

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

PROGRAMA ANALITICO

FECHA DE ELABORACION: JUNIO 2000

DATOS DE IDENTIFICACION:

NOMBRE DEL DOCENTE: MC. OSCAR NOE REBOLLOSO PADILLA
MC. ARTURO RODRIGUEZ VIDAL
MC. HELIODORO DE LA GARZA TOLEDO

NOMBRE DE LA MATERIA: LEGISLACION Y REGULACION COMERCIAL E INDUSTRIAL

CLAVE: SOC - 456

DEPARTAMENTO QUE LA IMPARTE: DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA

NUMERO DE HORAS DE TEORIA: 3

NUMERO DE CREDITOS: 6

CARRERA(S) EN LA(S) QUE SE IMPARTE: INGENIERO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PRE - REQUISITO:

OBJETIVO GENERAL:

PRESENTAR A LOS ALUMNOS LOS PRINCIPIOS BASICOS, NACIONALES E INTERNACIONALES, QUE REGULAN LAS ACTIVIDADES INDUSTRIALES Y COMERCIALES RELACIONADAS CON LOS ALIMENTOS DEDICADOS A CONSUMO HUMANO, RESALTANDO EL INTERES EN LA CALIDAD GLOBAL DE LOS ALIMENTOS.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

** LOGRAR QUE EL ALUMNO CONOZCA LAS ESTRUCTURAS GUBERNAMENTALES Y NO GUBERNAMENTALES QUE PARTICIPAN EN LA NORMALIZACION DE LA PRODUCCION, TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS.

** FAMILIARIZAR AL ESTUDIANTE CON LA TERMINOLOGIA EMPLEADA EN LAS NORMAS RELACIONADAS CON ALIMENTOS. ASI MISMO QUE CONOZCA Y ESTUDIE NORMAS, REPRESENTATIVAS DE DIVERSOS TIPOS DE ALIMENTOS, QUE REGULAN EL MERCADO NACIONAL.

** INTRODUCIR AL ALUMNO EN EL CONOCIMIENTO DE LOS ORGANISMOS REGULADORES Y DE LAS NORMAS DE CALIDAD QUE REGLAMENTAN EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS.

** PRESENTAR LOS SISTEMAS VIGENTES QUE CERTIFICAN LA CALIDAD DE LA INDUSTRIA PROCESADORA DE ALIMENTOS.

TEMARIO.-

I. INTRODUCCIÓN (6 horas)

- LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: SU NORMALIZACION Y REGULACION
- LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
- PARAMETROS DE EVALUACION DE CALIDAD EN ALIMENTOS
- INOCUIDAD ALIMENTARIA
- LEY GENERAL DE SALUD

II ORGANIZACIONES QUE PARTICIPAN EN LA NORMALIZACION DE ALIMENTOS (15 horas)

- ORGANIZACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES
 - GUBERNAMENTALES
 - ESTRUCTURAS Y FUNCIONES
 - AREAS DE INFLUENCIA
 - MECANISMOS Y ACCIONES DE NORMALIZACION
 - NO GUBERNAMENTALES
 - ESTRUCTURAS Y FUNCIONES
 - AREAS DE INFLUENCIA
 - MECANISMOS Y ACCIONES DE NORMALIZACION
 - FINALIDADES
- SIMILITUDES Y DIFERENCIAS ENTRE ORGANIZACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES

III NORMAS QUE REGULAN LA CALIDAD DE LOS MERCADOS NACIONAL E INTERNACIONAL DE ALIMENTOS PROCESADOS (12 horas)

- NORMAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
 - ** REQUISITOS Y ESTRUCTURACION DE NORMAS
 - ** AMPLITUD DE LAS NORMAS
 - ** CONTENIDOS
- NORMAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL
 - ** REQUISITOS Y ESTRUCTURACION DE NORMAS
 - ** AMPLITUD DE LAS NORMAS
 - ** CONTENIDOS
- NORMAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN DIVERSO
 - ** REQUISITOS Y ESTRUCTURACION DE NORMAS
 - ** AMPLITUD DE LAS NORMAS
 - ** CONTENIDOS
- NORMAS APLICADAS A INGREDIENTES SECUNDARIOS
 - ** PRINCIPALES GRUPOS DE INGREDIENTES SECUNDARIOS
 - ** USOS Y APLICACIONES DE INGREDIENTES SECUNDARIOS
 - ** RESTRICCIONES EN USO DE INGREDIENTES SECUNDARIOS
 - ** INGREDIENTES SECUNDARIOS NO PERMITIDOS

IV SISTEMAS DE CERTIFICACION INTERNACIONAL APLICADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
(9 horas)

- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE**
 - FUNDAMENTACION
 - APLICACIONES
 - LIMITANTES

- **SISTEMA DE ANALISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL**
 - FUNDAMENTACION
 - APLICACIONES
 - LIMITANTES

- **SISTEMA DE ISO APLICADO EN ALIMENTOS PROCESADOS**
 - FUNDAMENTACION
 - APLICACIONES
 - LIMITANTES

V HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (6 horas)

BIBLIOGRAFÍA.-