



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

### Datos Generales

1. Nombre de la Asignatura Normatividad para Alimentos	2. Nivel de formación Licenciatura	3. Clave de la Asignatura I3328
4. Prerrequisitos 150 créditos	5. Área de Formación Optativa abierta	6. Departamento Farmacobiología
7. Academia Alimentos y Biotecnología	8. Modalidad Mixta	9. Tipo de Asignatura Curso

10. Carga Horaria		11. Créditos	
Teoría	Práctica	Total	
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.