



UNIDAD	<b>LERMA</b>	DIVISION	<b>CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD</b>	1 / 3
NOMBRE DEL PLAN <b>LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE		CRED.	<b>6</b>
<b>5321029</b>	<b>LEGISLACION ALIMENTARIA</b>		TIPO	<b>OBL.</b>
H. TEOR.	<b>3.0</b>	SERIACION	TRIM.	<b>X</b>
H. PRAC.	<b>0.0</b>			

**OBJETIVO (S) :**

**OBJETIVO GENERAL:**

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

Conocer, analizar y aplicar la legislación vigente nacional e internacional en materia de producción y comercialización de alimentos inocuos y de calidad; así como identificar los organismos encargados de la verificación y regulación del cumplimiento de dichas normas.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

1. Conocer y analizar la normativa obligatoria vigente nacional e internacional en materia de producción de alimentos inocuos.
2. Conocer y analizar la normativa de carácter voluntario vigente nacional e internacional en materia de producción de alimentos de calidad.
3. Identificar los organismos encargados de la emisión, regulación y verificación de la legislación de carácter obligatorio y voluntario en la producción y comercialización de alimentos.
4. Aplicar la normativa de carácter obligatorio vigente en materia de comercialización de alimentos (etiquetado).
5. Conocer y aplicar los procedimientos de trazabilidad utilizados en la producción de alimentos que garantizan la producción de alimentos inocuos.

**CONTENIDO SINTETICO:**

1. Conceptos básicos de legislación alimentaria (Norma, Ley y Reglamentos).



**UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA**

ADECUACION  
PRESENTADA AL COLEGIO ACADÉMICO  
EN SU SESION NUM. *489*

*Norma Tondero López*  
EL SECRETARIO DEL COLEGIO

NOMBRE DEL PLAN	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	2/ 3
CLAVE	5321029	LEGISLACION ALIMENTARIA

2. Políticas públicas y planificación de escenarios en soberanía alimentaria.
3. Organismos e instancias regulatorias.
  - 3.1. Entidades internacionales encargadas de la emisión y regulación de normas en materia de producción y comercialización de alimentos (ISO, CODEX, FAO, EFSA, FDA, USDA, etc.).
  - 3.2. Entidades mexicanas encargadas de la emisión y regulación normas en materia de producción y comercialización de alimentos (Secretaría de Salud, COFEPRIS, SAGARPA, EMA, etc.).
4. Normas Mexicanas.
  - 4.1. Normas Oficiales Mexicanas (NOM) de carácter obligatorio en materia de producción de alimentos de calidad e inocuos.
  - 4.2. Normas Mexicanas (NMX) de carácter voluntario en materia de producción de alimentos de calidad e inocuos.
5. Normas Internacionales.
  - 5.1. Normas de carácter obligatorio internacionales aplicables a la producción de alimentos de calidad e inocuos.
  - 5.2. Normas de carácter voluntario internacionales sobre la producción de alimentos de calidad e inocuos.
6. Normas nacionales e internacionales encargadas de la verificación de normas en materia de comercialización de alimentos (etiquetado).
7. Ámbito legal de la verificación de las normas.
  - 7.1. Bases legales de la verificación (entidades).
  - 7.2. Procedimientos de la verificación (formatos).
8. Trazabilidad.
  - 8.1. Conceptos.
  - 8.2. Procedimientos generales.
  - 8.3. Ejercicios de trazabilidad.

**MODALIDADES DE CONDUCCION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:**

La operación constará de sesiones teóricas en las que se favorecerá el intercambio de experiencias y la construcción colectiva de conocimientos; se discutirá sobre los conceptos básicos de la legislación de alimentos. El profesor promoverá el uso de materiales didácticos como lecturas, fotografías, sitios de la red, y otros, para generar conocimientos de alto nivel dentro del ámbito de la creación, regulación y verificación de la legislación en alimentos.



**UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA**

Casa abierta al tiempo

ADECUACION  
PRESENTADA AL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 489

*Norma Tondero López*  
**EL SECRETARIO DEL COLEGIO**

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

**MODALIDADES DE EVALUACION:**

## Evaluación Global:

Se promoverá la evaluación durante todo el proceso de enseñanza aprendizaje, en los que se considerará el trabajo participativo de los alumnos en la discusión y asimilación de los temas. Los instrumentos de evaluación a utilizar pueden ser diversos y que incluyan herramientas de verificación (evaluaciones periódicas, presentaciones orales, elaboración de ensayos, desempeño en el trabajo práctico) que permitan tomar decisiones y ponderar el conocimiento y el desempeño de los alumnos durante su proceso formativo.

## Evaluación de Recuperación:

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

**BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:**

1. Codex Alimentarius. International Food Standards. WHO. FAO. <http://www.codexalimentarius.org/> .
2. Chiaradia Jean-Pierre. (1995) Legislation Governing Food Control and Quality Certification: Authorities and producers. FAO, Roma, Italia.
3. Kirchsteiger-Meier Evelyn, Baumgartner Tobias. (2014) Global Food Legislation: An Overview. Wiley-VCH, Alemania.
4. Normas Oficiales Mexicanas. Secretaría de Salud. <http://www.cofepris.gob.mx> .
5. ISO - International Organization for Standardization. <http://www.iso.org> .
6. Spreij Melvin y Vapne Jessica. (2006). Directrices en materia de legislación alimentaria. FAO, Roma, Italia.
7. Spreij Melvin y Vapne Jessica. (2005). Perspectives and Guidelines on Food Legislation: With a New Model Food Law. FAO, Roma, Italia.
8. Michael B. Weinstein. (1997). Total Quality Safety Management and Auditing. Lewis Publishers, New York, USA.



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

ADECUACION

PRESENTADA AL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 489*Norma Tondero Lopez*  
EL SECRETARIO DEL COLEGIO