



Universidad Juárez del Estado de Durango

Dirección de Planeación y Desarrollo Académico

Facultad de Ciencias Químicas

Unidad Gómez Palacio



Programa de Unidades de Aprendizaje

Con un enfoque en Competencias Profesionales Integrales

I. DATOS GENERALES DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

1. Nombre de la Unidad de Aprendizaje	2. Clave
LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	LEA00

3. Unidad Académica
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS, UNIDAD GÓMEZ PALACIO, DURANGO. CAMPUS FILADELFIA

4. Programa Académico	5. Nivel
INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS	LICENCIATURA

6. Área de formación
EJERCICIO PROFESIONAL (TERMINAL)

7. Academia
OPTATIVAS

8. Modalidad					
Obligatorias		Curso	X	Presencial	X
Optativas	X	Curso-taller		No presencial	
		Taller		Mixta	
		Seminario			
		Laboratorio			
		Práctica de campo			
		Práctica profesional			
		Estancia académica			

9. Pre-requisitos

10. Horas teóricas	Horas Prácticas	Horas de estudio independiente	Total de horas	Valor en créditos
3			3	3

11. Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación
Daniel Martínez Muñoz

12. Fecha de elaboración	Fecha de Modificación	Fecha de Aprobación
14/05/2015	14/05/2015	DD/MM/AAAA

II. DATOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

13. Presentación
<p>Los antecedentes históricos de la legislación sanitaria de nuestro país parten desde 1628, año en el que se instituye una Junta encargada de velar por el buen ejercicio y enseñanza de la medicina y de otras artes afines, así como para vigilar todo aquello que estuviera relacionado con la higiene y salubridad pública. El gobierno mexicano independiente no encontró organismo alguno que se responsabilizara de la salud pública del país. Diez años después de la Independencia, las prolongadas perturbaciones sobrevenidas en Europa y América, trajeron consigo la desorganización de poderes públicos y la relajación de la antigua disciplina, habiendo producido la decadencia del protomédico, reemplazándola por otra Junta denominada Facultad Médica del Distrito Federal, con las mismas atribuciones, pero con la obligación adicional de elaborar el código de leyes sanitarias.</p> <p>Por lo general, el término "legislación alimentaria" se utiliza para referirse al conjunto de leyes que regula la producción, el comercio y la manipulación de alimentos, y por ende abarca la regulación del control de los alimentos, la inocuidad de los alimentos y los aspectos pertinentes al comercio de los mismos. En la legislación alimentaria se establecen los requisitos mínimos de calidad para garantizar que los alimentos producidos no estén adulterados ni sujetos a ninguna práctica fraudulenta destinada a engañar al consumidor. Además, la legislación alimentaria debería abarcar toda la cadena, desde el suministro de piensos para animales, los controles en las granjas y la elaboración previa hasta la distribución final y la utilización por el consumidor.</p>

14. Competencias profesionales integrales a desarrollar en el estudiante
<p>Generales</p> <p>El alumno analiza y reconoce la implementación en el marco jurídico y legal, los requerimientos para la elaboración, almacenaje, distribución y conservación de alimentos, aditivos y envases; así</p>

como implementa las buenas prácticas de manufactura y los programas necesarios para el aseguramiento de la calidad.

Específicas

1. El estudiante identifica y analiza las diferencias en el marco normativo nacional e internacional en la elaboración de alimentos.
2. El alumno reconoce y valora la importancia de la certificaciones en el comercio nacional e internacional
3. El estudiante analiza e identifica la necesidad de la implementación de buenas prácticas de manufactura, así como las relaciones obrero- patronal para el éxito en las mismas.
4. El alumno reconoce y utiliza métodos para el aseguramiento y control de calidad en la manufactura de alimentos.

15. Articulación de los Ejes

Esta unidad de aprendizaje promueve la comprensión, análisis e implementación de medidas y normativas actuales en la elaboración de alimentos.

16. Contenido

- I. GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS
- II. NORMALIZACION Y CERTIFICACIÓN
- III. SEGURIDAD ALIMENTARIA
- IV. CONTROL DE CALIDAD

17. Estrategias Educativas

- Aprendizaje basado en análisis de situaciones
- Aprendizaje colaborativo
- Análisis y discusión de casos

18. Materiales y recursos didácticos

Apuntes, cañón de proyección, pintaron, laptop, revistas del consumidor, consultas en internet.

19. Evaluación del desempeño:

Evidencia (s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
-exposiciones	-Asistencia, contenido, presentación personal y presentación de diapositivas.	- Aula	-50

-envío de consultas	-contenido, tiempo de entrega, presentación, ortografía	-Aula	-25
-Participaciones	-calidad y cantidad.	-Aula	-25

20. Criterios de evaluación:	
Criterio	Valor
Evaluación formativa	50% exposiciones, 25% envió de consultas, 25% participaciones.
Evaluación sumativa	50% exposiciones, 25% envió de consultas, 25% participaciones.
Autoevaluación	El estudiante observa su desempeño, lo compara con lo establecido en un plan de trabajo (que se apoya en criterios o puntos de referencia) y lo valora para determinar qué objetivos cumplió y con qué grado de éxito.
Coevaluación	Los estudiantes observan el desempeño de sus compañeros y lo valoran bajo los mismos criterios, sin perder de vista que el respeto, la tolerancia y la honestidad son parte fundamental de la interacción humana
Heteroevaluación	Los estudiantes valoran el trabajo del docente asesor, quien a su vez valora el de los estudiantes

21. Acreditación
Será necesario asistir como mínimo al 80% de las sesiones. Participar activamente en las sesiones de clase. Cumplir en tiempo y en forma con la entrega de tareas, exposiciones y reportes de prácticas y visitas. Obtener calificación mínima de 6.

22. Fuentes de información
Básicas
Complementarias
1.- codex alimentarius
2.- NOMs
3.- PROFECO
4.- REVISTA DEL CONSUMIDOR

23. Perfil del docente que imparte esta unidad de aprendizaje

Ingeniero Químico en Alimentos, experiencia laboral y docente (planeación y aplicación de estrategias de aprendizaje)

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DEL ENCUADRE

PLANEACIÓN DIDÁCTICA POR COMPETENCIAS

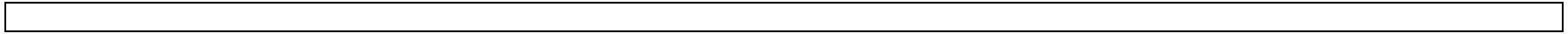
SESIÓN	TEMA	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
1	Presentación Presentación general de la materia.	Presentación del facilitador Presentación de alumnos	Aula académica	Comentarios de los alumnos.
1	Programa y acuerdos	Plenario de acuerdos	Programa del alumno en electrónico	Entrega la antología en electrónico

1.-Generalidades y conceptos básicos

NOMBRE DE LA INSTITUCION: _FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS_
NOMBRE DE LA CARRERA O NIVEL DE ESTUDIOS: _INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS_
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: ___LEGISLACIÓN ALIMENTARIA _

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	REQUISITOS	SITUACIÓN DIDACTICA	PRODUCTOS	CRITERIOS DE CALIDAD
El estudiante identifica y analiza las diferencias en el marco normativo nacional e internacional en la elaboración de alimentos.	Cognitivos: -Conceptos básicos -Propósitos de las normas y regulaciones. -Régimen de las normas y regulaciones. - Codex alimentarius	Si usted está en el área de calidad y va autorizar el arranque de un proceso debe revisar las normas y protocolos correspondientes al mismo.	1.Exposicion	Asistencia, contenido, presentación personal y presentación de diapositivas.
	Procedimentales: El alumno mediante una consulta evalúa la importancia del seguimiento de las NOMs en la elaboración y conservación de alimentos.		2 .Reporte de tareas	Contenido, tiempo de entrega, presentación, ortografía
Número de sesiones que se le dedicarán: 10	Actitudinales: Toma conciencia Trabajo en equipo Cumple Tolera		3.-Reporte de consultas	Contenido, tiempo de entrega, presentación, ortografía

DOSIFICACION DE LA COMPETENCIA				
El estudiante identifica y analiza las diferencias en el marco normativo nacional e internacional en la elaboración de alimentos.				
SECUENCIA DIDACTICA	NO. DE SESION Y TEMA A TRATAR	ACTIVIDADES A REALIZAR	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
1. Conceptos básicos	1	Exposición del maestro	Presentación en power point Apuntes	
2.- Propósitos de las normas y regulaciones.	2-4	Exposición del maestro y consulta por parte de alumno	Presentación en power point Apuntes Proyección de videos documentales referentes a los temas	Análisis y comentarios de videos documentales
3.- Régimen de las normas y regulaciones.	5- 7	Exposición del maestro y consulta por parte de alumno	Presentación en power point Apuntes Proyección de videos documentales referentes a los temas	Análisis y comentarios de videos documentales.
4 Codex alimentarius	8-10	Exposición por parte de alumno	Presentación en power point	



2.-Normalizacion y certificación

NOMBRE DE LA INSTITUCION: _FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS_ NOMBRE DE LA CARRERA O NIVEL DE ESTUDIOS: _INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS_ NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: ___LEGISLACION ALIMENTARIA _				
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	REQUISITOS	SITUACIÓN DIDÁCTICA	PRODUCTOS	CRITERIOS DE CALIDAD
<p>El alumno reconoce y valora la importancia de la certificaciones en el comercio nacional e internacional</p> <p>Número de sesiones que se le dedicarán: 10</p>	<p>Cognitivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceptos básicos -Ventajas de normalizar -La certificación -Sistemas de certificación -Normas oficiales mexicanas -Normas internacionales. 	<p>Si se encuentra laborando en la industria de alimentos debe conocer las ventajas que se tiene al normalizar y certificar una empresa, cuales son los sistemas de certificación que existen y cuáles son los que se pueden implementar en la industria de alimentos.</p>	<p>1.Exposicion</p>	<p>Asistencia, contenido, presentación personal y presentación de diapositivas.</p>
	<p>Procedimentales:</p> <p>El alumno conoce las ventajas que se tiene al normalizar y certificar una empresa, cuales son los sistemas de certificación que existen y cuáles son los que se pueden implementar en la industria de alimentos.</p>		<p>2 .Reporte de tareas</p>	<p>Contenido, tiempo de entrega, presentación, ortografía</p>
	<p>Actitudinales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Toma conciencia Trabajo en equipo Cumple Tolera 		<p>3.-Reporte de consultas</p>	<p>Contenido, tiempo de entrega, presentación, ortografía</p>

DOSIFICACION DE LA COMPETENCIA				
El alumno reconoce y valora la importancia de la certificaciones en el comercio nacional e internacional				
SECUENCIA DIDACTICA	NO. DE SESION Y TEMA A TRATAR	ACTIVIDADES A REALIZAR	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
1.- Conceptos básicos	1	Exposición del maestro	Presentación en power point	
2.- Ventajas de normalizar	2	Exposición del maestro	Presentación en power point Proyección de videos documentales referentes a los temas	Análisis y comentarios de videos documentales.
3.- La certificación	3	Exposición del maestro y consultas por parte del alumno.	Presentación en power point Proyección de videos documentales referentes a los temas	Análisis y comentarios de videos documentales.
4 Sistemas de certificación	4 y 5	Exposición del maestro y consultas por parte del alumno.	Presentación en power point	
5 Normas oficiales mexicanas	6-8	Exposición del maestro y consultas y exposiciones por parte del alumno.	Presentación en power point Proyección de videos documentales referentes a los temas	Análisis y comentarios de videos documentales
6 Normas internacionales	9 y 10	Exposición del maestro y consultas y exposiciones por	Presentación en power point	



		parte del alumno		
--	--	------------------	--	--

3.- Seguridad alimentaria

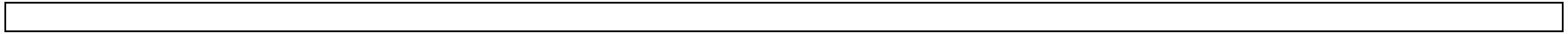
NOMBRE DE LA INSTITUCION: _FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS_
NOMBRE DE LA CARRERA O NIVEL DE ESTUDIOS: _INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS_
NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: ___ LEGISLACION ALIMENTARIA

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	REQUISITOS	SITUACIÓN DIDACTICA	PRODUCTOS	CRITERIOS DE CALIDAD
<p>El estudiante analiza e identifica la necesidad de la implementación de buenas prácticas de manufactura, así como las relaciones obrero-patronal para el éxito en las mismas.</p> <p>Número de sesiones que se le dedicarán: 10</p>	<p>Cognitivos: -Derechos y deberes de los consumidores. -Riesgos de contaminación -Información para la alimentación.</p>	<p>Al estar laborando en la industria de alimentos debe ser capaz de identificar e implementar sistemas de calidad en bien del consumidor y de la empresa.</p>	<p>1.Exposicion</p>	<p>Asistencia, contenido, presentación personal y presentación de diapositivas.</p>
	<p>Procedimentales: El alumno conoce los derechos y obligaciones a que tienen los consumidores. Y Determina cuáles son las principales fuentes de contaminación y riesgos que existen para los alimentos.</p>		<p>2 .Reporte de tareas</p>	<p>Contenido, tiempo de entrega, presentación, ortografía</p>
	<p>Actitudinales: Toma conciencia Trabajo en equipo Cumple Tolera</p>		<p>3.-Reporte de consultas</p>	<p>Contenido, tiempo de entrega, presentación, ortografía</p>

DOSIFICACION DE LA COMPETENCIA

El estudiante analiza e identifica la necesidad de la implementación de buenas prácticas de manufactura, así como las relaciones obrero-patronal para el éxito en las mismas.

SECUENCIA DIDACTICA	NO. DE SESION Y TEMA A TRATAR	ACTIVIDADES A REALIZAR	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
1. Derechos y deberes de los consumidores.	1-3	Exposición del maestro	Presentación en power point	
2.- Riesgos de contaminación	4 - 7	Exposición del maestro y exposición por parte del alumno.	Presentación en power point	
3.- Información para la alimentación.	8 - 10	Exposición del maestro y exposición por parte del alumno.	Presentación en power point	



4.-Control de calidad.

NOMBRE DE LA INSTITUCION: _FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS_ NOMBRE DE LA CARRERA O NIVEL DE ESTUDIOS: _INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS_ NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE: ___LEGISLACIÓN ALIMENTARIA_				
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS	REQUISITOS	SITUACIÓN DIDACTICA	PRODUCTOS	CRITERIOS DE CALIDAD
El alumno reconoce y utiliza métodos para el aseguramiento y control de calidad en la manufactura de alimentos. Número de sesiones que se le dedicarán: 10	Cognitivos: -Tipos de sistemas de calidad aplicados a nivel industrial. - Elaboración de documentos para la certificación. - Auto inspecciones	Es usted un ingeniero que elabora en el área de manufactura y conservación de alimentos teniendo como principio profesional el aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria por lo que sigue sistemas y protocolos establecidos para este efecto.	1.Exposicion	Asistencia, contenido, presentación personal y presentación de diapositivas.
	Procedimentales: El alumno mediante una exposición y consulta identifica los diversos mecanismos para asegurar la calidad alimentaria.		2 .Reporte de tareas	Contenido, tiempo de entrega, presentación, ortografía
	Actitudinales: Toma conciencia Trabajo en equipo Cumple Tolera		3.-Reporte de consultas	Contenido, tiempo de entrega, presentación, ortografía

DOSIFICACION DE LA COMPETENCIA

El alumno reconoce y utiliza métodos para el aseguramiento y control de calidad en la manufactura de alimentos.

SECUENCIA DIDACTICA	NO. DE SESION Y TEMA A TRATAR	ACTIVIDADES A REALIZAR	MATERIALES NECESARIOS	OBSERVACIONES
1. Tipos de sistemas de calidad aplicados a nivel industrial.	1 - 4	Exposición del maestro	Presentación en power point Proyección de videos documentales referentes a los temas	
2.- Elaboración de documentos para la certificación.	5 y 6	Exposición del maestro y exposición por parte del alumno.	Presentación en power point Proyección de videos documentales referentes a los temas	Análisis y comentarios de videos documentales.
3.- Auto inspecciones	7- 10	Exposición del maestro y exposición por parte del alumno.	Presentación en power point Proyección de videos documentales referentes a los temas	Análisis y comentarios de videos documentales.

