

I. Identificación del Curso

Carrera:	Químico en Alimentos			Modalidad:	Presencial	Asignatura UAC:	Legislación y normatividad para la industria alimentaria			Fecha Act:	Diciembre, 2018	
Clave:	18MPEQA0830	Semestre:	8	Créditos:	3.60	División:	Tecnologías Químicas			Academia:	Alimentos	
Horas Total Semana:	2	Horas Teoría:	1	Horas Práctica:	1	Horas Semestre:	36	Campo Disciplinar:	Profesional		Campo de Formación:	Profesional Extendido

Tabla 1. Identificación de la Planificación del Curso.

II. Adecuación de contenidos para la asignatura

Propósito de la Asignatura (UAC)
Que el estudiante utilice las principales fuentes de consulta gubernamentales y de organismos no gubernamentales relacionados con la legislación y normatividad de la industria alimenticia y elaboración de alimentos en México, y que conozca los mecanismos generales de la acción para la aplicación de las normas y reglamentos sobre los procesos de producción alimenticios, para contribuir a la calidad y la inocuidad en los procesos industriales.
Competencias Profesionales a Desarrollar (De la carrera)
Establece técnicas analíticas en el manejo y tratamiento de residuos peligrosos y no peligrosos generados en la industria alimentaria.
Califica el análisis de peligros y puntos críticos de control aplicables en los procesos de manufactura de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.

Tabla 2. Elementos Generales de la Asignatura



III. Competencias de la UAC

Competencias Genéricas.*

4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.
- 4.3 Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.
8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
- 8.2 Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.

Competencias Disciplinarias Básicas**

CE-14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

Competencias Disciplinarias Extendidas***

CEE-17 Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.



Competencias Profesionales Básicas	Competencias Profesionales Extendidas
<ul style="list-style-type: none"> - Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria. - Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México. - Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica las metodologías correspondientes para reducir los riesgos de contaminación de productos y mejorar la inocuidad de los mismos, así como reducir los riesgos de afectación a la salud de los consumidores.

Tabla 3. Competencias de la Asignatura.

* Se presentan los atributos de las competencias Genéricas que tienen mayor probabilidad de desarrollarse para contribuir a las competencias profesionales, por lo cual no son limitativas; usted puede seleccionar otros atributos que considere pertinentes. Estos atributos están incluidos en la redacción de las competencias profesionales, por lo que no deben desarrollarse explícitamente o por separado.

** Las competencias Disciplinarias no se desarrollarán explícitamente en la UAC. Se presentan como un requerimiento para el desarrollo de las competencias Profesionales.

*** Cada eje curricular debe contener por lo menos una Competencia Disciplinar Extendida.



IV. Habilidades Socioemocionales a desarrollar en la UAC*8

Dimensión	Habilidad
No contiene	No contiene

Tabla 4. Habilidades Construye T

*Estas habilidades se desarrollarán de acuerdo al plan de trabajo determinado por cada plantel. Ver anexo I.



V. Aprendizajes Clave

Eje Disciplinar	Componente	Contenido Central
Establece técnicas analíticas en el manejo y tratamiento de residuos peligrosos y no peligrosos generados en la industria alimentaria. Califica el análisis de peligros y puntos críticos de control aplicables en los procesos de manufactura de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.	Conceptos básicos e introducción al tema de inocuidad de los alimentos y cómo afectan a los consumidores por el consumo de alimentos contaminados.	1. Ética y deontología. La salud y la alimentación. Conceptos básicos. Inocuidad de los alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos ETA's.
Establece técnicas analíticas en el manejo y tratamiento de residuos peligrosos y no peligrosos generados en la industria alimentaria. Califica el análisis de peligros y puntos críticos de control aplicables en los procesos de manufactura de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.	Desarrollo y fundamentos de la legislación aplicable a la industria alimentaria en México, artículos de la Constitución Política Mexicana.	2. Ley, reglamento y norma. Artículo 215 de la Ley General de Salud de México.
Establece técnicas analíticas en el manejo y tratamiento de residuos peligrosos y no peligrosos generados en la industria alimentaria. Califica el análisis de peligros y puntos críticos de control aplicables en los procesos de manufactura de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.	Reglamentos y leyes aplicables a la industria alimenticia para la obtención de productos inocuos que no afecten a los consumidores.	3. Reglamento de la Ley general de salud en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios. 4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 5. Normas mexicanas obligatorias y voluntarias.
Establece técnicas analíticas en el manejo y tratamiento de residuos peligrosos y no peligrosos generados en la industria alimentaria. Califica el análisis de peligros y puntos críticos de control aplicables en los procesos de manufactura de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.	Reglamentos y normas aplicables al etiquetado de los productos alimenticios que incluyan la información adecuada de las propiedades y/o características de los mismos.	6. Norma general de etiquetado en México. Presentación y publicidad de los productos alimentarios. Denominación de origen de los productos alimenticios.



<p>Establece técnicas analíticas en el manejo y tratamiento de residuos peligrosos y no peligrosos generados en la industria alimentaria. Califica el análisis de peligros y puntos críticos de control aplicables en los procesos de manufactura de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.</p>	<p>Identificación de los tipos de toxinas producidas por los microorganismos presentes en los alimentos, así como los procesos que contaminan los mismos, que al consumirse afectan a los consumidores.</p>	<p>7. Sustancias tóxicas naturales en los alimentos de origen animal y vegetal.</p> <p>8. Residuos de pesticidas en los alimentos.</p>
--	---	--



VI. Contenidos Centrales de la UAC

Contenido Central	Contenidos Específicos	Aprendizajes Esperados	Proceso de Aprendizaje	Productos Esperados
<p>1. Ética y deontología. La salud y la alimentación. Conceptos básicos. Inocuidad de los alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos ETA's.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Cómo se aplica la ética y deontología? - ¿Cuál es el impacto en la producción de alimentos? - ¿Cuál es la definición de salud? - ¿Cuál es la definición de seguridad alimentaria? - ¿Cuáles son los conceptos importantes del glosario de la FAO y la OMS? - ¿Cuál es el enfoque gubernamental de la inocuidad de los alimentos? - ¿Cuál es el enfoque industrial de la inocuidad de los alimentos? - ¿Que son las enfermedades transmitidas por los alimentos? ¿Cuáles son los factores que las favorecen? 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprende y aplica los conceptos de ética y deontología en la producción y comercialización de los productos alimenticios. - Identifica y comprende los conceptos, para su interpretación correcta en la información de la industria alimenticia. - Identifica y entiende los objetivos principales de las organizaciones FAO y OMS, así como los términos más utilizados en su documentación. - Comprende el concepto de inocuidad de los alimentos y reconoce la importancia de ello sobre los procesos de producción de los alimentos. - Identifica y comprende las causas que provocan las enfermedades transmitidas por los alimentos, así como las medidas de prevención para reducir los riesgos de contagiarse por ello. 	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza trabajo colaborativo para investigar y establecer los conceptos, así como su aplicación. - Expone sobre las funciones y objetivos de las organizaciones FAO y OMS respecto a la seguridad alimentaria. - Investiga sobre la importancia de la inocuidad de los alimentos durante su proceso de fabricación. - Expone sobre las enfermedades transmitidas por alimentos, los factores que lo provocan y las medidas preventivas que deben tomarse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reporte de la investigación y conclusión sobre el tema. - Mapa conceptual sobre los objetivos y funciones de las organizaciones. - Llenado de cuestionario sobre el tema. Debe incluir portada, referencias bibliográficas y conclusiones.



<p>2. Ley, reglamento y norma. Artículo 215 de la Ley General de Salud de México.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Cómo se define ley, reglamento y norma? - ¿Cuál es la importancia de las leyes, reglamentos y normas? - ¿Qué es la ley general de salud y qué importancia tiene el artículo 215 de dicha ley? - ¿Qué es la COFEPRIS y qué relación tiene con la ley general de salud? 	<ul style="list-style-type: none"> - Diferencia los conceptos de ley, reglamento y norma. - Reconoce la importancia sobre la reglamentación que debe cumplirse en cualquier actividad productiva. - Identifica la importancia de la ley general de salud con la industria alimenticia, a través de los artículos correspondiente y comprende la relación existente entre dicha ley y la Comisión Federal de Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS). 	<ul style="list-style-type: none"> - Investiga sobre el significado de los términos indicados, así como la relación o importancia que hay entre ellos. - Lee la ley general de salud y elabora resumen donde se indiquen los aspectos relevantes sobre la industria alimenticia. - Investiga sobre las funciones y objetivos principales de la COFEPRIS. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mapa conceptual sobre el tema. - Resumen sobre la lectura de la ley general de salud e investigación sobre la COFEPRIS.
---	---	---	---	--



<p>3. Reglamento de la Ley general de salud en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios.</p>	<p>- ¿Cuáles son las disposiciones generales de la Ley general de salud en materia de control sanitario?</p> <p>- ¿Cuál son las aplicaciones a la industria alimenticia y bebidas no alcohólicas?</p>	<p>- Identifica las disposiciones legales que se establecen en la ley general de salud para toda organización productora y/o comercializadora de alimentos y bebidas no alcohólicas, así como el mecanismo para el desarrollo de normas relacionadas.</p>	<p>- Revisa y lee la ley general de salud del capítulo décimo segundo y notas sobre los aspectos relevantes que regulan el funcionamiento de la industria alimenticia.</p>	<p>- Resumen de los aspectos relevantes del Capítulo décimo segundo de la Ley General de Salud.</p>
<p>4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p>	<p>- ¿Cómo se realiza la práctica de higiene y sanidad en la industria alimenticia?</p>	<p>- Reconoce la obligatoriedad de esta norma.</p>	<p>- Obtiene la norma y lee de la misma para identificar su objetivo, campo de aplicación y obligatoriedad.</p>	<p>- Documento impreso de la norma e identificación de los puntos más relevantes.</p>



<p>5. Normas mexicanas obligatorias y voluntarias.</p> <p>Normas del CODEX ALIMENTARIUS, de la FDA y del CFR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Cuáles son las Normas Oficiales Mexicanas? - ¿Qué es una Norma Mexicana F, FF? - ¿En qué consisten las normas del CODEX ALIMENTARIUS? - ¿Cuáles son las normas de la FDA y del CFR? - ¿En qué consisten las buenas prácticas de manufactura? 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica la diferencia entre las Normas Mexicanas y las Normas Oficiales Mexicanas. - Distingue entre los tipos de normas y sus aspectos principales. - Reconoce la existencia de un conjunto de normas alimentarias internacionales que protegen la salud de los consumidores y fomentan prácticas leales en el comercio de productos alimenticios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Expone sobre la diferencia entre un proyecto de norma, norma mexicana y norma oficial mexicana. - Presenta de los tres tipos de normas. - Investiga sobre el contenido y objetivo de este conjunto de normas, revisión general del contenido y campos de aplicación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tabla comparativa entre los tipos de normas indicando sus características principales.
---	---	--	--	--



<p>6. Norma general de etiquetado en México. Presentación y publicidad de los productos alimentarios. Denominación de origen de los productos alimenticios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ¿En qué consiste la NOM-051-SCF1/SSA1-2010? - ¿Cuál es su aplicación? - ¿Qué es un empaque? - ¿Cuál es el impacto visual? - ¿Qué función tiene la secretaría de economía? - ¿Cuáles son los pasos a seguir en la denominación de origen? 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y que es requerida por la norma. - Reconoce el campo de aplicación objeto de esta norma. - Identifica las características y requisitos que debe cumplir un material de envase y/o empaque. - Identifica las funciones de la Secretaría y cómo se relacionan estos con la industria alimentaria. - Describe los requisitos principales para obtener la denominación de origen de algún producto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Investiga y realiza una lectura de la norma para identificar los requisitos y campo de aplicación de la norma. - Expone de los tipos de envases y materiales de empaque, así como sus características principales que los hacen aptos para su uso en la industria alimenticia. - Investiga las funciones y responsabilidades de la Secretaría de Economía, así como los pasos a seguir para lograr la denominación de origen de productos/regiones. 	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajo de investigación y notas de los aspectos más relevantes de la misma. - Tabla comparativa sobre los diferentes tipos de envases que incluya los usos principales de cada uno. - Mapa conceptual de las funciones y responsabilidades de la Secretaría de Economía y resumen de los requisitos para obtener la denominación de origen.
---	---	--	---	--



<p>7. Sustancias tóxicas naturales en los alimentos de origen animal y vegetal.</p>	<p>- ¿Qué sustancias tóxicas se pueden encontrar en mariscos, peces, carne de res, puerco o pollo?</p> <p>- ¿Qué sustancias tóxicas se pueden encontrar en leguminosas y cereales?</p>	<p>- Reconoce los tipos de toxinas que producen los tipos de carne y mariscos e identifica los riesgos a la salud por su consumo.</p> <p>- Identifica los tipos de toxinas presentes en los productos de leguminosas y cereales, así como los riesgos por su consumo.</p>	<p>- Investigación sobre las toxinas que producen algunos tipos de carnes y los riesgos a la salud por su consumo.</p> <p>- Exposición sobre los tipos de toxinas y riesgos de afectación a la salud por su consumo.</p>	<p>- Reporte de la investigación.</p> <p>- Mapa conceptual sobre los tipos de toxinas presentes en los cereales y leguminosas.</p>
<p>8. Residuos de pesticidas en los alimentos.</p>	<p>- ¿Qué compuestos orgánicos clorados y organofosforados se encuentran en los residuos de pesticidas de alimentos?</p>	<p>- Identifica los tipos de contaminantes que acompañan a los productos del campo utilizados como materias primas en la industria alimentaria.</p>	<p>- Expone sobre los tipos de contaminantes presentes en los productos del campo utilizados como materias primas en la fabricación de alimentos.</p>	<p>- Mapa conceptual sobre los tipos de contaminación de las materias primas.</p>



VII. Recursos bibliográficos, hemerográficos y otras fuentes de consulta de la UAC

Recursos Básicos:

- Secretaría de Salud, Listado de normas oficiales mexicanas de la secretaria de salud, 2010
- Valle Vega Pedro, Toxicología de alimentos, Instituto Nacionalde Salud Pública, 2000
- ICMSF, Comisión Federal de Prevención contra Riesgos Sanitarios.

Recursos Complementarios:

- Diario Oficial de la Federación.
- Secretaría de Salud, Publicaciones de Manuales y Guías.

VIII. Perfil profesiográfico del docente para impartir la UAC

Recursos Complementarios:

Área/Disciplina: Procesos Industriales-Alimenticios

Campo Laboral: Industria Alimenticia

Tipo de docente: Académico

Formación Académica: Ingeniero Químico, Lic. En Química, Químico Fármaco biólogo o carreras afín, Titulado.

Constancia de participación en los procesos establecidos en la Ley General del Servicio Profesional Docente, COPEEMS, COSDAC u otros.



XI. Fuentes de Consulta

Fuentes de consulta utilizadas*

- Acuerdo Secretariales relativos a la RIEMS.
- Planes de estudio de referencia del componente básico del marco curricular común de la EMS. SEP-SEMS, México 2017.
- Guía para el Registro, Evaluación y Seguimiento de las Competencias Genéricas, Consejo para la Evaluación de la Educación del Tipo Medio Superior, COPEEMS.
- Manual para evaluar planteles que solicitan el ingreso y la promoción al Padrón de Buena Calidad del Sistema Nacional de Educación Media Superior PBC-SINEMS (Versión 4.0).
- Normas Generales de Servicios Escolares para los planteles que integran el PBC. SINEMS
- Perfiles profesiográficos COPEEMS-2017
- SEP Modelo Educativo 2016.
- Programa Construye T



ANEXO II. Vinculación de las competencias con Aprendizajes esperados

Aprendizajes Esperados	Productos Esperados	Competencias Genéricas con Atributos	Competencias Disciplinarias	Competencias profesionales
<ul style="list-style-type: none"> - Comprende y aplica los conceptos de ética y deontología en la producción y comercialización de los productos alimenticios. - Identifica y comprende los conceptos para su interpretación correcta en la información de la industria alimenticia. - Identifica y entiende los objetivos principales de las organizaciones FAO y OMS, así como los términos más utilizados en su documentación. - Comprende el concepto de inocuidad de los alimentos y reconoce la importancia de ello sobre los procesos de producción de los alimentos. - Identifica y comprende las causas que provocan las enfermedades transmitidas por los alimentos, así como las medidas de prevención para reducir los riesgos de contagiarse por ello. 	<ul style="list-style-type: none"> - Reporte de la investigación y conclusión sobre el tema. - Mapa conceptual sobre los objetivos y funciones de las organizaciones. - Llenado de cuestionario sobre el tema. Debe incluir portada, referencias bibliográficas y conclusiones. 	<p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <p>4.3 Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.</p>	<p>CE-14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana. Extendida</p> <p>CEE-17 Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.</p>	<p>Básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria. - Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México. - Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios.



<ul style="list-style-type: none"> - Diferencia los conceptos de ley, reglamento y norma. - Reconoce la importancia sobre la reglamentación que debe cumplirse en cualquier actividad productiva. - Identifica la importancia de la ley general de salud con la industria alimenticia, a través de los artículos correspondiente y comprende la relación existente entre dicha ley y la Comisión Federal de Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS). 	<ul style="list-style-type: none"> - Mapa conceptual sobre el tema. - Resumen sobre la lectura de la ley general de salud e investigación sobre la COFEPRIS. 	<p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <p>4.3 Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.</p>	<p>CE-14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p>	<p>Básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria. - Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México. - Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios.
---	--	---	--	---



<p>- Identifica las disposiciones legales que se establecen en la ley general de salud para toda organización productora y/o comercializadora de alimentos y bebidas no alcohólicas, así como el mecanismo para el desarrollo de normas relacionadas.</p>	<p>- Resumen de los aspectos relevantes del Capítulo décimo segundo de la Ley General de Salud.</p>	<p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados. 4.3 Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.</p>	<p>CE-14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana. CEE-17 Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.</p>	<p>Básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria. - Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México. - Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios.
---	---	--	--	---



<p>- Reconoce la obligatoriedad de esta norma.</p>	<p>- Documento impreso de la norma e identificación de los puntos más relevantes.</p>	<p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados. 4.3 Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.</p> <p>8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos. 8.2 Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.</p>	<p>CE-14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p>CEE-17 Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.</p>	<p>Básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria. - Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México. - Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios.
--	---	--	--	---



<ul style="list-style-type: none"> - Identifica la diferencia entre las Normas Mexicanas y las Normas Oficiales Mexicanas. - Distingue entre los tipos de normas y sus aspectos principales. - Reconoce la existencia de un conjunto de normas alimentarias internacionales que protegen la salud de los consumidores y fomentan prácticas leales en el comercio de productos alimenticios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tabla comparativa entre los tipos de normas indicando sus características principales. 	<p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <p>4.3 Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.</p>	<p>CE-14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p>CEE-17 Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.</p>	<p>Básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria. - Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México. - Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios.
--	--	---	--	---



<ul style="list-style-type: none"> - Identifica la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y que es requerida por la norma. - Reconoce el campo de aplicación objeto de esta norma. - Identifica las características y requisitos que debe cumplir un material de envase y/o empaque. - Identifica las funciones de la Secretaría y cómo se relacionan estos con la industria alimentaria. - Describe los requisitos principales para obtener la denominación de origen de algún producto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajo de investigación y notas de los aspectos más relevantes de la misma. - Tabla comparativa sobre los diferentes tipos de envases que incluya los usos principales de cada uno. - Mapa conceptual de las funciones y responsabilidades de la Secretaría de Economía y resumen de los requisitos para obtener la denominación de origen. 	<p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <p>4.3 Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.</p>	<p>CE-14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p>CEE-17 Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.</p>	<p>Básicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria. - Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México. - Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios.
--	--	---	--	---



<p>- Reconoce los tipos de toxinas que producen los tipos de carne y mariscos e identifica los riesgos a la salud por su consumo.</p> <p>- Identifica los tipos de toxinas presentes en los productos de leguminosas y cereales, así como los riesgos por su consumo.</p>	<p>- Reporte de la investigación.</p> <p>- Mapa conceptual sobre los tipos de toxinas presentes en los cereales y leguminosas.</p>	<p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <p>4.3 Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.</p>	<p>CE-14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p>CEE-17 Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.</p>	<p>Básica:</p> <p>- Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.</p>
---	--	---	--	--



<p>- Identifica los tipos de contaminantes que acompañan a los productos del campo utilizados como materias primas en la industria alimentaria.</p>	<p>- Mapa conceptual sobre los tipos de contaminación de las materias primas.</p>	<p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados. 4.3 Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas.</p>	<p>CEE-17 Aplica normas de seguridad para disminuir riesgos y daños a sí mismo y a la naturaleza, en el uso y manejo de sustancias, instrumentos y equipos en cualquier contexto.</p>	<p>Extendida: - Aplica las metodologías correspondientes para reducir los riesgos de contaminación de productos y mejorar la inocuidad de los mismos, así como reducir los riesgos de afectación a la salud de los consumidores.</p>
---	---	--	---	---

