

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE QUÍMICA

PROGRAMAS DE ESTUDIO

OCTAVO O NOVENO SEMESTRE

Asignatura LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD	Ciclo TERMINAL Y DE PRE- ESPECIALIZACIÓN	Área CALIDAD Y DESARROLLO	Departamento ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA
--	--	--	---

HORAS/SEMANA

OPTATIVA	Clave 0155	TEORÍA 3 h	PRÁCTICA 0 h	CRÉDITOS 6
-----------------	-------------------	-------------------	---------------------	-------------------

Tipo de asignatura:	TEÓRICA
Modalidad de la asignatura:	CURSO

ASIGNATURA PRECEDENTE: Ninguna.
ASIGNATURA SUBSECUENTE: Ninguna.
OBJETIVO(S): Reconocer las principales responsabilidades legales de quienes manejan, elaboran, producen y/o comercializan alimentos Explicar las principales disposiciones normativas aplicables a sectores específicos de la producción de alimentos y el papel que juegan como profesionales, en la observancia de dichas disposiciones Analizar el papel, función y responsabilidades del QA, en la elaboración, aplicación y difusión correcta de leyes, normas y reglamentos para los alimentos.

UNIDADES TEMÁTICAS

NÚMERO DE HORAS POR UNIDAD	UNIDAD
15 T	1. ENTORNO LEGAL DE LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS 1.1. Introducción 1.2. Evolución de la normatividad. Desde Control sanitario hasta buenas prácticas de manufactura 1.3. Jerarquía de Leyes. Constitución Política, Leyes, Reglamentos, Normas y Organismos involucrados 1.4 Estructura de legislación vertical. Responsabilidades y toma de decisiones 1.5 Legislaciones paralelas.
10 T	2. SISTEMATIZACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA SALUD/ALIMENTO/INDUSTRIA 2.1. Estrategias para la toma de decisiones. 2.2. Análisis del entorno. 2.3 Políticas de salud pública
8T	3. SISTEMAS NORMATIVOS 3.1. Entorno Global. Tratado de Libre Comercio 3.2. Flujograma de una norma. 3.3. Características de una norma. 3.5. Clasificación de las normas. 3.6. Organismos nacionales e internacionales. 3.7. Ley de Normalización y Metrología.

15T	4. ÁMBITO LEGAL ESPECÍFICO 4.1. Legislación internacional 4.2. Etiquetado de alimentos. 4.2.1 Regulaciones sanitarias 4.2.2 Ley federal de protección al consumidor 4.3. Autorregulación 4.4. Ejercicio de análisis de fortalezas y debilidades de la legislación en grupos específicos de alimentos
-----	---

SUMA: 48T

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

1. Spreij, M., Vapnek, J. *Directrices en materia de legislación alimentaria (nuevo modelo de ley de alimentos para países de tradición jurídica romano-germánica)* Roma, FAO, 2006
 Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/012/a0862s/a0862s00.pdf>
2. FAO, *Qué es el Codex Alimentarius*, Roma, FAO 2005. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/008/y7867s/y7867s00.htm>
3. Fortin, N.D., *Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice*, New Jersey, Ed. Wiley, 2009
4. CODEX Alimentarius:
www.codexalimentarius.org/codex-home/es/
 Normas internacionales de los alimentos
5. COFEPRIS.gob.mx
www.cofepris.gob.mx/ Sitio Oficial de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.
6. U S Food and Drug Administration
www.fda.gov/ Home Page for the Food and Drug Administration (FDA)
7. European Food Safety Authority (EFSA) – Committed since 2002
www.efsa.europa.eu/ EFSA is the EU risk assessment body for food and feed safety. It provides independent scientific advice to risk managers.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

1. Mijares, I., *Mestizaje Alimentario*, México, Universidad Nacional Autónoma de México. 1993.
2. Kelsen, H. ¿Qué es la Justicia? Original 1953. Traducción de Ernesto Garzón Valdés, México, Distribuciones Fontamara S.A. Décima tercera edición, 2001
3. Normas Oficiales Mexicanas,
www.economia-noms.gob.mx/ Dirección General de Normas. Consulta del Catálogo de Normas Oficiales Mexicanas
4. Normas Mexicanas,
www.economia-nmx.gob.mx/ Dirección General de Normas. Consulta del Catálogo de Normas Mexicanas
5. MSF - OMC | Medidas sanitarias y fitosanitarias
www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/sps_s.htm Topics handled by WTO committees and agreements. Cuestiones abarcadas por los Comités y Acuerdos de la OMC. Medidas sanitarias y fitosanitarias

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

Presentaciones por el profesor, seminario de exposición de temas por equipo. Solución de problemas. Emplearan recursos audiovisuales y se estimulará la búsqueda de información bibliográfica reciente y sesiones de discusión.

FORMA DE EVALUAR

Exámenes, Participación en discusiones y solución de problemas.
 Proyecto de Investigación sobre un tema de oportunidades de mejora en legislación

nacional e internacional por grupos de alimentos

PERFIL PROFESIOGRÁFICO DE QUIENES PUEDEN IMPARTIR LA ASIGNATURA

Profesional de las carreras de Química de Alimentos, Ingeniería de Alimentos, Ingeniera Química que tengan experiencia en el área de normatividad y conozca legislación alimentaria nacional e internacional.