

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	<b>ENCUADRE</b>	<b>UNIDAD I INTRODUCCIÓN A LA LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN</b>	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.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
4	<b>EXAMEN 1a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD II LEGISLACIÓN APLICADA A LA NUTRICION CLINICA Y COMUNITARIA.</b>	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	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
7	<b>EXAMEN 2a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD III LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACION COLECTIVA.</b>	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)	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
11	<b>EXAMEN 3a. UNIDAD</b>	<b>UNIDAD IV LEGISLACIÓN DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS.</b>	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.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
14	<b>EXAMEN FINAL</b>			

<b>ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:</b>	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.

<b>ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:</b>	1. Exámenes Orales.
	2. Exposiciones como Evaluacion.
	3. Improvisaciones.

<b>BIBLIOGRAFIA SUGERIDA.</b>					
	<b>TIPO</b>	<b>TITULO</b>	<b>AUTOR</b>	<b>EDITORIAL</b>	<b>AÑO.</b>
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

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

<b>NOTA:</b>	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.
--------------	---