

Licenciatura: **NUTRICION**
 Modalidad: Escolarizada

Materia: **LEGISLACION EN NUTRICION**
 Cuatrimestre: 9°.

Clave: P-LNU903
 Horas: 4

Investiga, revisa y analiza la legislación mexicana con la normatividad existente mediante las diversas normas oficiales mexicanas (NMX) que son obligatorias, o proyectos de normas (PROY) que son voluntarias y que están relacionadas con la Nutrición comunitaria, clínica administrativa y alimentaria, para saber como aplicarlas en el campo laboral del profesional de la nutrición, con honestidad y ética profesional.

| S | CLASE 1 | CLASE 2 | CLASE 3 | CLASE 4 |
|----|---|---|---|---|
| 1 | ENCUADRE | UNIDAD I INTRODUCCIÓN A LA LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN | 1.1. Definición de norma | 1.2. Tipos de normas CODEX, NORMAS OFICIALES NORMEX |
| 2 | 1.2. Tipos de normas CODEX, NORMAS OFICIALES NORMEX | 1.2. Tipos de normas CODEX, NORMAS OFICIALES NORMEX | 1.2. Tipos de normas CODEX, NORMAS OFICIALES NORMEX | 1.2. Tipos de normas CODEX, NORMAS OFICIALES NORMEX |
| 3 | 1.3. Características y elementos de las normas. | 1.3. Características y elementos de las normas. | 1.3. Características y elementos de las normas. | RETROALIMENTACION DE CONTENIDO |
| 4 | EXAMEN 1a. UNIDAD | UNIDAD II LEGISLACIÓN APLICADA A LA NUTRICION CLINICA Y COMUNITARIA. | 2.1. Expediente Clínico | 2.2. Infraestructura y equipamiento de un consultorio |
| 5 | 2.3. Información en salud. | 2.4. Diabetes Mellitas, | 2.5. Hipertensión Arterial | 2.6. Dislipidemia |
| 6 | 2.7. Obesidad | 2.8. Orientación Alimentaria | 2.8. Orientación Alimentaria | RETROALIMENTACION DE CONTENIDO |
| 7 | EXAMEN 2a. UNIDAD | UNIDAD III LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACION COLECTIVA. | 3.1. Practicas de higiene y sanidad en la preparación y manipulación de los alimentos. | 3.2. Sistemas de autocontrol con análisis de peligros y control de puntos críticos. |
| 8 | 3.3. Normas de agua y hielo. 3.4. Norma de leche | 3.5. Norma de quesos. | 3.6. Norma de yogurt | 3.7. Norma de helados |
| 9 | 3.8. Norma de huevos | 3.9. Norma de carnicol (res, pollo, pavo, cerdo) | 3.10. Norma de embutidos | 3.11. Norma de pescados y mariscos. |
| 10 | 3.12. Norma de cereales y derivados. | 3.13. Norma de leguminosas. 3.14. Norma de grasas y aceites. (Mantequilla, margarina, cremas y aceites. comestibles) | 3.15. Norma de alimentos azucarados. (Mermeladas, jaleas, mieles y caramelos, cajeta, jugos y néctares) | RETROALIMENTACION DE CONTENIDO |
| 11 | EXAMEN 3a. UNIDAD | UNIDAD IV LEGISLACIÓN DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS. | 4.1. Alimentos embasados y embalajes. | 4.1. Alimentos embasados y embalajes. |
| 12 | 4.1. Alimentos embasados y embalajes. | 4.2. Alimentos modificados | 4.2. Alimentos modificados | 4.2. Alimentos modificados |
| 13 | 4.3. Etiquetados y unidades de medidas. | 4.3. Etiquetados y unidades de medidas. | 4.3. Etiquetados y unidades de medidas. | RETROALIMENTACION DE CONTENIDO |
| 14 | EXAMEN FINAL | | | |

| | |
|---|--|
| ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS: | 1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron) 2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla). 3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas. 4.-Propiciar Actividades de Interes dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones. 5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teóricamente. 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre. |
|---|--|

| | |
|-----------------------------------|--|
| ACTIVIDADES NO PERMITIDAS: | 1. Exámenes Orales. 2. Exposiciones como Evaluacion. 3. Improvisaciones. |
|-----------------------------------|--|

| BIBLIOGRAFIA SUGERIDA. | | | | | |
|------------------------|-------|---|----------------------|-----------------------------|------|
| | TIPO | TITULO | AUTOR | EDITORIAL | AÑO. |
| 1 | Libro | FRAUDES ALIMENTARIOS LEGISLACION Y METODOLOGIA ANALITICA | CHRISTIAN J. DUCAUZE | ACRIBIA | 2006 |
| 2 | Libro | LEGISLACION FARMACEUTICA ACTUALIZADA | SIN AUTOR | A. MADRID VICENTE EDICIONES | 1995 |
| 3 | Libro | ASESORAMIENTO NUTRICIONAL Y DIETÉTICO EN LA OFICINA DE FARMACIA | MASON | ACRIBIA | 2000 |

| CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION. | |
|---|-------------|
| Trabajos Escritos | 10% |
| Actividades web escolar | 20% |
| Actividades aulicas | 20% |
| Examen | 50% |
| Total | 100% |
| Escala de calificación | 7- 10 |
| Minima aprobatoria | 7 |

| | |
|--------------|---|
| NOTA: | En la planeación los exámenes aparecen siempre en día lunes, pero dependerá de la programación de la sub-dirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios. |
|--------------|---|