



Licenciatura en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología (LINA) Normatividad para Alimentos

Datos Generales

1. Nombre de la Asignatura	2. Nivel de formación	3. Clave de la Asignatura	
Normatividad para Alimentos	Licenciatura	I3328	
4. Prerrequisitos	5. Área de Formación	6. Departamento	
150 créditos	Optativa abierta	Farmacobiología	
7. Academia	8. Modalidad	9. Tipo de Asignatura	
Alimentos y Biotecnología	Mixta	Curso	
10. Carga Horaria			
Teoría	Práctica	Total	11. Créditos
48	0	48	6

Contenido del Programa

12. Presentación

En esta unidad de aprendizaje, el alumno distinguirá la importancia de la normatividad alimentaria; de igual forma aplicará los criterios para la seguridad alimentaria y la evaluación de riesgos, así como el hacer uso de la regulación vigente aplicada en la industria de alimentos.

13.- Objetivos del programa

Objetivo General

El alumno identificará la normatividad vigente nacional e internacional para la legislación de los alimentos

14.-Contenido

Contenido temático sintético

Acreditación de Laboratorios El Proceso de Normalización en México Vs CODEX Alimentarius Normatividad en México V.S. Normatividad E.U. Normatividad en México V.S. Normatividad Unión Europea Lineamientos de Normas Comerciales –México-E.U. Lineamientos de Normas comerciales –México- Unión Europea.

Normas de Salud México-E.U. Normas de Salud México-Unión Europea Normas para aditivos, colorantes, México - E.U. Normas para aditivos, colorantes, México - Unión Europea Normatividad para alimentos irradiados México - E.U.- Unión Europea Normatividad para suplementos alimenticios México – E.U. – Unión Europea

Normatividad para materias primas y alimentos procesados México - E.U. Normatividad para materias primas y alimentos procesados México - Unión Europea, Normatividad para bebidas alcohólicas, México-EU-Unión Europea,

Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad y HACCP. Normatividad para alimentos orgánicos y genéticamente modificados México - E.U. Normatividad para alimentos orgánicos y genéticamente modificados México - Unión Europea Ley Alimentaria Canadiense Ley Alimentaria Australiana

15. Modalidades del proceso enseñanza-aprendizaje

Exposición de temas utilizando las plataformas virtuales y videos para identificar y aplicar la normatividad para alimentos.

Solución de problemas para la aplicación del conocimiento en situaciones reales de manera sincrónica y asincrónica.

Investigación documental de los procesos de normalización nacional e internacional.

Identificar las aplicaciones del conocimiento en el campo laboral.

Actividades de retroalimentación utilizando juegos disponibles en las redes.



16. Modalidades de evaluación

Exámenes parciales por unidad de aprendizaje.

Exposiciones orales individuales y por equipos con discusión grupal.

Rubricas de evaluación continua.

Exámenes escritos y participación en clase.

17.- Bibliografía

Ma. Refugio Torres Vitela, Seguridad Alimentaria, Universidad de Guadalajara, 2016.

Otros materiales

18. Campo de aplicación profesional

Industrias de alimentos

Laboratorios certificados en el análisis de alimentos

Consultorías de servicios de exportación al sector industrial

19.- Lugar y fecha de su aprobación

Guadalajara, Jalisco. Agosto 2022.

20.- Instancias que aprobaron el programa

Este programa fue aprobado por los miembros de la Academia de Salud y nutrición, en cumplimiento a lo establecido en la fracción IV del artículo 65 de la Ley Orgánica, fracción I y el artículo 8 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos.