

<p>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p>FACULTAD DE CIENCIAS AGRÍCOLAS Y FORESTALES</p>  <p>PROGRAMA ANALÍTICO DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE:</p> <p>NORMAS Y CERTIFICACIONES AGROPECUARIAS</p>	DES:	AGROPECUARIA
	Programa(s) académico(s)	Licenciatura en Administración de Agronegocios
	Tipo de Materia: <i>Obligatoria / Optativa</i>	Optativa
	Clave de la Materia:	RA702
	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 de las Normas y Certificaciones Agropecuarias 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. NORMA OFICIAL MEXICANA 1. Concepto de Norma Oficial Mexicana (NOM) 1.1 Organismos encargados de aplicar las normas y certificaciones agropecuarias en México. 1.2 La Secretaria de Agricultura de Desarrollo Rural y su relación con los procedimientos de aplicación de Normas y Certificaciones Agropecuarias (SADER) 1.3 La Secretaria de Salud y su relación con los procedimientos de aplicación de Normas y Certificaciones Agropecuarias (SSA) 1.4 La Inocuidad Agrícola Acuícola y Pesquera en México.</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</p> <p>NORMAS OFICIALES MEXICANAS EN MATERIA DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA VIGENTES</p> <p>2.1 <u>NOM-008-ZOO-1994</u></p> <p>Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.</p> <p>2.2 <u>NOM-009-ZOO-1994</u></p> <p>Proceso sanitario de la carne</p> <p>2.3 <u>NOM-032-SAG/FITO-2014</u></p> <p>Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarios para la realización de estudios de efectividad biológica de plaguicidas agrícolas y su Dictamen Técnico</p> <p>2.4 <u>NOM-033-FITO-1995</u></p> <p>Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para el aviso de inicio de funcionamiento que deberán cumplir las personas físicas o morales interesadas en comercializar plaguicidas agrícolas</p> <p>2.5 <u>NOM-034-FITO-1995</u></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>Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para el aviso de inicio de funcionamiento que deberán cumplir las personas físicas o morales interesadas en la fabricación, formulación, formulación por maquila, formulación y/o maquila e importación de plaguicidas agrícolas</p> <p>2.6 <u>NOM-052-FITO-1995</u></p> <p>Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para presentar el aviso de inicio de funcionamiento por las personas físicas o morales que se dediquen a la aplicación aérea de plaguicidas agrícolas</p> <p>2.7 <u>NOM-057-FITO-1995</u></p> <p>Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para emitir el dictamen de análisis de residuos de plaguicidas.</p>			
<p>CG 2.5 Gestiona, almacena, organiza, categoriza la información de manera que se traduzca en conocimiento</p>	<p>Objeto de estudio 3.</p> <p>3. NORMAS OFICIALES MEXICANAS EN MATERIA DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)</p> <p>3.1. <u>NOM-001-SAG/BIO-2014</u></p> <p>Especificaciones generales de etiquetado de organismos genéticamente</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.</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</p>

	<p>modificados que sean semillas o material vegetativo destinados a siembra, cultivo y producción agrícola</p> <p>3.2 NOM-002-SAG-BIO/SEMARNAT-2017</p> <p>Establece las características y requisitos que deberán contener los estudios de evaluación de los posibles riesgos que las liberaciones experimentales de organismos genéticamente modificados pudieran ocasionar al medio ambiente, la diversidad biológica, así como a la sanidad animal, vegetal y acuícola</p> <p>3.3 <u>NOM-120-SSA1-1994</u></p> <p>Bienes y servicios, prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas</p> <p>3.4NOM-093-SSA1-1994:</p> <p>Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en los establecimientos fijos</p> <p>3.5 <u>NOM-251-ssa1-2009</u></p> <p>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios</p>		<p>Método de proyectos. Seminarios Philips 66 Expositivo Conferencias Método Socrático Método Heurístico</p>	<p>Presentaciones en Power Point y/o Resúmenes y/o Síntesis y/o Exposición y/o Representaciones</p>
--	--	--	--	---

FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía, direcciones electrónicas)	EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios, ponderación e instrumentos)
<p>Bibliografía básica:</p> <ol style="list-style-type: none"> Rodríguez Font Mariola. Régimen Jurídico de la Seguridad Alimentaria D. Laswell Harold, The Future of Political Science. U.S.A 2005 Torres Torres Felipe, Seguridad Alimentaria, (factores económicos y desigualdades regionales en México) UNAM México, 2021 <p>Bibliografía complementaria:</p> <ol style="list-style-type: none"> Seguridad Alimentaria, Seguridad Nacional, Torres Torres Felipe Instituto de Investigaciones Económicas UNAM México 2003 <p>Sitios de internet:</p> <ol style="list-style-type: none"> Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural: https://www.gob.mx/agricultura https://www.gob.mx/salud Instituto de Investigaciones Jurídicas: www.juridicas.unam.mx https://fbkmexico.com/normatividad-vigente-en-mexico-aplicada-a-la-inocuidad-de-los-alimentos/ https://www.gob.mx/senasica <p>Legislación Básica</p> <ol style="list-style-type: none"> Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible Ley General de Salud 	<p>Criterios:</p> <ol style="list-style-type: none"> Reportes y fichas de trabajo Participación en clase Investigación Redacción de documentos <p>Reconocimientos Parciales: Evidencias (Actividades integradoras):</p> <p>Criterios:</p> <ol style="list-style-type: none"> Producción de documentos Respuesta de cuestionarios 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>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>Noviembre 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 Norma oficial mexicana																
OBJETO DE ESTUDIO 2 La Secretaria de Agricultura de Desarrollo Rural																
OBJETO DE ESTUDIO 3 Aplicación de Normas y Certificaciones Agropecuarias (SSA)																
OBJETO DE ESTUDIO 4: La Inocuidad Agrícola Acuícola y Pesquera en México.																
OBJETO DE ESTUDIO 5: Normas oficiales mexicanas en materia de inocuidad agroalimentarias																

Criterios SEAES

Compromiso con la Responsabilidad Social

Excelencia

Innovación Social

Equidad Social y de Género