

### I. Identificación del Curso

<b>Carrera:</b>	Químico en Alimentos	<b>Modalidad:</b>	Presencial	<b>Asignatura UAC:</b>	Legislación y normatividad para la industria alimentaria	<b>Fecha Act:</b>	Diciembre, 2018				
<b>Clave:</b>	18MPEQA0830	<b>Semestre:</b>	8	<b>Créditos:</b>	3.60	<b>División:</b>	Tecnologías Químicas	<b>Academia:</b>	Alimentos		
<b>Horas Total Semana:</b>	2	<b>Horas Teoría:</b>	1	<b>Horas Práctica:</b>	1	<b>Horas Semestre:</b>	36	<b>Campo Disciplinar:</b>	Profesional	<b>Campo de Formación:</b>	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 Disciplinares 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 Disciplinares 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"> <li>- Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.</li> <li>- Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México.</li> <li>- Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>

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



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



<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"> <li>- ¿Cuáles son las Normas Oficiales Mexicanas?</li> <li>- ¿Qué es una Norma Mexicana F, FF?</li> <li>- ¿En qué consisten las normas del CODEX ALIMENTARIUS?</li> <li>- ¿Cuáles son las normas de la FDA y del CFR?</li> <li>- ¿En qué consisten las buenas prácticas de manufactura?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica la diferencia entre las Normas Mexicanas y las Normas Oficiales Mexicanas.</li> <li>- Distingue entre los tipos de normas y sus aspectos principales.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Expone sobre la diferencia entre un proyecto de norma, norma mexicana y norma oficial mexicana.</li> <li>- Presenta de los tres tipos de normas.</li> <li>- Investiga sobre el contenido y objetivo de este conjunto de normas, revisión general del contenido y campos de aplicación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tabla comparativa entre los tipos de normas indicando sus características principales.</li> </ul>
---	---	--	--	--



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



<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"> <li>- Comprende y aplica los conceptos de ética y deontología en la producción y comercialización de los productos alimenticios.</li> <li>- Identifica y comprende los conceptos para su interpretación correcta en la información de la industria alimenticia.</li> <li>- Identifica y entiende los objetivos principales de las organizaciones FAO y OMS, así como los términos más utilizados en su documentación.</li> <li>- Comprende el concepto de inocuidad de los alimentos y reconoce la importancia de ello sobre los procesos de producción de los alimentos.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reporte de la investigación y conclusión sobre el tema.</li> <li>- Mapa conceptual sobre los objetivos y funciones de las organizaciones.</li> <li>- Llenado de cuestionario sobre el tema. Debe incluir portada, referencias bibliográficas y conclusiones.</li> </ul>	<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"> <li>- Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.</li> <li>- Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México.</li> <li>- Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios.</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencia los conceptos de ley, reglamento y norma.</li> <li>- Reconoce la importancia sobre la reglamentación que debe cumplirse en cualquier actividad productiva.</li> <li>- 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).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mapa conceptual sobre el tema.</li> <li>- Resumen sobre la lectura de la ley general de salud e investigación sobre la COFEPRIS.</li> </ul>	<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"> <li>- Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.</li> <li>- Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México.</li> <li>- Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios.</li> </ul>
---	--	---	--	---



<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"> <li>- Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.</li> <li>- Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México.</li> <li>- Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios.</li> </ul>
---	---	--	--	---



<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"> <li>- Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.</li> <li>- Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México.</li> <li>- Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios.</li> </ul>
--	---	--	--	---



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica la diferencia entre las Normas Mexicanas y las Normas Oficiales Mexicanas.</li> <li>- Distingue entre los tipos de normas y sus aspectos principales.</li> <li>- 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tabla comparativa entre los tipos de normas indicando sus características principales.</li> </ul>	<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"> <li>- Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.</li> <li>- Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México.</li> <li>- Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios.</li> </ul>
--	--	---	--	---



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y que es requerida por la norma.</li> <li>- Reconoce el campo de aplicación objeto de esta norma.</li> <li>- Identifica las características y requisitos que debe cumplir un material de envase y/o empaque.</li> <li>- Identifica las funciones de la Secretaría y cómo se relacionan estos con la industria alimentaria.</li> <li>- Describe los requisitos principales para obtener la denominación de origen de algún producto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajo de investigación y notas de los aspectos más relevantes de la misma.</li> <li>- Tabla comparativa sobre los diferentes tipos de envases que incluya los usos principales de cada uno.</li> <li>- Mapa conceptual de las funciones y responsabilidades de la Secretaría de Economía y resumen de los requisitos para obtener la denominación de origen.</li> </ul>	<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"> <li>- Aplica normas de higiene y seguridad para controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.</li> <li>- Aplica los conocimientos adquiridos en la evaluación del cumplimiento de las normas obligatorias para los empaques en México.</li> <li>- Identifica los puntos críticos de control en diagramas de procesos alimenticios.</li> </ul>
--	--	---	--	---



<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>
---	---	--	---	---

