



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Perfil Profesiográfico

Es un profesionista capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación, realizar investigación en estas áreas, e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricia, mediante acciones de prevención, promoción y atención.

1.- IDENTIFICACIÓN DEL CURSO.

Centro Universitario de la Costa Sur

2.- DEPARTAMENTO.

Producción Agrícola

3.- NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE / MATERIA.

PRODUCCION Y DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS

3.1- ÁREA DE FORMACIÓN:

Básico Particular Obligatoria

CLAVE	TIPO	HRS. TEORÍA	HRS. PRACTICA	HRS. TOTALES	CRED.	PRERREQUISITO
I8863	Curso/ Taller	17	51	68	5	Economía y Política Alimentaria

4.- ELABORADO POR:

Ing. José de Jesús Partida

5.- FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN.

06 de Mayo de 2018

6.- NOMBRE DEL PROFESOR:

Ing. José de Jesús Partida

7.- FORMACIÓN ACADEMICA

Ing. Agrónomo, especialidad de Fitotecnia, Universidad de Guadalajara, Generación 1973-1978

8.- EXPERIENCIA PROFESIONAL

36 años de experiencia en la administración y gestión de programas sustantivos de desarrollo rural, agropecuarios, pesca y alimentación en la SAGARPA, 2 años de experiencia en FIRCO en la aplicación de incentivos de programas de producción agropecuaria

9.- PERFIL DOCENTE

Ingeniero Agrónomo.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

10.- PRESENTACION Y FUNDAMENTACION

Producción y Disponibilidad de alimentos es una unidad de aprendizaje del área de formación básica particular obligatoria que le permite al nutriólogo adquirir los conceptos básicos y las experiencias necesarias en las diferentes cadenas productivas de alimentos del sector primario de la producción, así como la distribución y acceso de alimentos en el territorio Nacional y Mundial; lo que le permite conocer y seleccionar alimentos para llevar a cabo un mejor desempeño profesional.

11.- 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.

12.- 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.

13.- ATRIBUTOS O SABERES.

SABERES	
PRACTICOS	• 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
TEORICOS	• 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. • Conocer la normatividad vigente en el marco de la estrategia de seguridad, bioseguridad y soberanía alimentaria.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

FORMATIVOS

- Liderazgo.
- Ética y responsabilidad.
- Trabajo en grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios.
- Desarrollo y actitud innovadora y creativa

14.- CONTENIDO TEORICO - PRÁCTICO

Unidad I

1. Conceptos Básicos
 - 1.1. Conceptos básicos, Sistemas de Producción.
 - 1.2. Ecología, ecosistemas y biodiversidad.
 - 1.3. Contexto mundial, nacional y regional de la producción y distribución de alimentos.

Unidad II

2. Zonas Ecológicas de México.
 - 2.1. Zona tropical húmeda.
 - 2.2. Zona Tropical sub-húmeda.
 - 2.3. Zona templada húmeda.
 - 2.4. Zona templada sub-húmeda.
 - 2.5. Zona árida y semi-árida.
 - 2.6. Zona Alpina

Unidad III

3. Producción Agrícola
 - 3.1 Agricultura Tradicional
 - 3.1.2 Policultivo y otros cultivos tradicionales
 - 3.1.3 Huerto familiar (autoconsumo).
 - 3.1.4. Composta (selección de cultivo).
 - 3.2. Agricultura Moderna
 - 3.2.1. Temporal
 - 3.2.2. Riego
 - 3.3. Agricultura Alternativa
 - 3.3.1 Agricultura Orgánica.
 - 3.3.1.2. Fundamentos
 - 3.3.1.3. Nutrir y mejora del suelo
 - 3.3.1.4. Abonos naturales y su aplicación
 - 3.3.1.5 Control de plagas.
 - 3.4. Agricultura hidropónica. (Invernaderos).
 - 3.5. Indicadores y Estadísticas Básicas de producción del sector primario en México y Jalisco.
 - 3.5.1. Superficie cultivada y datos de producción de granos básicos, frutas y verduras.

Unidad IV

4. Producción Pecuaria
 - 4.1. Ganado Bovino (carne y leche)**
 - 4.1.1. Ganadería intensiva.
 - 4.1.2. Ganadería extensiva.
 - 4.1.3. Razas de ganado bovino para producción de carne.
 - 4.1.4 Razas de ganado bovino para producción de leche.
 - 4.1.5. Ciclo de vida del ganado bovino.
 - 4.1.6. Principales enfermedades transmitidas al hombre, (Zoonosis).



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

- 4.1.7. Sacrificio.
- 4.1.8. Productos y subproductos.
- 4.1.9. Indicadores (Consumo per cápita y otros) y Estadísticas Básicas de ganado bovino en México y el Estado de Jalisco.
- 4.2. Ganado Porcino.**
 - 4.2.1. Clasificación.
 - 4.2.2. Producción de traspatio
 - 4.2.3. Producción semi tecnificada.
 - 4.2.4. Producción tecnificada
 - 4.2.5. Razas de ganado porcino.
 - 4.2.6. Ciclo de vida del ganado porcino.
 - 4.2.7. Principales enfermedades transmitidas al hombre, (zoonosis).
 - 4.2.8. Sacrificio.
 - 4.2.9. Productos y subproductos
 - 4.2.10. Indicadores (Consumo per cápita y otros) y Estadísticas Básicas de ganado porcino en México y el Estado de Jalisco.
- 4.3. Producción Avícola**
 - 4.3.1. Clasificación.
 - 4.3.2. Producción de traspatio
 - 4.3.3. Producción tecnificada, (instalaciones).
 - 4.3.4. Razas de importancia en la producción para el consumo.
 - 4.3.5. Ciclo de vida de las aves productoras.
 - 4.3.6. Principales enfermedades transmitidas al hombre, (zoonosis).
 - 4.3.7. Sacrificio
 - 4.3.8. Productos y subproductos.
 - 4.3.9. Indicadores (Consumo per cápita y otros) y Estadísticas Básicas de carne y huevo en México y Jalisco.
- 4.4. Cunicultura**
 - 4.4.1. Clasificación
 - 4.4.2. Producción de Traspatio
 - 4.4.3. Producción Tecnificada (instalaciones).
 - 4.4.4. Razas
 - 4.4.5. Ciclo de vida del conejo
 - 4.4.6. Principales enfermedades transmitidas al hombre, (zoonosis).
 - 4.4.7. Sacrificio.
 - 4.4.8. Productos y subproductos.
 - 4.4.9. Ventajas y desventajas de consumo
 - 4.4.10. Indicadores (Consumo per cápita y otros) y Estadísticas Básicas de conejo en México y el Estado de Jalisco.
- 4.5. Apicultura**
 - 4.5.1. Clasificación.
 - 4.5.2. Producción de consumo familiar.
 - 4.5.3. Producción Industrial. (Instalaciones)
 - 4.5.4. Razas y selección.
 - 4.5.3. Organización de las colonias (Jerarquías)
 - 4.5.4. Obtención de miel y otros productos del apiario.
 - 4.5.6. Utilización de miel y los subproductos



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

4.5.7. Indicadores (Consumo per cápita y otros) y Estadísticas Básicas de miel de abeja en México y el Estado de Jalisco.

4.6. Ovinos

4.6.1. Clasificación

4.6.2. Producción de traspatio

4.6.3. Producción semi tecnificada

4.6.4. Producción tecnificada

4.6.5. Razas de Ovinos

4.6.6. Ciclo de vida del ganado Ovino

4.6.7. Principales enfermedades transmitidas al hombre (zoonosis).

4.6.8. Sacrificio.

4.6.9. Productos y Subproductos.

4.6.10. Indicadores (Consumo per cápita y otros) y Estadísticas Básicas de ganado ovino en México y el Estado de Jalisco.

4.7. Caprinos

4.7.1. Clasificación

4.7.2. Producción de traspatio

4.7.3. Producción semi tecnificada

4.7.4. Producción tecnificada

4.7.5. Razas de Caprinos

4.7.6. Ciclo de vida del ganado Caprinos

4.7.7. Principales enfermedades transmitidas al hombre (zoonosis).

4.7.8. Sacrificio.

4.7.9. Productos y Subproductos.

4.7.10. Indicadores (Consumo per cápita y otros) y Estadísticas Básicas de ganado caprino en México y el Estado de Jalisco.

4.8. Acuicultura (Aguas continentales)

4.8.1. Clasificación de la producción acuícola.

4.8.2. Granjas Acuícola

4.8.3. Instalaciones de las granjas acuícola.

4.8.4. Principales especies cultivadas en México.

4.8.5. Distribución de las principales especies que se cultivan en México

4.8.6. Derivados de los productos acuícolas.

4.8.7. Indicadores (Consumo per cápita y otros) y Estadísticas Básicas del sector de producción en México y Jalisco.

4.9. Producción pesquera y acuícola (Aguas marinas)

4.9.1. Clasificación

4.9.2. Métodos y técnicas de pesca

4.9.3. Granjas Acuícolas marinas

4.9.4. Instalaciones de las granjas acuícola.

4.9.5. Principales especies capturadas en México.

4.9.6. Distribución de las principales especies marinas que se capturan en México

4.9.7. Derivados de los productos pesqueros.

4.9.8 Indicadores y Estadísticas Básicas del sector primario de producción en México y Jalisco.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

15.- TAREAS O ACCIONES

Clases presenciales.

Exposición de los temas teóricos de conceptos básicos.

Discusión y análisis de los aspectos del marco conceptual de los sistemas de producción de alimentos.

En grupos de trabajo los alumnos realizarán la búsqueda y exposición de la información del contenido teórico en centros informáticos diversos (CUCSUR, CUCBA, SAGARPA, SEDER, INEGI y otros).

Elaboración y entrega del documento producto de la investigación de los temas asignados, por cada grupo de trabajo.

Prácticas en áreas de los diferentes sectores de producción, para identificar y conocer los sistemas de producción más representativos del estado de Jalisco.

Aplicar las metodologías de investigación y de elaboración de proyectos de trabajo, aprendidas en asignaturas previas.

Desarrollar el análisis reflexivo a través de la libre expresión de las ideas, opiniones y argumentos de las lecturas.

16.- CAMPO DE APLICACIÓN PROFESIONAL DE LOS CONOCIMIENTOS

Satisfacer las necesidades de energía de una población, que debe ser la meta fundamental de una buena política alimentaria, misma que el licenciado en Nutrición con sus conocimientos debe promover en la población urbana y rural en el marco de buenas prácticas agropecuarias a la producción de alimentos en el contexto económico y político nacional e internacional.

17.- ACREDITACIÓN

Sin acreditación.

18.- EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE DESEMPEÑO	CONTEXTO DE APLICACIÓN
Exámenes	Evaluación del aprendizaje	Salón de clases
Prácticas	Identificación de los sistemas de producción de alimentos	Comunidad y lugares de visita
Lecturas	Conocimientos complementarios al programa de estudio	Salón de clases
Exposiciones	Participación grupal, habilidades expositivas y organización.	Vida profesional.
Trabajo final	Aplicabilidad de los aprendido	Vida profesional
Infografías	Ideas principales de las cadenas de producción de alimentos	Salón de clases

19.- PRÁCTICAS, VIAJES DE ESTUDIO Y SALIDAS DE CAMPO PROGRAMADAS

PRACTICA	TIPO	FECHA
Visita a Unidades de Producción agropecuarias de la Región	Presencial	7 semanas iniciado el curso



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

20.- CALIFICACIÓN

CRITERIO	PORCENTAJE
Exámenes parciales	20%
Exposiciones (Individuales y en equipo)	20%
Ensayos, lecturas críticas y reflexiones participativas.	22%
Manual de infografías	8%
Reporte de visitas y 4 prácticas	12%
Proyecto de Producción final	18%
TOTAL	100%

21.- BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL	CLASIFICACION
1	En trámite	La alimentación de los mexicanos	Cámara nacional de la industria de la transformación	México, DF, Primera edición 2012	CANACINTRA	N/A
2	En trámite	¿De dónde viene mi comida?	SIAP-SAGARPA	México, DF, Primera edición 2012	SIAP	N/A
3	978-607-9350-05-5	Atlas Agroalimentario 2017	SIAP-SAGARPA	México, DF, 2017	SIAP	N/A

22.- BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL	CLASIFICACION
1	968243789	Horticultura	FAO-SEP-TRILLAS	México, DF 1990	Trillas SA	

23. LIBROS, ARTÍCULOS O REFERENCIAS EN OTRO IDIOMA

No.	ISBN	TÍTULO COMPLETO	AUTOR	LUGAR Y AÑO DE EDICION	EDITORIAL

24. PAGINAS WEB DE CONSULTA

No.	PÁGINA / DIRECCIÓN	TEMA
1	http://www.revista.unam.mx/vol6/num9/art88/int88.htm	Revista digital UNAM: Hortalizas, las llaves de la energía.
2	http://www.infoaserca.gob.mx/claridades	Revista claridades agropecuarias; ASERCA - SAGARPA



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de la Costa Sur

PROGRAMA DE ASIGNATURA DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

3	Hhttp://www.fao.org	FAO – Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura

Vo. Bo. _____
Mtra. Esther Alejandra Salazar Quiñonez
Presidente de Academia

Vo. Bo. _____
Mtro. Eduardo Cisneros Joya
Secretario de Academia

Vo. Bo. _____
Dr. Carlos Palomera García
Jefe del Departamento
De Ciencias de la Salud y Ecología Humana