

Datos generales de la unidad de aprendizaje

1. Nombre de la Unidad de Aprendizaje	2. Clave
Legislación alimentaria	6960

3. Unidad Académica
Facultad de Medicina y Nutrición

4. Programa Académico	5. Nivel
Licenciatura en Nutrición	Superior

6. Área de formación
formación terminal

7. Academia
Nutrición Comunitaria

8. Modalidad; Marcar con una X las modalidades en que será impartida la Unidad de Aprendizaje.					
Obligatorias		Curso	x	Presencial	x
Optativas	x	Curso-Taller		No presencial	
		Taller		Mixta	
		Seminario			
		Laboratorio			
		Práctica de campo			
		Práctica profesional			
		Estancia académica			

9. Pre-requisitos
Ser alumno de la Facultad de Medicina y Nutrición, haber cursado y acreditado: Metodología de la Investigación, Nutrición y Ciclo de Vida, Contexto Social de la

Profesión, Sociología y Profesión, Estadística, Antropometría, Evaluación y Cuidado Nutrición

10. Horas teóricas	Horas prácticas	Horas de estudio auto-dirigido	Total de horas	Valor en créditos
3			3 horas por semana	

11. Nombre de los académicos que participaron en la elaboración y/o modificación

LN Lydia Oyuki Loom Ayala

12. Fecha de elaboración	de	Fecha de modificación	Fecha de aprobación
10/01/2019			

DATOS ESPECÍFICOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

13. Presentación

La Legislación en Nutrición se encarga de analizar el manejo de la normatividad mexicana existente para el cumplimiento de la legislación aplicada en nutrición comunitaria, nutrición clínica, servicios de alimentos , refrigerados, congelados, en conserva y envasados industrializados para determinar cuándo un alimentos es apto para el consumo humano y cuando no lo es, y además, detectar cuando existe de alguna manera adulteración en los diferentes procesos de elaboración de los alimentos y para rechazarlos para el consumo humano. Su contribución con el perfil de egreso es: para la aplicación de programas en el mejoramiento de la problemática nutricional, en la orientación a la población en correctas medidas de calidad alimentaria y la nutrición, elaboración y ejecución de programas y políticas de nutrición, y realiza acciones administrativas en servicios de alimentación y nutrición de instituciones públicas y privadas, creando estrategias de acción que beneficien a la población, en el campo de la docencia para la formación de recursos humanos realizando funciones con respecto a la enseñanza de la nutrición, participación en el área de la investigación contribuyendo al desarrollo de líneas que propicien avances científicos y tecnológicos de la nutrición.

14. Competencias profesionales

Generales
Integra los conocimientos, habilidades y actitudes deseables adquiridas durante la carrera en la elaboración y manejo de las normas que rigen la elaboración y manejo de las enfermedades.
Específicas
<ul style="list-style-type: none"> • Unificar los procedimientos y criterios de observancia del sistema nacional de salud en la prevención, tratamiento y control para la nutrición clínica y comunitaria • identifica los diferentes alimentos, reconociendo las alteraciones, adulteraciones y adecuado control sanitario de los alimentos. • Conoce las normas oficiales mexicanas para el control y manejo de las enfermedades. • Unifica los criterios y requisitos que deben seguirse para asegurar el cumplimiento de las normas y proyectos de norma para la atención alimentaria y nutricional. • conoce y aplica las disposiciones sanitarias de buenas prácticas de higiene y sanidad que deben cumplirse en la preparación y manipulación de los alimentos ofrecidos en establecimientos fijos al consumidor con el fin de garantizar su inocuidad. • Conoce el mecanismo para la creación de iniciativas de ley de su área. • Identifica áreas de oportunidad en la modificación de leyes y reglamentos en el área de nutrición. • Conoce y actúa conforme al marco normativo vigente
15. Articulación de los ejes
Vertical: Metodología de la investigación, contexto social de la profesión

16. Contenido
<p>UNIDAD 1 LEGISLACIÓN ALIMENTARIA</p> <p>1.1 legislación alimentaria</p> <p>1.2 objetivos de la legislación alimentaria</p> <p>1-3 conceptos básicos jurídicos: norma, ley, reglamento, decreto, persona física, persona moral.</p> <p>1.4 Norma Oficial Mexicana</p> <p>1.4.1 definición e historia</p> <p>1.4.2 tipos de normas oficiales</p> <p>1.4.3 creación de una norma</p> <p>1.5 Codex alimentarius</p> <p>1.5.1 definición e historia, miembros, objetivos</p> <p>UNIDAD 2 LEGISLACIÓN ALIMENTARIA APLICADA A NUTRICIÓN CLÍNICA Y COMUNITARIA</p>

2.1 Expediente Clínico
2.2 Infraestructura y equipamiento de un consultorio.
2.3 Diabetes Mellitus
2.4 Hipertensión arterial
2.5 Sobrepeso y obesidad
2.7 atención a la salud del niño
2.8 Orientación alimentaria
2.9 asistencia social alimentaria a grupos de riesgo
2,10 atención a la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido.
2.11 Alimentación enteral y parenteral. Norma oficial mexicana para la vigilancia epidemiológica, prevención y control de las infecciones nosocomiales, administración de la terapia de infusión, prevención y control de infecciones nosocomiales asociadas a la atención intrahospitalaria de catéteres.

UNIDAD 3 GUIAS PARA UN CONTROL INTEGRAL DE LOS ALIMENTOS

3.1 Guías legislativas
3.2 Guías ejecutivas

17. Estrategias educativas

Investigación bibliográfica
Talleres de aprendizaje

Estrategias Utilizadas:

- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje basado en proyectos

18. Materiales y recursos didácticos

Internet, Estadísticas del INEGI, programas de Excel, Power Point, Word, Publisher, Fotografías, Computadoras, Proyector.

Sistema de Universidad Virtual SUV para actividades en línea

Investigación bibliográfica

Talleres de aprendizaje

19. Evaluación del desempeño

Evidencia(s) de desempeño	Criterios de desempeño	Ámbito(s) de aplicación	Porcentaje
Asistencia a Clases	Asistir puntualmente a las sesiones teóricas y prácticas	Aulas de la FAMEN	5%
Participación	Uniforme Disciplina en el salón de clases y en las prácticas de campo	Aulas FAMEN Centros de Prácticas	5%
Tareas solicitadas en cada unidad	Rubrica Lista de Cotejo	Aulas de la FAMEN Plataforma Virtual de la UJED	10%
Participación en clase	Rubrica Lista de Cotejo	Aulas de la FAMEN Plataforma Virtual de la UJED	5%
3 Exámenes escritos departamentales	Responde correctamente las preguntas contenidas en el examen	Aulas de la FAMEN Plataforma Virtual de la UJED	60%
1 Examen ordinario	Responde correctamente las preguntas contenidas en el examen	Aulas de la FAMEN Plataforma Virtual de la UJED	10%

20. Criterios de evaluación:

Criterio	Valor
Evaluación formativa (3 parciales)	60 % parciales 12 % de habilidades y destrezas 8 % de Actitudes y Aptitudes
Evaluación sumaria (Ordinario)	10 %
Evaluación Extraordinaria	No Aplica

21. Acreditación

La asistencia es obligatoria del 100%, para tener derecho a examen parcial, un mínimo del 80%
 Participación en actividades en el Aula y Centros de Prácticas
 Presentar todos los exámenes programados
 Entregar su proyecto final de prácticas
 Entrega de las evidencias de aprendizaje citadas previamente
 Se requiere para acreditar la materia un mínimo de 60% de puntuación.

22. Fuentes de información
Básicas
1.- http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nomssa.html 3.- Gómez, Dantés O. y Col. Normas para la presentación de referencias y manuscritos, Salud Pública de México 1994; 36:93-94 2.- http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/ 3.- http:// paho.org/ guiasparaunaleybasicadealimentos
Complementarias
2.- Majen Batrina A., Verdú M., "Nutrición y Salud Pública". Editorial Masson S.A., España, 2001. .
23. Perfil del docente que imparte esta unidad de aprendizaje
Licenciado en Nutrición con al menos 3 años de experiencia en campo