



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

PROGRAMA DE ESTUDIOS

UNIDAD	LERMA	DIVISION	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	1 / 3
NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE		CRED.	6
5321001	SISTEMAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS Y SU IMPACTO AMBIENTAL		TIPO	OPT.
H. TEOR. 3.0	SERIACION AUTORIZACION		TRIM.	
H. PRAC. 0.0			II-XII	

OBJETIVO(S) :

Objetivo General:

Al final de la UEA, el alumno sea capaz de:

Conocer sobre los sistemas de calidad que actualmente se utilizan en la industria de alimentos y analizar el impacto de su implementación sobre el medio ambiente para que el alumno adquiera un criterio de recomendación sobre el uso o desuso de estas normas.

Objetivos Parciales:

Al final de la UEA, el alumno sea capaz de:

1. Entender la producción de alimentos a nivel industrial y su impacto en materia ambiental.
2. Conocer los diferentes tipos de industria de alimentos y sus principales contaminantes.
3. Identificar los organismos nacionales e internacionales encargados de regular los sistemas de calidad en la industria de los alimentos.
4. Identificar y conocer las normas en materia de calidad que son aplicables a la industria de los alimentos.
5. Identificar y conocer las normas que son aplicables a la industria de los alimentos en materia de medio ambiente.
6. Tener un criterio de recomendación sobre el uso y desuso de las normas en materia de calidad y medio ambiente de la industria de los alimentos.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 312

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

CONTENIDO SINTETICO:

1. La industria de los alimentos tipos, situación actual.
2. Cadena de suministro, producción de alimentos a nivel industrial.
3. El papel del consumidor en la industria de los alimentos.
4. Principales contaminantes de la industria de alimentos.
5. Sistemas de calidad, definiciones importantes.
6. Organismos nacionales encargados de regulación de normas en materia de calidad y medio ambiente a nivel industrial.
7. Organismos internacionales encargados de regulación de normas en materia de calidad y medio ambiente a nivel industrial.
8. Análisis de una norma y mecanismos de su implementación.
9. Normas aplicables en materia de calidad en la industria de los alimentos.
10. Normas aplicables en materia de medio ambiente en la industria de los alimentos.
11. Situación actual en México sobre la implementación de sistemas de calidad.
12. El futuro de la implementación de los sistemas de calidad en la industria de los alimentos y su impacto ambiental.

MODALIDADES DE CONDUCCION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

Al inicio del trimestre, el profesor presentará a los alumnos los objetivos, el programa y la bibliografía del curso.
El seminario se desarrollará en un ambiente de reflexión y discusión de cada tema planteado, se propone una sección introductoria del profesor con el apoyo de presentaciones y análisis de artículos científicos, de divulgación y normas acordes al tema propuesto, posteriormente los alumnos tendrán la responsabilidad de presentar temas y generar ensayos de discusión.

MODALIDADES DE EVALUACION:

Al inicio del trimestre, el profesor expondrá a los alumnos los criterios y mecanismos de las evaluaciones, así como su programación.

Global:

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

**UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA**

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 1442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

herramientas de verificación (evaluaciones periódicas, presentaciones orales, elaboración de ensayos o reportes, otras tareas, etc.) que permitan tomar decisiones y ponderar el conocimiento y el desempeño de los alumnos durante su proceso formativo.

Recuperación:

Admite evaluación de recuperación. Se realizará mediante una evaluación global o una evaluación complementaria que tendrá como objetivo que el alumno demuestre el haber alcanzado aquellos objetivos de la unidad enseñanza-aprendizaje, que no fueron cumplidos mediante la evaluación global.

Para tener derecho de evaluación de recuperación, el alumno deberá haber cursado la UEA al menos una vez.

BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:**Necesaria:**

1. Bolton A. (2001). Sistema de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Ed. Acribia. Zaragoza (España).
2. ISO 22000 NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos-Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

Recomendable:

1. Abdullah M. (2007). Normas de calidad en la industria alimentaria a nivel internacional, implantación, problemáticas y desarrollo. Ed. de la Universidad de Granada (España).
2. Zaror C. (2000). Introducción a la ingeniería ambiental para la industria de procesos. Ed. Universidad de Concepción (Chile).

**UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA**APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO
EN SU SESION NUM. 442**EL SECRETARIO DEL COLEGIO**