UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías
División de Ingenierías
LICENCIATURA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA

1. INFORMACIÓN DEL CURSO:

Nombre: Normatividad en Alimentos		**Número de créditos: 6**
Departamento: Farmacobiología		**Carga total de horas por cada semestre: 48 hrs**
Clave: I3328	**NRC: 89297**	**Horas por semana bajo conducción docente: 3 hrs**

2. INFORMACIÓN DEL PROFESOR:

Nombre del profesor: Dra. Ma. Refugio Torres Vitela	**Página web del curso:**
Correo electrónico: torresvitela@gmail.com	**Teléfono: (33) 13785900, ext. 27525**
Horario de atención: Martes y Jueves de 10:00 a 11:00 hrs. Sala de Juntas Departamento de Farmacobiologia	

3. DISPOSICIONES GENERALES PARA EL CURSO:

- Las sesiones serán los lunes y martes, éstas comenzarán lunes a las 12:00 hrs y martes a las 11:00 hrs y se suspenderán a las 12:55hrs.
- Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado final de la evaluación en el periodo ordinario el alumno debe tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso.
- En las sesiones no se fumará ni se consumirán alimentos en el aula. Los teléfonos celulares y demás dispositivos de comunicación a distancia deberán permanecer apagados.
- Son obligaciones académicas de los alumnos:
  - Participar en las actividades académicas del curso, realizar los trabajos académicos señalados por el profesor y conseguir los materiales necesarios según el programa de la asignatura.
  - Cumplir con los requisitos para presentar exámenes y realizarlos de manera honesta.
  - Respetar los calendarios oficiales de las evaluaciones.
- Son obligaciones disciplinarias de los alumnos:
  - Avisar con anticipación al profesor cuando prevean que no asistirán a alguna actividad calendarizada como parte del curso.
- Son obligaciones académicas del profesor:
  - Entregar a los estudiantes el programa de la materia en el que se especifiquen los temas a abordar y la bibliografía sugerida para el curso.
  - Informar sobre las fechas y los criterios de evaluación en la primera sesión del curso.
  - Cubrir con sesiones presenciales todo el curso tal como está planeado en el mismo, preparando los temas con información precisa y de calidad.
  - Llevar un control de asistencia y entrega de trabajos.
  - Informar a los estudiantes sobre las calificaciones de los exámenes parciales a más tardar una semana después de haberlos presentado.
- Son obligaciones disciplinarias del profesor:
  - Asistir puntualmente a clases.
  - Informar con al menos una semana de anticipación sobre cualquier evento extraordinario que impida la asistencia del profesor a las clases, haciendo hincapié en que siempre debe de ser cubierta la sesión por algún profesor sustituto que cuente con el perfil para cubrir el tema designado.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo General:

El alumno conocerá la Normatividad vigente nacional e internacional para la legislación de los alimentos.

4.2 Objetivos Particulares:

1.- El alumno entenderá la importancia de la Normatividad.
2.- El alumno conocerá la regulación vigente aplicada en la Industria de los Alimentos.
3.- El alumno conocerá los criterios para la seguridad alimentaria y sus riesgos.
4.- El alumno entenderá y conocerá la normatividad aplicada en el etiquetado de Alimentos

5. COMPETENCIA(S) A DESARROLLAR:

6. PROGRAMA DEL CURSO:

Contenido temático	Semana	Fecha	Horas	Competencias a desarrollar	Actividades del Profesor	Actividades del alumno
1: Introducción 1.1 Importancia de las Normas y su impacto 1.2 Actitud clave del Éxito 1.3 Normatividad en Alimentos 1.4 Cronograma de Actividades 1.5 Lineamientos de clase y Exposición de temas.	1,2 3		 2 2 1 1 1	CONOCIMIENTOS: Teoría y conceptos sobre Normatividad de Alimentos, su aplicación y beneficio. HABILIDADES: Conoce los Beneficios y aplicación de alimentos funcionales, identifica los aspectos comerciales y para la salud. ACTITUDES Y VALORES: Comunicación y de trabajo compartido, reflexión, argumentación, contraste, el descubrimiento y la conexión con la realidad. Toma conciencia,	Facilitador de actividades en clase. Desarrolla preguntas orientadoras Gestiona y dinamiza grupos reorientándolos hacia aportaciones positivas. Explica y clarifica las tereas y trabajos a realizar. Enlaza el conocimiento teórico y práctico. Informa y corrige errores. Identifica necesidades de	PREVIAS: Aprende e Investiga la importancia de la Normatividad en Alimentos. DURANTE: Escucha, Toma notas, comprende los conceptos y aplicación de las Normas. Participa en debates y aclara sus dudas DESPUES: Autoevaluación PRODUCTOS DE APRENDISAJE: -Resumen de temas selecto -Recopila y ordena la búsqueda de información -Expone temas relacionados.

				establece relaciones de integración, comunicación y tolerancia.	aprendizaje. Evalúa el aprendizaje.	
2: Normalización 2.1 El Proceso de Normalización 2.2 Evaluación de la Conformidad	3,4		 2 2	CONOCIMIENTOS: Teoría sobre el proceso de Normalización y la Evaluación de la conformidad para el cumplimiento de las Normas. HABILIDADES: Conoce los Beneficios y aplicación de Normatividad de Alimentos, identifica los aspectos comerciales y para la salud. ACTITUDES Y VALORES: Comunicación y de trabajo compartido, reflexión, argumentación, contraste, el descubrimiento y la conexión con la realidad. Toma conciencia, establece relaciones de integración, comunicación y tolerancia.	Facilitador de actividades en clase. Desarrolla preguntas orientadoras Gestiona y dinamiza grupos reorientándolos hacia aportaciones positivas. Explica y clarifica las tereas y trabajos a realizar. Enlaza el conocimiento teórico y práctico. Informa y corrige errores. Identifica necesidades de aprendizaje. Evalúa el aprendizaje.	PREVIAS: Aprende e Investiga la importancia de la Normatividad en Alimentos. DURANTE: Escucha, Toma notas, comprende los conceptos y aplicación de las Normas. Participa en debates y aclara sus dudas DESPUES: Autoevaluación PRODUCTOS DE APRENDISAJE: -Resumen de temas selecto -Recopila y ordena la búsqueda de información -Expone temas relacionados.
3: Normas Internacionales 3.1 Normatividad en México 3.2 Normatividad CODEX Alimentarius 3.3 Normatividad en E.U. 3.4 Normatividad en México VS Normatividad en Europea 3.5 Lineamientos de Normas Comerciales-México-E.U-Unión Europea	4,5 6,7 8,9 10, 11		1 2 2 2 2 2	CONOCIMIENTOS: Teoría, Análisis y Discusión de las Normas Internacionales y Normas oficiales mexicanas. HABILIDADES: Conoce los Beneficios y aplicación de Normatividad de Alimentos, identifica los aspectos comerciales y para la salud. ACTITUDES Y VALORES: Comunicación y de trabajo compartido, reflexión,	Facilitador de actividades en clase. Desarrolla preguntas orientadoras Gestiona y dinamiza grupos reorientándolos hacia aportaciones positivas. Explica y clarifica las tereas y trabajos a realizar. Enlaza el conocimiento	PREVIAS: Aprende e Investiga la importancia de la Normatividad en Alimentos. DURANTE: Escucha, Toma notas, comprende los conceptos y aplicación de las Normas. Participa en debates y aclara sus dudas DESPUES: Autoevaluación PRODUCTOS DE APRENDISAJE: -Resumen de temas selecto -Recopila y ordena la búsqueda de información -Expone temas relacionados.

3.6 Normas de Salud México-E.U-Unión Europea. 3.7 Normas para aditivos, colorantes, México-E.U-Unión Europea 3.8 Normatividad para Alimentos irradiados y suplementos. 3.9 Normatividad para Materias Primas y Alimentos procesados.			2 2 2 2	argumentación, contraste, el descubrimiento y la conexión con la realidad. Toma conciencia, establece relaciones de integración, comunicación y tolerancia.	teórico y práctico. Informa y corrige errores. Identifica necesidades de aprendizaje. Evalúa el aprendizaje.	
4: Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad HACCP y Análisis de Riesgos. 4.1 Acreditación de Laboratorios. 4.2 Normatividad de Alimentos Orgánicos y Genéticamente Modificados. 4.3 Ley Alimentaria de E.U. 4.4 Ley Alimentaria Canadiense 4.5 Ley Alimentaria Australiana 4.6 Ley Alimentaria Japonesa 4.7 **Tema Especial :** Tendencias en la Normatividad de alimentos.	12, 13, 14, 15, 16, 17,		3 2 3 2 2 1.5 1.5 3	<u>CONOCIMIENTOS:</u> Teoría sobre requisitos para la acreditación de Laboratorios de Alimentos, sistemas de gestión de calidad e inocuidad y Leyes Alimentarias de países desarrollados. <u>HABILIDADES:</u> Conoce los Beneficios y aplicación de Normatividad de Alimentos, identifica los aspectos comerciales y para la salud. <u>ACTITUDES Y VALORES:</u> Comunicación y de trabajo compartido, reflexión, argumentación, contraste, el descubrimiento y la conexión con la realidad. Toma conciencia, establece relaciones de integración, comunicación y tolerancia.	Facilitador de actividades en clase. Desarrolla preguntas orientadoras Gestiona y dinamiza grupos reorientándolos hacia aportaciones positivas. Explica y clarifica las tereas y trabajos a realizar. Enlaza el conocimiento teórico y práctico. Informa y corrige errores. Identifica necesidades de aprendizaje. Evalúa el aprendizaje.	<u>PREVIAS:</u> Aprende e Investiga la importancia de la Normatividad en Alimentos. <u>DURANTE:</u> Escucha, Toma notas, comprende los conceptos y aplicación de las Normas. Participa en debates y aclara sus dudas <u>DESPUES:</u> Autoevaluación <u>PRODUCTOS DE APRENDISAJE:</u> -Resumen de temas selecto -Recopila y ordena la búsqueda de información -Expone temas relacionados.

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

* 50 % Exámenes Parciales
* 20 % Tareas, Participación en clase
* 30 % Preparación y Exposición

NOTAS:

1.- Los exámenes parciales son a libro cerrado y no está permitido consultar ninguna información sobre el curso. La duración del examen es variable según los temas evaluados y son estrictamente individuales.
2.- La calificación final se obtendrá por promedio, no habrá reposición de exámenes ni examen final.
3.- Si no se realiza el examen parcial su calificación es cero, si existiera una razón válida que impida la realización de algún examen parcial, el alumno deberá entregar el justificante con anterioridad o hasta 7 días hábiles después de la fecha de aplicación del examen a justificar. En caso de no realizar lo anterior su nota será cero.
4.- La nota aprobatoria es de **60** en una escala de 0 a 100. Para el acta de calificaciones las notas intermedias entre 60 y 100 **no** se redondean al entero correspondiente.
5.- Las **tareas** serán entregadas **al inicio de las clase** el día que se indique y deberán presentar los siguientes requisitos:
* Indicar en la parte superior el nombre del alumno, código y el título de la tarea correspondiente.
* **No se recibirán tareas atrasadas.**

8. RECURSOS DE APOYO.

BIBLIOGRAFIA		
Título	**Autor**	**Editorial, fecha**
- Ley General de Salud - NOM y NMX - CODEX ALIMENTARIUS - NORMAS ISSO - NORMAS Unión Europea (AFNOR) - EEUU (USDA, FDA, FISIS) - NORMAS Lineamientos de: OPS, OMS Y FAO - Ley Alimentaria EEUU - Ley Alimentaria Canadiense - Ley Alimentaria Australiana - Ley Alimentaria Japonesa	H. Congreso de la Unión. Publicaciones Nacionales e Internacionales Disponibles y Vigentes.	Editorial SISTA. Publicaciones oficiales de consulta resiente.