



Universidad Autónoma del Estado de México

Licenciatura de Químico en Alimentos 2003

Programa de Estudios:

Legislación de Alimentos



I. Datos de identificación

Licenciatura

Unidad de aprendizaje Clave

Carga académica
Horas teóricas Horas prácticas Total de horas Créditos

Período escolar en que se ubica

Seriación
UA Antecedente UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso Curso taller

Seminario Taller

Laboratorio Práctica profesional

Otro tipo (especificar)

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido No escolarizada. Sistema virtual

Escolarizada. Sistema flexible No escolarizada. Sistema a distancia

No escolarizada. Sistema abierto Mixta (especificar)

Formación común

Ingeniero Químico 2003 Químico 2003

Farmacéutico Biólogo 2006

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje

Ingeniero Químico 2003

Químico 2003

Farmacéutico Biólogo 2006



II. Presentación

El Plan Curricular de la Licenciatura de Químico en Alimentos, contempla el modelo educativo basado en competencias, para consolidar programas educativos pertinentes y de calidad; esta Curricula esta dividida en tres núcleos: el básico, el sustantivo y el integrador, que en conjunto pretender dar una formación integral al estudiante.

La Unidad de Aprendizaje de Legislación de Alimentos pertenece al núcleo sustantivo y tiene como propósito que el aprendiz profesional analice y aplique los conocimientos específicos de la Legislación en Alimentos para la resolución de diversas problemáticas relacionadas con la Industria Alimentaria y la inocuidad de los alimentos.

La adulteración de los alimentos y la organización de servicios de control han ocupado la atención del hombre desde los comienzos de la sociedad moderna.

Las enfermedades relacionadas con la alimentación se encuentran entre los problemas de salud más extendidos en muchos países, en donde los alimentos contaminados con microorganismos y sus toxinas, parásitos, aditivos no permitidos, residuos de plaguicidas, metales pesados, residuos de drogas de uso animal o con tóxicos naturalmente presentes en ellos, están generando graves problemas sanitarios.

Los países están enfrentando grandes problemas en materia de seguridad alimentaria, es decir, para asegurar una producción de alimentos en cantidad y de calidad suficiente, conseguir la máxima estabilidad en el suministro y garantizar el acceso a los alimentos por parte de aquellos que los necesiten.

Los países que no disponen de un sistema eficaz de control de calidad y de Legislación Alimentaria no pueden garantizar un suministro de alimentos de calidad e inocuos, ni sustentar a la larga la exportación de tales productos.

Se entiende por Legislación Alimentaria el conjunto de disposiciones de un país que regulan la producción, manipulación y comercialización de los alimentos.

La Legislación Alimentaria es un elemento fundamental para lograr una buena calidad de los alimentos y una efectiva protección al consumidor.

La Legislación Alimentaria es prioritaria no sólo porque su principal objetivo es proteger la salud y los intereses del consumidor, sino además porque sin un adecuado ordenamiento y reglas claras, sería imposible la relación entre los sectores oficiales y privados, y de estos con el sector consumidor.

Es necesario conocer la estructura legal para la protección de alimentos,



entendiendo como estructura legal los sistemas compuestos por instrumentos legales, las instituciones encargadas de administrarlos y los mecanismos operativos para hacerlos cumplir, encuadrados dentro del sistema legal de cada país.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación: **Sustantivo**

Área Curricular: **Ciencias del Perfil Profesional**

Carácter de la UA: **Obligatoria**

IV. Objetivos de la formación profesional.

Objetivos del programa educativo:

Formará profesionales que poseerán una formación integral: básica en matemáticas, física, biología y química, sólida en ciencia y tecnología de los alimentos; complementada con disciplinas de las ciencias ambientales, sociales y humanidades, que le permitirán incorporarse al ejercicio profesional para participar en la solución de problemas relacionados con los alimentos en beneficio de la sociedad.

Objetivos del núcleo de formación:

Integra conocimientos que permiten el análisis y aplicación del conocimiento específico de carácter disciplinario. Deben proporcionar los elementos que refuercen y le dan identidad a la profesión. Promover en el estudiante los elementos teóricos, metodológicos, técnicos e instrumentales propios de una profesión y las competencias básicas de su área de dominio científico.

Objetivos del área curricular o disciplinaria:

Promover la aplicación de conocimientos y habilidades, así como el desarrollo de la creatividad y la innovación, para diseñar procedimientos que coadyuven en la solución de problemas relacionados con la práctica profesional en bien de la sociedad.

V. Objetivos de la unidad de aprendizaje.



El aprendiz profesional, usará, seleccionará, localizará y comparará la Legislación Mexicana e Internacional en materia de alimentos, para el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los mismos, enfatizando la importancia de usar con ética y responsabilidad esta legislación para asegurar una protección efectiva del consumidor.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje y su organización

Unidad 1.

Objetivo: Relacionará la historia y evolución de la Legislación Alimentaria en México con la Constitución Mexicana.

Localizará los organismos nacionales e internacionales relacionados con la Legislación Alimentaria, públicos y privados, mediante la lectura de textos, artículos y búsqueda en Internet para enlistar, discutir y contrastar sus funciones y jerarquía legal de cada una de las instancias.

1.1 Introducción importancia de la legislación en alimentos Historia y evolución en México, así como el nivel de jerarquía legal de cada una de las instancias

1.2 Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos

1.3 Organismos relacionados con la legislación en alimentos:

1.4 Organismos Nacionales

Secretarías de Estado:

Economía: SCFI

Energía: ENER

Comunicaciones y transportes: SCT1 SCT2

SAGARPA: ZOO, FITO. PESC

Trabajo y previsión social: STPS

Gobernación: SEGOB, Desarrollo Social,

Salud: ssa1 y ssa2

Turismo: tur

Recursos Naturales: SEMARNAT

Organismos de Normalización:

NORMEX, IMNC, COFOCALEC, ANCE, NYCE

Otros:



Dirección general de Normas (DGN), Comité Técnico de Normalización, Diario Oficial de la Federación (DOF), Comisión Federal de Protección contra el Riesgo Sanitario (COFEPRIS).

1.5 Organizaciones Internacionales

ONU Organización de las Naciones Unidas

FAO Organización mundial para la alimentación

FDA Food and Drugs Administration

Codex Alimentarius

OMS Organización Mundial de la Salud

EFSA European Food Safety Authority

CFSAN Center for Food Safety and Applied Nutrition

Unidad 2.

Objetivo: Usará la Legislación Mexicana en Materia de Alimentos, en el análisis de la composición química de un alimento, un proyecto de norma oficial mexicana para un alimento.

Analizará la norma de un producto alimenticio utilizando la NMX-Z-013-1-1981, 2.5 Conocer algunos elementos de estadística Paramétrica

2.1 Normas Oficiales Mexicana (NOM), Normas Mexicanas (NMX), Tipo Inspección Federal (TIF.)

2.2 Cómo se integra y cómo funciona una Comisión Nacional de Normalización

2.3 Conocer el Programa Nacional de Normalización

2.4 Disposiciones Generales para reglamentar el control sanitario en alimentos frescos y procesados, bebidas alcohólicas, bebidas no alcohólicas y agua

2.5 Ley General de Salud en materia de alimentos y bebidas y su relación con Normas Oficiales Mexicanas

2.6 Ley Federal de Metrología y Normalización

2.7 Ley contra el Bioterrorismo

2.8 PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-251-SSA1-2007,
2.9 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

2.10 Revisión de la norma NMX-Z-013-1-1981 Norma para elaboración de normas



Unidad 3.

Objetivo: Analizar la legislación sobre empaçado y etiquetado de alimentos, etiquetas nutrimentales y proclamas de salud, aplicándolo en productos alimenticios existentes en el mercado para verificar la observancia de la legislación.

- 3.1 Legislación sobre empaçado y etiquetado de alimentos.
- 3.2 Aspectos sanitarios de envasado, embalaje y transporte de alimentos
- 3.3 Normas de etiquetado NOM-050-SCF1-1994 y NOM-051-SCF1-1994. Norma de Pesos y contenidos NOM-030-SCFI-2006 y NOM-002-SCF1-2003, Nutrition Education Label (NLEA)
- 3.4 NOM-043-SSA2-2002 Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
- 3.5 NOM-086-SSA1-1994 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
- 3.6 Productos genuinos y denominación de origen, México Calidad Suprema. NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades Medida
- 3.7 Estándares de composición, especificaciones y metrología, Identificación de lote y Trazabilidad, Código de barras

Unidad 4.

Objetivo: Evaluar la reglamentación existente con respecto a las nuevas tendencias en el área de alimentos, para ejercer una actitud crítica respecto a las certezas e incertidumbre.

- 4.1 Alimentos irradiados
- 4.2 Legislación sobre Alimentos genéticamente modificados OGM.
- 4.3 Legislación sobre Alimentos funcionales, probióticos, prebióticos, nutraceuticos.
- 4.4 Legislación existente respecto a aditivos permitidos, niveles de pesticidas y drogas veterinarias e irradiación de alimentos
- 4.5 Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios

Unidad 6.



Objetivo: Usará la Ley sobre Bioterrorismo para analizar el impacto de esta ley en la industria Alimentaria nacional.

Visitará las páginas en internet de las dependencias responsables para el registro y conocerá los trámites necesarios para la comercialización de productos alimenticios seguros.

Buscará la información que soporte el establecimiento de una Cadena Segura para la comercialización internacional de Alimentos.

Buscará la información sobre tratados de libre comercio que México ha suscrito

6.1 Ley Norteamericana sobre Bioterrorismo.

6.2 Dependencias responsables y trámites para la comercialización de alimentos

6.3 Bioterrorismo y su impacto en la industria Alimentaria.

6.4 Disposiciones en materia de importaciones y exportaciones, Dependencias responsables y trámites necesarios para el registro y comercialización de productos alimenticios.

6.5 Cadena Segura en el comercio internacional

6.6 Información sobre tratados de libre comercio

VII. Acervo bibliográfico

Beatriz, Quevedo Fernando, Belotto Albino (1990).Legislación Alimentaria en Latinoamérica. Edit. Harla. México.

Pedaue Ruiz, Julio. 2000. Alimentos Transgénicos: La Nueva Revolución Verde. Edit.McGraw Hill. España.

NOM-002-SCF1-2003, Nutrition Education Label (NLEA)

NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades Medida

NOM-30-SCF-1994. Información Comercial de Cantidades en la Etiqueta especificaciones. México.

NOM-043-SSA2-2002 Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.

NOM-050-SCF1-1994 Etiquetado general de productos.

NOM-051-SCFI-1994. Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no alcohólicas preenvasados. México.

NOM-086-SSA1-1994 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.



PROY-NOM-251-SSA1-2007, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NMX-Z-013-1-1981 Norma para elaboración de normas.

Secretaría de Salud. Ley General de Salud 1992. Editorial Porrúa. México.

Ángela Rivera Reyes. 2003. La Nueva ley Norteamericana sobre

Bioterrorismo y su impacto en la industria Alimentaria. Tecnología de alimentos
38

<http://www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html>

<http://www.salud.gob.mx>

<http://www.apps.cofemer.gob.mx>

<http://www.senasica.sagarpa.gob.mx>

http://www.ift.org/division/food_law/jump-asc.htm