

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Normatividad de Alimentos			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: Inocuidad Alimentaria, Sistema de Gestión de la Calidad			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	2	3
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ingeniero en Alimentos y Biotecnología			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ingeniería Aplicada	Integral	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	X

Facultad(es)/Escuela(s):
Ciencias Químico Biológicas
Programa(s) Educativo(s):
Ingeniero en Alimentos y Biotecnología

Competencias del Perfil de Egreso del Programa Educativo	
Genéricas	Habilidades de investigación, cognitivas, capacidad de liderazgo y de organización.
Específicas	Desarrolla nuevas tecnologías para el procesamiento de los alimentos con base en la biotecnología y la ingeniería de procesos, con un compromiso social y actitud ética. Identifica y analiza normas en los productos biotecnológicos, promueve el desarrollo económico regional, nacional e internacional utilizando tecnologías acordes al desarrollo sustentable del entorno.
Competencias del área de conocimiento	Diseña y adapta nuevas tecnologías, con base en la biotecnología y la ingeniería de procesos, considerando el compromiso social con el desarrollo sustentable de su entorno y fortalece el desarrollo del sector alimentario, apegado a los lineamientos de alimentación, salud y medio ambiente.
Competencia de la Unidad de Aprendizaje	Identificar las principales responsabilidades legales de quienes manejan, elaboran, producen y/o comercializan alimentos. Describir las principales disposiciones normativas aplicables a sectores específicos de la producción de alimentos y el papel que juegan como profesionales, en la observancia de dichas disposiciones

No. de sesiones	Sub-Competencias	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o aprendizaje
			Docente	Alumno	
	1.- Identificar la Normatividad vigente nacional e internacional para la legislación de los alimentos.	1. Entorno legal de la industria de los alimentos 1.1. Importancia de las Normas y su impacto 1.2. Evolución de la normatividad. Desde Control sanitario hasta buenas prácticas de manufactura 1.3. Jerarquía de Leyes. Constitución Política, Leyes, Reglamentos, Normas y Organismos involucrados 1.4 Estructura de legislación vertical. Responsabilidades y toma de decisiones 1.5 Legislaciones paralelas 2.- Sistemas normativos 2.1. Entorno Global. Tratado de Libre Comercio 2.2. Flujograma de una norma. 2.3. Características de una norma.	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Enquadro la dinámica del curso.</i> • Presento y encuadra la dinámica del curso. -Proporciono rúbrica -Aplicación de examen diagnóstico. -Proporciono Programa académico -Conduzco clase magistral -Expongo por medio de lluvias de ideas y debate. -Propongo el trabajo colaborativo. -Defino conceptos con claridad.	<i>Cuestionario diagnóstico.</i> Resuelvo cuestionario diagnóstico <i>Uso de las TIC's</i> <ul style="list-style-type: none"> • Reviso bibliografía de diversos autores <i>Trabajo Colaborativo</i> <ul style="list-style-type: none"> • Ejecuto las prácticas de laboratorio según 	Aula con aire acondicionado Cañón Pintarrón Laboratorio Biblioteca Computadora portátil Uso de Classroom

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Normatividad de Alimentos			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: Inocuidad Alimentaria, Sistema de Gestión de la Calidad			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	2	3
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ingeniero en Alimentos y Biotecnología			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ingeniería Aplicada	Integral	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	X

Facultad(es)/Escuela(s):
Ciencias Químico Biológicas
Programa(s) Educativo(s):
Ingeniero en Alimentos y Biotecnología

		<p>2.4. Clasificación de las normas. 2.5. Organismos nacionales e internacionales. 2.6. Ley de Normalización y Metrología. 2.7 El Proceso de Normalización 2.8 Normatividad en Alimentos</p>	<p><i>Trabajo Colaborativo</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Indico los lineamientos de comportamiento en laboratorio y actividades a desarrollar antes, durante y después de las prácticas de laboratorio. • Coordino las Prácticas de laboratorio • Daré seguimiento por classroom de google. • Evalúo el conocimiento • Asigno temas de exposición en ingles • Explico el proceso de elaboración de normas 	<p>manual.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participo de forma ordenada y respetuosa en la dinámica. • Escucho y tomo notas. • Contrastar la información. • Utilizaré classroom de google para ir entregando las actividades de trabajo. • Expongo temas • Realizo Resumen de temas selecto -Recopilo y ordeno la búsqueda de información 	
--	--	--	--	--	--

Sub-Competencias	Evaluación				Referencias bibliográficas	Materiales y recursos didácticos
	Criterios	Evidencias	Ponderación	Ponderación de la Sub-Competencia		
1.- Identificar la Normatividad vigente nacional e internacional para la legislación de los alimentos.	-Conoce los Beneficios y aplicación de alimentos funcionales, identifica los aspectos comerciales y para la salud. -Analiza el proceso de	EXADES Examen escrito por parte del profesor	40 % 15 %	50 %	A Madrid Vicente. (2000). Normas de Calidad de Alimentos y Bebidas. Editorial Mundi Prensa	Pizarrón Cañón Computador portátil Proyector Aplicación de Plataforma

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Normatividad de Alimentos			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: Inocuidad Alimentaria, Sistema de Gestión de la Calidad			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	2	3
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ingeniero en Alimentos y Biotecnología			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ingeniería Aplicada	Integral	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :			Si: <input type="checkbox"/> No: <input checked="" type="checkbox"/>

	Normalización y la Evaluación de la conformidad para el cumplimiento de las Normas.	Rubrica de exposición oral de temas Trabajos de investigación	15%			Classroom
			30%			

No. de sesiones	Sub-Competencias	Temas	Actividades		Ambiente de trabajo o aprendizaje
			Docente	Alumno	
	2.- Identificar requisitos para la acreditación de Laboratorios de Alimentos, sistemas de gestión de calidad e inocuidad y Leyes Alimentarias de países desarrollados. Distingue la normatividad aplicada en el etiquetado de	1: Normas Internacionales 1.1 Normatividad en México 1.2 Normatividad CODEX Alimentarius 1.3 Normatividad en E.U. 1.4 Normatividad en México VS Normatividad en Europea 1.5 Lineamientos de Normas Comerciales-México-E.U- Unión Europea 1.6 Normas de Salud México-E.U-Unión Europea. 1.7 Normas para aditivos, colorantes, México-E.U-Unión Europea	Explico con claridad los contenidos. Facilito la participación. Desarrollo preguntas orientadoras. Organizo los seminarios y discusión de temas Daré seguimiento por classroom de google. Superviso prácticas de laboratorio	Escucho y tomo notas. Participo en los seminarios Elaboro diagrama de proceso Desarrolla prácticas de laboratorio Utilizaré classroom de google para entrega de tareas Expongo artículos y	Aula con aire acondicionado Cañón Pintarron Laboratorio Biblioteca Computadora portátil Uso de Classroom

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Normatividad de Alimentos			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: Inocuidad Alimentaria, Sistema de Gestión de la Calidad			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	2	3
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ingeniero en Alimentos y Biotecnología			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ingeniería Aplicada	Integral	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	X

Facultad(es)/Escuela(s):
Ciencias Químico Biológicas
Programa(s) Educativo(s):
Ingeniero en Alimentos y Biotecnología

Alimentos	<p>1.8 Normatividad para Alimentos irradiados y suplementos.</p> <p>1.9 Normatividad para Materias Primas y Alimentos procesados</p> <p>2.- Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad HACCP y Análisis de Riesgos.</p> <p>2.1 Acreditación de Laboratorios.</p> <p>2.2 Normatividad de Alimentos Orgánicos y Genéticamente Modificados.</p> <p>2.3 Ley Alimentaria de E.U.</p> <p>2.4 Ley Alimentaria Canadiense</p> <p>2.5 Ley Alimentaria Australiana</p> <p>2.6 Ley Alimentaria Japonesa</p> <p>2.7 Tendencias en la Normatividad de alimentos</p> <p>3. Ámbito legal específico</p> <p>3.1. Legislación internacional</p> <p>3.2. Etiquetado de alimentos.</p> <p>3.2.1 Regulaciones sanitarias</p> <p>3.2.2 Ley federal de protección al consumidor</p> <p>3.3. Autorregulación</p> <p>3.4. Ejercicio de análisis de fortalezas y debilidades de la legislación en grupos específicos de alimentos</p>	<p>Asigno tema de exposición</p> <p>Asigno tema para investigación</p> <p>Asigno exposición de artículo e inglés</p> <p>Evalúo el conocimiento</p>	<p>temas Realizo investigación</p>	
-----------	--	--	------------------------------------	--

Sub-Competencias	Evaluación				Referencias bibliográficas	Materiales y recursos didácticos
	Criterios	Evidencias	Ponderación	Ponderación de la Sub-		

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Normatividad de Alimentos			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: Inocuidad Alimentaria, Sistema de Gestión de la Calidad			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	2	3
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ingeniero en Alimentos y Biotecnología			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ingeniería Aplicada	Integral	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	X

Facultad(es)/Escuela(s):
Ciencias Químico Biológicas
Programa(s) Educativo(s):
Ingeniero en Alimentos y Biotecnología

				Competencia	cas	
2.- Identificar requisitos para la acreditación de Laboratorios de Alimentos, sistemas de gestión de calidad e inocuidad y Leyes Alimentarias de países desarrollados. Distingue la normatividad aplicada en el etiquetado de Alimentos	-Comprende los conceptos y aplicación de las Normas. -Conoce los Beneficios y aplicación de Normatividad de Alimentos, identifica los aspectos comerciales y para la salud.	EXADES	40 %	50 %	Ignacio Trueba. (2000). La Seguridad Alimentaria Mundial: Primeras décadas del siglo XXI el papel de la FAO y Editorial Ignacio Trueba	Pizarrón Cañón Computador portátil Proyector Aplicación de Plataforma Classroom
		Examen escrito por parte del profesor	15 %			
		Rubrica de exposición oral de temas	15%			
		Trabajos de investigación	30%			

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Normatividad de Alimentos			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: Inocuidad Alimentaria, Sistema de Gestión de la Calidad			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	2	3
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ingeniero en Alimentos y Biotecnología			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ingeniería Aplicada	Integral	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			
RGA :	Si:	No:	X

Facultad(es)/Escuela(s):
Ciencias Químico Biológicas
Programa(s) Educativo(s):
Ingeniero en Alimentos y Biotecnología

Bibliografía sugerida

BÁSICA:

- 1.- A Madrid Vicente. (2000). Normas de Calidad de Alimentos y Bebidas. Editorial Mundi Prensa
- 2.- Ignacio Trueba. (2000). La Seguridad Alimentaria Mundial: Primeras décadas del siglo XXI el papel de la FAO y Editorial Ignacio Trueba
- 3.- Codex Alimentarius: www.codexalimentarius.net
- 4.- POLLEDO JF. Gestión de la seguridad alimentaria. Análisis de su aplicación efectiva. Madrid. Ed. AMV, 2006.

COMPLEMENTARIA:

- 5.- Juan Muldoon. (1984). El Comercio de Alimentos en México: Presente y futuro. Editorial Trillas
- 6.- ISO: <http://www.iso.org/iso/en/ISOOnline.frontpage>
- 7.- Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: <http://www.efsa.europa.eu/>

Reportes por Sub-Competencia	Fecha de evaluación	Ponderación
Primera		50%
Segunda		50%

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:			
Normatividad de Alimentos			
Unidad de Aprendizaje Antecedente: Inocuidad Alimentaria, Sistema de Gestión de la Calidad			
Unidad de Aprendizaje Subsecuente: N/A			
Créditos:	Horas totales:	Horas teóricas:	Horas prácticas:
5	5	2	3
Nombre de la academia(s) que lo aprobó(aron):			
Ingeniero en Alimentos y Biotecnología			
Área:	Núcleo:	Tipo:	
Ingeniería Aplicada	Integral	Obligatoria	
Unidad de Aprendizaje práctica de acuerdo al art. 57			

Facultad(es)/Escuela(s):
Ciencias Químico Biológicas
Programa(s) Educativo(s):
Ingeniero en Alimentos y Biotecnología

Perfil del docente

ACADÉMICOS: Ingeniero en Alimentos y/o Biotecnología con posgrado o doctorado a fin a la materia que se imparte. Lectura y comprensión del idioma inglés.

PROFESIONALES: Contar con experiencia profesional en su área de al menos de dos años como mínimo, manejo de programas de cómputo a fines al área, así como saber programar en algún lenguaje y manejo de computadora.

DOCENTES: Tener experiencia docente en unidades de aprendizaje del área de ciencias experimentales, procesos normativos, acreditación de laboratorios, Normas oficiales Mexicanas e Internacionales, participación en cursos pedagógicos y disciplinares, conferencias y actividades que lo mantengan actualizado en los temas de la unidad de aprendizaje.

Nombre y firma de los docentes que participaron en su elaboración:	M en C. Judith Ruiz Hernández. Dr. Eduardo J. Gutiérrez Alcántara
Nombre y firma del Presidente de la Academia	M en C. Judith Ruiz Hernández
Nombre y firma del Secretario de la Academia	M en C. María del Carmen López Ramos
Nombre y firma del Coordinador de Carrera	M. en C. Primavera García Pérez
Nombre y firma del Secretario Académico	IPA. Alicia García Cristiano
Nombre y firma del Director de la Facultad o Escuela	Mtra. María Guadalupe Maldonado Velázquez
Fecha de elaboración:	25 de Junio de 2018
Fecha de revisión y responsable:	
Fecha de aprobación:	