

## **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
48	0	48
		11. Créditos
		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.



UNIVERSIDAD DE  
GUADALAJARA  
Red Universitaria e Institución Benemérita de Jalisco

## CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS EXACTAS E INGENIERÍAS

Secretaría Académica

Coordinación de Ingeniería en Alimentos  
y Biotecnología

### 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.