



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARÍA DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO
DIRECCIÓN DE POSGRADO

FORMATO GUÍA PARA REGISTRO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE

Hoja 1 de 3

I. DATOS DEL PROGRAMA Y UNIDAD DE APRENDIZAJE

1.1	NOMBRE DEL PROGRAMA:	<u>Maestría en Gestión de Proyectos para el Desarrollo Solidario</u>			
		<u>(Programa de nueva creación)</u>			
1.2	COORDINADOR DEL PROGRAMA:	<u>Dra. Lidia Argelia Juárez Ruiz</u>			
1.3	NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:	<u>Seguridad Alimentaria</u>			
		<u>Línea de seguridad e inocuidad alimentaria</u>			
1.4	CLAVE:	<u> </u> (Para ser llenado por la SIP)			
1.5	TIPO DE UNIDAD DE APRENDIZAJE:	OBLIGATORIA	☒	OPTATIVA	☐
		SEMINARIO	☐	ESTANCIA	☐
1.6	NÚMERO DE HORAS:	TEORÍA	☐	PRACTICA	☐
				T-P	60
1.7	UNIDADES DE CRÉDITO:		4		
1.8	FECHA DE LA ELABORACIÓN DEL PROGRAMA DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:				
			d	m	a
1.9	SESIÓN DEL COLEGIO DE PROFESORES EN QUE SE ACORDÓ LA IMPLANTACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:	SESIÓN No.		FECHA:	
				8	12
				d	m
					a
1.10	FECHA DE REGISTRO EN SIP:	5	03	2012	(Para ser llenado por la SIP)
		d	M	a	

II. DATOS DEL PERSONAL ACADÉMICO

2.1	COORD. UNIDAD DE APRENDIZAJE:	M en C. María Eufemia Pérez Flores	CLAVE:	<u> </u>
2.2	PROFR. PARTICIPANTE:	M. en C. Graciela E. González Pérez	CLAVE:	<u> </u>
		M en C. Nelly Arellanes Juárez	CLAVE:	<u> </u>

III. DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DEL PROGRAMA DE UNIDAD DE APREDIZAJE

III.1 OBJETIVO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Desarrollar en el alumno la formación teórica- practica para que sea capaz de reconocer y evaluar el estado de seguridad alimentaria local y plantear estrategias con un enfoque solidario para su aseguramiento, utilizando los recursos naturales y socioculturales disponibles.

ANTECEDENTES DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Esta unidad didáctica corresponde al primer semestre de la línea de Seguridad e Inocuidad Alimentaria, se complementa con la unidad didáctica Agricultura agroecológica de la misma línea y el mismo semestre; así mismo se apoya en las unidades Diagnóstico participativo y Economía solidaria del troco común; antecede a las unidades didácticas: Productividad agroalimentaria, Agricultura protegida sustentable y Bioquímica y fisiología para el manejo y aprovechamiento de productos agroalimentarios de la misma línea.

MODALIDAD DEL PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Por competencias basados en el nuevo modelo educativo del IPN

III.2 DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO

TEMAS Y SUBTEMAS	TIEMPO
Tema 1. Componentes de la Seguridad Alimentaria y la cultura alimentaria	20 h.
1.1. Componentes de seguridad alimentaria 1.1.1. Disponibilidad de los alimentos 1.1.2. Acceso a la alimentación 1.1.3. Utilización de los alimentos 1.1.4. Estabilidad de los alimentos 1.2. Inseguridad alimentaria en México 1.2.1. Producción agropecuaria en México. 1.2.2. Estado de nutrición a nivel nacional y regional 1.3. Cultura alimentaria 1.3.1. Cultura alimentaria en México y el sur del país 1.3.2. Relaciones solidarias y alimentación 1.3.3. Otras estrategias de supervivencia alimentaria	
Tema 2. Disponibilidad de recursos naturales con potencial nutritivo y económico	20 h.

2.1. Zoología económica 2.1.1. Relación histórica hombre y los animales 2.1.2. Aprovechamiento de animales silvestres (mamíferos, aves, insectos, etc.) y de producción controlada (abejas, conejos, peces, crustáceos, etc.). Aprovechamiento de plantas de mayor uso alimentario 2.1.3. Aprovechamiento de animales silvestres para uso Medicinal 2.1.4. Aprovechamiento de animales silvestres para uso simbólico y Otros 2.1.5. Técnicas tradicionales de conservación de alimentos de origen animal 2.2. Botánica económica 2.2.1. Relación histórica hombre y vegetación 2.2.2. Aprovechamiento de plantas de mayor uso alimentario 2.2.3. Aprovechamiento de plantas de mayor uso Medicinal 2.2.4. Aprovechamiento de plantas de mayor uso veterinario 2.2.5. Aprovechamiento de plantas de mayor uso simbólico y Otros 2.2.6. Técnicas tradicionales de conservación de alimentos de origen vegetal	
Tema 3. Nutrición Humana (Utilización Biológica)	20 h.
3.3. Nutrición humana 3.3.1. Conceptos básicos de la nutrición 3.3.2. Recomendaciones nutricionales en las diferentes etapas de la vida 3.3.3. Nutrición humana sustentable 3.4. Evaluación del estado de nutrición 3.4.1. Valoración directa del estado de nutrición 3.4.2. Valoración indirecta del estado de nutrición 3.4.3. Valoración participativa del estado de nutrición 3.5. Estrategias para reducir la malnutrición 3.5.1. Estrategias internacionales 3.5.1.1. Políticas y programas internacionales para disminuir la desnutrición infantil 3.5.1.2. Políticas y programas internacionales para disminuir y el sobrepeso y obesidad. 3.5.2. Estrategias nacionales 3.5.2.1. Política y programas sociales, 3.5.2.2. Promoción y protección al estilo de vida saludable 3.5.2.3. Guías de alimentación 3.5.2.4. Etiquetado de alimentos 3.5.2.5. Publicidad alimentaria 3.5.2.6. Participación de la industria alimentaria 3.5.2.7. Protección a la dieta tradicional y beneficios locales.	

III.3 BIBLIOGRAFIA UTILIZADA EN LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Coronado Trinidad M y R. Hilario Rosales. (2001). Organización y gestión de procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales Centro de Investigación, Educación y Desarrollo. Unión Europea, Lima, Perú.

Beal VA. (2002) Nutrición en el ciclo de vida. Editorial Limusa, México 490 páginas.

Beltrán, M. (2006). Cambio Alimentario e identidad de los indígenas mexicanos. Programa mexicano nacional multicultural, UNAM; México 117 páginas

Bernavides A., Hernández R.E., Ramírez H. y Sandoval A. (2010). Tratado de botánica económica moderna. Universidad Agraria Antoni Narro, Saltillo; 332 páginas.

Bilbao, A. Ramírez G. (1992). Tecnología apropiada y productividad en la agricultura mexicana", Implicaciones del proceso tecnológico en la agricultura de países en desarrollo, México, Humboldt universitat zu Berlín y Universidad Autónoma de Chapingo.

Garine, I. (1995). Los aspectos socioculturales de la nutrición" en Contreras, J (coord.) alimentación y cultura necesidades gustos y costumbres. Universidad de Barcelona España.

Heberto Osborn, (2005). Economía zoológica: un libro de texto introductorio de la zoología, con especial referencia a sus aplicaciones en la agricultura, el comercio y la medicina. Editor la Compañía Macmillian, 490 pag.

Lerena, C. A. (2005). "Bromatología total. Manual del auditor bromatológico. Fundación nueva y más. 640 paginas

Polledo F J.J. (2002). Gestión de la seguridad alimentaria. 1ra. Edición 2002- 154 páginas

Sesia P. (2001). "Aquí la progreso está muy dura" estado, negociación e identidad entre familias indígenas rurales. Revista antropológica social. Desacatos No. 8.

Shamah T. Villalpando S. Rivera J. (2006). Manual de procedimientos para proyectos de nutrición. Instituto Nacional de Salud Pública.

Ojasti, J. (2000). Manejo de Fauna Silvestre Neotropical. (F. Dallkeier, ed.). Smithsonian Institution, Bio Centro y WWF. 290.

III.4 PROCEDIMIENTOS O INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN A UTILIZAR

Evaluación diagnóstica.

- Realización de una entrevista sobre el manejo de conceptos y componentes de la seguridad alimentaria.
- Elaboración de cuadros conceptuales donde se plasmen los conocimientos que posee el alumno sobre la unidad didáctica.

Evaluación formativa o procesual.

Creación de portafolios de evidencias individuales el cual debe contener:

- Mapas conceptuales, con respecto a los conceptos de la seguridad alimentaria.
- Ensayos de las diferentes lecturas proporcionadas con respecto a los elementos que conforman la seguridad alimentaria según instituciones y organizaciones rectoras
- Respuesta a preguntas de cuestionarios
- Reporte y análisis de visita de campo
- Debates en clase, acerca de los elementos de la seguridad alimentaria indicadores de calidad e inocuidad en productos alimenticios específicos, con enfoque sustentable.

Evaluación sumativa.

- Presentación de diagnostico participativo de seguridad alimentaria
 - Participaciones significativas en foros, mesas de discusión y en clases
 - Presentación de trabajos en formatos innovadores
 - Análisis, apropiación de los conceptos
 - Responsabilidad y disponibilidad al trabajo en equipo
 - Disponibilidad al trabajo participativo en la localidad de intervención
 - Impresión ante la comunidad de estudio
-