



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO RURAL SUSTENTABLE

PROGRAMA DE ASIGNATURA

NOMBRE DE MATERIA	LEGISLACIÓN EN MATERIA DE AGUAS Y ALIMENTOS	
CÓDIGO DE MATERIA	P. S. 136	
DEPARTAMENTO	ORGANIZACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN SUSTENTABLE	
CÓDIGO DE DEPARTAMENTO	P. S.	
CENTRO UNIVERSITARIO	CENTRO UNIVERSITARIO DE CS. BIOLÓGICAS Y AGROPEC.	
CARGA HORARIA	TEORÍA	02
	PRÁCTICA	02
	TOTAL	04
CRÉDITOS	09	
TIPO DE CURSO	CURSO	
NIVEL DE FORMACIÓN PROFESIONAL	PREGRADO (LICENCIATURA)	
PARTICIPANTES	LIC. JOSÉ ANTONIO SOTO BECERRA	

PRERREQUISITOS

P. S. 138 LEGISL. PECUARIA

OBJETIVO GENERAL

CONOCER LOS ASPECTOS JURÍDICOS RELACIONADOS CON EL APROVECHAMIENTO Y MANEJO DEL AGUA, ASÍ COMO EL MANEJO Y CONTROL DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DERIVADOS DEL SECTOR AGROPECUARIO.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1.- ANALIZAR E INTERPRETAR LA CONSTITUCIÓN GENERAL DE LA REPÚBLICA EN RELACIÓN A LAS AGUAS NACIONALES.**
- 2.- ANALIZAR E INTERPRETAR LA LEY FEDERAL DE AGUAS NACIONALES Y SU REGLAMENTO. .**
- 3.- CONOCER E INTERPRETAR LA LEY GENERAL DE SALUD Y LOS REGLAMENTOS QUE DERIVEN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PRIMARIOS EN LA SALUD PÚBLICA.**

CONTENIDO TEMÁTICO SINTÉTICO

- 1.- FUNDAMENTOS DEL DERECHO CONSTITUCIONAL.**
- 2.- LEY FEDERAL DE AGUAS Y SU REGLAMENTO.**
- 3.- CARACTERÍSTICAS EN SUS USOS PÚBLICOS, SOCIALES Y PRIVADOS.**
- 4.- LEY FEDERAL DE SALUD.**
- 5.- EL USO Y EL MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS EN LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ENFOCADO A LOS RESIDUOS EN LOS ALIMENTOS.**

ESTRUCTURA CONCEPTUAL

--

FORMAS DE ENSEÑAR (ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE).

EL ALUMNO TENDRÁ LOS CONOCIMIENTOS SOBRE EL MANEJO DE LA LEY FEDERAL DE AGUAS Y DE SALUD, ASÍ COMO SU APLICACIÓN E INTERPRETACIÓN DE LAS MISMAS.

ANTE LA ESCASES DE LOS RECURSOS NATURALES, COMO ES EL AGUA, EL ALUMNO DESARROLLARÁ LA CAPACIDAD DE OPTIMIZAR SU USO DENTRO DE LOS MARCOS LEGALES VIGENTES, A FIN DE ASESORAR A LOS PRODUCTORES PARA EL BUEN USO DEL RECURSO.

EN CUANTO AL ASPECTO DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, EL ALUMNO DESARROLLARÁ LA CAPACIDAD DE IDENTIFICAR EL MANEJO DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS NOCIVOS PARA LA SALUD PUBLICA Y EL MEDIO AMBIENTE, CON EL OBJETO DE ORIENTAR A LOS PRODUCTORES PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS NO CONTAMINADOS CON AGROQUÍMICOS, TAL COMO LO ESTABLECEN LAS LEYES, NORMAS Y REGLAMENTOS VIGENTES.

APLICACIÓN PROFESIONAL DE LA ASIGNATURA

EL ESTUDIANTE TENDRÁ LA CAPACIDAD DE PROPONER MODIFICACIONES EN LA LEGISLACIÓN CUANDO ESTA SE HAYA HECHO OBSOLETA, POR LO QUE TENDRÁ QUE ESTAR ACTUALIZADO Y EN CONTACTO CON LA INFORMACIÓN Y DISPOSICIONES DE LA LEGISLACIÓN DE AGUAS NACIONALES Y ALIMENTACIÓN.

CONOCIMIENTOS, APTITUDES Y VALORES

EL ALUMNO ADQUIRIRÁ LA CAPACIDAD DE REALIZAR UN USO ADECUADO DEL RECURSO AGUA, ACORDE A LAS LEYES, NORMAS Y REGLAMENTOS VIGENTES Y ADEMAS CONOCERÁ LA REGLAMENTACIÓN LEGAL EN LO QUE RESPECTA AL USO DE AGROQUÍMICOS EN PRODUCTOS AGRÍCOLAS PARA LA ALIMENTACIÓN HUMANA.

BILIOGRAFÍA BÁSICA ACTUALIZADA

**CABRAL Y AGUILAR COMPENDIO DE LEYES AGROPECUARIAS
EDITORIAL LIMUSA. 1994.**

DIARIOS OFICIALES DE LA FEDERACIÓN.

CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANO. ED. PORRUA. 2002.

LEY FEDERAL DE AGUAS NACIONALES Y SU REGLAMENTO. ED. PORRUA. 2002

LEY FEDERAL DE SALUD.

LEY DE EQUILIBRIO ECOLÓGICO Y PROTECCIÓN AL AMBIENTE. ED. PORRUA 2002

LEY DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL. ED. PORRUA. 2002

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA ACTUALIZADA

DIARIOS OFICIALES DE LA FEDERACIÓN.

PERIÓDICO OFICIAL “EL ESTADO DE JALISCO”

FORMAS DE EVALUAR

EXÁMENES PARCIALES	60%
EXPOSICIONES	10%
INVESTIG. DOCUMENT	10%
EXAMEN FINAL	20%
TOTAL	100%

MANUAL DE PRÁCTICAS (SI EL CURSO INCLUYE HORAS PRÁCTICA)

--

CRONOGRAMA DEL CURSO

SEMANA	TEMA
1-3	POSTULADOS EN QUE SE SUSTENTA EL ART. 27 COSTITUCIONAL PROPIEDAD ORIGINARIA DE LAS AGUAS NACIONALES PROPIEDAD DE COMUNICAD INDIGENEAS Y DE EJIDOS SOBRE LAS AGUAS PEQUEÑA PROPIEDAD SOBRE AGUAS.
4-5	PRINCIPALES ATRIBUCIONES DE LOS TRIBUNALES AGRARIOS PRINCIPALES ATRIBUCIONES DE LA PROCURADURIA AGRARIA DESARROLLO RURAL INTEGRAL Y DESARROLLO SUSTENTABLE
6-7	ATRIBUCIONES DE LA SEMARNAT SRIA. DEL MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES EN MATERIA DE AGUAS
8	ATRIBUCIONES DE LA SECRETARIA DE SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA ATRIBUCIONES DE LA SAGARPA EN MATERIA ALIMENTARIA.
9	COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA, ORGANIGRAMA Y FUNCIONES
10	GERENCIA ESTATAL DE COMISIÓN NACIONAL DEL AGUA. ATRIBUCIONES
11	CONCESIONES Y ASIGNACIONES
12	ZONAS REGLAMENTADAS, DE VEDA Y DE RESERVA. 1ER. EXAMEN PARCIAL
13	USOS DEL AGUA. PÚBLICO URBANO
14	EJIDOS Y COMUNIDADES
15	DISTRITOS DE RIEGO
16	CONTROL Y CONTAMINACIÓN DE AGUAS
17	LEY FEDERAL DE SALUD
18	ATRIBUC. A LA SRIA. DE SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA.
19	AGROQUÍMICOS EN PRODUCTOS AGRÍCOLAS PARA ALIMENT. HUMANA.

20	LEY DEL DESARROLLO RURAL SUSTENTABLE Y LA LEY INDIGENA
21	EXAMEN ORDINARIO
	EXAMEN EXTRAORDINARIO
	FIN DE CURSO