (saber hacer)	Saberes teóricos (saber pensar)	Saberes formativos (saber ser)
Producción de alimentos para el autoconsumo	Analiza los sistemas de producción de alimentos, a través del estudio de la producción agropecuaria en poblaciones, dentro del marco de las buenas prácticas agropecuarias,	Gestiona proyectos para el desarrollo de sistemas de producción y transformación de alimentos, fundamentado en el pensamiento crítico-	- 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.	- Conocer la teoría y la metodología de los distintos sistemas de producción agropecuaria de alimentos. - Conocer la teoría y metodología	- Liderazgo. - Ética y responsabilidad. - Trabajo en grupos colabor

	la estrategia de seguridad, bioseguridad y soberanía alimentaria, para garantizar la autosuficiencia alimentaria familiar– poblacional, aplicando principios éticos y humanísticos.	reflexivo, con una visión ecológica y sustentable, en el marco de la estrategia de seguridad y soberanía alimentaria con respeto a la cosmovisión de la población en el contexto económico y político nacional e internacional.	• Aplicar el control de calidad a través de las Buenas Prácticas Agropecuarias a la producción autosuficiente de alimentos.	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.	ativos multi, inter y transdisciplinarios. • Desarrollo y actitud innovadora y creativa
--	---	---	---	--	--

Bibliografía básica:

1. 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.
2. Simon-Wright, McCrea Diane. Procesado y producción de alimentos ecológicos. Zaragoza, España. Editorial Acribia. 2002 (297 p)
3. Enkerlin-Hoefch EC, Cano-Cano G, Garza-Cuevas RA, Vogel-Martínez E. Ciencia Ambiental y Desarrollo Sostenible. México(DF): Internacional Thompson editores; 1997.
4. 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.