

<b>Licenciatura:</b>	Nutrición	<b>Materia:</b> Legislación en nutrición	<b>Clave:</b>	LNU903
<b>Modalidad:</b>	Escolarizado	<b>Cuatrimestre:</b> Noveno	<b>Horas:</b> 4	

**OBJETIVO:**

El alumno debe reconocer las leyes, decretos, acuerdos y disposiciones, lineamientos., que rigen a los alimentos y programas de atención de salud y nutrición actuales.

S	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4	ACTIVIDADES EN PLATAFORMA
1	<p><b>Presentación de la materia</b>  <b>Unidad I. Aspectos jurídicos de Salud y Nutrición</b>  <b>1.1. Concepto de derecho</b></p>	<p><b>1.2. Clasificación de las normas</b></p>	<p>1.3. Fuentes del derecho</p>	<p>1.4. Las normas oficiales mexicanas</p>	
2	<p>1.5. Diferencia entre NOM y NMX</p>	<p>1.6. Fundamento constitucional de la salud y alimentación.</p>	<p>1.7. El derecho humano a la salud y a la alimentación en los tratados internacionales.</p>	<p>1.8. Seguridad alimentaria.</p>	
3	<p>1.9. Programas políticos y sociales en materia de nutrición en México</p>	<p>1.10. Canasta Básica en México: Alimentación.</p>	<p>1.11. Autoridades nacionales relacionadas con la salud y alimentación.</p>	<p><b>1.12. Legislación federal en salud y en nutrición.</b></p>	
4	<p><b>EXAMEN 1er. Parcial</b></p>	<p><b>Unidad II. Marco normativo en salud y nutrición</b></p>	<p>2.1 Proceso y Definición de las Normas Oficiales Mexicanas</p>	<p>2.2 Principales NOM relacionadas a la nutrición</p>	
5	<p>2.3 Servicios básicos de salud. Promoción y Educación Para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para brindar orientación</p>	<p>2.4 Del expediente clínico</p>	<p>2.5 Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la Diabetes Mellitus</p>	<p>2.6 Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica</p>	

6	2.7 Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias	2.8 Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad	2.9 Principales normas relacionadas a la alimentación	<b>2. 10 FAO: Codex alimentarius</b>	
7	<b>EXAMEN 2do. Parcial</b>	<b>Unidad III. Legislación aplicada a los Servicios de Restauración Colectiva</b> <b>3.1 Normas y legislación en la preparación y servicios de alimentos</b>	3.2 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios	3.3 Normas y legislación en el etiquetado de alimentos	
8	3.4 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria	3.5 Normas y legislación para el consumo de agua y hielo	3.6 Norma de leche	3.7 Norma de quesos	
9	3.8 Norma de yogurt	3.9 Norma de helados	3.10 Norma de huevos	3.11 Norma de carnicol (res, pollo, pavo, cerdo) y embutidos	
10	3.11 Norma de carnicol (res, pollo, pavo, cerdo) y embutidos	3. 12 Norma de pescados y mariscos	3.13 Norma de cereales y derivados	<b>3.14 Norma de alimentos azucarados- (Mermeladas, jaleas, mieles y caramelos, cajeta, jugos y néctares)</b>	
11	<b>EXAMEN 3er. Parcial</b>	<b>Unidad IV Programas nutricionales</b>	4.1 Programas de la salud y nutrición	4.2 Programa nacional de salud	
12	4.3 Programas de atención nutricional comunitaria	4.4 Programas de atención nutricional materno infantil	4.5 Programas de atención nutricional en el adulto	4.6 Programas de atención nutricional en el adulto mayor	
13	4.7 Formulación de programas	4.8 Definición y delimitación del problema y objetivos.	4.9 Planificación (características de la población demográfica, social, económica y cultural).	<b>4.10 Estrategias Evaluación del programa</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 teoricamente. 6.- 2 Exposiciones durante el Cuatrimestre.
---	--

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

SUGERENCIA BIBLIOGRAFICA				
No	TIPO	TITULO	AUTOR	EDITORIAL
1	Libro	Gordillo, G., & Méndez Jerónimo	Normas sanitarias en alimentos	FAO
2	Libro	Simón Barquera, J. R.-D	Políticas y programas de alimentación y nutrición en México. Salud Pública	PORRUA
3	Libro	Gómez Trejo, Omar.	Los derechos a la alimentación, salud, agua y vivienda contenidos en el artículo 4°. Constitucional a la luz del derecho internacional de los derechos humanos en México	UNAM

SUGERENCIAS DE VIDEOS ACADEMICOS				
No	TIPO	TITULO	LINK	AUTOR
1	Video	El derecho humano a la alimentación adecuada	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=s614-osm_PY">https://www.youtube.com/watch?v=s614-osm_PY</a>	Escuela de nutrición
2	Video	El trabajo de la FAO en los sistemas alimentarios para la nutrición	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=IDLa17eOG3M">https://www.youtube.com/watch?v=IDLa17eOG3M</a>	FAO
3	Video	Política alimentaria en México	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=L2mbaag3_Ei">https://www.youtube.com/watch?v=L2mbaag3_Ei</a>	Nutrición y ciencias IBERO

CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.	
Actividades aulicas	10%
Actividad en Plataforma Educativa	30%
Examen	60%
<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 subdirección académica, y en esa semana se podrán hacer los cambios necesarios.
--------------	--