

Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 1 de 9
Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04
Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06
Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023



Nombre del Académico	Gloria Irene Lozano Mascarúa
Eje Curricular	Disciplinas Relacionadas
Unidad de Conocimiento	Ecología y Nutrición
Semestre	1°

OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA (de acuerdo con el Programa de estudio)

Analizar los factores ecológicos que influyen en la producción y distribución de los alimentos, sus repercusiones en el medio ambiente y en la nutrición, así como algunas medidas de conservación.

CONTENIDO	INTERACCIONES		CONTENIDO INTERACCIONES		SISTEMATI	SISTEMATIZACIÓN	
Temas y subtemas de acuerdo con Programa de estudio	Estrategias de Aprendizaje	Recursos	Fecha (dd/mmm/aaaa)	Duración (h)			
Encuadre Presentación de temario y formas de evaluación	Exposición de: - Dinámica de trabajo y revisión del programa - Criterios de evaluación - Acordar un código de ética y Ejercicio grupal de integración - Evaluación diagnóstica y revisión entre pares	Programa del curso Pizarrón Voz Lluvia de ideas Ronda de presentación Presentación en Power Point	01/Ago/2024	2 hrs			



Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 2 de 9
Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04
Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06
Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023



	- Explicación de conceptos básicos de ecología, factores bióticos, abióticos y culturales de los socioecosistemas	Dinámica de repaso de información de los conceptos investigados	01/Ago/2024	2 hrs
	- Servicios ecosistémicos	Tarea - Formato de ejercicio "El árbol de		
El medio ecológico. 1.1. Definiciones	- Revisión de la evaluación diagnóstica y de la tarea	mi vida"		
1.1. Definiciones 1.1. Factores del medio que influyen para el desarrollo de los cultivos Clima Suelo Agua Relieve	- Exposición de los temas	Lluvia de ideas.	08/Ago/2024 	4 hrs
	- Explicación del clima y el cambio climático.	Técnica expositiva con apoyos visuales.		
	- Explicación de la importancia	Lectura comentada.	15/Ago/2024	4 6 40
	del agua y los ciclos biogeoquímicos	Discusión en grupos pequeños.		4 hrs
	- Explicación de tipos de suelo	Actividad práctica 1. (Suelo)		
	- Explicación del relieve y las interacciones biológicas (IB).	Discusión en grupos pequeños.	22/Ago/2024	4 hrs



Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 3 de 9
Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04
Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06
Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023



2. Productos tóxicos usados en la agricultura y sus repercusiones en el medio	 Requerimientos de macro y micronutrientes en las plantas Uso de agroquímicos en la producción de alimentos. Revolución verde – Paquete agrotecnológico Exposición de efectos: plaguicidas, toxicidad, inmunidad. 	Técnica expositiva con apoyos visuales: video y diapositivas. Documental sobre la Revolución verde - Lectura comentada. - Elaboración de resúmenes y tablas de agroquímicos	29/Ago/2024	4 hrs
ambiente. 2.1. Fertilizantes 2.1.1. Agroquímicos	 Identifica los principales productos tóxicos en agricultura y daños a la salud y al ambiente Estudios de caso de contaminación por agroquímicos. 1ª Evaluación parcial Revisión de lo aprendido en la 1ª y 2ª unidad 	grupos pequeños Película Agrotóxicos - tarea a casa, en clase discuten y responden cuestionario sobre el tema - Investigación por equipo de casos de contaminación por agrotóxicos Examen	05/Sep/2024	4 hrs



Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 4 de 9
Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04
Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06
Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023



		- Analizar alternativas para disminuir el uso de tóxicos en la agricultura: Importancia y tipos de abonos orgánicos	- Pizarrón Técnica expositiva con apoyos visuales: video y diapositivas.		
3. Alternativas de solución	- Repaso de la anatomía de	-Germinación (Práctica 2)	12/Sep/2024 	4 hrs	
	para disminuir el uso de productos tóxicos en la agricultura. 3.1. Abonos Orgánicos 3.1.1. Controles Biológicos	la planta y proceso de germinación.	- Elaboración de composta y lombricomposta demostrativas		
		- Tipos de composta y lombricomposta	(Videos) - Práctica 3 composta casera	19/Sep/2024	4 hrs
		- Control biológico de plagas y Permacultura	- Organismos asociados a los cultivos y control biológico		
4.	Principales métodos de producción de alimentos y su impacto en la nutrición y en el medio ambiente.	- Compara y analiza los principales métodos de producción de alimentos	- Técnica expositiva con apoyos visuales: video y diapositivas.	26/Sep/2024	4 hrs
	4.1. Agricultura Convencional 4.1.1. Agricultura tradicional	(diferentes tipos de agricultura)	Documental el Bien Común (2ª parte)		



Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 5 de 9
Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04
Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06
Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023



4.1.2. Agricultura moderna o mecanizada 4.1.3. Agricultura	- Evaluar su impacto en la nutrición y en el medio ambiente	 Cuadro sinóptico de características de los tipos de agricultura 		
Alternativa 4.1.4. Agricultura		- Explicación y	03/Oct/2024	4 hrs
sustentable 4.1.5. Agricultura orgánica 4.1.6. Agricultura no	 Estudios de caso: en el mundo, en México y en la CDMX: Huertos urbanos comunitarios y familiares 	organización de material y actividades a realizar en la salida al Huerto		
Convencional 4.1.7. Cultivos hidropónicos	- Pros y contras de los cultivos	Agroecológico en Viveros de Coyoacán.	5 de octubre -	
4.1.8. Cultivos transgénicos	transgénicos: el caso del maíz en México	- Visita a los Viveros	Salida a Los Viveros de	5 hrs
	PRÁCTICA DE CAMPO: Conocer la producción de alimentos en un huerto	de Coyoacán	Coyoacán, de 9 a 14 hrs	
	agroecológico productivo urbano, en los Viveros de Coyoacán	- Exposición de alumnos de su investigación de huertos urbanos (HU) en su Alcaldía o Municipio	10/Oct/2024	4 hrs
5. Importancia y distribución de la producción de alimentos y su impacto ambiental y en la nutrición. 5.1. Alimentos de Origen Vegetal 5.1.1. Cereales	2ª Evaluación parcial Unidades 3 y 4 - Hortalizas de tubérculo, bulbo o raíz. Hortalizas de hoja, tallo o inflorescencia. Hortalizas de fruto o semilla.	- 2° Examen Ejemplares muestra de flores, semillas y frutos Elaboración de tabla-muestrario de alimentos	17/Oct/2024	4 hrs



Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 6 de 9
Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04
Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06
Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023



5.1.2. Leguminosas	- Leguminosas: principales	- Lectura: Los		
5.1.3. Frutas y verduras	cultivos (guisantes, habas,	alimentos mágicos		
5.1.4. Tubérculos v	lentejas, judías, frijol,	de las culturas		
raíces	garbanzos).	indígenas		
5.2. Alimentos de Origen	- Cereales: cereales de	mesoamericanas.	24/Oct/2024	
Animal	invierno (trigo, cebada, avena	Paredes, O. y Cols.	21/000/2021	
5.2.1. Bovino	y centeno) y cereales de	- Exposición por		4 hrs
5.2.1. Bovino 5.2.2. Porcinos	verano (maíz, sorgo y arroz).	equipo de alimentos		71113
5.2.3. Aves	- Expone y analiza ejemplares	mesoamericanos		
5.2.4. Peces	muestra de alimentos de	- Muestra de los		
5.2.5. Avestruces	Mesoamérica, propiedades	diferentes alimentos		
0.2.01710001.0000	nutrimentales y nutracéuticas:	de Mesoamérica y su		
	maíz, frijol, amaranto,	valor ambiental y		
	huitlacoche, nopal, aguacate,	cultural		
	calabaza. E insectos	0 3.11 3.1		
	- Tipos de ganadería	- Exposición de		
	(extensiva, intensiva,	alumnos del sector		
	semiestabulada y traspatio)	pecuario asignado		
	- Subsector de carne vacuno,		31/Oct/2024	
	porcino, ovino, caprino, aviar y			4 hrs
	pesca.			
Evaluación final Ordinario	3ª Evaluación parcial		07/Nov/2024	
	Revisión de lo aprendido en la	3er Examen		4 hrs
(primera oportunidad)	unidad 5.1 y 5.2			
Detroclimentación a las	Perspectivas			
Retroalimentación a los	socioambientales y			
alumnos.	nutricionales en el Siglo XXI	Discusión grupal y	14/Nov/2024	
Entrega de calificaciones y		comentarios	17/11/07/2024	4 hrs
firma por parte de los alumnos.	Cierre y evaluación del curso,	individuales		
	sugerencias			



Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 7 de 9
Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04
Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06
Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023



Evaluación final Ordinario	Entrega de calificaciones		
segunda oportunidad			

Objetivo de la visita	Fecha programada de la visita (dd/mmm/aaaa)
Conocer y valorar la producción de alimentos en un huerto agroecológico urbano, un jardín de polinizadores y su importancia y un jardín de plantas medicinales a cargo de la SEMARNAT. Realizar una actividad práctica de elaboración de biofertilizantes e identificar los servicios ecosistémicos que	Sábado 05/Oct/2024 de 9 a 14 hrs Como actividad extraclase
a ir S b	Conocer y valorar la producción de alimentos en un huerto agroecológico urbano, un jardín de polinizadores y su mportancia y un jardín de plantas medicinales a cargo de la SEMARNAT. Realizar una actividad práctica de elaboración de

EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE				
Evaluación Diagnóstica	Métodos de evaluac	ión		Evaluación Sumativa
Examen diagnóstico escrito sobre conocimientos biológicos básicos, niveles de organización, actividades productivas, ecología, ambiente y nutrición	Exposición Lectura de artículos Revisión de casos clínicos Trabajo de investigación Prácticas (taller o laboratorio)	(X) (X) (X) (X) (X)	55%	3 exámenes parciales (30%); Exposición, participación, tareas y asistencia (15%) Prácticas (10%)
	Salidas/ visitas Exámenes Otros: Asistencia	(X) (X) (X)	40%	Investigación huertos en Alcaldía (20%); Asistencia y reporte práctica de campo (20%)



Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 8 de 9
Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04
Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06
Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023

	ESCUELA DE DIETÉTICA
	Y NUTRICIÓN
Dr. José	Quintin Olascoaga Moncada
1. 3030	Fundada en 1945

	5%	Autoevaluación del alumno
--	----	---------------------------

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA (Plan de Estudios)	BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (propuesta)
(Plan de Estudios) Schroeder Julia, Coyne Celia, Harris Tim. El libro de la Ecología. Penguin Random Hause; 2019. Silipandri Emma, Zuluga Gloria. Género, agroecología y soberanía alimentaria. Icaria editorial, 2014. Alfonso Delgado, Alejandra Guerrero. Semillas de Identidad No. 123. México: Artes de México. 2016.	Cadavid Castro, M. A., & Derivation of Castro, Cas
	Tapia Rivera, J. C. (2016). Nutrigenómica y Nutrigenética para nutricionistas.



Escuela de Dietética y Nutrición	Hoja 9 de 9
Dirección	Código: FRM-SNA-ELP-04
Subdirección de Niveles Académicos	Versión: 06
Estrategia Didáctica	Fecha de revisión: 15/11/2023



Profesión o grado y nombre completo del Académico	Fecha de entrega dd/mmm/aaaa
M.C. Gloria Irene Lozano Mascarúa	20/Jun/2024

FIRMA DEL ACADÉMICO

FIRMA DE AUTORIZACIÓN

Jefe del Área de Elaboración y Evaluación de Programas Académicos y Control Escolar