

<p>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p>FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS Y FORESTALES</p>  <p>PROGRAMA ANALÍTICO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:</p> <p>MARCO JURÍDICO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN MÉXICO</p>	DES:	AGROPECUARIA
	Programa(s) académico(s)	Licenciatura en Administración de Agronegocios
	Tipo de Materia: <i>Obligatoria / Optativa</i>	Optativa
	Clave de la Materia:	RA701
	Semestre:	Séptimo
	Área en plan de estudios (B,P,E, O):	Optativa
	Total de horas por semana:	6
	<i>Teoría: Presencial o virtual</i>	4
	<i>Laboratorio o Taller:</i>	0
	<i>Prácticas:</i>	0
	Trabajo extra-clase:	2
	Créditos Totales:	6
	Total de horas por semestre (x 16 semanas)	96
Fecha de actualización:	Noviembre 2024	
Elaborado por:	Dr. Francisco Nahum Valenzuela Arizpe	

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/ CURSO:

Comprenderá los antecedentes y conceptos fundamentales del Marco Jurídico de la Seguridad Alimentaria en México, así como los derechos y obligaciones que se derivan las leyes adjetivas en la práctica profesional.

COMPETENCIAS A DESARROLLAR:

CE8. LEGISLACION Y NORMATIVIDAD AGROPECUARIA. Comprende, aplica y gestiona el marco normativo y legal que rige las actividades agropecuarias. Conoce las leyes y regulaciones pertinentes, verificando el cumplimiento de las mismas para garantizar la formación, desarrollo y operación legal y ética de una empresa en el sector agropecuario.

CG2 INTERCULTURALIDADES, PLURALISMO Y GENERO. Evalúa los factores o intersecciones de discriminación o exclusión que se ejercen en nuestros contextos sociales y comunitarios que

impiden el ejercicio libre y autónomo de los derechos humanos de las personas, determinadas por su género, etnia, clase, cultura, edad, comunidad, preferencia sexo-genérica, color de piel, lengua, discapacidad motora, neurodivergencias, etc.

Fundamentación del programa analítico

Basado en Competencias básicas, profesionales y específicas, a través del cual el egresado podrá incorporarse al mercado laboral con mayor facilidad y así contribuir de forma eficiente a las necesidades que la sociedad demande, como la solución de problemas y el uso de información

HABILIDADES BLANDAS A DESARROLLAR:

Trabajo colaborativo, Comunicación, Liderazgo, Empatía, Toma de decisiones, Resolución de problemas, Capacidad de adaptación al cambio.

DOMINIOS	OBJETOS DE ESTUDIO (Contenidos organizados por temas y subtemas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA (Estrategias, recursos didácticos, secuencias didácticas.....)	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
<p>CE 8.1 Identifica y comprende las leyes y regulaciones específicas que involucran al sector agropecuario, incluyendo normativas relacionadas con la producción, comercialización, medio ambiente, salud, entre otras</p>	<p>Objeto de estudio 1. LEY GENERAL DE LA ALIMENTACIÓN ADECUADA Y SOSTENIBLE</p> <p>1. Derecho a la Alimentación Adecuada</p> <p>1.1 El derecho a la alimentación. 1.2 La promoción del consumo de alimentos adecuados 1.3 Derecho a la información nutricional saludable 1.4 De las canastas normativas 1.5 Acciones para garantizar un consumo de alimentos adecuados</p>	<p>Ubica la ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, en base a los antecedentes históricos nacionales y conocerá las autoridades y su competencia</p>	<p>Aprendizaje basado en problemas (ABP). Estudio de casos. Método de proyectos. Seminarios Philips 66 Expositivo Conferencias Método Socrático Método Heurístico</p>	<p>Reportes de lectura y/o Participación en clase y/o Portafolio de evidencias y/o Micro-investigación y/o Mapas conceptuales y/o Diario de clase y/o Presentaciones en Power Point y/o Resúmenes y/o Síntesis y/o Exposición y/o Representaciones</p>

<p>CG 2.2 Interviene en los contextos y situaciones de las personas en condición de vulnerabilidad social, para contribuir a la solución de problemas de discriminación y de violencias</p>	<p>Objeto de estudio 2 ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>2.1 La distribución de alimentos. 2.2 Las compras públicas 2.3 Las reservas estratégicas.</p> <p>2.4 LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA</p> <p>2.4.1 Los principios de la producción alimentaria 2.4.2 Las disposiciones generales para la producción alimentaria 2.4.3 La pérdida y desperdicio de alimentos</p>	<p>Identifica la Organización del sistema alimentario mexicano y entiende la importancia de su carácter social. Describe el desarrollo del mismo e infiere los nuevos conceptos en nuestro país, entiende la diferencia entre carácter individual y el carácter colectivo.</p>	<p>Aprendizaje basado en problemas (ABP). Estudio de casos. Método de proyectos. Seminarios Philips 66 Expositivo Conferencias Método Socrático Método Heurístico</p>	<p>Reportes de lectura y/o Participación en clase y/o Portafolio de evidencias y/o Micro-investigación y/o Mapas conceptuales y/o Diario de clase y/o Presentaciones en Power Point y/o Resúmenes y/o Síntesis y/o Exposición y/o Representaciones</p>
<p>CG 2.5 Gestiona, almacena, organiza, categoriza la información de manera que se traduzca en conocimiento</p>	<p>Objeto de estudio 3. SISTEMA INTERSECTORIAL NACIONAL DE SALUD, ALIMENTACION, MEDIO AMBIENTE Y COMPETITIVIDAD.</p> <p>3.1. La estructura del Sistema. 3.2 Consejo Intersectorial Nacional. 3.3 La Junta Directiva del Consejo Intersectorial Nacional 3.4 Secretariado Técnico del Consejo Intersectorial Nacional 3.5 las Comisiones de Trabajo y Comités Técnicos 3.6 Los Consejos Intersectoriales Estatales y de la Ciudad de México</p>	<p>Identifica a los sujetos del sistema intersectorial de salud, alimentación, medio ambiente y competitividad</p>	<p>Aprendizaje basado en problemas (ABP). Estudio de casos. Método de proyectos. Seminarios Philips 66 Expositivo Conferencias Método Socrático Método Heurístico</p>	<p>Reportes de lectura y/o Participación en clase y/o Portafolio de evidencias y/o Micro-investigación y/o Mapas conceptuales y/o Diario de clase y/o Presentaciones en Power Point y/o Resúmenes y/o Síntesis y/o Exposición y/o Representaciones</p>

	3.7 Los Consejos Intersectoriales Municipales y de Demarcación Territorial			
CG 2.4 Evalúa de manera crítica la información, considerando su calidad y pertinencia	<p>Objeto de estudio 4.</p> <p>LA PLANEACIÓN ALIMENTARIA</p> <p>4.1 La Política Nacional Alimentaria.</p> <p>4.2 La Estrategia Nacional de Alimentación y Programa Especial del Sistema Agroalimentario</p> <p>4.3 Coordinación Interestatal</p> <p>4.4 LAS EMERGENCIAS ALIMENTARIAS</p> <p>4.4.1 La Declaratoria de actuación para la seguridad alimentaria en situaciones de emergencia</p> <p>4.4.2 La conclusión de la emergencia y su prevención</p> <p>4.4.3 Infracciones y sanciones administrativas</p>	Entiende las normas en que se desarrolla la planeación alimentaria nacional y así como los casos de emergencia nacional alimentaria.	Aprendizaje basado en problemas (ABP). Estudio de casos. Método de proyectos. Seminarios Philips 66 Expositivo Conferencias Método Socrático Método Heurístico	Reportes de lectura y/o Participación en clase y/o Portafolio de evidencias y/o Micro-investigación y/o Mapas conceptuales y/o Diario de clase y/o Presentaciones en Power Point y/o Resúmenes y/o Síntesis y/o Exposición y/o Representaciones
CG 2.2 Interviene en los contextos y situaciones de las personas en condición de vulnerabilidad social, para contribuir a la solución de problemas de	<p>Objeto de estudio 5</p> <p>LEY GENERAL DE DESARROLLO SOCIAL</p> <p>5.1 Objeto de la L.G.D.S.</p> <p>5.2 Los derechos y obligaciones de los</p>	Conoce las disposiciones la Ley General de Desarrollo Social, sus diferentes actores y funciones.	Aprendizaje basado en problemas (ABP). Estudio de casos. Método de proyectos. Seminarios Philips 66 Expositivo Conferencias Método Socrático Método Heurístico	Reportes de lectura y/o Participación en clase y/o Portafolio de evidencias y/o Micro-investigación y/o Mapas conceptuales y/o

discriminación y de violencias	<p>sujetos del desarrollo social</p> <p>5.3 La política nacional del desarrollo social</p> <p>5.4 La Planeación y la Programación</p> <p>5.5 El Financiamiento y el Gasto</p> <p>5.6 Las Zonas de Atención Prioritaria</p> <p>5.7 Fomento del Sector Social de la Economía</p> <p>5.8 La Definición y Medición de la Pobreza</p>			<p>Diario de clase y/o</p> <p>Presentaciones en Power Point y/o</p> <p>Resúmenes y/o</p> <p>Síntesis y/o</p> <p>Exposición y/o</p> <p>Representaciones</p>
<p>CG 2.2</p> <p>Interviene en los contextos y situaciones de las personas en condición de vulnerabilidad social, para contribuir a la solución de problemas de discriminación y de violencias</p>	<p>Objeto de estudio 6</p> <p>SISTEMA NACIONAL DE DESARROLLO SOCIAL</p> <p>6.1 Objeto e Integración</p> <p>6.2 Las Competencias.</p> <p>6.3 La Comisión Nacional de Desarrollo Social</p> <p>6.4 La Comisión Intersecretarial de Desarrollo Social</p> <p>6.5 Consejo Consultivo de Desarrollo Social</p> <p>6.6 Participación Social</p> <p>6.7 La Denuncia Popular</p> <p>6.8 La Contraloría Social</p> <p>6.9 Evaluación de la Política del Desarrollo Social</p> <p>6.10 Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social</p>	<p>Analiza las normas del sistema nacional de desarrollo social sus funciones e integrantes</p>	<p>Aprendizaje basado en problemas (ABP).</p> <p>Estudio de casos.</p> <p>Método de proyectos.</p> <p>Seminarios</p> <p>Philips 66</p> <p>Expositivo</p> <p>Conferencias</p> <p>Método Socrático</p> <p>Método Heurístico</p>	<p>Reportes de lectura y/o Participación en clase y/o</p> <p>Portafolio de evidencias y/o</p> <p>Micro-investigación y/o</p> <p>Mapas conceptuales y/o</p> <p>Diario de clase y/o</p> <p>Presentaciones en Power Point y/o</p> <p>Resúmenes y/o</p> <p>Síntesis y/o</p> <p>Exposición y/o</p> <p>Representaciones</p>
<p>CE 8.5</p> <p>Identifica los riesgos legales asociados con las operaciones agropecuarias,</p>	<p>Objeto de estudio 7</p> <p>NORMAS OFICIALES</p> <p>NOM-120-SSA1-1994</p> <p>Bienes y servicios, prácticas de higiene y sanidad para el proceso</p>	<p>Identifica las normas complementarias del Marco jurídico de la Seguridad Alimentaria Mexicana.</p>	<p>Aprendizaje basado en problemas (ABP).</p> <p>Estudio de casos.</p> <p>Método de proyectos.</p> <p>Seminarios</p> <p>Philips 66</p> <p>Expositivo</p>	<p>Reportes de lectura y/o Participación en clase y/o</p> <p>Portafolio de evidencias y/o</p> <p>Micro-investigación y/o</p>

<p>implementando medidas preventivas y correctivas</p>	<p>de elaboración de alimentos</p> <p>NOM-093-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. *</p> <p>NOM-001-STPS-1993 Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo.</p> <p>NMXF-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 Alimentos-sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria</p>		<p>Conferencias Método Socrático Método Heurístico</p>	<p>Mapas conceptuales y/o Diario de clase y/o Presentaciones en Power Point y/o Resúmenes y/o Síntesis y/o Exposición y/o Representaciones</p>
--	---	--	--	--

<p>FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía, direcciones electrónicas)</p>	<p>EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios, ponderación e instrumentos)</p>
<p>Bibliografía básica:</p> <p>1. Rodríguez Font Mariola. Régimen Jurídico de la Seguridad Alimentaria</p> <p>2. D. Laswell Harold, The Future of Political Science. U.S.A 2005</p> <p>3. Torres Torres Felipe, Seguridad Alimentaria, (factores económicos y desigualdades regionales en México) UNAM México, 2021</p> <p>Bibliografía complementaria:</p> <p>1. Seguridad Alimentaria, Seguridad Nacional, Torres Torres Felipe Instituto de Investigaciones Económicas UNAM México 2003</p> <p>Sitios de internet:</p> <p>1. Secretaría del Bienestar: https://www.gob.mx/bienestar</p>	<p>Criterios:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reportes y fichas de trabajo 2. Participación en clase 3. Investigación 4. Redacción de documentos <p>Reconocimientos Parciales: Evidencias (Actividades integradoras):</p> <p>Criterios:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Producción de documentos 2. Respuesta de cuestionarios 3. Presentaciones <p>Reconocimiento Integrador Final: Evidencias (Trabajo Integrador Final)</p> <p>Criterios:</p> <p>Redacción de diversos documentos Preparación y presentación de trabajos escritos en que se demuestre el buen uso y manejo de disposiciones legales. Identificación y análisis de diferentes problemas de investigación que sean planteados.</p> <p>Criterios de ponderación.</p>

<p>2. Instituto de Investigaciones Jurídicas: www.juridicas.unam.mx</p> <p>Legislación Básica</p> <p>1. Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos 2. Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible 3. Ley General de Desarrollo Social</p>	<p>Portafolio de evidencias 20% Examen escrito 40% Participación en clase 10% Exposición 20% Asistencia 10%</p>
<p>Elaboro: Dr. Francisco Nahúm Valenzuela Arizpe Academia de Agronegocios</p>	<p>23 de septiembre de 2024</p>

CRONOGRAMA DEL AVANCE PROGRAMÁTICA																
Objetos de Estudio	Semanas															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
OBJETO DE ESTUDIO 1 Ubicación de la Seguridad Alimentaria																
OBJETO DE ESTUDIO 2 Nociones de la Seguridad Alimentaria																
OBJETO DE ESTUDIO 3 Sujetos de la Seguridad Alimentaria.																
OBJETO DE ESTUDIO 4: La Planeación Alimentaria																
OBJETO DE ESTUDIO 5: Objeto de la Ley General de Desarrollo Social																
OBJETO DE ESTUDIO 6: Sistema Nacional del Desarrollo Social																
OBJETO DE ESTUDIO 7: Normas Oficiales para la Seguridad Alimentaria																

Criterios SEAES

Compromiso con la Responsabilidad Social, Excelencia, Innovación Social, Equidad Social y de Género