



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE ZACATECAS

**“Francisco García Salinas”
Área de Ciencias de la Salud
Unidad Académica de Enfermería**

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



**PROGRAMA EDUCATIVO
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**SEMESTRE
QUINTO SEMESTRE**

**CICLO ESCOLAR
Agosto-Diciembre**

**UNIDAD DIDÁCTICA INTEGRADORA
Sistemas de Producción de Alimentos**

**Elaborado por:
Francisca Chávez Ruvalcaba**

**Fecha de elaboración: Enero 2014
Última Actualización: Junio 2018**

Sistema de Producción de Alimentos

PERFIL PROFESIONAL DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN AMMFEN.

El Licenciado en Nutrición es un profesional capaz de brindar atención nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos, así como a grupos de los diferentes sectores de la sociedad; de administrar servicios y programas de alimentación y nutrición; de proponer, innovar y mejorar la calidad nutricional y sanitaria de productos alimenticios. Capaz de integrar, generar y aplicar conocimientos, habilidades y actitudes que permiten su desempeño en los campos profesionales básicos: Nutrición Clínica, Nutrición Poblacional, Servicios de Alimentos, Tecnología Alimentaria y otros Campos Transversales: investigación, educación, administración y consultoría aplicando métodos, técnicas y tecnologías propias de la Nutriología y ciencias a fines. AMMFEN (2016)

PERFIL DE EGRESO DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN DE LA UAZ.

Los egresados de la Licenciatura en Nutrición contarán con una sólida formación integral, con conocimientos generales científicos, técnicos y humanistas, por lo que serán capaces de desempeñarse en distintos ámbitos, así como de combinar adecuadamente la teoría y la práctica en su campo profesional ... (Libro de Fundamentación de la Licenciatura en Nutrición)

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA UDI

Nombre de la materia: Sistema de Producción de Alimentos		Perfil docente: Ingeniero en Agronomía con Maestría / Médico Veterinario Zootecnista con Maestría
Unidad Académica: Enfermería	Programa Académico: Licenciatura en Nutrición	Clave:
Área de conocimientos en el plan de estudios: Disciplinar		
Es factible para integrar asuntos de transversalidad: Si		
Ciclo semestral: Agosto – Diciembre	Orientación: Teórica ___ <input checked="" type="checkbox"/> ___ Práctica ___	
Carácter: Obligatoria ___ <input checked="" type="checkbox"/> ___ Optativa ___		
Modalidad de trabajo: Presencial ___ <input checked="" type="checkbox"/> ___ Semipresencial ___ Línea ___		
Valor en créditos:		Página web de la materia:
Horas teoría: 4 hs/sm	Horas Práctica: 0	

Sistema de Producción de Alimentos

Profesores que imparten la UDI: Francisca Chávez Ruvalcaba
Prerrequisitos para cursar la UDI: Haber cursado la UDI de Conservación de Alimentos
Fundamentación y descripción de la UDI: La UDI de Sistema de Producción de Alimentos forma parte de la etapa disciplinaria de la Licenciatura en Nutrición y está fundamentada en el conocimiento de los compuestos bioactivos de los alimentos, conociendo los diferentes ecosistemas productivos, la aplicación y utilización en la industria alimentaria para satisfacer las necesidades nutricionales y cuál es el efecto en la salud sin comprometer la estabilidad ambiental.
Contribución al perfil de egreso y valores: Proporciona elementos para el desarrollo de competencias que le permitan contar con habilidades e inteligencia para la resolución de problemas relacionadas con la calidad nutrimental y el desarrollo de productos para el humano desde una perspectiva sustentable resaltando el espíritu de servicio, compromiso con el desarrollo sustentable, interés por la investigación y responsabilidad.
Objetivo terminal de la UDI: Conocer los sistemas de producción empleados para cada grupo de alimentos tanto en la escala familiar o industrial.
Distribución de contenidos de la UDI

Sistema de Producción de Alimentos

Bloque I: Sistemas de Producción Agrícola: El alumno conocerá cuales son los principales sistemas agrícolas y como participan en la fuente mundial de los alimentos para la población.

- Tema 1. Historia de la agricultura
- Tema 2. Producción Agrícola
- Tema 3. Sistemas de producción tradicionales
- Tema 4. Policultivo
- Tema 5. Huertos familiares (autoconsumo)
- Tema 6. Agricultura Moderna (Revolución verde)
- Tema 7. Agricultura orgánica
- Tema 8. Agricultura en invernadero con o sin hidroponía

Bloque Dos: Aspectos Ecológicos de la Producción: Conocimiento de los ecosistemas más productivos obedeciendo a la idea básica de satisfacer las necesidades nutricionales de la sociedad actual sin comprometer la estabilidad ambiental.

- Tema 1. Ecología, ecosistemas y biodiversidad
- Tema 2. Los ecosistemas productivos en México
- Tema 3. El desarrollo sustentable, sustentabilidad y sostenibilidad

Bloque Tres: Sistema de Producción Pecuaria: Producción cualitativa y cuantitativa de la producción de alimentos de origen proteico para la alimentación poblacional.

- Tema 1. Ganado bovino (carne y leche)
- Tema 2. Ganado porcino
- Tema 3. Ganado ovino y caprino
- Tema 4. Producción avícola
- Tema 5. Cunicultura y Apicultura

Bloque Cuatro: Sistema de Producción Acuícola: Conocimiento de los sistemas de producción acuícola de producción en base a la FAO para la obtención alimentos de calidad alta alimenticia.

- Tema 1. Producción pesquera.
- Tema 2. Producción pesquera de agua marina.

Bloque Cinco. Indicadores Estadísticos de los Sistemas de Producción: Estudio de la producción en México de los sectores agrícolas y pecuario para la satisfacción de necesidades nutricionales.

Sistema de Producción de Alimentos

Tema 1. Indicadores y estadísticas Básicas del sector primario de producción en México y el estado de Zacatecas.

Estrategias de enseñanza:	Estrategias de aprendizaje:
BLOQUE 1	
<ul style="list-style-type: none"> • Presentación del programa • Acompañamiento al estudiante de los diferentes temas • Trabajo colaborativo • Actividades dirigidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de artículos científicos • Mapas conceptuales • Diagramas de flujo
BLOQUE 2	
<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de material didáctico • Acompañamiento al estudiante de los diferentes temas 	<ul style="list-style-type: none"> • Mapa mental • Cuadros sinópticos • Elaboración y presentación de ppt

Sistema de Producción de Alimentos

<ul style="list-style-type: none"> Trabajo en equipo. Preguntas conceptuales 	
BLOQUE 3	
<ul style="list-style-type: none"> Acompañamiento al estudiante de los diferentes temas Asesoría en búsqueda de bibliografía 	<ul style="list-style-type: none"> Lluvia de ideas Mapas conceptuales Ensayo
BLOQUE 4	
<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de material didáctico Acompañamiento al estudiante de los diferentes temas Trabajo en equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> Lectura individual del tema Tabla descriptiva Ensayo
BLOQUE 5	
<ul style="list-style-type: none"> Acompañamiento al estudiante de los diferentes temas Trabajo en equipo 	<ul style="list-style-type: none"> Mapa conceptual Análisis de artículos científicos
<p>Recursos y materiales empleados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aula de clase Cañón Computadora Pizarrón Artículos científicos Bases de datos Programas estadísticos Manual de visitas guiadas 	
Criterios de evaluación Teórico : <u>100</u> %	
ELEMENTOS A EVALUAR	DESCRIPCIÓN
%	

Sistema de Producción de Alimentos

Asistencia	10%	Se tomará en cuenta el Reglamento Académico Universitario: Artículo 109, 80% de asistencia para presentar examen ordinario, Artículo 113 y 114, 70% para extraordinario y Artículo 117 y 118, 60% para título de suficiencia.
Participación	10%	Es el compromiso que el estudiante asume durante el desarrollo de la UDI, de su estilo de trabajo y responsabilidad para cumplir con cada tarea de manera individual y en equipo.
Exposición	20%	Presentación del alumno en equipo de algún tema del sistema de Producción para sus compañeros, basado en bibliografía actualizada.
Portafolio	10%	Comprende el conjunto de evidencias de los aprendizajes y tareas logrados a lo largo del programa, es el producto del trabajo realizado por cada estudiante tanto en experiencias individuales como en equipo.
Exámenes parciales	50%	Documentos escritos contestados por los estudiantes, sobre conocimientos adquiridos parcialmente para otorgar una calificación numérica. Se aplicaran 3 exámenes parciales en el transcurso del semestre.

Bibliografía

Bibliografía básica:

- Centro de Investigación en Alimentación y DES (CIAD). 2016. Buenas Prácticas de Producción de Alimentos. Ed. Trillas.
- Dixon J, Gulliver A y Gibbon D. 2014. Sistemas de Producción Agropecuaria y Pobreza, cómo Mejorar los Medios de Subsistencia de los Pequeños Agricultores en un Mundo Cambiante. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Roma, Italia.
- FAO. 2011. El estado de los recursos de tierras y aguas del mundo para la alimentación y la agricultura. Cómo gestionar los sistemas en peligro. FAO. Roma.
- MEA. 2015. Ecosystems and human well-being: Our human planet. Summary for Decision Makers. Millennium Ecosystem Assessment. Island Press. Washington D.C.
-

Sistema de Producción de Alimentos

Bibliografía complementaria:

- Castellanos E. 2008. Conejos. Editorial Trillas Secretaría de Educación Pública (SEP). México
- SEP/TRILLAS. 2001. Taller de frutas y hortalizas. Manuales para educación agropecuaria. Industrias rurales/25. ed. Trillas México, DF.
- Víctor Manuel Toledo, Carabias. 1993. Ecología y autosuficiencia alimentaria hacia una opción basada en la diversidad biológica, ecológica y cultural de México, México.
- Villalobos A. Víctor M. 2008. Los transgénicos oportunidades y amenazas, prólogo de Norman E. Borlaug. México, D.F. Mundi-Prensa México
- Johan H. 2008. Ovinos México Editorial Trillas Secretaría de Educación Pública
- Johan H. y Orozco L. 2010. Bovinos de carne México, D F. Editorial Trillas Secretaría de Educación Pública (SEP). México, DF.