


<p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p>  <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA</p> <p style="text-align: center;">UNIDAD ACADÉMICA: FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS</p> <p style="text-align: center;">PROGRAMA DEL CURSO: LEGISLACIÓN SANITARIA</p>	DES:	INGENIERÍA Y CIENCIAS
	Programa(s) académico(s)	Todos los programas
	Tipo de Materia: <i>Obligatoria / Optativa</i>	Optativa
	Clave de la Materia:	CQ912
	Semestre:	9° Semestre
	Área en plan de estudios (B,P,E,O):	Integradora
	Total de horas por semana:	3
	Laboratorio o Taller:	0
	h./semana trabajo presencial/virtual	3
	h./semana laboratorio/taller	0
	h. trabajo extra-clase:	0
	Total de horas por semestre: <i>Total de horas semana por 16 semanas</i>	48
	Créditos totales:	3
	Fecha de actualización:	16/10/2017
Prerrequisito (s):	180 Créditos	

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE/ CURSO:

Capacitar a los participantes en el dominio y manejo de aspectos teóricos conceptuales, herramientas metodológicas y enfoques de análisis, fundamentales para la comprensión de la calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.

COMPETENCIA PRINCIPAL QUE SE DESARROLLA:

B 2 Solución de problemas

B 2. Contribuye a la solución de problemas del contexto en un marco de trabajo grupal, empleando el pensamiento crítico desde una perspectiva ética

B 5 Trabajo en grupo y liderazgo

B 5. Interactúa en grupos inter, multi y transdisciplinarios de forma colaborativa para compartir conocimientos y experiencias de aprendizajes que contribuyan a la solución de problemas.

DOMINIOS (Se toman de las competencias)	OBJETOS DE ESTUDIO (Contenidos, temas y subtemas)	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	METODOLOGÍA (Estrategias, secuencias, recursos didácticos)	EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO
<p>B 2.4. Identifica soluciones con base en diferentes fuentes de información confiables incluyendo la revisión de bibliografía internacional (en otros idiomas)</p>	<p>Objeto de estudio 1 Inocuidad y Calidad a lo Largo de la Cadena Agroalimentaria</p> <p>1.1 Aspectos conceptuales de la calidad de la inocuidad en los alimentos. 1.2 La calidad e inocuidad a lo largo de la cadena alimentaria. 1.3 Responsabilidad de los agentes. Importancia de la calidad y de la inocuidad de los alimentos para los países en desarrollo. 1.4 Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) y su impacto en la seguridad alimentaria, la salud pública y el comercio.</p>	<p>Identifica Sistemas Empleando procedimientos y normas necesarias en la elaboración de un producto desde que este es una materia prima, y se transforma en un alimento procesado, así como los tratamientos que este debe de tener para poder llevarlo al mercado.</p>	<p>Exposiciones del profesor</p> <p>Exposición por estudiante</p>	<p>Ideas principales</p> <p>Matriz de evaluación</p>
<p>B2.3. Aplica diferentes técnicas de observación pertinentes en la solución de problemas.</p>	<p>Objeto de estudio 2 Legislación e Instituciones para la Calidad e Inocuidad de los Alimentos Marco regulatorio</p> <p>2.1 Leyes, reglamentos y normas: Codex Alimentarius. ISO 2.2 Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) 2.3 Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al</p>	<p>Aplica el tipo de normas existentes para cada tipo de alimento desde su elaboración hasta su empaquetamiento, así como las normas que se rigen en otros países, incluyendo las normas en los establecimientos dedicados a la elaboración de productos.</p>	<p>Páneles</p> <p>Debates</p>	<p>Ideas principales</p> <p>Resumen</p>

	<p>comercio (Acuerdo OTC)</p> <p>2.4 Instituciones Nacionales e Internacionales más relevantes:</p> <p>2.4.1 Organización Mundial de la Salud (OMS)</p> <p>2.4.2 Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)</p> <p>2.4.3 Comisión del Codex (CCA)</p> <p>2.4.4 Convención Internacional de Protección fitosanitaria (CIPF).</p> <p>2.4.5 U.S. Food and Drug Administration (FDA)</p> <p>2.4.6 SAGARPA</p> <p>2.4.7 Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria OIRSA</p>			
<p>B 5.5. Actúa responsablemente como agente de cambio, adecuándose al entorno y al desarrollo tecnológico.</p>	<p>Objeto de estudio 3 Transformaciones legales e institucionales en los últimos años. Sistemas Nacionales de Control de Alimentos</p> <p>3.1 Sistema nacional de control de alimentos: Objetivos y alcances, elementos básicos y responsabilidades.</p> <p>3.2 Tipos de sistemas nacionales: Sistemas de organismo múltiples; Sistemas de organismo único y Sistema Integrado.</p> <p>3.3 Sistemas de control de las importaciones y exportaciones de alimentos.</p>	<p>Asocia las instituciones encargadas de la regulación para cada tipo de producto, así como las instituciones encargadas de la vigilancia de los productos nacionales e internacionales.</p>	<p>Búsqueda y análisis de información</p> <p>Visitas</p>	<p>Cuestionario</p> <p>Bitacora</p>

<p>B 5.4. Interactúa en la generación de proyectos en grupos inter, multi y transdisciplinarios con una visión clara de lo que se pretenda lograr.</p>	<p>Objeto de estudio 4 Aseguramiento de la Calidad en la Cadena Alimentaria</p> <p>4.1 Importancia de la aplicación de los sistemas de aseguramiento de la calidad desde la perspectiva del comercio exterior, la salud de consumidores y productores y el ambiente.</p> <p>4.2 Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).</p> <p>4.3 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).</p> <p>4.4 Procedimientos Operativos Estándar (POE) y Procedimientos operativos estándar de saneamiento y mantenimiento (POE's).</p>	<p>Interactúa con las normas que se deben seguir durante cada proceso de los productos, desde siembra, cosecha, pesca, manufactura, transformación, elaboración y venta.</p>	<p>Visitas</p> <p>Proyectos</p>	<p>Bitacora</p> <p>Matriz de evaluación</p>
---	---	--	---------------------------------	---

<p>FUENTES DE INFORMACIÓN (Bibliografía, direcciones electrónicas)</p>	<p>EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES (Criterios, ponderación e instrumentos)</p>
<p>Manual de control de calidad en los alimentos. FAO Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. Tomo 1.</p> <p>Directrices en materia de Legislación Sanitaria. FAO Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. Autores Melvin Spreij, Jessica Vapnek.</p> <p>Fundamentos de Seguridad Alimentaria (aspectos higiénicos y toxicológicos) Ediciones Eunate, Pamplona, España. 2000. Autores: José Bello Gutiérrez, Garcia Jalon María Isabel.</p> <p>Material Didáctico (2013) Etiquetado de Alimentos. Academia de Alimentos)</p>	<p>80% Reconocimientos Parciales:</p> <p>Exposición sobre el etiquetado de alimentos</p> <p>Exposición sobre tema: Seguridad alimentaria</p> <p>Visita Industrial a 2 empresas alimentarias</p> <p>20% Reconocimientos integrador final:</p> <p>Trabajo Final sobre aplicación de conocimientos adquiridos</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 1	X	X	X	X												
Objeto 2					X	X	X									
Objeto 3								X	X	X	X					
Objeto 4												X	X	X	X	X