



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

1. Datos de identificación del curso

Denominación: Regulación en Materia de Alimentos	Tipo: Curso-taller	Nivel: Licenciatura
Área de formación: Básica Particular Obligatoria	Modalidad: Mixta En línea Presencial X	
Horas de trabajo del alumno: T = 30 P= 30 HT= 60	Total de créditos: 6	Clave del curso: IK539
Nombre del profesor que Elaboró: M en C. Carlos Pacheco Gallardo. Modificado por: MVZ Ernesto Salcedo Salcedo, Dra. Araceli Hernández Tinoco Actualizado por: M en C Carlos Pacheco Gallardo, MVZ Ernesto Salcedo Salcedo.		Fecha de actualización: Julio 2017

2. Términos de referencia¹

Conocer y aplicar el contenido de leyes, normas nacionales e internacionales y políticas públicas relacionadas con los alimentos. Desde la obtención de materia prima, transporte, almacenamiento, proceso y comercialización

3. DESCRIPCIÓN

Descripción del curso²

Durante el curso-taller el alumno investigará e interpretará los requerimientos normativos de infraestructura, materia prima, transporte, almacenamiento, proceso y comercialización. Conocerá los requerimientos legales municipales, federales e internacionales, para el registro de productos alimenticios e inicio de funciones de una empresa elaboradora de alimentos.

Temas generales³

- Conformación de una ley, norma y acuerdos
- Normas y códigos sanitarios nacionales e internacionales en materia de alimentos
- Lineamientos normativos municipales, estatales y federales en materia de alimentos
- Características de la Industria Alimentaria en México
- Lineamientos que se deben cumplir para registro, importación y/o exportación de alimentos.
- Beneficios del comercio local, nacional e internacional de alimentos.

Recursos de Evaluación

Instrumentos/productos	Ponderación
Revisión bibliográfica y discusión de conceptos	20%
Actividades y estudios de caso	40%
Cuestionarios	40%
Total	100%

¹ Los términos de referencia son la carta de navegación del curso. Respetando el principio de libertad de cátedra, se definen grandes orientaciones de cada curso que cualquier profesor debe tener en cuenta, independientemente de los métodos o didácticas de aprendizaje que elija. Teniendo en cuenta que la intención formativa fundamental es que el egresado se alfabetice desde su profesión para aprender permanentemente, en los términos de referencia se establecerá la aportación de este curso a esa gran finalidad. Cada curso posee un contexto particular que debe referirse, así como las habilidades y saberes que se espera que el alumno desarrolle durante el curso.

² Dirigido a motivar a los estudiantes a tomar el curso. Explicar lo que el estudiante debe esperar de este curso.

³ Contenidos orientadores; su propósito es situar a los profesores acerca de los alcances científicos o humanistas del curso.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

4. Bibliografía y recursos de aprendizaje

Autor(es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible (en su caso)
Secretaría de Salud	Listado De Normas Oficiales Mexicanas de la Secretaría de Salud	NOM	2017	http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nomssa.html
Secretaría de Agricultura, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación	Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria	NOM	2017	https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/normateca-78776
Secretaría de Economía	Competitividad y Normatividad / Normalización	NOM	2017	https://www.gob.mx/se/acciones-y-programas/competitividad-y-normatividad-normalizacion