



FORMATO: DPyDE01

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO
División de Docencia
Dirección de Planeación y Desarrollo Educativo

PROGRAMA ANALÍTICO DE ASIGNATURA

Instituto

INSTITUTO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

Licenciatura en:

INGENIERIA EN ALIMENTOS

1.- Nombre de la asignatura:

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

2.- Semestre:

QUINTO

3.- Carga horaria semanal:

3.1. Teoría	3.2. Práctica	3.3. Total	3.4. Créditos
3	0	3	6

4.- Seriación:

antecedente

subsecuente

5.- Objetivo general de la asignatura:

Lograr que el estudiante desarrolle la capacidad de analizar y elaborar críticas constructivas de la legislación en materia alimentaria mediante la lectura crítica, el análisis, la interpretación y la discusión de las normas, códigos y directrices nacionales e internacionales vigentes, con objeto de promover una cultura de cumplimiento de la legislación, así como la producción de alimentos inocuos y de alta calidad.

6.- Unidades del programa

6.1 Número de Unidad	6.2 Temas, Subtemas y/o Tópicos que contiene el programa	6.3 Objetivo de la Unidad	6.4. Recursos didácticos necesarios	6.5 Número de Referencia Bibliográfica	6.6 Tiempo estimado en horas por subtema	
					Horas	Acumulado
I.	ORGANISMOS REGULADORES EN MATERIA ALIMENTARIA	Estructurar un panorama general sobre la normatividad nacional e internacional en materia alimentaria, mediante aprendizaje autónomo y clases presenciales, realizando lecturas críticas que le permitan al estudiante reconocer los diferentes organismos reguladores y las normas, códigos y directrices que emiten.	Proyector de acetatos Videoprojector Rotafolio Páginas de internet Plataforma virtual Dinámicas de motivación	46, 47, 48, 49, 50		
	1.1. Organismos internacionales: Codex Alimentarius, FDA Normas, códigos y directrices del Codex Alimentarius Normatividad de la FDA				2	2
	1.2. Secretaría de Salud, Secretaría de Economía, Semarnat, Sagarpa. Ley general de Salud Normas Oficiales Mexicanas Normas Mexicanas				2	4
II	NORMATIVIDAD SOBRE INGREDIENTES, ADITIVOS ALIMENTARIOS Y AUXILIARES TECNOLÓGICOS.	Analizar y criticar la normatividad sobre ingredientes, aditivos y auxiliares tecnológicos utilizados en la industria alimentaria, mediante la lectura crítica individual y la interpretación y discusión en equipo, con objeto de aplicar de manera racional dicha normatividad durante el ejercicio profesional.	Proyector de acetatos Videoprojector Rotafolio Páginas de internet Plataforma virtual Dinámicas de motivación	1, 23, 34, 35		
	2.1. Sustancias sujetas a reglamentación				6	10
	2.2. Sustancias utilizables de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación				1	11

III	NORMATIVIDAD SOBRE INFORMACIÓN COMERCIAL, ETIQUETADO Y ENVASADO DE LOS ALIMENTOS	Analizar y criticar la normatividad sobre información comercial, etiquetado y envasado de los alimentos, mediante la lectura crítica individual y la interpretación y discusión en equipo, con objeto de aplicar de manera racional y ética dicha normatividad durante el ejercicio profesional, evitando el engaño al consumidor.	Proyector de acetatos Videoprojector Rotafolio Páginas de internet Plataforma virtual Dinámicas de motivación	5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 21, 24, 25, 33, 36, 37		
	3.1. Normas generales de envasado y etiquetado				4	15
	3.2. Normas para alimentos destinados a regímenes especiales				4	19
	3.3. Normas para alimentos y bebidas con modificaciones en su composición				4	23
IV	NORMATIVIDAD SOBRE HIGIENE, SANIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	Analizar y criticar la normatividad sobre higiene, sanidad e inocuidad de los alimentos, mediante la lectura crítica individual y la interpretación y discusión en equipo, con objeto de aplicar de manera racional y ética dicha normatividad durante el ejercicio profesional para el desarrollo de procesos higiénicos y la producción de alimentos inocuos.	Proyector de acetatos Videoprojector Rotafolio Páginas de internet Plataforma virtual Dinámicas de motivación	12, 13, 15, 16, 17, 18, 20, 29, 30, 31, 32, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 45		
	4.1. Normas para las prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos				6	29
	4.2. Especificaciones de los establecimientos destinados a la producción de alimentos.				4	33
	4.3. Normas para la evaluación y gestión de riesgos microbiológicos				4	37
	4.4. Normas para la evaluación de la inocuidad de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos.				4	41
V	NORMATIVIDAD AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Analizar y criticar la normatividad ambiental en la industria alimentaria, mediante la lectura crítica individual y la interpretación y discusión en equipo, con objeto de aplicar de manera racional y ética dicha normatividad durante el ejercicio profesional para el desarrollo de procesos de producción respetuosos del medio ambiente.	Proyector de acetatos Videoprojector Rotafolio Páginas de internet Plataforma virtual Dinámicas de motivación	2, 3, 4	2	43
	5.1. Normas que regulan las descargas de contaminantes de la industria alimentaria al ambiente.					

VI	NORMATIVIDAD EN MATERIA DE COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS	Analizar y criticar la normatividad en materia de comercio internacional de alimentos, mediante la lectura crítica individual y la interpretación y discusión en equipo, con objeto de aplicar de manera racional y ética dicha normatividad durante el ejercicio profesional para la promoción de exportaciones alimentarias.	Proyector de acetatos Videoprojector Rotafolio Páginas de internet Plataforma virtual Dinámicas de motivación	19, 22, 26, 27, 28, 40				
	6.1. Código de ética para el comercio internacional de alimentos						1	44
	6.2. Principios y directrices para el intercambio de información entre países						2	46
	6.3. Directrices en materia de equivalencias y acuerdos internacionales sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones						2	48

7.- Estrategias de enseñanza-aprendizaje:

<ul style="list-style-type: none"> • Lectura y discusión de artículos • Aprendizaje cooperativo • Enseñanza basada en proyectos • Método expositivo • Elaboración de mapas conceptuales y mentales

8.- Formas de evaluación:

Se realizarán 3 exámenes parciales. Los exámenes contribuirán con un 60% a la calificación final, los trabajos, tareas, exposiciones, etc., contribuirán con el 30% , mientras que el desempeño del estudiantes a lo largo de cada periodo de evaluación contribuirá con el 10%.

EVIDENCIAS DE PRODUCTO <ul style="list-style-type: none"> • Trabajos escritos • Exposiciones orales • Reporte de proyecto • Carpeta de evidencias • Reportes escritos de artículos • Reportes escritos de revisión de páginas web • Reporte impreso de participación plataforma virtual 	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO <ul style="list-style-type: none"> • Participación en el aula • Participación en trabajos en equipo 	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN <ul style="list-style-type: none"> • Exámenes parciales • Listas de cotejo • Guías de observación
---	--	--

9.- Bibliografía:

Básica:

NORMAS OFICIALES MEXICANAS, ACUERDOS Y REGLAMENTOS

1. Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.
2. NOM-001-ECOL-1996 Que establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales en aguas y bienes nacionales.
3. NOM-002-ECOL-1996 Que establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales a los sistemas de alcantarillado
4. NOM-CCA-031-ECOL 1993 que establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales provenientes de la industria, actividades agroindustriales, de servicios y el tratamiento de aguas residuales a los sistemas de drenaje y alcantarillado urbano o municipal.
5. NOM-002-SCFI-1993 Productos Preenvasados-Contenido Neto Tolerancias y Metodos de Verificacion
6. NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
7. NOM-050-SCFI-2004 información comercial-Etiquetado general de productos
8. NOM-051-SCFI-1994 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
9. NOM-106-SCFI-2000 Características de diseño y condiciones uso de la contraseña oficial.
10. NOM-002-SSA1-1993 Envases metálicos para alimentos y bebidas. Especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios.
11. NOM-086-SSA1-1994 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
12. NOM-093-SSA1-1994 Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos
13. NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas
14. NOM-130-SSA1-1995 Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones
15. Proy-NOM -109-SSA1-1994 Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.
16. Proy-NOM-210-SSA1-2002 Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos y toxinas microbianas.
17. Proy-NOM-251-SSA1-2007 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
18. Reglamento de La Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

NORMAS, CÓDIGOS Y DIRECTRICES DEL CODEX ALIMENTARIUS

19. Código de ética para el comercio internacional de alimentos
20. Código internacional de practicas recomendado - principios generales de higiene de los alimentos
21. Directrices generales sobre declaraciones de propiedades
22. Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados
23. Directrices para el uso de aromatizantes
24. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables
25. Directrices para el uso de productos proteínicos no carnicos en productos carnicos elaborados
26. Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos
27. Directrices para la elaboración de acuerdos sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos

28. Directrices para la formulación, aplicación, evaluación y acreditación de sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos
29. Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de animales de ADN recombinante
30. Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de plantas de ADN recombinante
31. Directrices para la realización de la evaluación de la inocuidad de los alimentos producidos utilizando microorganismos de ADN recombinante
32. Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos
33. Directrices sobre etiquetado nutricional
34. Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios
35. Norma general del Codex para los aditivos alimentarios-Codex Stan 192-1995
36. Norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales
37. Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos
38. Principios para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos
39. Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos
40. Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos
41. Principios para la rastreabilidad rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos
42. Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos
43. Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de alimentos
44. Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos
45. Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM)

Complementaria:

46. Codex Alimentarius. http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp
47. Cofepris. <http://www.cofepris.gob.mx/>
48. Ley General de Salud. <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/legis/lgs/index-indice.htm>
49. Sagarpa. <http://www.sagarpa.gob.mx/>
50. Secretaría de Economía. <http://www.economia.gob.mx/>

10.- Perfil profesiográfico:

Profesor con licenciatura y preferencialmente con posgrado en ingeniería de alimentos, química de los alimentos, ciencias de los alimentos o áreas afines.

11.- Nombres de quienes elaboraron el programa

M. en C. Rodolfo Gómez Ramírez

12.- Fecha de última actualización

Agosto de 2009