



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

PROGRAMA DE ESTUDIOS

UNIDAD	LERMA	DIVISION	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	1 / 3
NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE		CRED.	3
5321015	ALIMENTOS ORGANICOS		TIPO	OBL.
H. TEOR. 1.5	SERIACION		TRIM. IV	
H. PRAC. 0.0				

OBJETIVO(S):

Objetivo General:

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

Comprender la producción de alimentos orgánicos para poder disminuir la contaminación ambiental de fertilizantes y pesticidas, utilizando técnicas en los cultivos con cuidados intensivos y tratamientos postcosecha inocuos para los alimentos.

Objetivos Parciales:

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

1. Comprender el impacto ecológico de la producción tradicional de alimentos.
2. Analizar y discutir las ventajas y desventajas de la producción de alimentos orgánicos para disminuir el impacto ambiental de la producción de alimentos.
3. Analizar y discutir las diferentes implicaciones éticas, legales y comerciales de la producción de alimentos, así como los mecanismos legales para la certificación de los mismos.

CONTENIDO SINTETICO:

1. Definición de los alimentos orgánicos.
 - 1.1. Impacto ambiental de la producción tradicional de alimentos.
 - 1.2. Definición de alimentos orgánicos.
 - 1.3. Historia y conceptos de calidad y seguridad de los alimentos orgánicos.
2. Organismos certificadores de los alimentos orgánicos.



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 342

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

CLAVE 5321015

ALIMENTOS ORGANICOS

- 2.1. SENASICA.
- 2.2. EMA.
- 2.3. Consejo Nacional de Producción Orgánica.
- 2.4. Empresas certificadoras autorizadas.

3. Ejemplos exitosos de alimentos orgánicos.

- 3.1. Ecología y manejo de suelos.
- 3.2. La evaluación de agro-sistemas.
- 3.3. Biodiversidad.
- 3.4. Suelo y microbiología.
- 3.5. Sanidad vegetal.
- 3.6. Buenas prácticas orgánicas: composta, extractos, repelentes, asociaciones y rotaciones.

MODALIDADES DE CONDUCCION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

La operación constará de sesiones teóricas en las que se favorecerá el intercambio de experiencias y la construcción colectiva de conocimientos; se discutirá sobre el impacto ambiental de los métodos tradicionales de producción de alimentos así como diferentes técnicas de producción sustentable. Se discutirán las ventajas y desventajas de los alimentos orgánicos desde los puntos de vista de salud, éticos, ambientales y legales. El profesor promoverá el uso de materiales didácticos como lecturas, fotografías, sitios de la red, y otros, para generar conocimientos de alto nivel.

El profesor propondrá escenarios de aprendizaje que permitan al alumno desarrollar estrategias analíticas, críticas, reflexivas y creativas para resolver problemas. Con la guía del profesor se busca que sea el alumno quien indague que la información establezca nexos significativos y construya conocimientos. Estas actividades posibilitan el proceso de aprender a aprender y fortalecen un aprendizaje permanente.

MODALIDADES DE EVALUACION:

EVALUACIÓN GLOBAL:

Se promoverá la evaluación durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, en los que se considerará el trabajo participativo de los alumnos en la discusión y asimilación de los temas. Los instrumentos de evaluación a utilizar pueden ser diversos y que incluyan herramientas de verificación



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		3 / 3
CLAVE 5321015	ALIMENTOS ORGANICOS	

(evaluaciones periódicas, presentaciones orales, elaboración de ensayos, desempeño en el laboratorio y reportes de prácticas) que permitan tomar decisiones y ponderar el conocimiento y el desempeño de los alumnos durante su proceso formativo.

EVALUACIÓN DE RECUPERACIÓN:

La evaluación de recuperación se llevará a cabo de la siguiente forma: una evaluación global que verificará se cumplan los objetivos de la UEA.

BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:

1. J. Cooper, C. Leifert and U. Niggli, (2007), Handbook of Organic Food Safety and Quality, Woodhead Publishing Limited, EUA.
2. Mobbs M., (2012), Sustainable Foods, CSIRO Publishing Co., EUA.
3. Reed M., (2012), Organic Food and Agriculture - New Trends and Developments in the Social Sciences, InTech, Publishing Co., EUA.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADÉMICO
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO