

**SUBDIRECCION DE DESARROLLO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO CURRICULAR**

DATOS DE LA MATERIA	
MATERIA	CLAVE SPAR499 ELABORACION DE PROGRAMA
NOMBRE DE LA MATERIA	AGRICULTURA ORGÁNICA
UNIDAD A LA QUE PERTENECE	SALTILLO
DIVISION	DIVISION DE AGRONOMIA
NOMBRE DEL DEPARTAMENTO	DEPARTAMENTO DE PARASITOLOGIA
MODALIDAD	PRESENCIAL
HORAS	TEORIA 3 PRACTICA 2 CREDITOS 8
REQUISITOS	SPAR498 MANEJO INTEGRADO DE PLAGA
PERFIL DESEABLE DEL MAESTRO	AGRONOMO CON CONOCIMIENTOS EN FITOPATOLOGÍA Y CONTROL BIOLÓGICO.
FUNDAMENTACION DE LA MATERIA	QUE EL ESRUDIANTE APLIQUE LSO CONOCIMIENTOS OBTENIDOS DURANTE EL CURSO, PARA PRODUCIR DE FORMA ORGANICA, RESOLVER LOS PROBLEMAS QUE SE LE PUEDAN P DESARRROLLO DE LOS DIFERENTES CULTIVOS, PROCURANDO CONSERVAR EL MEDIO AMBIENTE.
OBJETIVO GENERAL	AL TERMINO DEL CURSO EL ALUMNO OBTENDRA LOS CONOCIMIENTOS TEORICOS Y PRACTICOS ACERCA DE LAS DIFERENTES OPCIONES CON LAS QUE SE CUENTA EN LA AGRIC RESPECTO A LOS BENEFICIOS EN LA PRODUCCIÓN, ACEPTACIÓN DE LOS PRODUCTOS, ELABORACIÓN Y APLICACIÓN DE LOS ABONOS ORGANICOS, REPELENTE PARA CONTROL NATURAL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES, PRACTICAS QUE EN CONJUNTO CON EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS SON UNA HERRAMIENTA MAS PARA CONBATIR LOS DIFERENTES PUEDEN PRESENTAR DURANTE EL DESARROLLO DE LOS DIFERENTES CULTIVOS, CONSERVANDO EL MEDIO AMBIENTE.

Elaboración F
Revisó. Academia Departamental
Revisó. Jefe de Departamento.
Autorización DDC
AUTORI

OBJETIVOS ESPECIFICOS EN TERMINOS DE:

SABER APRENDER	SABER HACER	SABER SER
EL ALUMNO ESTARA EN POSICIÓN DE ELEGIR EL MEJOR METODO DE PRODUCCIÓN PARA RESOLVER LOS EVENTOS QUE SE PUДИERAN PRESENTAR DURANTE EL DESARROLLO DE LOS CULTIVOS.	EL ALUMNO PODRA APLICAR LAS DISTINTAS METODOLOGIAS QUE SE MANEJAN DURANTE EL CURSO.	EL ALUMNO TENDRA LOS CONOCIMIENTOS NECESAR ENTORNO Y LA NATURALEZA.

CRITERIOS DE EVALUACION

TAREAS (%)	5	PRACTICAS (%)	5	OTRO (%)	0
PARTICIPACION (%)	5	PROYECTOS (%)	5	OTRO (%)	0
EXPOSICIONES (%)	40	CONSULTAS (%)	5		
LABORATORIOS (%)	5	EXAMENES (%)	30	TOTAL = 100 %	0

BIBLIOGRAFIA :

BIBLIOGRAFÍA BASICA
 CANALES L.B. 1997 LAS ALGAS EN LA AGRICULTURA ORGÁNICA. CONSEJO EDITORIAL DEL ESTADO DE COAHUILA, 1 EDICIÓN, 323 PAG.
 ENKERLIN C. CETAL 1996, CIENCIA AMBIENTAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE EDITORA INTERNACIONAL THOMPSON 1 EDICIÓN 763 PAG.
 GÓMEZ CRUZ M. ET AL 2001 AGRICULTURA ORGÁNICA DE MÉXICO. CIESTAM-SAGARPA, CHAPINGO 44 PAG
 GÓMEZ T.L. ET. AL 2004. LA AGRICULTURA ORGÁNICA EN MÉXICO Y EN EL MUNDO. BIODIVERSITAS NUM. 55 15 PAG..
 BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA
 MEMORIAS 1992, AGRICULTURA SOSTENIBLE UN ENFOQUE ECOLÓGICO. SOCIOECONMICO Y DE DESARROLLO TECNOLÓGICO, MONTECILLO, MÉXICO 153 PAG.
 MEMORIAS 1996, PRIMER FORO NACIONAL SOBRE LA AGRICULTURA ORGÁNICA. ED. UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA, XOCHIMILCO, 1 EDICION 149 PAG.

EXPEDIENTES	PARTICIPANTES :	
	1363	RODRIGUEZ VALDES MARIA MAGDALENA
	2475	GALINDO CEPEDA MA. ELIZABETH
	3611	
REVISÓ ACADEMIA DEPARTAMENTAL	3611	RANGEL GAITAN GREGORIO
REVISÓ JEFE DE DEPARTAMENTO		
AUTORIZÓ DDC:	0	

IMPRIMIR ESTE PROGRAMA ANALITICO

PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

TEMARIO

TEMAS	
1	- 0 - 1.-INTRODUCCIÓN A LA AGRICULTURA ORGANICA
0	
2	- 0 - ABONOS ORGANICOS
0	

3	- 0	CONTROL NATURAL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES	
0			
4	- 0	INOCUIDAD Y LEGISLACIÓN	
0			
5	- 0	LA COMERCIALIZACIÓN Y EL FUTURO DE LOS PRODUCTOS ORGANICOS	
0			
6	- 0	OTROS TOPICOS DE LA AGRICULTURA ORGANICA	
0			
7	- 0	PROGRAMAS DE PRACTICAS	
0			
8	- 0	CONSULTAS	
0			

1-INTRODUCCIÓN A LA AGRICULTURA ORGANICA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EXPOSICIÓN DE CLASE ORAL Y ESCRITA REPORTES DE REVISTAS E INFORMACIÓN INTERNACIONAL REFERENTE A LOS TEMAS EXPUESTOS EN CLASE. DIALOGO CON LOS ALUMNOS DE LOS PUNTOS DE VISTA EN CUANTO A SU INVESTIGACIÓN EN CONCEPTOS Y TAREAS EXPUESTAS.	40 MINUTOS	CONSULTA DIVERSOS TEMAS EN DIFERENTES MEDIOS DE INFORMACIÓN . REALIZA MAPAS CONCEPTUALES Y SINTESIS DE LO VISTO EN CLASE. CONSULTA DE TEMAS AFINES PARA REALIZAR TRABAJOS EN EQUIPO Y MESAS DE DEBATE.	50 MINUTOS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
PROYECCIONES DEL TEMA MESAS DE TRABAJO PARA REALIZACIÓN DE DEBATES Y DISCUSION DE TEMAS EXPUESTOS EN CLASE. EQUIPOS DE TRABAJO PARA EXPONER EN CLASE.		REPORTES DE CADA CLASE DE LOS TEMAS EXPUESTOS MAPAS CONCEPTUALES DE CADA TEMA Y UNA SINTESIS GENERAL. REPORTES DE DEBATES MAPA CONCEPTUAL CON LOS TERMINOS MAS IMPORTANTES DE LA AGRICULTURA ORGANICA EN MEXICO.	POWER POINT LAP MESAS DE TRABAJO TRABAJO EN EQUIPO

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

ABONOS ORGANICOS

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
SE EXPLICARA A TRAVES DE UNA EXPOSICIÓN LA IMPORTANCIA OPTIMA PARA LA PRODUCCIÓN DE COMPOSTA, ESTIERCOL, MULCH, ABONO VERDE, AGOLCHADO, ALGAS, LOMBRICULTURA, OTROS ABONOS, ADEMAS DE EXPLICAR A TRAVES DE EJEMPLIFICACIONES EL DISEÑO DE LA VEGETACION (VENTAJAS Y DESVENTAJAS) LOS CULTIVOS MIXTOS Y LA	60 MINUTOS	DURANTE LA EXPOSICIÓN DE LOS TEMAS DEBERA REALIZAR DIVERSAS CONSULTAS, EXPOSICIONES, SINTESIS ENTREGA DE REPORTES Y TRABAJOS EN EQUIPO.	40 MINUTOS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
REALIZAR MAPAS CONCEPTUALES, INVESTIGACIÓN, REPORTE DE ANALISIS DE TEXTOS Y REVISION DE DOCUMENTOS.		REVISIÓN DE REPORTES ENTREGA DE MAPAS CONCEPTUALES DONDE SE RELACIONEN LOS CONCEPTOS DE LA UNIDAD. EJEMPLIFICACION DE CADA CONCEPTO Y SU RELACIÓN.	EXPOSICIONES DE POWER POINT TRABAJOS EN EQUIPO ENTREGA DE EVIDENCIAS EN REPORTES Y CONSULTAS

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

CONTROL NATURAL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
SE EXPLICARA A TRAVES DE EXPOSICIÓN Y APOYADO CON INVESTIGACIÓN, LOS TEMAS A TRAVES DE EJEMPLIFICACIONES LOS TEMAS DE: ROTACION DE CULTIVOS, FECHAS DE SIEMBRA, PREPARACION DEL SUELO (LABRANZA TRADICIONAL, LABRANZA ORGANICA Y LABRANZA MINIMA, LABRANZA DE CONSERVACION), CERCAS	60 MINUTOS	ANALIZARA, REVISARA Y REALIZARA SINTESIS, CONSULTA Y REVISION DE ARTICULOS, PARA EL ANALISIS Y ELABORACION DE MAPAS CONCEPTUALES DE CADA UNO DE LOS TEMAS, DANDO UNA EJEMPLICACION DE CADA UNO.	40 MINUTOS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
DISCUSIÓN Y ELABORACIÓN DE INFORMACIÓN PARA ANALIZAR. USO DE LAS TICS TRABAJO EN EQUIPO MESAS DE TRABAJO Y DEBATE		ENTREGA DE REPORTES Y MAPAS CONCEPTUALES REVISIÓN DE ARTICULOS	POWER POINT MESAS DE TRABAJO TRABAJO EN EQUIPO

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

INOCUIDAD Y LEGISLACIÓN			
ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
SE REALIZARA LA EXPOSICIÓN REFERENTE A CONSULTAS DE LEYES, SE DISCUTIRA LA IMPORTANCIA DE LAS NORMAS MEXICANAS PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA (BPA), SE REALIZARA DEBATE REFERENTE AL TEMA DE ESPECIES TRANSGENICAS, LA IMPORTANCIA DE LA LEGISLACION.	50 MINUTOS	EL ALUMNO INVESTIGARA LA IMPORTANCIA DE LA INOCUIDAD Y LEGISLACIÓN A TRAVES DE CONSULTAS EN BIBLIOTECA, REVISTAS ELECTRONICAS Y INTERNET.	40 MINUTOS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
DISCUSIÓN Y DEBATE EN GRUPO ANÁLISIS Y USO DE LAS TICS REALIZAR MAPAS CONCEPTUALES		MAPAS CONCEPTUALES REPORTES	DEMOSTRACIONES DE POWER POINT CUADERNO

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input checked="" type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

LA COMERCIALIZACIÓN Y EL FUTURO DE LOS PRODUCTOS ORGANICOS			
ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EXPONER LA IMPORTANCIA DE LA COMERCIALIZACIÓN Y EL FUTURO DE LOS PRODUCTOS ORGANICOS. DAR A CONOCER EL IMPACTO DE LA COMERCIALIZACIÓN A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL. EXPLICAR LAS PERSPECTIVAS PARA LOS PRODUCTOS ORGANIZADOS.	50 MINUTOS	CONSULTA ESTADISTICAS PARA LA ACEPTACIÓN QUE PUEDE OBTENER MEDIANTE LA PRODUCCIÓN. INVESTIGAR LOS BENEFICIOS ECONOMICOS QUE PUEDE TENER Y OBSERVAR E INVESTIGAR LOS PRINCIPALES PRODUCTOS ORGANICOS. EL ALUMNO DEBE DE AMPLIAR UNA VISIÓN MAS AMPLIA PARA PODER	40 MINUTOS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
ANALIZARA, CLASIFICAR Y DESCRIBIRA LA IMPORTANCIA DE LA COMERCIALIZACIÓN. REALIZARA A TRAVES DE MESAS DE TRABAJO UN COMPARACION DE LOS TIPOS DE COMERCIO QUE EXISTEN Y SUS PRINCIPALES CARACTERISTICAS.		CONSULTAS Y EXPOSICIÓN REVISTAS ELECTRONICAS TAREAS REPORTES	LAPTOP MESAS DE TRABAJO

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			

Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

OTROS TOPICOS DE LA AGRICULTURA ORGANICA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE

EXPOSICIÓN Y EXPLICACIÓN DE TÓPICOS EN LA AGRICULTURA ORGANICA. EJEMPLIFICACIÓN DE LA IMPORTANCIA DE PLÁSTICOS EN LA AGRICULTURA ORGANICA. LAS FASES LUNARES EN LA AGRICULTURA ORGANICA LA APLICACIÓN E IMPORTANCIA DE LOS INVERNADEROS.

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

TIEMPO

60 MINUTOS

ACTIVIDADES DEL ALUMNO

REALIZARA UNA INVESTIGACIÓN Y REPORTES DE CADA TEMA CON SU EJEMPLIFICACIÓN.

TIEMPO

50 MINUTOS

EVIDENCIAS

RECURSOS

ANALIZA CADA UNO DE LOS TEMAS COMPARA Y DESCRIBE CADA UNO DE TEMAS DANDO AL IMPORTANCIA EN CADA UNO.

REPORTES DE CONCEPTOS Y MAPAS CONCEPTUALES REVISIÓN DE CONSULTAS EN REVISTAS ELECTRONICAS, PARA FOMENTAR EL USO DEL INGLES.

POWER POINT MESAS DE TRABAJO EN EQUIPO EXPOSICIÓN FRENTE A GRUPO

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

PROGRAMAS DE PRACTICAS

ACTIVIDAD DEL DOCENTE

SE EXPLICA LA IMPORTANCIA DE REUNIR EL MATERIAL NECESARIO PARA LA ELABORACION DE LA COMPOSTA, ASÍ COMO ESTIROCUL ALGAS Y MULCH. ELABORAR LA COMPOSTA Y ESTAR AL PENDIENTE HASTA SU MADURACIÓN. EL DOCENTE LES EXPLICARA EL PROCESO Y LA ELABORACIÓN DE LA LOMBRICOMPOSTA.

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

TIEMPO

50 MINUTOS

ACTIVIDADES DEL ALUMNO

EL ALUMNO REALIZARA. CONSULTAS, REPORTES, Y ENTREGAS DE TRABAJOS REFERENTE A CADA UNO DE LOS TEMAS.

TIEMPO

40 MINUTOS

EVIDENCIAS

RECURSOS

EL ALUMNO DESCRIBE, RELACIONA, RESUME Y SINTETIZA, CADA UNO DE LOS TEMAS, EXPLICA A TRAVES DE MAPAS CONCEPTUALES LA IMPORTANCIA DE LAS MISMAS.

CUADERNO DE NOTAS EN TRAEAS Y ENTREGA DE REPORTES INVESTIGACIÓN Y CONSULTA DE TEMAS EN INGLES

LAPTOP PIZARRON TRABAJO EN EQUIPO

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

Limpia la forma

[Regresar a Menú](#)

**SUBDIRECCION DE DESARROLLO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO CURRICULAR**

DATOS DE LA MATERIA					
MATERIA	CLAVE SPAR487	<input checked="" type="radio"/> ELABORACION DE PROGRAMA			
NOMBRE DE LA MATERIA	CONTROL DE MALEZAS				
UNIDAD A LA QUE PERTENECE	SALTILLO				
DIVISION	DIVISION DE AGRONOMIA				
NOMBRE DEL DEPARTAMENTO	DEPARTAMENTO DE PARASITOLOGIA				
MODALIDAD	PRESENCIAL <input type="button" value="v"/>				
HORAS	TEORIA 3 <input type="button" value="v"/> PRACTICA 2 <input type="button" value="v"/> CREDITOS 8 <input type="button" value="v"/>				
REQUISITOS	SBOT405 BOTÁNICA GENERAL SBOT424 FISIOLÓGIA VEGETAL				
PERFIL DESEABLE DEL MAESTRO	TENER FORMACIÓN PROFESIONAL DE INGENIERO AGRÓNOMO PARASITÓLOGO, EN FITOTECNIA, EN PRODUCCIÓN, BOTÁNICA, AGROBIOLOGÍA, AGROECOLOGÍA O CARRERAS AFIN				
FUNDAMENTACION DE LA MATERIA	LA MATERIA FORMA PARTE DE LOS CURSOS QUE OFRECE EL DEPARTAMENTO DE PARASITOLOGÍA COMO OPTATIVO, PARA LAS CARRERAS DE INGENIERO AGRÓNOMO EN HORTIC AGRÓNOMO EN PRODUCCIÓN, DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO (UAAAN). ES UN ELEMENTO ESTRUCTURAL EN LA FORMACIÓN Y DESARROLLO PROFESI INGENIERO AGRÓNOMO Y SE RELACIONA CON LA SANIDAD VEGETAL Y LA PROTECCIÓN DE LOS CULTIVOS. ESTE CURSO TIENE UN ENFOQUE INTEGRAL Y HOLÍSTICO EN LO QUE SI INTEGRADO DE MALEZAS Y ES UN CURSO QUE SE PUEDE TOMAR UNA VEZ QUE SE TENGAN CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE BOTÁNICA GENERAL, FISIOLÓGIA VEGETAL, DISEÑOS EX				
OBJETIVO GENERAL	ANALIZAR E INTERPRETAR EL MANEJÓ DE LOS FACTORES DE LA PRODUCCIÓN, DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA FITOTECNIA Y A HORTICULTURA EN LA RELACIÓN CULTIVO-MALE; PARA ELEGIR LA MEJOR ALTERNATIVA EN EL CONTROL DE MALEZA CON UNA VISIÓN SUSTENTABLE AL INTEGRAR LOS DIFERENTES CONCEPTOS Y TECNOLOGÍAS RELACIONADOS / DE LA MALEZA.				
OBJETIVOS ESPECIFICOS EN TERMINOS DE:					
SABER APRENDER		SABER HACER			
EL ALUMNO DESARROLLARÁ Y ORGANIZARÁ LOS CONOCIMIENTOS PARA RESOLVER LA PROBLEMÁTICA QUE REPRESENTA LA MALEZA Y EL MANEJO DE ESTA EN LOS AGROECOSISTEMAS, EN UN CONTEXTO INTEGRAL Y DE FORMA PERMANENTE INTRODUCIDOS EN SU VIDA PROFESIONAL.		EL ESTUDIANTE DOMINARA Y PLANEARÁ LOS MÉTODOS, ESTRATEGIAS Y TÉCNICAS ENFOCADAS A DESARROLLAR EL MANEJO DE LA MALEZA QUE INTERFIERE CON LAS ESPECIES CULTIVADAS DE UNA FORMA ORGANIZADA Y GLOBAL, EN UN CASO ESPECÍFICO.			
SABER SER					
EL ALUMNO DESARROLLARÁ EL CONJUNTO DE ACTIT ACTUAR DE MANERA RESPONSABLE Y SUSTENTABLE CON LAS PERSONAS QUE INTERACTÚE EN EL ÁMBIT COMO INGENIERO AGRÓNOMO, QUE LE PERMITIRÁ AI COMPETENCIAS SOCIALES QUE LE FAVOREZCAN EN I					
CRITERIOS DE EVALUACION					
TAREAS (%)	5	PRACTICAS (%)	10	OTRO (%)	0
PARTICIPACION (%)	10	PROYECTOS (%)	20	OTRO (%)	0
EXPOSICIONES (%)	10	CONSULTAS (%)	5		
LABORATORIOS (%)	0	EXAMENES (%)	40	TOTAL = 100 %	0
BIBLIOGRAFIA :	Akobundu, I.O. 1987. Weed science in the tropics. Principles and practices. Wiley-sons. 522 p. Aldrich, R.J. 1984. Weed-crop ecology. Breton publishers. U.S.A. 465 p. Anderson, W.P. 1977. Weed science: principles U.S.A. Weed publishing company. 498 p. Ashton, F.M. Crafts, A.S. 1973. Mode of action of herbicides. New York, Wiley, 508 p. Audus, L.J. 1976. Herbicides. Physiology, Biochemistry, Ecology. 2a. Ed. London academic press. 2v. Badii, M.H. A.E. Flores L.J. Galán W. 2000. Fundamentos y perspectivas de control biológico, UANL. Ed. Torres. 1a Ed. Barbera, C. 1976. Pesticidas agrícolas. Barcelona, Omega. pp. 339-470. Bernardi, G. Diani, G. Vegetación acuática: identificación y métodos de lucha. Barcelona, Ollostau. Burrii, L. Cardenas, J. Locatelli, E. 1976. Field manual for weed control research. Corvallis. IPPC/OSU. Cardenas, J.O. 1970. Malezas de clima frío. Bogotá Ica/comalfi/osu-aid.				
EXPEDIENTES	PARTICIPANTES : 100069 SANCHEZ VEGA MIRIAM 1416 CORONADO LEZA ARTURO REVISÓ ACADEMIA DEPARTAMENTAL REVISÓ JEFE DE DEPARTAMENTO AUTORIZÓ DDC: 0				

IMPRIMIR ESTE PROGRAMA ANALITICO

PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

TEMARIO

TEMAS	
1 <input type="button" value="v"/> - 0 <input type="button" value="v"/>	INTRODUCCIÓN
1 <input type="button" value="v"/> - 1 <input type="button" value="v"/>	CONCEPTOS GENERALES

1 0	- 2	HISTORIA Y COEVOLUCIÓN DE LA MALEZA EN LOS AGROECOSISTEMAS	==	==
1 0	- 3	IMPORTANCIA ECONÓMICA Y DAÑOS QUE OCASIONA LA MALEZA	==	==
1 0	- 4	CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN DE LA MALEZA	==	==
2 0	- 0	CARACTERÍSTICAS DE LA MALEZA	==	==
2 0	- 1	CARACTERÍSTICAS ANATÓMICAS	==	==
2 0	- 2	CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS	==	==
2 0	- 3	CARACTERÍSTICAS GENERALES	==	==
2 0	- 4	CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS	==	==
3 0	- 0	ECOLOGÍA DE LA MALEZA	==	==
3 0	- 1	CONCEPTOS Y ATRIBUTOS BÁSICOS	==	==
3 0	- 2	FACTORES QUE DETERMINAN EL ESTABLECIMIENTO DE LAS ESPECIES	==	==
3 0	- 3	FORMAS DE INTRODUCCIÓN Y DISEMINACIÓN	==	==
3 0	- 4	PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA COMPETENCIA ENTRE VEGETALES	==	==
3 0	- 5	EL HÁBITAT DE LA MALEZAS, CASOS ESPECIALES	==	==
4 0	- 0	RECONOCIMIENTO DE LAS PRINCIPALES ESPECIES DE IMPORTANCIA ECONÓMICA	==	==
4 0	- 1	CONCEPTOS GENERALES DE TAXONOMÍA	==	==
4 0	- 2	IDENTIFICACIÓN DE MALEZA MEDIANTE MÉTODOS CONVENCIONALES	==	==
4 1	- 2	GUÍAS FOTOGRÁFICAS	==	==
4 2	- 2	CLAVES TAXONÓMICAS	==	==
4 3	- 2	COLECCIONES DE REFERENCIA	==	==
4 4	- 2	CONSULTA A PERSONAL ESPECIALIZADO	==	==
4 0	- 3	IDENTIFICACIÓN DE MALEZA MEDIANTE MÉTODOS ESPECIALIZADOS	==	==
4 1	- 3	TÉCNICAS PALINOLÓGICAS	==	==
4 2	- 3	TÉCNICAS HISTOLÓGICAS	==	==
4 3	- 3	TÉCNICAS CITOLÓGICAS	==	==
4 4	- 3	TÉCNICAS MOLECULARES	==	==
4 0	- 4	FUNDAMENTOS DE COLECTA Y HERBORIZACIÓN DE LA MALEZA	==	==
4 0	- 5	LAS PRINCIPALES FAMILIAS DE MALEZA	==	==
5 0	- 0	GENERALIDADES EN EL MANEJO DE LA MALEZA	==	==
5 0	- 1	HISTORIA DEL CONTROL DE LA MALEZA	==	==
5 0	- 2	CONCEPTOS BÁSICOS EN EL MANEJO DE LA MALEZA:PREVENCIÓN, CONTROL Y ERRADICACIÓN	==	==
5 0	- 3	MÉTODOS DE CONTROL DE LA MALEZA	==	==
5 1	- 3	CONTROL PREVENTIVO	==	==
5 2	- 3	CONTROL MANUAL	==	==
5 3	- 3	CONTROL MECÁNICO	==	==
5 4	- 3	CONTROL CULTURAL	==	==
5 5	- 3	CONTROL BIOLÓGICO	==	==
5 6	- 3	CONTROL QUÍMICO	==	==
5 5	- 3		==	==

7		CONTROL INTEGRADO	
6	0	CLASIFICACIÓN DE LOS HERBICIDAS Y CARACTERÍSTICAS EN LA PLANTAS	
6	0		
6	1	DEFINICIÓN DE UN HERBICIDA	
6	0		
6	2	FORMULACIONES COMERCIALES	
6	0		
6	3	AGENTES SURFACTANTES	
6	0		
6	4	CLASIFICACIÓN DE HERBICIDAS	
6	0		
6	5	RIESGOS EN EL USO DE HERBICIDAS	
6	0		
6	6	LOS HERBICIDAS EN LA PLANTA	
6	1		
6	6	ABSORCIÓN	
6	2		
6	6	TRASLOCACIÓN	
6	3		
6	6	DESTINO MELECULAR	
6	4		
6	6	LOCALIZACIÓN Y PERDIDA EN EL SUELO	
6	0		
6	7	SELECTIVIDAD DE HERBICIDAS	
6	1		
6	7	FACTORES QUE DETERMINAN LA SELECTIVIDAD	
6	2		
6	7	SELECTIVIDAD MORFOLÓGICA	
6	3		
6	7	SELECTIVIDAD FISIOLÓGICA	
6	4		
6	7	SELECTIVIDAD BIOQUÍMICA	
6	0		
6	8	RESISTENCIA DE HERBICIDAS	
7	0	APLICACIÓN DE HERBICIDAS	
7	0		
7	1	EQUIPO DE APLICACIÓN	
7	0		
7	2	CALIBRACIÓN DE EQUIPO	
7	0		
7	3	CALCULO DE DOSIS	
7	0		
7	4	MEZCLAS DE HERBICIDAS	
8	0	CARACTERÍSTICAS AGROTÉCNICAS DE LO PRINCIPALES GRUPOS DE HERBICIDAS	
8	0		
8	1	FAMILIAS DE HERBICIDAS	
8	1		
8	1	REGULADORES DE CRECIMIENTO	
8	2		
8	1	INHIBIDORES DE LAS SÍNTESIS DE AMINOÁCIDOS	
8	3		
8	1	INHIBIDORES DE LA FOTOSÍNTESIS	
8	4		
8	1	INHIBIDORES DE LÍPIDOS	
8	5		
8	1	INHIBIDORES DE PIGMENTOS	
8	6		
8	1	INHIBIDORES DE CRECIMIENTO DE PLÁNTULAS	
8	7		
8	1	DISRUPTORES DE MENBRANAS	

INTRODUCCIÓN

ACTIVIDAD DEL DOCENTE
 SE HACE USO DE MATERIAL IMPRESO Y MATERIAL VISUAL COMO RECURSOS DIDÁCTICOS, POR MEDIO DE EXPOSICIÓN ORAL Y DESARROLLO DEL TEMA.

TIEMPO
 4 HORAS

ACTIVIDADES DEL ALUMNO
 EL ESTUDIANTE ANALIZARÁ LOS CONCEPTOS GENERALES RELACIONADOS A LA MALEZA, LA PROBLEMÁTICA Y DAÑOS QUE OCASIONA EN LA AGRICULTURA Y EN ALGUNAS OTRAS ACTIVIDADES DEL HOMBRE, ASÍ COMO DIFERENCIAR LOS TIPOS DE MALEZA, MEDIANTE TAREAS Y CONSULTAS BIBLIOGRÁFICAS, DISCUSIÓN GRUPAL, CUESTIONARIOS Y UN ENSAYO EL TEMA.

TIEMPO
 4 HORAS

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE
 EL PROFESOR REALIZARÁ PREGUNTAS EXPLORATORIAS Y DETONADORAS, DARÁ LA PAUTA A ABRIR UN DEBATE CON LOS ESTUDIANTES SOBRE EL TEMA, CON LA FINALIDAD DE IDENTIFICAR EL GRADO DE CONOCIMIENTO QUE TIENEN SOBRE LA PROBLEMÁTICA DE LA MALEZA EN EL ÁREA DE ESTUDIO Y SU SOLUCIÓN. SE APOYARÁ DE

EVIDENCIAS
 UN ENSAYO DEL TEMA Y TAREAS SOBRE CONCEPTOS Y ENTREGA DE ANÁLISIS DE LA CLASE, CON LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.

RECURSOS
 SE UTILIZARA COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CAÑÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO. ASÍ COMO MATERIAL DIDÁCTICO RELACIONADO A LA BIBLIOGRAFÍA PRC PARA EL CURSO.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

CARACTERÍSTICAS DE LA MALEZA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
SE HACE USO DE MATERIAL IMPRESO Y MATERIAL VISUAL COMO RECURSOS DIDÁCTICOS, POR MEDIO DE EXPOSICIÓN ORAL Y DESARROLLO DEL TEMA, SE REALIZARÁN PRÁCTICAS EN LABORATORIO SE ENSEÑARA EL USO DEL ESTEREOSCOPIO PARA DIFERENCIAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MALEZA.	5 HORAS	EL ALUMNO IDENTIFICARÁ TODO LO RELACIONADO A LOS HÁBITOS DE DESARROLLO DE LA MALEZA Y LAS CARACTERÍSTICAS ADAPTATIVAS QUE HA DISEÑADO PARA SU ÉXITO, EL ORIGEN DE SU PERSISTENCIA Y LA DIFERENCIA CON LAS PLANTAS, MEDIANTE LA TOMA DE APUNTES, Y UN ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA DIVERSIDAD DE ESTRUCTURAS, PROCESOS	5 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS

EL PROFESOR REALIZARÁ PREGUNTAS EXPLORATORIAS Y DETONADORAS, DARÁ LA PAUTA MEDIANTE LLUVIA DE IDEAS A ABRIR DISCUSIÓN CON LOS ESTUDIANTES SOBRE LA TEMÁTICA, SE APOYARÁ DE EJEMPLOS BÁSICOS SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA MALEZA. TAMBIÉN SE CONSIDERARÁ EL USO DE ENTREGA DE REPORTES DE PRÁCTICAS. SE UTILIZARA COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CAÑÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO, TAMBIÉN PINTARRÓN Y MARCADORES ESPECIALES. ASÍ COMO USO DE MATERIAL DIDÁCTICO RELACIONADO A LA BIBLIOGRAFÍA PRC PARA EL CURSO, SE REQUIERE DEL LABORATORIO, ESTEREC

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

ECOLOGÍA DE LA MALEZA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MÉTODO PARA EL DESARROLLO DEL TEMA POR PARTE DEL PROFESOR, CONSISTIRÁ EN EXPOSICIÓN ORAL Y EXPLICACIÓN DEL TEMA Y SUBTEMAS EN EL AULA TAMBIÉN SE HACE USO DE MATERIAL IMPRESO Y MATERIAL VISUAL COMO RECURSOS DIDÁCTICOS, POR MEDIO DE EXPOSICIÓN ORAL.	5 HORAS	EL ALUMNO ANALIZARÁ Y SINTETIZARÁ LA INFLUENCIA DE LOS FACTORES AMBIENTALES EN LA RELACIÓN CULTIVO-MALEZA DENTRO DE UN AGROECOSISTEMA, ASÍ COMO LAS ESTRATEGIAS QUE HAN ADQUIRIDO ESTAS PLANTAS PARA SER ÉXITOSA, EN RELACIÓN A LOS PRINCIPIOS EN QUE SE BASA LA COMPETENCIA, Y PODRÁ SER CAPAZ DE APLICARLOS A	5 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS

EL PROFESOR REALIZARÁ PREGUNTAS EXPLORATORIAS Y DETONADORAS, DARÁ LA PAUTA MEDIANTE LLUVIA DE IDEAS A ABRIR DISCUSIÓN CON LOS ESTUDIANTES SOBRE LA TEMÁTICA. TAMBIÉN SE CONSIDERARÁ EL USO DE EXPOSICIONES ORALES, PRESENTACIONES REALIZADAS EN POWER POINT, REPRESENTACIONES GRÁFICAS Y TAREAS Y PRIMER EXAMEN DE DIAGNÓSTICO PARCIAL. SE UTILIZARA COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CAÑÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO TAMBIÉN PINTARRÓN Y MARCADORES ESPECIALES. ASÍ COMO USO DE MATERIAL DIDÁCTICO RELACIONADO A LA BIBLIOGRAFÍA PRC PARA EL CURSO, SE REQUERIRÁ DE CUADROS DE MADERA C

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

RECONOCIMIENTO DE LAS PRINCIPALES ESPECIES DE IMPORTANCIA ECONÓMICA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
SE HACE USO DE MATERIAL IMPRESO Y MATERIAL VISUAL COMO RECURSOS DIDÁCTICOS, POR MEDIO DE EXPOSICIÓN ORAL Y DESARROLLO DEL TEMA. POR PARTE DEL PROFESOR EXPLICARÁN LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS PRINCIPALES FAMILIAS BOTÁNICAS QUE CONTENGA ESPECIES DE MAYOR IMPORTANCIA COMO MALEZA. ADEMÁS	8 HORAS	EL ALUMNO DISEÑARÁ ESTRATEGIAS EN LAS QUE EMPLEE MÉTODOS CONVENCIONALES Y/O ESPECIALIZADOS PARA IDENTIFICAR ADECUADAMENTE ESPECIES DE MALEZA Y GENERALIZARÁ LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS PRINCIPALES FAMILIAS BOTÁNICAS EN LAS QUE SE ENCUENTRAN LAS MALEZAS DE MAYOR IMPORTANCIA ECONÓMICA. DE	8 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS

SE HARÁ USO DE MATERIAL VISUAL (DIAPOSITIVAS), SÍNTESIS DEL TEMA. DURANTE EL DESARROLLO DEL CURSO SE LES INDICA A LOS ALUMNOS LA BIBLIOGRAFÍA BÁSICA A CONSULTAR, ADEMÁS DE LA COMPLEMENTARIA DE ACUERDO A LA TEMÁTICA TRATADA. SE REALIZARÁ UNA VISITA GUIADA AL HERBARIO DE LA UNIVERSIDAD.	ENTREGA DE RESUMEN Y ENTREGA DE REPORTE DE PRÁCTICAS POR EQUIPO, SIGUIENDO LA GUÍA DE ESCRITURA DE UN ARTÍCULO CIENTÍFICO, UNA MATRIZ DE INDUCCIÓN Y UN CUADRO COMPARATIVO.	SE UTILIZARÁ COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CAÑÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO. ASÍ COMO MATERIAL DIDÁCTICO RELACIONADO A LA BIBLIOGRAFÍA PRC PARA EL CURSO. ADEMÁS DE PROGRAMAR CITA PARA PATIC/ HERBARIO DE LA UNIVERSIDAD. COMPUTADORA E INTERNET
---	---	---

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

GENERALIDADES EN EL MANEJO DE LA MALEZA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MÉTODO PARA EL DESARROLLO DEL TEMA POR PARTE DEL PROFESOR, CONSISTE EN LA EXPOSICIÓN Y EXPLICACIÓN DEL TEMA Y SUBTEMAS EN EL AULA EN FORMA ORAL, EL DESARROLLO DE CLASES PRÁCTICAS EN LOS CAMPOS DE LA UNIVERSIDAD (BAJÍO), EN LABORATORIO E INVERNADEROS DE PARASITOLOGÍA, CON LA FINALIDAD DE ESTABLECER EXPERIMENTOS	10 HORAS	EL ESTUDIANTE EXAMINARÁ LOS CONCEPTOS BÁSICOS RELACIONADOS A LA IMPORTANCIA DEL MANEJO DE LA MALEZA EN LOS SISTEMAS AGRÍCOLAS, DIFERENCIARÁ LOS TIPOS DE CONTROL CON LA FINALIDAD DE TOMAR DECISIONES CON RESPECTO A LAS MEDIDAS PARA DISMINUIR EL PROBLEMA DE LA MALEZA EN LOS AGROECOSISTEMAS Y PODRÁ EVALUAR	10 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS

POR MEDIO DEL DESARROLLO DE UN PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN QUE LLEVARÁN A LA PRÁCTICA Y DEL CUAL SE ENTREGARÁ UN REPORTE, SE REALIZARÁN PREGUNTAS EXPLORATORIAS Y DETONADORAS, DARÁ LA PAUTA A ABRIR UN DEBATE CON LOS ESTUDIANTES SOBRE CADA UNO DE LOS PROYECTO DE LOS	UN INFORME DE UN PROTOCOLO POR EQUIPO RELACIONADO LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONTROL DE LA MALEZA, EJECUTADO EN CAMPO, LABORATORIO O INVERNADERO, CON ANÁLISIS DE RESULTADOS, DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES, Y LA EXPOSICIÓN DEL TRABAJO EN FORMA ORAL, APLICACIÓN DE UN SEGUNDO EXAMEN PARCIAL.	SE UTILIZARÁ COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CAÑÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO. ASÍ COMO MATERIAL DIDÁCTICO RELACIONADO A LA BIBLIOGRAFÍA PRC PARA EL CURSO, UN ESPACIO EN CAMPO, LABORATORIO DE I E INVERNADERO DE PARASITOLOGÍA PARA DESARROLLAR LC
---	--	--

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

CLASIFICACIÓN DE LOS HERBICIDAS Y CARACTERÍSTICAS EN LA PLANTAS

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
SE HACE USO DE MATERIAL IMPRESO Y MATERIAL VISUAL COMO RECURSOS DIDÁCTICOS, POR MEDIO DE EXPOSICIÓN ORAL Y DESARROLLO DEL TEMA	10 HORAS	EL ALUMNO ANALIZARÁ LOS ASPECTOS Y FACTORES GENERALES QUE INTERVIENEN EN EL CONTROL QUÍMICO DE MALEZA Y LA INTERACCIÓN QUE EXISTE ENTRE LOS HERBICIDAS-MALEZA CON EL MEDIO AMBIENTE, LA EFICACIA Y RACIONALIDAD DESDE EL MOMENTO DE LA APLICACIÓN HASTA LA EVALUACIÓN DE RESULTADOS. MEDIANTE ATENCIÓN A LOS TEMAS	10 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
SE DISCUTIRÁ EL TEMA EN CLASES Y PARA CUMPLIR CON LA METODOLOGÍA PLANTEADA SE HACE USO DE MATERIAL VISUAL (DIAPOSITIVAS), PEQUEÑOS ESCRITOS, DURANTE EL DESARROLLO DEL CURSO SE INDICA A LOS ALUMNOS LA BIBLIOGRAFÍA BÁSICA A CONSULTAR, ADEMÁS DE LA COMPLEMENTARIA DE ACUERDO A LA	ENTREGA DE TAREAS, ENSAYOS Y UN CORTOMETRAJE DE LOS RIESGOS POR HERBICIDAS, O DEL CONTROL QUÍMICO DE LA MALEZA.	SE UTILIZARÁ COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CAÑÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO. ASÍ COMO MATERIAL DIDÁCTICO RELACIONADO A LA BIBLIOGRAFÍA PRC PARA EL CURSO, VIDEO CÁMARA PARA REALIZACIÓN DEL CORTOMETRAJE.	

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

APLICACIÓN DE HERBICIDAS

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
SE HACE USO DE MATERIAL IMPRESO Y MATERIAL VISUAL COMO RECURSOS DIDÁCTICOS. POR MEDIO DE EXPOSICIÓN ORAL Y DESARROLLO DEL TEMA, EXPLICACIÓN DE PROBLEMAS Y DESARROLLO DE CÁLCULOS DE CALIBRACIÓN EN PINTARRÓN Y CAMPO, SE LLEVARÁN A CABO PRÁCTICAS DE CALIBRACIÓN Y UNA VISITA AL LABORATORIO PARA	4 HORAS	EL ALUMNO APLICARÁ LAS ESTRATEGIAS Y TÉCNICAS PARA REALIZAR DIFERENTES FORMAS DE CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS USADOS PARA EL CONTROL QUÍMICO DE MALEZA, ADEMÁS DE CONOCER SU FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO. SE APOYARÁ DE LA INVESTIGACIÓN DE LITERATURA, DESARROLLO DE CÁLCULOS Y PROBLEMAS DE	4 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
RESOLVER EJERCICIOS DE CÁLCULO. DESARROLLAR HABILIDADES DE RAZONAMIENTO NUMÉRICO. VISITA A LABORATORIO DE CALIBRACIÓN Y EN CAMPO PARA REALIZAR ACTIVIDADES QUE IMPLIQUEN A EFICACIA DE LAS APLICACIONES DE HERBICIDAS CON DIFERENTES EQUIPOS DE ASPERSIÓN, BAJO DIFERENTES CONDICIONES. EL		ENTREGARÁ LOS PROBLEMAS QUE SE REALICEN Y SE DEJEN DE TAREA RESUELTOS, ESCRITOS A MANO, ASÍ COMO UN INFORME DEL REPORTE DE LAS PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE CALIBRACIÓN Y DE CAMPO. APLICACIÓN DE UN TERCER EXAMEN PARCIAL.	SE UTILIZARA COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CAÑÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO, PINTARRÓN, MARCADORES, CALCULADORA, MATERIAL DIDÁCTICO RELAC BIBLIOGRAFIA PROPUESTA PARA EL CURSO, PROGRAMAR LA LABORATORIO DEL DEPARTAMENTO DE MAQUINARIA.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

CARACTERÍSTICAS AGROTÉCNICAS DE LO PRINCIPALES GRUPOS DE HERBICIDAS

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
POR PARTE DEL PROFESOR SE DARÁ LA EXPLICACIÓN DE LOS TEMAS Y SUBTEMAS EN EL AULA Y EN CAMPO EN UNA PARCELA DEMOSTRATIVA SE VERIFICARAN LA SINTOMATOLOGÍA DE LOS HERBICIDAS, EXPLICADA EN EL AULA.	10 HORAS	EL ALUMNO ANALIZARÁ LOS DIFERENTES MECANISMOS Y MODOS DE ACCIÓN DE LOS HERBICIDAS, EL DAÑO QUE OCASIONAN FISIOLÓGICAMENTE EN LA PLANTA DE LOS PRINCIPALES HERBICIDAS APLICADOS COMERCIALMENTE E IDENTIFICARÁ LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA GRUPO TOXICOLÓGICO. REFORZARÁ CON INVESTIGACIÓN	10 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
SE REALIZARÁ EXPLICACIÓN POR EXPOSICIONES ORALES. PRESENTACIONES REALIZADAS EN POWER POINT, QUE CONTENGAN DIAGRAMAS DE FLUJO, RADIALES, DE ÁRBOL, ESQUEMAS COMO EL MAPA CONCEPTUAL, MENTAL, CUADROS SINÓPTICOS Y COMPARATIVOS DEL TEMA Y SUBTEMAS EN AULA Y EN CAMPO, SE		ENTREGA DE UN RESUMEN DEL TEMA, UNA PRESENTACIÓN DIGITAL DEL TEMA ASIGNADO, LA EXPOSICIÓN ORAL DEL TEMA, RESOLUCIÓN DE CUESTIONARIOS DE CADA EXPOSICIÓN, UNA COLECCIÓN DE FOTOGRAFÍAS DE LOS DAÑOS OCASIONADOS POR APLICACIÓN DE HERBICIDAS, A CULTIVOS, COMO HA MALEZA.	SE UTILIZARA COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CAÑÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO ASÍ COMO REQUIERE ESTABLECER UNA PARCELA DEMOSTRATIVA EN C. DIFERENTES CULTIVOS Y APLICACIONES DE HERBICIDAS CO MODO DE ACCIÓN, PARA VISUALIZAR EL DAÑO, CÁMARA FOT

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

[Limpia la forma](#)

[Regresar a Menú](#)

**SUBDIRECCION DE DESARROLLO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO CURRICULAR**

DATOS DE LA MATERIA	
MATERIA	CLAVE SPAR433 ELABORACION DE PROGRAMA
NOMBRE DE LA MATERIA	TAXONOMÍA DE MALEZAS
UNIDAD A LA QUE PERTENECE	SALTILLO
DIVISION	DIVISION DE AGRONOMIA
NOMBRE DEL DEPARTAMENTO	DEPARTAMENTO DE PARASITOLOGIA
MODALIDAD	PRESENCIAL
HORAS	TEORIA 3 PRACTICA 2 CREDITOS 8
REQUISITOS	SBOT405 BOTÁNICA GENERAL SPAR411 INTRODUCCIÓN A LA CIENCIA
PERFIL DESEABLE DEL MAESTRO	TENER FORMACIÓN PROFESIONAL DE INGENIERO AGRÓNOMO PARASITÓLOGO, EN FITOTECNIA, EN PRODUCCIÓN, BOTÁNICA, AGROBIOLOGÍA, AGROECOLOGÍA O CARRERAS AFINES
FUNDAMENTACION DE LA MATERIA	LA MALEZA SE ENCUENTRAN DENTRO DE LOS PRIMEROS CUATRO FACTORES QUE REDUCEN EL RENDIMIENTO AGRÍCOLA EN MÉXICO, EL CUAL PRODUCE AFECTACIONES TANTO DIRECTAS EN LOS CULTIVOS. LAS PÉRDIDAS QUE SE REPORTAN POR DAÑO DE LA MALEZA A LOS SISTEMAS AGRÍCOLAS PUEDEN ALCANZAR EL 50 E INCLUSO LLEGAR HASTA EL 100%. EL PRIMER PASO FUNDAMENTAL PARA PROPONER UN MANEJO INTEGRADO DE MALEZA ES LA CORRECTA IDENTIFICACIÓN DE LAS ESPECIES QUE LA CONFORMAN EN SUS DIFERENTES ESTADIOS DE DESARROLLO (ADULTO, PLÁNTULA Y SEMILLA) MEDIANTE MÉTODOS CONVENCIONALES QUE EL ALUMNO PODRÁ APLICAR EN CAMPO ASÍ COMO TENER EL CONOCIMIENTO DE LAS PRINCIPALES ESPECIES DE MALAS HIERBAS, ASÍ COMO DE LAS FAMILIAS BOTÁNICAS QUE LAS INCLUYEN, POR LO QUE SE ESPERA QUE EL ALUMNO IDENTIFIQUE EL PAPEL RELEVANTE DE LAS ESPECIES DE MALEZA EN LOS AGROECOSISTEMAS.
OBJETIVO GENERAL	ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS QUE LE PERMITAN AL ESTUDIANDO DEFINIR, EXPLICAR, IDENTIFICAR Y APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS A LA CIENCIA DE LA MALEZA, PARA EL MANEJO ADECUADO DE ESPECIES CAPACES DE EVOLUCIONAR Y ADAPTARSE A LA INTERVENCIÓN DEL HOMBRE, TANTO SU BIOLOGÍA COMO ECOLOGÍA, ASÍ COMO OBTENER LA CAPACIDAD DE ADAPTARSE Y EVOLUCIONAR A LA INTERVENCIÓN DEL HOMBRE EN LOS AGROECOSISTEMAS.

OBJETIVOS ESPECIFICOS EN TERMINOS DE:

SABER APRENDER

EL ALUMNO APRENDERÁ Y EXPLICARÁ EL CONCEPTO DE MALEZA Y LA IMPORTANCIA DEL ESTUDIO BASÁNDOSE EN CONCEPTOS FUNDAMENTALES DE BIOLOGÍA Y ECOLOGÍA DE MALEZA QUE LE CONFIEREN A ESTAS ESPECIES LA CAPACIDAD DE ADAPTARSE Y EVOLUCIONAR A LA INTERVENCIÓN DEL HOMBRE EN LOS AGROECOSISTEMAS.

SABER HACER

REVISAR METODOLOGÍAS, PLANTEAR ACCIONES TENDIENTES A CONOCER TAXONÓMICAMENTE LA MALEZA, MEDIANTE EL MANEJO, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LOS DIFERENTES MÉTODOS CONVENCIONALES Y TÉCNICAS ESPECIALIZADAS, CON LA DEBIDA EVIDENCIA ADEMÁS, EL ALUMNO IDENTIFICARÁ EN CAMPO LAS PRINCIPALES ESPECIES DE MALEZA

SABER SER

EL ALUMNO DESARROLLARÁ EL CONJUNTO DE ACTITUDES Y VALORES QUE LE PERMITAN ACTUAR DE MANERA RESPONSABLE Y SUSTENTABLE CON EL AMBIENTE Y CON LAS PERSONAS QUE INTERVIENE EN SU PROFESIÓN COMO INGENIERO AGRÓNOMO PERMITIRÁ APLICAR COMPETENCIAS SOCIALES QUE LE PERMITAN ACTUAR DE MANERA RESPONSABLE Y SUSTENTABLE CON EL AMBIENTE Y CON LAS PERSONAS QUE INTERVIENE EN SU PROFESIÓN COMO INGENIERO AGRÓNOMO

CRITERIOS DE EVALUACION

TAREAS (%)	5	PRACTICAS (%)	10	OTRO (%)	0
PARTICIPACION (%)	5	PROYECTOS (%)	10	OTRO (%)	0
EXPOSICIONES (%)	10	CONSULTAS (%)	10		
LABORATORIOS (%)	10	EXAMENES (%)	40	TOTAL = 100 %	0

BIBLIOGRAFIA :

Anderson, W. P. 1983. Weed Science: Principles. 2 ed. West Publishing Company. 655 p. USA.
Behrendt, S. Hanf. M. 1979. Malezas Gramíneas en los Cultivos Agrícolas. E. Subirá. Barcelona, España, BASF. 159. R.F. Alemania.
Calderón B., O. F. J. Espinoza G. 1997. Manual de Identificación de Semilla de Maleza. SAGARPA-DGSV-CNRRAM. 113 p. México.
Calderón B., O. A. R. Fernández R. 1999. Identificación de Semillas de Malas Hierbas. SAGARPA-DGSV-URRAM. 65 p. México.
Cano C., G. J. S. Marroquín de la F. 1994. Taxonomía de Plantas Superiores. Trillas 392 p. México.
CIBA BEICY. 1981. Manual para ensayos de campo en protección vegetal. 2 ed. Warner Punter. Div. Agricultura. Ciba Geigy, S.A. Switzerland. 205 p.
Croquist, A. 1980. Botánica Básica. Continental México.
Espinoza G., F. J. J. Sarukhán, 1997. Manual de Malezas del Valle de México. UNAM. Fondo de Cultura Económica 407. México.
Jones, S.B. 1988. Sistemática Vegetal. McGraw-Hill. 527 p. México.
López R., G.F. 1988. Diversidad Vegetal. Universidad Autónoma Chapingo. 117 p. México.

EXPEDIENTES

PARTICIPANTES :	100069	SANCHEZ VEGA MIRIAM	
	1416	CORONADO LEZA ARTURO	
REVISÓ ACADEMIA DEPARTAMENTAL			
REVISÓ JEFE DE DEPARTAMENTO			
AUTORIZÓ DDC:	0		

IMPRIMIR ESTE PROGRAMA ANALITICO

PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

TEMARIO

TEMAS	
1	0 - INTRODUCCIÓN
0	
1	1 - CONCEPTO DE MALEZA
0	

1 0	- 2	COEVOLUCIÓN DE LA MALEZA EN LOS AGROECOSISTEMAS	==	==
1 0	- 3	DAÑOS OCASIONADOS POR LA MALEZA EN LOS CULTIVOS	==	==
1 0	- 4	CLASIFICACIÓN DE LA MALEZA	==	==
1 0	- 5	GENERALIDADES DEL MANEJO INTEGRADO DE MALEZA	==	==
2 0	- 0	BIOLOGÍA DE MALEZA	==	==
2 0	- 1	CARACTERÍSTICAS GENERALES	==	==
2 0	- 2	CARACTERÍSTICAS ANATÓMICAS	==	==
2 0	- 3	CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS	==	==
2 0	- 4	OTRAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS	==	==
3 0	- 0	ECOLOGÍA DE MALEZA	==	==
3 0	- 1	CONCEPTOS BÁSICOS DE ECOLOGÍA	==	==
3 0	- 2	PARÁMETROS POBLACIONALES DE MALEZA	==	==
3 0	- 3	INTERACCIONES MALEZA-CULTIVO	==	==
3 0	- 4	MUESTREO DE MALEZA	==	==
4 0	- 0	IDENTIFICACIÓN DE MALEZA EN ESTADO DE PLANTULA Y ADULTO	==	==
4 0	- 1	CONCEPTOS GENERALES DE TAXONOMÍA VEGETAL	==	==
4 0	- 2	MORFOLOGÍA VEGETAL GENERAL	==	==
4 0	- 3	IDENTIFICACIÓN DE MALEZA MEDIANTE MÉTODOS CONVENCIONALES	==	==
4 1	- 3	GUÍAS FOTOGRÁFICAS.	==	==
4 2	- 3	CLAVES TAXONÓMICAS	==	==
4 3	- 3	COLECCIONES DE REFERENCIA	==	==
4 4	- 3	CONSULTA A PERSONAL ESPECIALIZADO	==	==
4 0	- 4	IDENTIFICACIÓN DE MALEZA MEDIANTE MÉTODOS ESPECIALIZADOS	==	==
4 1	- 4	TÉCNICAS PALINOLÓGICAS	==	==
4 2	- 4	TÉCNICAS HISTOLÓGICAS	==	==
4 3	- 4	TÉCNICAS CITOLÓGICAS	==	==
4 4	- 4	TÉCNICAS MOLECULARES	==	==
4 0	- 5	FUNDAMENTOS DE COLECTA Y HERBORIZACIÓN DE MALEZA	==	==
5 0	- 0	FAMILIAS QUE INCLUYEN MALEZA DE IMPORTANCIA ECONÓMICA	==	==
5 0	- 1	CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DISTINTIVAS DE CADA FAMILIA TAXONÓMICA	==	==
5 0	- 2	ESPECIES DE MALEZA DE IMPORTANCIA ECONÓMICA POR FAMILIA	==	==
5 1	- 2	CARACTERÍSTICAS DIAGNÓSTICO DE LA FAMILIA Y DE LAS ESPECIES	==	==
5 2	- 2	DISTRIBUCIÓN DE LAS ESPECIES DE MALEZA EN MÉXICO	==	==
5 3	- 2	CULTIVOS AFECTADOS Y TIPOS DE DAÑO	==	==
5 4	- 2	GENERALIDADES SOBRE CONTROL	==	==
6 0	- 0	IDENTIFICACIÓN DE SEMILLAS DE MALEZAS	==	==
6 0	- 1	IMPORTANCIA DE LA CORRECTA IDENTIFICACIÓN DE SEMILLAS EN LOS ANÁLISIS DE BANCOS DE SEMILLA EN EL SUELO Y	==	==
6 0	- 2	BIOLOGÍA Y ECOLOGÍA GENERAL DE SEMILLAS DE MALEZA	==	==
6 0	- 3		==	==

0	MORFOLOGÍA DE SEMILLAS
6 - 4	MÉTODOS PARA MUESTREAR BANCOS DE SEMILLA EN EL SUELO.
6 - 5	IDENTIFICACIÓN DE SEMILLAS DE BANCOS EN EL SUELO Y DE IMPORTANCIA CUARENTENARIA.

INTRODUCCIÓN

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
SE HACE USO DE MATERIAL IMPRESO Y MATERIAL VISUAL COMO RECURSOS DIDÁCTICOS, POR MEDIO DE EXPOSICIÓN ORAL Y DESARROLLO DEL TEMA.	5 HORAS	EL ESTUDIANTE DEFINIRÁ EL CONCEPTO DE MALEZA Y EXPLICARÁ LA IMPORTANCIA DE SU ESTUDIO, CLASIFICACIÓN Y MANEJO EN LOS SISTEMAS AGRÍCOLAS VALORARÁ LA APORTACIÓN DE LA TAXONOMÍA EN EL MANEJO INTEGRADO DE MALEZA, ESPECIALMENTE EN AQUELLAS QUE POR SU COMPLEJIDAD SE REQUIERE HACER USO DE TÉCNICAS	5 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
EL PROFESOR REALIZARÁ PREGUNTAS EXPLORATORIAS Y DETONADORAS, DARÁ LA PAUTA A ABRIR UN DEBATE CON LOS ESTUDIANTES SOBRE LA TEMÁTICA ASÍ COMO DESARROLLAR UN RESUMEN, PARA LA IDENTIFICACIÓN DE IDEAS PRINCIPALES DE LOS TEXTOS ESPECIALIZADOS EN MALEZA, Y PARA FAVORECER EL APOYO		UN RESUMEN DEL TEMA CON BASE EN LA REVISIÓN DE LITERATURA DE LOS LIBROS ESPECIALIZADOS EN MALEZA QUE SE ENCUENTRAN EN LA BIBLIOTECA UNIVERSITARIA, TAREAS SOBRE CONCEPTOS.	SE UTILIZARA COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CAÑÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO, TAMBIÉN MARCADORES ESPECIALES. ASÍ COMO USO DE MATERIAL DIDÁCTICO RELACIONADO A LA BIBLIOGRAFÍA PROPUESTA PARA EL CURSO ENCUENTRA EN LA BIBLIOTECA UNIVERSITARIA.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita. <input type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma. <input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's. <input type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable. <input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique

BIOLOGÍA DE MALEZA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
SE HACE USO DE MATERIAL IMPRESO Y MATERIAL VISUAL COMO RECURSOS DIDÁCTICOS, POR MEDIO DE EXPOSICIÓN ORAL Y DESARROLLO DEL TEMA, SE REALIZARÁN PRÁCTICAS EN LABORATORIO SE ENSEÑARÁ EL USO DEL ESTEREOSCOPIO PARA DIFERENCIAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LA MALEZA.	5 HORAS	EL ALUMNO SERÁ CAPAZ DE IDENTIFICAR Y COMPRENDER LA COMPLEJIDAD DE LOS FACTORES BIOLÓGICOS QUE LE CONFIEREN A LA MALEZA SU AMPLIA CAPACIDAD ADAPTATIVA A LOS AGROECOSISTEMAS PARA LOGRAR SU ÉXITO COMO PLANTAS NOCIVAS A LOS OBJETIVOS DEL HOMBRE, MEDIANTE TOMA DE APUNTES, Y UN ANÁLISIS COMPARATIVO DE	5 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
EL PROFESOR REALIZARÁ PREGUNTAS EXPLORATORIAS Y DETONADORAS, DARÁ LA PAUTA MEDIANTE LLUVIA DE IDEAS A ABRIR DISCUSIÓN CON LOS ESTUDIANTES SOBRE LA TEMÁTICA, SE APOYARÁ DE EJEMPLOS BÁSICOS SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA MALEZA. TAMBIÉN SE CONSIDERARÁ EL USO DE		ENTREGA DE REPORTES DE PRÁCTICAS.	SE UTILIZARA COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CAÑÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO, TAMBIÉN PINTARRÓN Y MARCADORES ESPECIALES. ASÍ COMO USO DE MATERIAL DIDÁCTICO RELACIONADO A LA BIBLIOGRAFÍA PRC PARA EL CURSO. SE REQUIERE DEL LABORATORIO, ESTEREO

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales. <input type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita. <input type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma. <input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's. <input type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad. <input type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable. <input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique

ECOLOGÍA DE MALEZA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MÉTODO PARA EL DESARROLLO DEL TEMA POR PARTE DEL PROFESOR, CONSISTIRÁ EN EXPOSICIÓN ORAL Y EXPLICACIÓN DEL TEMA Y SUBTEMAS EN EL AULA TAMBIÉN SE HACE USO DE MATERIAL IMPRESO Y MATERIAL VISUAL COMO RECURSOS DIDÁCTICOS, POR MEDIO DE EXPOSICIÓN ORAL, SE REALIZARAN PRÁCTICAS RELACIONADAS AL MUESTREO Y CON EL USO	5 HORAS	EL ALUMNO EXPLICARÁ LOS DIFERENTES PARÁMETROS POBLACIONALES DE MALEZA Y LOS RELACIONARÁ PARA EXPLICAR LAS DIFERENTES INTERACCIONES QUE SE DAN ENTRE LA MALEZA Y LOS SISTEMAS AGRÍCOLAS. REALIZARÁ MUESTREOS DE MALEZA Y EVALUARÁ LA CAPACIDAD COMPETITIVA DE ESTA EN CAMPO. POR MEDIO DE REVISIONES	5 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS

EL PROFESOR REALIZARÁ PREGUNTAS EXPLORATORIAS Y DETONADORAS, DARÁ LA PALTA MEDIANTE LLUVIA DE IDEAS A ABRIR DISCUSIÓN CON LOS ESTUDIANTES SOBRE LA TEMÁTICA. TAMBIÉN SE CONSIDERARÁ EL USO DE EXPOSICIONES ORALES, PRESENTACIONES REALIZADAS EN POWER POINT, REPRESENTACIONES GRÁFICAS Y

REPORTES DE PRÁCTICAS Y EXAMEN DE DIAGNÓSTICO PARCIAL.

SE UTILIZARA COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CAÑÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO TAMBIÉN PINTARRÓN Y MARCADORES ESPECIALES. ASÍ COMO USO DE MATERIAL DIDÁCTICO RELACIONADO A LA BIBLIOGRAFIA PRC PARA EL CURSO. SE REQUERIRÁ DE UNA SALA DE COMPUTO

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

IDENTIFICACIÓN DE MALEZA EN ESTADO DE PLANTULA Y ADULTO

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
SE HACE USO DE MATERIAL IMPRESO Y MATERIAL VISUAL COMO RECURSOS DIDÁCTICOS, POR MEDIO DE EXPOSICIÓN ORAL Y DESARROLLO DEL TEMA, EL DOCENTE PROGRAMARÁ UNA VISITA EL HERBARIO DE LA UNIVERSIDAD Y SE GUIARÁ EN LA REALIZACIÓN DE UNA PRÁCTICA PARA HERBORIZACIÓN DE PLANTAS DE IMPORTANCIA ECONÓMICA COMO MALA HIERBA.	15 HORAS	EL ALUMNO SINTETIZARÁ LOS PROCESOS DE CLASIFICACIÓN E IDENTIFICACIÓN, LAS ETAPAS DE PERFECCIONAMIENTO A TRAVÉS DEL TIEMPO Y EL PAPEL DE LOS CARACTERES EN LA DELIMITACIÓN DE LAS CATEGORÍAS TAXONÓMICAS QUE COMPRENDEN EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN BOTÁNICA ADEMÁS ADQUIRIRÁ LOS CONOCIMIENTOS QUE	15 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS

SE DEJARÁ UNA INVESTIGACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL TEMA POR EQUIPOS Y SE PREPARARÁ UNA EXPOSICIÓN, PARA DISCUTIR EL TEMA EN CLASES. SE HARÁ USO DE MATERIAL VISUAL (DIAPOSITIVAS), SÍNTESIS DEL TEMA. DURANTE EL DESARROLLO DEL CURSO SE LES INDICA A LOS ALUMNOS LA BIBLIOGRAFÍA BÁSICA A CONSULTAR.

EXPOSICIÓN POR EQUIPO Y ENTREGA DE RESUMEN, EXAMEN DE DIAGNÓSTICO, SEGUNDO PARCIAL Y ENTREGA DE REPORTE DE PRÁCTICAS POR EQUIPO, SIGUIENDO LA GUÍA DE ESCRITURA DE UN ARTÍCULO CIENTÍFICO.

SE UTILIZARA COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CAÑÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO. ASÍ COMO MATERIAL DIDÁCTICO RELACIONADO A LA BIBLIOGRAFIA PRC PARA EL CURSO. ADEMÁS DE MATERIALES PARA HERBORIZA COMO, PRENSA BOTÁNICA, PEGAMENTO BLANCO, HILO, PAPI

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

FAMILIAS QUE INCLUYEN MALEZA DE IMPORTANCIA ECONÓMICA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
POR PARTE DEL PROFESOR EXPLICARÁ LA DINÁMICA DEL TEMA EL CUAL CONSISTIRÁ EN EVALUAR A CADA ESTUDIANTE, EN UNA EXPOSICIÓN INDIVIDUAL RELACIONADA A LOS SUBTEMAS LOS CUALES SERÁN DESARROLLADOS POR FAMILIA BOTÁNICA QUE CONTENGA ESPECIES DE IMPORTANCIA COMO MALEZA, ADEMÁS QUE EL DOCENTE GUIARÁ EN	30 HORAS	EL ALUMNO IDENTIFICARÁ LAS PRINCIPALES FAMILIAS BOTÁNICAS Y ESPECIES DE MALEZA EN ESTADO ADULTO Y PREPARARÁ UNA INVESTIGACIÓN Y EXPOSICIÓN EN FORMA INDIVIDUAL SOBRE UNA FAMILIA BOTÁNICA CON LAS ESPECIES QUE PRESENTAN IMPORTANCIA COMO MALEZA, LA CUAL IDENTIFICARÁ EN CAMPO Y EXPLICARÁ A SUS	30 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS

SE REALIZARÁ EXPLICACIÓN POR EXPOSICIONES ORALES, POR PARTE DEL INSTRUCTOR Y LOS ESTUDIANTES, INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA, INTERROGATORIO AL GRUPO MEDIANTE PREGUNTAS EXPLORATORIAS Y DETONADORAS, REALIZACIÓN DE RESUMEN DE CADA EXPOSICIÓN EN FORMA INDIVIDUAL, CON LA FINALIDAD DE QUE

ENTREGA DE UN INFORME DE INVESTIGACIÓN DE LA FAMILIA BOTÁNICA Y SUS RESPECTIVAS ESPECIES MALEZA, UNA MATRIZ DE INDUCCIÓN Y UN CUADRO COMPARATIVO, ASÍ COMO UNA PRESENTACIÓN DIGITAL Y SU EXPOSICIÓN ORAL, TERCER EXAMEN PARCIAL.

SE UTILIZARA COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CAÑÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO, PINTARRÓN MARCADORES, SALIDAS DE CAMPO, CLAVES DE IDENTIFICACIÓN EJEMPLARES DE MALEZAS DE LAS DIFERENTES FAMILIAS BO

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.

Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input checked="" type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

IDENTIFICACIÓN DE SEMILLAS DE MALEZAS

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
SE HACE USO DE MATERIAL IMPRESO Y MATERIAL VISUAL COMO RECURSOS DIDÁCTICOS, POR MEDIO DE EXPOSICIÓN ORAL Y DESARROLLO DEL TEMA, EL DOCENTE GUIARÁ EN EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS PARA DETERMINAR LA CONDICIÓN DE LOS BANCOS DE SEMILLA EN EL SUELO Y SOBRE MORFOLOGÍA DE SEMILLAS, CONSEGUIRÁ	15 HORAS	EL ALUMNO, GENERALIZARÁ LA IMPORTANCIA DE LA IDENTIFICACIÓN DE SEMILLAS DENTRO DEL ESQUEMA PREVENTIVO DEL MANEJO INTEGRADO DE MALEZAS, QUEDANDO CAPACITADO PARA EL DIAGNÓSTICO DE ESPECIES TANTO NACIONALES COMO CUARENTENADAS ASÍ COMO EXPLICARÁ LA DINÁMICA Y CARACTERIZACIÓN DE LOS BANCOS DE	15 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
EL PROFESOR REALIZARÁ PREGUNTAS EXPLORATORIAS Y DEJARÁ TAREA DE CONCEPTOS LOS CUALES SERÁN DISCUTIDOS EN CLASE, CON LA FINALIDAD DE ABRIR UN DEBATE CON LOS ESTUDIANTES SOBRE EL TEMA. SE APOYARÁ DE EXPOSICIONES ORALES, PRESENTACIONES REALIZADAS EN POWER POINT. SE DARÁ UNA		REPORTES DE PRÁCTICAS Y DE PLÁTICA, COLECCIÓN INDIVIDUAL DE SEMILLAS DE MALEZA, ENTREGA DE ENSAYO, TAREAS ESCRITAS A MANO Y DESARROLLO DE UN CUESTIONARIO CONTESTADO.	SE UTILIZARA COMPUTADORA Y PROYECTOR DE COMPUTAD (CANÓN), COMO RECURSOS VISUALES DE APOYO, ASÍ COMO MATERIAL DIDÁCTICO RELACIONADO A LA BIBLIOGRAFÍA PRC PARA EL CURSO, SE INVITARÁ A UN ESPECIALISTA DE SENAS DAR UNA PLÁTICA RELACIONADA AL TEMA, POR LO QUE SE F

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input checked="" type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

Limpia la forma

Regresar a Menú

**SUBDIRECCION DE DESARROLLO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO CURRICULAR**

DATOS DE LA MATERIA	
MATERIA	CLAVE SPAR450 ELABORACION DE PROGRAMA
NOMBRE DE LA MATERIA	INOCUIDAD ALIMENTARIA
UNIDAD A LA QUE PERTENECE	SALTILLO
DIVISION	DIVISION DE AGRONOMIA
NOMBRE DEL DEPARTAMENTO	DEPARTAMENTO DE PARASITOLOGIA
MODALIDAD	PRESENCIAL
HORAS	TEORIA 3 PRACTICA 2 CREDITOS 8
REQUISITOS	SPAR408 ANATOMIA Y FISILOGIA DE SPAR414 BACTERIAS Y VIRUS FITOPAT
PERFIL DESEABLE DEL MAESTRO	FORMACION EN EL AREA DE SANIDAD, EXPERIENCIA EN MANEJO DE SISTEMAS DE PRODUCCION CON CERTIFICACIONES DE CALIDAD, EN BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS Y/O BUENAS PRACTICAS DE MANEJO DE CALIDAD EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS EN LOS DIFERENTES NIVELES DE LA CADENA ALIMENTARIA.
FUNDAMENTACION DE LA MATERIA	EN TODA LA CADENA ALIMENTARIA, DESDE LA PRODUCCION PRIMARIA HASTA EL CONSUMIDOR, SE REQUIERE, MEDIANTE LA APLICACION DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS Y BUE MANUFACTURA, GARANTIZAR LA PRODUCCION DE ALIMENTOS, PARTICULARMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS CON CARACTERISTICAS DE INOCUIDAD. ES DECIR QUE AL SER PREPARADO NO DEBE CAUSAR DAÑO AL CONSUMIDOR. LA MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PROPORCIONA AL ALUMNO LAS BASES Y ELEMENTOS NECESARIOS PARA QUE AL EJERCER SU LABOR, INTEGRO ARMONICAMENTE A CUALQUIER SISTEMA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS EN CUALQUIER PUNTO DE LA CADENA ALIMENTARIA.
OBJETIVO GENERAL	EL ALUMNO SERA CAPAZ DE INTEGRAR, PARTICIPAR Y APLICAR SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD LIGADOS A LA PRODUCCION DE ALIMENTOS EN LOS DIFERENTES NIVELES DE LA CADENA ALIMENTARIA

Elaboración
Revisó. Academia Departamental
Revisó. Jefe de Departamento.
Autorización DDC
AUTORIZO

OBJETIVOS ESPECIFICOS EN TERMINOS DE:

SABER APRENDER

EL ALUMNO SERA CAPAZ DE INVESTIGAR, RECOPIAR INFORMACION, SINTETIZARLA Y PREPARAR HERRAMIENTAS PARA SU EXPOSICION PARA COMPRENDER LA IMPORTANCIA DE LAS PRINCIPALES FACTORES QUE COMPROMETEN LA INOCUIDAD A LO LARGO DE LA CADENA ALIMENTARIA. SERA CAPAZ DE APROPIARSE DE LAS HABILIDADES NECESARIAS PARA

SABER HACER

EL ALUMNO SERA CAPAZ DE ANALIZAR Y/O PARTICIPAR, DESARROLLAR E IMPLEMENTAR UN SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD PARA LA CERTIFICACION DE UN SISTEMA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS EN CUALQUIER NIVEL DE LA CADENA ALIMENTARIA.

SABER SER

EL ALUMNO PODRA EJERCER COMO GESTOR, AUDIT SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD EN LA PRODUCCION

CRITERIOS DE EVALUACION

TAREAS (%)	10	PRACTICAS (%)	10	OTRO (%)	0
PARTICIPACION (%)	0	PROYECTOS (%)	20	OTRO (%)	0
EXPOSICIONES (%)	10	CONSULTAS (%)	0		
LABORATORIOS (%)	0	EXAMENES (%)	50	TOTAL = 100 %	0

BIBLIOGRAFIA :

Código de prácticas de higiene para el cultivo, la cosecha y el empaquetado de las frutas y hortalizas frescas. Comisión del Codex Alimentarius. 2011.
 Conferencia sobre Comercio Internacional de Alimentos a partir del año 2000: decisiones basadas en criterios científicos, armonización, equivalencia y reconocimiento mutuo. Melbourne, Australia. Oct 1999.
 Evaluación de riesgos microbiológicos presentes en los alimentos. Informe de consulta mixta FAO/OMS de expertos. Ginebra, Suiza. Marzo de 1999.
 NOM-008-FITO-1995. Por la que establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para la importación de frutas y hortalizas frescas. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.
 NOM-035-FITO-1995. Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para la aprobación de personas físicas como unidades de verificación. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.
 NOM-036-FITO-1995. Por lo que se establecen los criterios para la aprobación de personas morales interesadas en fungir como laboratorios de diagnóstico fitosanitario y análisis de plaguicidas. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.
 NOM-050-FITO-1995. Por la que establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para efectuar ensayos de campo para el establecimiento de límites máximos de residuos de plaguicidas en productos agrícolas. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.
 NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Métodos de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, hierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por

EXPEDIENTES

PARTICIPANTES :
 2094 CORRALES REYNAGA JORGE
 3948 OCHOA FUENTES YISA MARIA
 REVISÓ ACADEMIA DEPARTAMENTAL 3611
 REVISÓ JEFE DE DEPARTAMENTO 3611 RANGEL GAITAN GREGORIO
 AUTORIZÓ DDC: 0

IMPRIMIR ESTE PROGRAMA ANALITICO

PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

TEMARIO

TEMAS	
1	- 0 - EL CONCEPTO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
2	- 0 - FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y DE ALIMENTOS EN GENERAL

3	-0	NORMATIVIDAD RELATIVA A LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS
0		
3	-1	NORMAS DE APLICACIÓN NACIONAL
0		
3	-2	NORMATIVIDAD EXTRANJERA
0		
3	-3	NORMAS INTERNACIONALES
0		
4	-0	LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN EL COMERCIO INTERNACIONAL
0		
4	-1	LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNDO
0		
4	-2	PARTICIPACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO
0		
4	-4	LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y DE MANUFACTURA
0		
5	-0	EL ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
0		
6	-0	LOS SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
0		

EL CONCEPTO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE SOBRE LA MECÁNICA DEL CURSO, APLICA UN EXAMEN DE UBICACIÓN. EXPONE SOBRE DE EL CONCEPTO, LA IMPORTANCIA Y LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, CON BASE EN DOCUMENTOS DE LA OMS	3 HORAS	EL ALUMNO CONTESTA UN EXAMEN DE DIAGNÓSTICO. SE ORGANIZA EN EQUIPOS DE TRABAJO. EL ALUMNO CONSULTA, SINTETIZA Y PREPARA UNA EXPOSICIÓN EN POWER POINT SOBRE EL CONCEPTO Y EL IMPACTO DE LA INOCUIDAD EN MÉXICO Y EN EL MUNDO.	8 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES. SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN ORAL Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO. ANÁLISIS DE CASOS MEDIANTE VISITA A CENTROS COMERCIALES DE	RESPUESTAS DEL EXAMEN DE UBICACIÓN ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA POR CORREO ELECTRÓNICO, 3 DOCUMENTOS EN PP PARA SU POSTERIOR EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS.	AULA, ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUENTES INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y VIDEO PROYECTOR, PRODUCTOS DEL MERCADO LOCAL.	

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y DE ALIMENTOS EN GENERAL

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE SOBRE LA IMPORTANCIA DE LOS DIFERENTES CONTAMINANTES Y SOBRE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. EXPONE SOBRE LOS PRINCIPALES PELIGROS QUÍMICOS, FÍSICOS Y BIOLÓGICOS Y DA INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN DE EXPOSICIONES POR PARTE DE LOS ALUMNOS.	2 HORAS	EL ALUMNO EN EQUIPO DE TRABAJO CONSULTA Y PREPARA UN DOCUMENTO DE CADA UNO DE LOS FACTORES QUE COMPROMETEN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN SOBRE LOS REGISTROS OFICIALES DE ALIMENTOS NO CONFORMES EN MÉXICO Y EN EL MUNDO.	10 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL, CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES. SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN CONSTRUCCIÓN DE DOCUMENTOS EN PP PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO EN FORMA ALEATORIA.	ENTREGA EN FORMA Y TIEMPO POR CORREO ELECTRÓNICO Y PRESENTACIÓN DE SUS DOCUMENTOS PARA EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO. EJECUCIÓN Y ENTREGA DE RESULTADO DE SU PRÁCTICA.	INTERNET BIBLIOTECA LAP TOP PROYECTOR AULA	

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.

Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

NORMAS DE APLICACIÓN NACIONAL

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO HACE UNA EXPOSICIÓN SOBRE COMO SE GENERAN LAS NORMAS EN MÉXICO Y LOS TIPOS DE NORMAS DENTRO DEL MARCO LEGAL MEXICANO.	2 HORAS	EL ALUMNO ESCUCHA, PREGUNTA Y COMPLEMENTA SOBRE EL TEMA EXPUESTO. BUSCA INFORMACIÓN OFICIAL Y PREPARA UN DOCUMENTO EN PP SOBRE EL CONTENIDO Y APLICACIÓN DE LAS NOM 251 SSA1 2010 Y NOM 127 SSA1 1995.	6 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN EN CLASE CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES. SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN APLICACIÓN DE LA NORMATIVIDAD NACIONAL. PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS	<input type="checkbox"/> ENTREGA POR CORREO ELECTRÓNICO DE DOCUMENTO EN TIEMPO Y FORMA <input checked="" type="checkbox"/> ENTREGA DE REPORTES DE PRÁCTICAS.	AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUEN INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR, ACCESO A LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE AGUAS, ACCESO A UNA INSTALACIÓN DE MANEJO DE ALIMENTOS	

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

NORMATIVIDAD RELATIVA A LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE SOBRE EL MARCO LEGAL RELATIVO A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS.	2 HORAS	EL ALUMNO INVESTIGA SOBRE LAS RELACIONES ENTRE LOS DIFERENTES NIVELES DE NORMATIVIDAD EN MEXICO Y EN EL MUNDO, PREPARA UNA EXPOSICIÓN EN PP PARA SU EXPOSICIÓN Y DISCUSIÓN ANTE EL GRUPO.	2 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL, CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES. SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN ORAL Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO.		ENTREGA EN TIEMPO UN DOCUMENTO POR CORREO ELECTRÓNICO, POR SORTEO EXPONE Y DEFIENDO SU TEMA ANTE EL GRUPO	AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUEN INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

NORMAS INTERNACIONALES

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE AL GRUPO EL MARCO LEGAL INTERNACIONAL Y EL IMPACTO DEL CODEX ALIMENTARIUS COORDINA Y CONDUCE LAS EXPOSICIONES Y DISCUSIÓN EN EL GRUPO.	1 HORAS	EL ALUMNO INVESTIGA SOBRE EL ORIGEN, TRABAJO TIPOS DE DOCUMENTOS E IMPORTANCIA DEL CODEX ALIMENTARIUS. PREPARA UN DOCUMENTO EN PP Y LO EXPONE Y DISCUTE ANTE EL GRUPO.	2 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES. SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN CONSTRUCCIÓN DE LINEA DEL TIEMPO DEL CODEX ALIMENTARIUS PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO.		EL ALUMNO EN EQUIPOS DE TRABAJO PREVIAMENTE INTEGRADOS, ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA POR CORREO ELECTRÓNICO, UN DOCUMENTO EN PP PARA SU POSTERIOR EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS.	AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUEN INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales. <input type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma. <input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable. <input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique

NORMATIVIDAD EXTRANJERA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE

EL MAESTRO EXPONE LA UBICACIÓN E IMPACTO DE LAS NORMAS EXTRANJERAS EN LA MOVILIZACIÓN INTERNACIONAL DE ALIMENTOS. EXPONE SOBRE EL IMPACTO DEL FSMA EN LAS EXPORTACIONES DE ALIMENTOS A EUA.

TIEMPO

2 HORAS

ACTIVIDADES DEL ALUMNO

EL ALUMNO PRESENTA UN ANÁLISIS DE UN CASO DE EXPORTACIÓN DE UN ALIMENTO DETERMINADO APLICANDO LA FSMA, LA NORMATIVIDAD REQUERIDA Y REQUISITOS DE EUA.

TIEMPO

3 HORAS

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS

RECURSOS

CONSULTA DE DOCUMENTOS OFICIALES
PREPARACIÓN DE MATERIAL DIDÁCTICO
EXPOSICIÓN Y DISCUSIÓN ANTE EL GRUPO
ANÁLISIS DE CASO.

ENTREGA A TIEMPO Y CUMPLIENDO LOS REQUISITOS PROPUESTOS, DE UN DOCUMENTO EN PP, EXPOSICIÓN Y DISCUSIÓN ANTE EL GRUPO.

AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUENTE DE INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales. <input type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma. <input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable. <input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique

LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNDO

ACTIVIDAD DEL DOCENTE

EL MAESTRO EXPONE ANTE EL GRUPO EL IMPACTO ECONÓMICO DE LA MOVILIZACIÓN DE ALIMENTOS A NIVEL MUNDIAL. DA AL ALUMNO INSTRUCCIONES PARA COMPLEMENTAR EL TEMA CONDUCE Y COORDINA LAS EXPOSICIONES Y DISCUSIÓN ANTE EL GRUPO.

TIEMPO

2 HORAS

ACTIVIDADES DEL ALUMNO

EL ALUMNO REALIZA UNA INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL SOBRE LOS VOLÚMENES DE MOVILIZACIÓN DE ALIMENTOS EN MÉXICO Y EL MUNDO. PREPARA U EXPONE ANTE EL GRUPO EL TEMA Y SOBRE LA APLICACIÓN DE LA NORMATIVIDAD NECESARIA.

TIEMPO

4 HORAS

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS

RECURSOS

INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL, CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES.
SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN.
ANÁLISIS DE CASOS.
PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS

EL ALUMNO EN EQUIPOS DE TRABAJO PREVIAMENTE INTEGRADOS, ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA POR CORREO ELECTRÓNICO, DOCUMENTOS EN PP PARA SU POSTERIOR EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS.

AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUENTE DE INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales. <input type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma. <input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. <input checked="" type="checkbox"/>

Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

PARTICIPACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE SOBRE EL ORIGEN, DESARROLLO Y ALCANCE DE LA OMC. DA INSTRUCCIONES DE TRABAJO A LOS ALUMNOS COORDINA Y PROMUEVE LA PARTICIPACIÓN EN LAS EXPOSICIONES DE LOS ALUMNOS	2 HORAS	EL ALUMNO EN GRUPOS PREVIAMENTE INTEGRADOS REALIZA UNA INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL, PREPARA UNA EXPOSICIÓN EN PP SOBRE LA OMC Y SOBRE LOS ACUERDOS DE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS Y SOBRE LOS OBSTÁCULOS TÉCNICOS AL COMERCIO.	2 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS

INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL, CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES. SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN. ANÁLISIS DE CASOS. PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS	<input type="checkbox"/> EL ALUMNO EN EQUIPOS DE TRABAJO PREVIAMENTE INTEGRADOS, ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA POR CORREO ELECTRÓNICO, UN DOCUMENTO EN PP PARA SU POSTERIOR EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS.	AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUENTE DE INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.
--	--	--

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y DE MANUFACTURA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE ANTE EL GRUPO SOBRE EL CONCEPTO DE BPA Y BPM ASÍ COMO SOBRE LAS VENTAJAS DE TRABAJAR EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON ESTA BASE.	2 HORAS	EL ALUMNO REALIZA UNA INVESTIGACIÓN Y PREPARA UN DOCUMENTO EN PP PARA SU EXPOSICIÓN ANTE EL GRUPO SOBRE LA NECESIDAD DE LA APLICACIÓN DE BPA Y BPM EN SISTEMAS DE PRODUCCIÓN EN ALGÚN NIVEL DE LA CADENA ALIMENTARIA.	2 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS

CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES DE EMPRESAS PRODUCTORAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN PREPARACIÓN DE UN DOCUMENTO PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS.	ENTREGA Y PRESENTACIÓN DE SUS DOCUMENTOS PARA EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO.	AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUENTE DE INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.
---	--	--

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

EL ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE SOBRE EL CONCEPTO DE HACCP, SU ORIGEN, EVOLUCIÓN E IMPACTO DEL HACCP EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS.	2 HORAS	EL ALUMNO EN EQUIPO REALIZA UN ANÁLISIS DE UN CASO DE APLICACIÓN DE HACCP EN UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE SU ELECCIÓN, EVALÚA SU APLICACIÓN Y DETERMINA LAS VENTANAS DE OPORTUNIDAD PARA LA MEJORA DEL SISTEMA. SE EXPONE ANTE EL GRUPO PARA SU DISCUSIÓN Y COMPLEMENTO.	6 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS

CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES. DE EMPRESAS SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO. ANÁLISIS DE CASOS	<input type="checkbox"/> EL ALUMNO EN EQUIPOS DE TRABAJO PREVIAMENTE INTEGRADOS, ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA POR CORREO ELECTRÓNICO, UN DOCUMENTO EN PP PARA SU POSTERIOR EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO. PROPONE ACCIÓN DE MEJORA DEL SISTEMA.	AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUENTE DE INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.
---	--	--

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma. <input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable. <input checked="" type="checkbox"/>
		Otro. Especifique

LOS SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD DEL DOCENTE

EL MAESTRO EXPONE ANTE EL GRUPO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS SIGUIENTES SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS APLICABLES A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS. SRRG, AIB INTERNACIONAL, MÉXICO CALIDAD SUPREMA, PRIMUS GSF, GLOBAL GAP, ISO 22000.

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

TIEMPO

8 HORAS

ACTIVIDADES DEL ALUMNO

EL ALUMNO ANALIZA UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS REAL, EN EL QUE ÉL MISMO TENGA CONTACTO E INTERÉS, DENTRO DE CUALQUIER NIVEL DE LA CADENA ALIMENTARIA, PARA PROPONER UNA CERTIFICACIÓN POR EL SISTEMA MAS ADECUADO O LA MEJORA DEL SISTEMA EXISTENTE, PROPONIENDO LOS CAMBIOS Y ACCIONES NECESARIAS PARA SU LOGRO.

EVIDENCIAS

EL ALUMNO EN EQUIPOS DE TRABAJO PREVIAMENTE INTEGRADOS, ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA POR CORREO ELECTRÓNICO, UN DOCUMENTOS EN PP PARA SU POSTERIOR EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS EN EL SALÓN DE CLASE.

TIEMPO

4 HORAS

RECURSOS

AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUEN INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.

EL ALUMNO EJERCITA CON DATOS REALES LA APLICACIÓN DE PRE REQUISITOS PARA CERTIFICACIÓN POR UNA TERCERA PARTE. ANÁLISIS DE CASOS PROPONE UN PROYECTO DE CERTIFICACIÓN.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma. <input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable. <input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique

Limpia la forma

Regresar a Menú

**SUBDIRECCION DE DESARROLLO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO CURRICULAR**

DATOS DE LA MATERIA					
MATERIA	CLAVE	SPAR450	ELABORACION DE PROGRAMA		
NOMBRE DE LA MATERIA	INOCUIDAD ALIMENTARIA				Elaboración Revisó, Academia Departamental Revisó, Jefe de Departamento. Autorización DDC AUTORIZO:
UNIDAD A LA QUE PERTENECE	SALTILLO				
DIVISION	DIVISION DE AGRONOMIA				
NOMBRE DEL DEPARTAMENTO	DEPARTAMENTO DE PARASITOLOGIA				
MODALIDAD	PRESENCIAL				
HORAS	TEORIA 3	PRACTICA 2	CREDITOS 8		
REQUISITOS	SPAR408 ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA DE SPAR414 BACTERIAS Y VIRUS FITOPAT				
PERFIL DESEABLE DEL MAESTRO	FORMACIÓN EN EL ÁREA DE SANIDAD, EXPERIENCIA EN MANEJO DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN CON CERTIFICACIONES DE CALIDAD, EN BUENAS PRACTICAS AGRÍCOLAS Y/O BUE				
FUNDAMENTACION DE LA MATERIA	EN TODA LA CADENA ALIMENTARIA, DESDE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA HASTA EL CONSUMIDOR, SE REQUIERE, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y B MANUFACTURA, GARANTIZAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, PARTICULARMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS CON CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD, ES DECIR QUE AL SER PREPA NO DEBE CAUSAR DAÑO AL CONSUMIDOR. LA MATERIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PROPORCIONA AL ALUMNO LAS BASES Y ELEMENTOS NECESARIOS PARA QUE AL EJERCER S INTEGRE ARMONICAMENTE A CUALQUIER SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN CUALQUIER PUNTO DE LA CADENA ALIMENTARIA,				
OBJETIVO GENERAL	EL ALUMNO SERÁ CAPAZ DE INTEGRAR, PARTICIPAR Y APLICAR SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD LIGADOS A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIFERENTES NIVELES DE ALIMENTARIA				
OBJETIVOS ESPECIFICOS EN TERMINOS DE:					
SABER APRENDER		SABER HACER		SABER SER	
EL ALUMNO SERÁ CAPAZ DE INVESTIGAR, RECOPIAR INFORMACIÓN, SINTETIZARLA Y PREPARAR HERRAMIENTAS PARA SU EXPOSICIÓN PARA COMPRENDER LA IMPORTANCIA DE LAS PRINCIPALES FACTORES QUE COMPROMETEN LA INOCUIDAD A LO LARGO DE LA CADENA ALIMENTARIA. SERÁ CAPAZ DE APROPIARSE DE LAS HABILIDADES NECESARIAS PARA		EL ALUMNO SERA CAPAZ DE ANALIZAR Y/O PARTICIPAR, DESARROLLAR E IMPLEMENTAR UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PARA LA CERTIFICACIÓN DE UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS EN CUALQUIER NIVEL DE LA CADENA ALIMENTICIA.		EL ALUMNO PODRÁ EJERCER COMO GESTOR, AUDITC SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN LA PRODUCCI	
CRITERIOS DE EVALUACION					
TAREAS (%)	10	PRACTICAS (%)	10	OTRO (%)	0
PARTICIPACION (%)	0	PROYECTOS (%)	20	OTRO (%)	0
EXPOSICIONES (%)	10	CONSULTAS (%)	0		
LABORATORIOS (%)	0	EXAMENES (%)	50	TOTAL = 100 %	0
BIBLIOGRAFIA :	Código de prácticas de higiene para el cultivo, la cosecha y el empaqueo de las frutas y hortalizas frescas. Comisión del Codex Alimentarius, 2011. Conferencia sobre Comercio Internacional de Alimentos a partir del año 2000: decisiones basadas en criterios científicos, armonización, equivalencia y reconocimiento mutuo. Melbourne, Australia. Oct Evaluación de riesgos microbiológicos presentes en los alimentos. Informe de consulta mixta FAO/OMS de expertos. Ginebra, Suiza. Marzo de 1999. NOM-008-FITO-1995. Por la que establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para la importación de frutas y hortalizas frescas. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. NOM-035-FITO-1995. Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para la aprobación de personas físicas como unidades de verificación. Secretaría de Agricultura, Ganader NOM-036-FITO-1995. Por lo que se establecen los criterios para la aprobación de personas morales interesadas en fungir como laboratorios de diagnóstico fitosanitario y análisis de plaguicidas. Secre Ganadería y Desarrollo Rural. NOM-050-FITO-1995. Por la que establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para efectuar ensayos de campo para el establecimiento de límites máximos de residuos de plaguicidas en p Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Métodos de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por				
EXPEDIENTES	PARTICIPANTES : 2094 CORRALES REYNAGA JORGE 3948 OCHOA FUENTES YISA MARIA REVISÓ ACADEMIA DEPARTAMENTAL 3611 REVISÓ JEFE DE DEPARTAMENTO 3611 RANGEL GAITAN GREGORIO AUTORIZÓ DDC: 0				

IMPRIMIR ESTE PROGRAMA ANALITICO

PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

TEMARIO

TEMAS				
1	0	EL CONCEPTO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA		
0				
2	0	FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y DE ALIMENTOS EN GENERAL		
0				

3 0	- 0	NORMATIVIDAD RELATIVA A LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	
3 0	- 1	NORMAS DE APLICACIÓN NACIONAL	
3 0	- 2	NORMATIVIDAD EXTRANJERA	
3 0	- 3	NORMAS INTERNACIONALES	
4 0	- 0	LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN EL COMERCIO INTERNACIONAL	
4 0	- 1	LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNDO	
4 0	- 2	PARTICIPACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO	
4 0	- 4	LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y DE MANUFACTURA	
5 0	- 0	EL ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)	
6 0	- 0	LOS SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	

EL CONCEPTO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE SOBRE LA MECÁNICA DEL CURSO, APLICA UN EXAMEN DE UBICACIÓN. EXPONE SOBRE DE EL CONCEPTO, LA IMPORTANCIA Y LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA, CON BASE EN DOCUMENTOS DE LA OMS	3 HORAS	EL ALUMNO CONTESTA UN EXAMEN DE DIAGNÓSTICO. SE ORGANIZA EN EQUIPOS DE TRABAJO. EL ALUMNO CONSULTA, SINTETIZA Y PREPARA UNA EXPOSICIÓN EN POWER POINT SOBRE EL CONCEPTO Y EL IMPACTO DE LA INOCUIDAD EN MÉXICO Y EN EL MUNDO.	8 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS

CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES. SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN ORAL Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO. ANÁLISIS DE CASOS MEDIANTE VISITA A CENTROS COMERCIALES DE	<ul style="list-style-type: none"> ▲ RESPUESTAS DEL EXAMEN DE UBICACIÓN ■ ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA POR CORREO ELECTRÓNICO, 3 ▼ DOCUMENTOS EN PP PARA SU POSTERIOR EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS. 	AULA, ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUENTES INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y VIDEO PROYECTOR, PRODUCTOS DEL MERCADO LOCAL.
---	--	--

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y DE ALIMENTOS EN GENERAL

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE SOBRE LA IMPORTANCIA DE LOS DIFERENTES CONTAMINANTES Y SOBRE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. EXPONE SOBRE LOS PRINCIPALES PELIGROS QUÍMICOS, FÍSICOS Y BIOLÓGICOS Y DA INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN DE EXPOSICIONES POR PARTE DE LOS ALUMNOS.	2 HORAS	EL ALUMNO EN EQUIPO DE TRABAJO CONSULTA Y PREPARA UN DOCUMENTO DE CADA UNO DE LOS FACTORES QUE COMPROMETEN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN SOBRE LOS REGISTROS OFICIALES DE ALIMENTOS NO CONFORMES EN MÉXICO Y EN EL MUNDO.	10 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS

INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL, CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES. SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN CONSTRUCCIÓN DE DOCUMENTOS EN PP PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO EN FORMA ALEATORIA.	<ul style="list-style-type: none"> ▲ ENTREGA EN FORMA Y TIEMPO POR CORREO ELECTRÓNICO Y PRESENTACIÓN DE SUS DOCUMENTOS PARA EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO. ▼ EJECUCIÓN Y ENTREGA DE RESULTADO DE SU PRÁCTICA. 	INTERNET BIBLIOTECA LAP TOP PROYECTOR AULA
---	---	--

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.

Control Escolar Postgrado - U.A.A.A.N.

Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

NORMAS DE APLICACIÓN NACIONAL

ACTIVIDAD DEL DOCENTE
 EL MAESTRO HACE UNA EXPOSICIÓN SOBRE COMO SE GENERAN LAS NORMAS EN MÉXICO Y LOS TIPOS DE NORMAS DENTRO DEL MARCO LEGAL MEXICANO.

TIEMPO
 2 HORAS

ACTIVIDADES DEL ALUMNO
 EL ALUMNO ESCUCHA, PREGUNTA Y COMPLEMENTA SOBRE EL TEMA EXPUESTO. BUSCA INFORMACIÓN OFICIAL Y PREPARA UN DOCUMENTO EN PP SOBRE EL CONTENIDO Y APLICACIÓN DE LAS NOM 251 SSA1 2010 Y NOM 127 SSA1 1995.

TIEMPO
 6 HORAS

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS

RECURSOS

ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN EN CLASE
 CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES.
 SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN
 APLICACIÓN DE LA NORMATIVIDAD NACIONAL.
 PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS

ENTREGA POR CORREO ELECTRÓNICO DE DOCUMENTO EN TIEMPO Y FORMA
 ENTREGA DE REPORTES DE PRÁCTICAS.

AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUENTE DE INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.
 ACCESO A LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE AGUAS.
 ACCESO A UNA INSTALACIÓN DE MANEJO DE ALIMENTOS

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

NORMATIVIDAD RELATIVA A LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD DEL DOCENTE
 EL MAESTRO EXPONE SOBRE EL MARCO LEGAL RELATIVO A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS.

TIEMPO
 2 HORAS

ACTIVIDADES DEL ALUMNO
 EL ALUMNO INVESTIGA SOBRE LAS RELACIONES ENTRE LOS DIFERENTES NIVELES DE NORMATIVIDAD EN MEXICO Y EN EL MUNDO, PREPARA UNA EXPOSICIÓN EN PP PARA SU EXPOSICIÓN Y DISCUSIÓN ANTE EL GRUPO.

TIEMPO
 2 HORAS

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS

RECURSOS

INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL, CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES.
 SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN
 PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN ORAL Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO.

ENTREGA EN TIEMPO UN DOCUMENTO POR CORREO ELECTRÓNICO. POR SORTEO EXPONE Y DEFIENDO SU TEMA ANTE EL GRUPO

AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUENTE DE INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

NORMAS INTERNACIONALES

ACTIVIDAD DEL DOCENTE
 EL MAESTRO EXPONE AL GRUPO EL MARCO LEGAL INTERNACIONAL Y EL IMPACTO DEL CODEX ALIMENTARIUS COORDINA Y CONDUCE LAS EXPOSICIONES Y DISCUSIÓN EN EL GRUPO.

TIEMPO
 1 HORAS

ACTIVIDADES DEL ALUMNO
 EL ALUMNO INVESTIGA SOBRE EL ORIGEN, TRABAJO TIPOS DE DOCUMENTOS E IMPORTANCIA DEL CODEX ALIMENTARIUS. PREPARA UN DOCUMENTO EN PP Y LO EXPONE Y DISCUTE ANTE EL GRUPO.

TIEMPO
 2 HORAS

ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

EVIDENCIAS

RECURSOS

CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES.
 SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN
 CONSTRUCCIÓN DE LINEA DEL TIEMPO DEL CODEX ALIMENTARIUS
 PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO.

EL ALUMNO EN EQUIPOS DE TRABAJO PREVIAMENTE INTEGRADOS, ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA POR CORREO ELECTRÓNICO, UN DOCUMENTO EN PP PARA SU POSTERIOR EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS.

AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUENTE DE INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

NORMATIVIDAD EXTRANJERA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE LA UBICACIÓN E IMPACTO DE LAS NORMAS EXTRANJERAS EN LA MOVILIZACIÓN INTERNACIONAL DE ALIMENTOS. EXPONE SOBRE EL IMPACTO DEL FSMA EN LAS EXPORTACIONES DE ALIMENTOS A EUA.	2 HORAS	EL ALUMNO PRESENTA UN ANÁLISIS DE UN CASO DE EXPORTACIÓN DE UN ALIMENTO DETERMINADO APLICANDO LA FSMA, LA NORMATIVIDAD REQUERIDA Y REQUISITOS DE EUA.	3 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
CONSULTA DE DOCUMENTOS OFICIALES PREPARACIÓN DE MATERIAL DIDÁCTICO EXPOSICIÓN Y DISCUSIÓN ANTE EL GRUPO ANÁLISIS DE CASO.		ENTREGA A TIEMPO Y CUMPLIENDO LOS REQUISITOS PROPUESTOS, DE UN DOCUMENTO EN PP. EXPOSICIÓN Y DISCUSIÓN ANTE EL GRUPO.	AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUEN INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.
		Otro. Especifique

LA COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EN EL MUNDO

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE ANTE EL GRUPO EL IMPACTO ECONÓMICO DE LA MOVILIZACIÓN DE ALIMENTOS A NIVEL MUNDIAL. DA AL ALUMNO INSTRUCCIONES PARA COMPLEMENTAR EL TEMA CONDUCE Y COORDINA LAS EXPOSICIONES Y DISCUSIÓN ANTE EL GRUPO.	2 HORAS	EL ALUMNO REALIZA UNA INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL SOBRE LOS VOLUMENES DE MOVILIZACIÓN DE ALIMENTOS EN MÉXICO Y EL MUNDO. PREPARA U EXPONE ANTE EL GRUPO EL TEMA Y SOBRE LA APLICACIÓN DE LA NORMATIVIDAD NECESARIA.	4 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL, CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES. SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN. ANÁLISIS DE CASOS. PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS		EL ALUMNO EN EQUIPOS DE TRABAJO PREVIAMENTE INTEGRADOS, ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA POR CORREO ELECTRÓNICO. DOCUMENTOS EN PP PARA SU POSTERIOR EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS.	AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUEN INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.

Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

PARTICIPACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE COMERCIO

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE SOBRE EL ORIGEN, DESARROLLO Y ALCANCE DE LA OMC. DA INSTRUCCIONES DE TRABAJO A LOS ALUMNOS COORDINA Y PROMUEVE LA PARTICIPACIÓN EN LAS EXPOSICIONES DE LOS ALUMNOS	2 HORAS	EL ALUMNO EN GRUPOS PREVIAMENTE INTEGRADOS REALIZA UNA INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL, PREPARA UNA EXPOSICIÓN EN PP SOBRE LA OMC Y SOBRE LOS ACUERDOS DE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS Y SOBRE LOS OBSTÁCULOS TÉCNICOS AL COMERCIO.	2 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL, CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES. SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN. ANÁLISIS DE CASOS. PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS		EL ALUMNO EN EQUIPOS DE TRABAJO PREVIAMENTE INTEGRADOS, ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA POR CORREO ELECTRÓNICO, UN DOCUMENTO EN PP PARA SU POSTERIOR EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS.	AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUEN INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y DE MANUFACTURA

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE ANTE EL GRUPO SOBRE EL CONCEPTO DE BPA Y BPM ASI COMO SOBRE LAS VENTAJAS DE TRABAJAR EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON ESTA BASE.	2 HORAS	EL ALUMNO REALIZA UNA INVESTIGACIÓN Y PREPARA UN DOCUMENTO EN PP PARA SU EXPOSICIÓN ANTE EL GRUPO SOBRE LA NECESIDAD DE LA APLICACIÓN DE BPA Y BPM EN SISTEMAS DE PRODUCCIÓN EN ALGÚN NIVEL DE LA CADENA ALIMENTARIA.	2 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES DE EMPRESAS PRODUCTORAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN PREPARACIÓN DE UN DOCUMENTO PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS.		ENTREGA Y PRESENTACIÓN DE SUS DOCUMENTOS PARA EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO.	AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUEN INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	

EL ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE SOBRE EL CONCEPTO DE HACCP, SU ORIGEN, EVOLUCIÓN E IMPACTO DEL HACCP EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS.	2 HORAS	EL ALUMNO EN EQUIPO REALIZA UN ANÁLISIS DE UN CASO DE APLICACIÓN DE HACCP EN UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE SU ELECCIÓN, EVALÚA SU APLICACIÓN Y DETERMINA LAS VENTANAS DE OPORTUNIDAD PARA LA MEJORA DEL SISTEMA. SE EXPONE ANTE EL GRUPO PARA SU DISCUSIÓN Y COMPLEMENTO.	6 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
CONSULTA DE INFORMACIÓN EN PAGINAS OFICIALES, DE EMPRESAS SÍNTESIS DE LA INFORMACIÓN PREPARACIÓN DE DOCUMENTOS PARA SU EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO. ANÁLISIS DE CASOS		EL ALUMNO EN EQUIPOS DE TRABAJO PREVIAMENTE INTEGRADOS, ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA POR CORREO ELECTRÓNICO, UN DOCUMENTOS EN PP PARA SU POSTERIOR EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS ANTE EL GRUPO. PROPONE ACCIONE DE MEJORA DEL SISTEMA.	AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUEN INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma. <input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable. <input checked="" type="checkbox"/>
		Otro. Especifique

LOS SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EL MAESTRO EXPONE ANTE EL GRUPO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS SIGUIENTES SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS APLICABLES A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS. SRRG, AIB INTERNACIONAL, MÉXICO CALIDAD SUPREMA, PRIMUS GSF, GLOBAL GAP, ISO 22000.	8 HORAS	EL ALUMNO ANALIZA UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS REAL, EN EL QUE EL MISMO TENGA CONTACTO E INTERÉS, DENTRO DE CUALQUIER NIVEL DE LA CADENA ALIMENTARIA, PARA PROPONER UNA CERTIFICACIÓN POR EL SISTEMA MAS ADECUADO O LA MEJORA DEL SISTEMA EXISTENTE, PROPONIENDO LOS CAMBIOS Y ACCIONES NECESARIAS PARA SU LOGRO.	4 HORAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
EL ALUMNO EJERCITA CON DATOS REALES LA APLICACIÓN DE PRE REQUISITOS PARA CERTIFICACIÓN POR UNA TERCERA PARTE. ANÁLISIS DE CASOS PROPONE UN PROYECTO DE CERTIFICACIÓN.		EL ALUMNO EN EQUIPOS DE TRABAJO PREVIAMENTE INTEGRADOS, ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA POR CORREO ELECTRÓNICO, UN DOCUMENTOS EN PP PARA SU POSTERIOR EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS EN EL SALÓN DE CLASE.	AULA CON ACCESO A INTERNET, PANTALLA, ACCESO A FUEN INFORMACIÓN, BIBLIOTECA, LAP TOP Y PROYECTOR.

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma. <input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable. <input type="checkbox"/>
		Otro. Especifique

Limpia la forma

Regresar a Menú

**SUBDIRECCION DE DESARROLLO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO CURRICULAR**

DATOS DE LA MATERIA					
MATERIA	CLAVE SPAR449	<input type="radio"/> ELABORACION DE PROGRAMA			
NOMBRE DE LA MATERIA	NORMATIVIDAD FITOSANITARIA				Elaboración Revisó. Academia Departamental Revisó. Jefe de Departamento. Autorización DDC AUTORIZA:
UNIDAD A LA QUE PERTENECE	SALTILLO				
DIVISION	DIVISION DE AGRONOMIA				
NOMBRE DEL DEPARTAMENTO	DEPARTAMENTO DE PARASITOLOGIA				
MODALIDAD	PRESENCIAL <input type="button" value="v"/>				
HORAS	TEORIA 3 <input type="button" value="x"/> PRACTICA 2 <input type="button" value="x"/> CREDITOS 8 <input type="button" value="x"/>				
REQUISITOS	SPAR408 ANATOMÍA Y FISIOLÓGIA DE SPAR414 BACTERIAS Y VIRUS FITOPAT				
PERFIL DESEABLE DEL MAESTRO	INGENIERO AGRÓNOMO FITOTECNISTA, MAESTRIA Y DOCTORADO EN CIENCIAS EN PARASITOLOGIA AGRÍCOLA, EXPERIENCIA EN ACTIVIDADES DE CAMPO EN PROYECTOS DESARI				
FUNDAMENTACION DE LA MATERIA	ANALIZAR, COMPRENDER Y SABER LA LEY FEDERAL DE SANIDAD VEGETAL, LA LEY DE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN Y LAS NORMAS OFICIALES PARA APLICARLAS EN EL SECT				
OBJETIVO GENERAL	EL ALUMNO CONTARÁ CON LA INFORMACIÓN TÉCNICA, PARA EL CONOCIMIENTO DE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD VEGETAL, LA LEY DE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN Y LAS PRIT FITOSANITARIAS, SU CONTENIDO Y APLICACIÓN, ASÍ COMO EL CONOCIMIENTO Y DETECCIÓN DE LAS PRINCIPALES PLAGAS DE INTERÉS CUARENTENARIO PARA MÉXICO, DENTRO E INTERNACIONAL DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS, ASÍ COMO SU IMPORTANCIA BAJO LOS CRITERIOS DEL ANÁLISIS DE RIESGOS DE PLAGAS.				
OBJETIVOS ESPECIFICOS EN TERMINOS DE:					
SABER APRENDER		SABER HACER		SABER SER	
REALIZAR UN ANÁLISIS DE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD VEGETAL, DE LA LEY DE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN Y LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS DE SANIDAD VEGETAL.		RELACIONA Y EVALÚA LOS CONOCIMIENTOS DE TEORIA Y LOS APLICA CON FUNDAMENTO A LAS LEYES Y NORMAS OFICIALES DE SANIDAD VEGETAL		APLICA, RECOMIENDA Y EMITE DICTÁMENOS TÉCNIC LA FITOSANIDAD DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS, ACTIUUD DE ÉTICA PROFESIONAL, COMO PARTE DE L PROFESIONAL.	
CRITERIOS DE EVALUACION					
TAREAS (%)	5	PRACTICAS (%)	10	OTRO (%)	0
PARTICIPACION (%)	5	PROYECTOS (%)	5	OTRO (%)	0
EXPOSICIONES (%)	5	CONSULTAS (%)	5		
LABORATORIOS (%)	5	EXAMENES (%)	60	TOTAL = 100 %	0
BIBLIOGRAFIA :	ALAS, L.A. 1990. MANUAL DE TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS. ORGANISMO INTERNACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA, SAN SALVADOR, C.A.. 79 P. INGENIEROS AGRÓNOMOS PARASITÓLOGOS, A.C. IAP. 1995. MEMORIAS DEL XXI SIMPOSIO NACIONAL DE PARASITOLOGÍA AGRÍCOLA. 97 P. CEPEDA, S.M. 2008. MANEJO DE PLAGAS CUARENTENADAS . ED. TRILLAS, S.A. DE C.V. MÉXICO. 288 P. CEPEDA, S.M. 2018. LA AGRICULTURA ORGÁNICA, CON ÉNFASIS EN PARASITOLOGÍA AGRÍCOLA. ED. TRILLAS, S.A. DE C.V. MÉXICO. 160 P. LEY FEDERAL DE SANIDAD VEGETAL 1984. SAGARPA. MÉXICO.				
EXPEDIENTES	PARTICIPANTES : 1160 <input type="button" value="x"/> CEPEDA SILLER MELCHOR <input type="button" value="x"/> <input type="button" value="x"/> <input type="button" value="x"/> <input type="button" value="x"/> <input type="button" value="x"/> <input type="button" value="x"/> <input type="button" value="x"/> REVISÓ ACADEMIA DEPARTAMENTAL 3611 <input type="button" value="x"/> REVISÓ JEFE DE DEPARTAMENTO 3611 <input type="button" value="x"/> RANGEL GAITAN GREGORIO AUTORIZÓ DDC: 0 <input type="button" value="x"/>				

IMPRIMIR ESTE PROGRAMA ANALITICO

PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

TEMARIO

TEMAS	
1	- 1 - CONOCIMIENTO DE LA NUEVA LEY FEDERAL DE SANIDAD VEGETAL <input type="button" value="x"/>
0	
1	- 2 - CONOCIMIENTO DE LA LEY DE METROLOGÍA Y NORMALIZACION <input type="button" value="x"/>
0	

3 - 1 - 0

CONOCIMIENTO DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS

CONOCIMIENTO DE LA LEY DE METROLOGÍA Y NORMALIZACION

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EXPOSICION ORAL POR PARTE DE UN SERVIDOR, SOBRE EL CONTENIDO DE LA LEY ,	1 SEMANAS	ESTUDIA LA LEY COMPUESTA DE CAPITULOS Y ARTICULOS MAS IMPORTANTES, LOGRANDO SU APLICACION EN EL SISTEMA METRICO DESIMAL DE PESO EN KG, VOLUMEN EN LITROS Y LONGITUD EN METROS	1 SEMANAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
DESCRIBE DETALLAMENTE LOS CAPITULOS Y ARTICULOS DE LA LEY		SE HACE UN RESUMEN DE LA LEY DE MANERA ESCRITA Y SE COMENTA LA IMPORTANCIA DE LA MISMA	LECTURA DE LA LEY DE MANERA DIRECTA DEL INTERNET, DONDE APRENDE SU CONTENIDO,

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input checked="" type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	
		CONOCE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD VEGETAL Y PUEDE	

CONOCIMIENTO DE LA NUEVA LEY FEDERAL DE SANIDAD VEGETAL

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
ESTUDIAR LOS CAPITULOS,Y ARTICULOS DE LA NUEVA LEY DE SANIDAD VEGETAL	1 SEMANAS	ANALIZA Y ESTUDIA, CADA UNO DE LOS ARTICULOS DE LA LEY, DONDE OBTIENE EJEMPLOS SOBRE SU APLICACION	1 SEMANAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
COMUNICAR AL ESTUDIANTE DE MANERA DIRECTA CON LECTURA DE LOS ARTICULOS QUE SE ENCUENTRAN EN LA LEY DE SANIDAD VEGETAL, RESALTANDO SU IMPORTANCIA EN EL ENTORNO AGRICOLA		SE REALIZA UN RESUMEN POR PARTE DEKL ESTUDIANTE Y SE DESCRIBEN EJEMPLOS TEORICO - PRÁCTCO	LEY IMPRESA, DONDE CADA ESTUDIANTE SEÑALA LOS ARTICULOS IMPORTANTES

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA			
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales.	<input type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma.	<input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's.	<input type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable.	<input checked="" type="checkbox"/>
		Otro. Especifique	
		CONOCE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD VEGETAL Y PUEDE	

CONOCIMIENTO DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS

ACTIVIDAD DEL DOCENTE	TIEMPO	ACTIVIDADES DEL ALUMNO	TIEMPO
EXPOSICIÓN DE CADA UNA DE LAS 72 NORMOS OFICIALES MEXICANAS DE SANIDAD VEGETAL, APLICABLES AL ENTORNO AGRICOLA NACIONAL	12 SEMANAS	ESTUDIA,EXPONE Y COMENTA ANTE LOS DEMAS ESTUDIANTES, EL CONTENIDO DE CADA NORMA OFICIAL MEXICANA, DANDO EJEMPLOS POR MEDIO DE EXPOSICIÓN EN IMAGENES, CON EL APOYO DE COMPUTADORA Y CAÑÓN	12 SEMANAS
ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		EVIDENCIAS	RECURSOS
VISUALIZA, ANALIZA Y COMENTA EL CONTENIDO DE CADA NORMA OFICIAL, REALIZA COMENTARIOS Y PREGUNTAS		SE CUENTA CON IMAGENES DEL CONTENIDO DE CADA NORMA, DEJANDO UN DOCUMENTO DE 702 IMAGENES DONDE SE DESCRIBEN LAS 72 NORMAS	APOYO DE COMPUTO, APRENDER HACIENDO CON EJEMPLOS UNA DE LAS NORMAS , DONDE SE DESCRIBEN LOS PROBLEMAS AGRICOLAS MAS IMPORTANTES DE MEXICO

HABILIDADES QUE DESARROLLA ESTE TEMA		
Compromiso ético y responsabilidad social.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades interpersonales. <input type="checkbox"/>
Capacidad creativa.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación oral y escrita. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de Investigación.	<input checked="" type="checkbox"/>	Capacidad de comunicación en un segundo idioma. <input type="checkbox"/>
Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente (estrategias para aprender y de habilidades del pensamiento).	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades en el uso de las TIC's. <input type="checkbox"/>
Capacidad crítica y autocrítica.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con la calidad. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.	<input checked="" type="checkbox"/>	Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas. <input checked="" type="checkbox"/>
Capacidad de trabajo en equipo.	<input checked="" type="checkbox"/>	Compromiso con el desarrollo sustentable. <input checked="" type="checkbox"/>
		Otro. Especifique CONOCE Y APLICA LA NORMATIVIDA FITOSANITARIA

[Limpia la forma](#)

[Regresar a Menú](#)

**SUBDIRECCION DE DESARROLLO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO CURRICULAR**

DATOS DE LA MATERIA																																			
MATERIA	CLAVE SPAR498	ELABORACION DE PROGRAMA																																	
NOMBRE DE LA MATERIA	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS																																		
UNIDAD A LA QUE PERTENECE	SALTILLO																																		
DIVISION	DIVISION DE AGRONOMIA																																		
NOMBRE DEL DEPARTAMENTO	DEPARTAMENTO DE PARASITOLOGIA																																		
MODALIDAD	PRESENCIAL																																		
HORAS	TEORIA 3	PRACTICA 2	CREDITOS 8																																
REQUISITOS	SPAR421 ENTOMOLOGIA AGROPECUARIA SPAR486 ENTOMOLOGIA																																		
PERFIL DESEABLE DEL MAESTRO	EL PROFESOR DEBE POSEER EL GRADO DE ING. AGRÓNOMO, ING. AGRÓNOMO PARASITÓLOGO O A FIN, PREFERENTEMENTE CON MAESTRÍA O DOCTORADO EN CIENCIAS EN PARV																																		
FUNDAMENTACION DE LA MATERIA	EL 1 DE LOS INSECTOS SON CONSIDERADOS PLAGA PARA EL HOMBRE. EN UN AGROECOSISTEMA, EL RECONOCIMIENTO OPORTUNO Y CORRECTO DE LOS INSECTOS PLAGA BRIN/ DE IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE MANEJO QUE AYUDAN A LA DISMINUCION DE DAÑOS EN LOS CULTIVOS. LA MATERIA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS CONTRIBUYE CON CC HABILIDADES Y CAPACIDADES PARA QUE EL ESTUDIANTE RECONOZCA LOS DIFERENTES COMPONENTES DEL CONTROL DE PLAGAS Y SU INTEGRACIÓN Y PUEDA IMPLEMENTAR PF DE PLAGAS SUSTENTABLES ECOLOGICA Y ECONOMICAMENTE RESPONSABLE.																																		
OBJETIVO GENERAL	EL ALUMNO CONOCERÁ Y SERÁ CAPAZ DE APLICAR LOS PRINCIPIOS Y CRITERIOS BÁSICOS INVOLUCRADOS EN LA TOMA DE DECISIONES DE TAL MODO QUE ESTARÁ CAPACITADO ESTRATEGIAS DE MANEJO DE LOS PROBLEMAS ENTOMOLÓGICOS QUE CAUSAN DAÑO ECONÓMICO A LOS CULTIVOS Y QUE LIMITAN LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA Y FORESTAL TOMANDO COMO PRINCIPIOS FUNDAMENTALES LOS VALORES ECONÓMICOS, ECOLOGICOS Y SOCIALES.																																		
OBJETIVOS ESPECIFICOS EN TERMINOS DE:																																			
SABER APRENDER		SABER HACER																																	
EL ALUMNO SERÁ CAPAZ DE APLICAR DIFERENTES PRINCIPIOS Y CRITERIOS BÁSICOS INVOLUCRADOS EN LA TOMA DE DECISIONES DE TAL MODO QUE ESTARÁ CAPACITADO PARA DESARROLLAR ESTRATEGIAS DE MANEJO DE PLAGAS SUSTENTABLES ECOLOGICA Y ECONOMICAMENTE RESPONSABLE.		EL ALUMNO DESARROLLARÁ LA HABILIDAD DE IDENTIFICAR VISUALMENTE PLAGAS CLAVE DE LOS PRINCIPALES CULTIVOS Y SUS DAÑOS. MANEJAR CRITERIOS DE DECISION Y ESTRATEGIAS DE MONITOREO Y COMPONENTES DE CONTROL. MANEJAR INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL USO RACIONAL DE LAS DIFERENTES ESTRATEGIAS DE CONTROL.																																	
SABER SER																																			
EL ALUMNO TENDRÁ LA CAPACIDAD DE DESARROLLA MANEJO DE PLAGAS QUE LIMITAN LA PRODUCCIÓN A FORESTAL EN NUESTRO PAÍS, TOMANDO COMO PRINI FUNDAMENTALES LOS VALORES ECONOMICOS, ECOL EL ESTUDIANTE DESARROLLARA LA HABILIDAD DE TR																																			
CRITERIOS DE EVALUACION																																			
TAREAS (%)	5	PRACTICAS (%)	5	OTRO (%)	0																														
PARTICIPACION (%)	0	PROYECTOS (%)	20	OTRO (%)	0																														
EXPOSICIONES (%)	10	CONSULTAS (%)	10																																
LABORATORIOS (%)	10	EXAMENES (%)	40	TOTAL = 100 %	0																														
BIBLIOGRAFIA :																																			
Dent B. and T. Wright. 2000. Insect Pest Management. 2nd Edition. CAB International. Pag. 410. Hajek, A. E. 2004. Natural Enemies. An Introduction to Biological Control. Cambridge University Press. The Edinburgh Building, Cambridge, UK. Pag. 378 Horne P. and J. Page, (Eds), 2008. Integrated pest management for crops and pastures. Landlinks Press. Australia. Pag. 119. Jervis, M. A. 2005. Insects as natural enemies. Ed. Springer. Dordrecht. The Netherlands. Pag. 470. Lawrence I. G. and S. G. Sarjeet. 2010. Insect control: biological and synthetic agents. Elsevier B.V. All rights reserved. Pag. 470. Rajinder P. and A. K. Dhawan (Eds). 2009. Integrated Pest Management: Innovation-Development Process. Vol. 1. Springer. Pag. 689. Rajinder P. and A. K. Dhawan (Eds). 2009. Integrated Pest Management: Dissemination and Impact. Vol. 2. Springer. Pag. 627 Rechcigl, J. E. and N. A. Rechcigl. 2000. Insect Pest Management: Techniques for Environmental Protection. CRC Press LLC. Pag. 375. Smith, C. M. 2005. Plant Resistance to Arthropods. Molecular and Conventional Approaches. Ed. Springer. Dordrecht. The Netherlands. Pag. 423. Thomas M. and J. Waage. 1996. Integration of Biological Control and Host-Plant Resistance Breeding. A scientific and literature review. CTA. France. Pag. 99.																																			
EXPEDIENTES	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%;">PARTICIPANTES :</td> <td style="width: 15%;">4187</td> <td style="width: 15%;">HERNANDEZ JUAREZ AGUSTIN</td> <td style="width: 15%;">3563</td> <td style="width: 15%;">CERNA CHAVEZ ERNESTO</td> <td style="width: 15%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>899</td> <td>AGUIRRE URIBE LUIS ALBERTO</td> <td>1920</td> <td>FLORES DAVILA MARIANO</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2094</td> <td>CORRALES REYNAGA JORGE</td> <td>957</td> <td>GARCIA MARTINEZ OSWALDO</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2269</td> <td>SANCHEZ VALDEZ VICTOR MANUEL</td> <td>1058</td> <td>LANDEROS FLORES JERONIMO</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2233</td> <td>CARDENAS ELIZONDO ANTONIO</td> <td>2269</td> <td>SANCHEZ VALDEZ VICTOR MANUEL</td> <td></td> </tr> </table>					PARTICIPANTES :	4187	HERNANDEZ JUAREZ AGUSTIN	3563	CERNA CHAVEZ ERNESTO			899	AGUIRRE URIBE LUIS ALBERTO	1920	FLORES DAVILA MARIANO			2094	CORRALES REYNAGA JORGE	957	GARCIA MARTINEZ OSWALDO			2269	SANCHEZ VALDEZ VICTOR MANUEL	1058	LANDEROS FLORES JERONIMO			2233	CARDENAS ELIZONDO ANTONIO	2269	SANCHEZ VALDEZ VICTOR MANUEL	
PARTICIPANTES :	4187	HERNANDEZ JUAREZ AGUSTIN	3563	CERNA CHAVEZ ERNESTO																															
	899	AGUIRRE URIBE LUIS ALBERTO	1920	FLORES DAVILA MARIANO																															
	2094	CORRALES REYNAGA JORGE	957	GARCIA MARTINEZ OSWALDO																															
	2269	SANCHEZ VALDEZ VICTOR MANUEL	1058	LANDEROS FLORES JERONIMO																															
	2233	CARDENAS ELIZONDO ANTONIO	2269	SANCHEZ VALDEZ VICTOR MANUEL																															
	REVISÓ ACADEMIA DEPARTAMENTAL: <input type="text"/> REVISÓ JEFE DE DEPARTAMENTO: <input type="text"/> AUTORIZÓ DDC: 0 <input type="text"/>																																		

IMPRIMIR ESTE PROGRAMA ANALITICO

PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

TEMARIO

TEMAS	
1	- 0 - INTRODUCCION
0	
1	- 1 - CONCEPTO, ORIGEN Y ANTECEDENTES DE UN MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS
0	

2 0	- 0	EL AGROECOSISTEMA	---	---
2 0	- 1	EL CONCEPTO, LOS COMPONENTES Y SU PAPEL	---	---
2 0	- 2	CONTRASTE CON ECOSISTEMAS NATURALES	---	---
2 0	- 3	ESTRATEGIAS DE MANEJO DEL AGROECOSISTEMA	---	---
3 0	- 0	EL CONCEPTO PLAGA	---	---
3 0	- 1	EL ORIGEN DE LAS PLAGAS	---	---
3 0	- 2	TIPOS DE PLAGAS	---	---
3 0	- 3	POSICION GENERAL DE EQUILIBRIO	---	---
3 0	- 4	NIVEL DE DAÑO ECONOMICO Y UMBRALES DE ACCION	---	---
4 0	- 0	EL MUESTREO EN MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	---	---
4 0	- 1	MUESTREO POBLACIONAL	---	---
4 0	- 2	MUESTREO FENOLOGICO	---	---
4 0	- 3	MUESTREO CLIMATICO	---	---
5 0	- 0	CRITERIOS PARA LA TOMA DE DESICIONES EN MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	---	---
5 0	- 1	RELACION BENEFICIO-RIESGO Y COSTO-BENEFICIO	---	---
5 0	- 2	UMBRAL ECONOMICO Y NIVEL DE DAÑO ECONOMICO	---	---
5 0	- 3	MUESTREO SECUENCIAL	---	---
5 0	- 4	PREDICION DE EVENTOS BIOLOGICOS POR UNIDADES CALOR	---	---
6 0	- 0	COMPONENTES DE CONTROL DE PLAGAS Y SU INTEGRACIÓN	---	---
6 0	- 1	CONTROL NATURAL	---	---
6 0	- 2	CONTROL CULTURAL	---	---
6 0	- 3	CONTROL FISICO-MECANICO	---	---
6 0	- 4	CONTROL ETOLOGICO (TECNICA DE CONFUSION SEXUAL O DISRUPCION DE LA COPULA)	---	---
6 0	- 5	CONTROL GENETICO (TECNICA DEL INSECTO ESTERIL)	---	---
6 0	- 6	CONTROL LEGAL	---	---
6 0	- 7	CONTROL BIOLOGICO	---	---
6 0	- 8	RESISTENCIA DE PLANTAS A PLAGAS	---	---
6 0	- 9	PLANTAS GENETICAMENTE MODIFICADAS	---	---
6 0	- 10	CONTROL QUIMICO	---	---
6 0	- 11	INTEGRACION DE LOS COMPONENTES DE CONTROL	---	---
7 0	- 0	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS EN LOS PRINCIPALES CULTIVOS DE MEXICO	---	---
7 0	- 1	PLAGAS DE CULTIVOS BASICOS	---	---
7 0	- 2	PLAGAS DE CULTIVOS INDUSTRIALES	---	---
7 0	- 3	PLAGAS DE CULTIVOS DE OLEAGINOSAS	---	---
7 0	- 4	PLAGAS DE HORTALIZAS	---	---
7 0	- 5	PLAGAS DE FRUTALES	---	---
7 0	- 6	PLAGAS DE CULTIVOS FORRAJEROS	---	---
7 0	- 7	PLAGAS FORESTALES	---	---
7 0	- 8		---	---

0		PLAGAS DE PRODUCTOS ALMACENADOS	
7	9	PLAGAS DE INTERES URBANO	
0			

[Limpia la forma](#)

[Regresar a Menú](#)