



**UAEM** | Universidad Autónoma  
del Estado de México

**SD**  
Secretaría de Docencia



Universidad Autónoma del Estado de México • Secretaría de Docencia • Dirección de Estudios Profesionales

# **Universidad Autónoma del Estado de México**

## **Licenciatura de Ingeniero Agrónomo Industrial 2003**

**Programa de Estudios:**

**Legislación Agroindustrial**



### I. Datos de identificación

Licenciatura **Ingeniero Agrónomo Industrial 2003**

Unidad de aprendizaje **Legislación Agroindustrial** Clave **L31296**

Carga académica	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>6</b>
	Horas teóricas	Horas prácticas	Total de horas	Créditos

Período escolar en que se ubica

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Seriación	<b>Ninguna</b>	<b>Ninguna</b>
	UA Antecedente	UA Consecuente

#### Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso	<input type="checkbox"/>	Curso taller	<input type="checkbox"/>
Seminario	<input checked="" type="checkbox"/>	Taller	<input type="checkbox"/>
Laboratorio	<input type="checkbox"/>	Práctica profesional	<input type="checkbox"/>
Otro tipo (especificar)	<input type="text"/>		

#### Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido	<input type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema virtual	<input type="checkbox"/>
Escolarizada. Sistema flexible	<input checked="" type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema a distancia	<input type="checkbox"/>
No escolarizada. Sistema abierto	<input type="checkbox"/>	Mixta (especificar)	<input type="text"/>

#### Formación común

T.S.U. en Arboricultura 2012	<input type="checkbox"/>	Agrónomo en Floricultura 2004	<input type="checkbox"/>
Agrónomo Fitotecnista 2003	<input type="checkbox"/>		

#### Formación equivalente

#### Unidad de Aprendizaje

T.S.U. en Arboricultura 2012	<input type="text"/>
Agrónomo en Floricultura 2004	<input type="text"/>
Agrónomo Fitotecnista 2003	<input type="text"/>



## II. Presentación

Actualmente nuestro país se encuentra en una etapa por demás dinámica, que requiere de cambios profundos y positivos dentro de su estructura legal para que se dé respuesta a las exigencias sociales que reclaman el cambio.

El sector Agropecuario mexicano, que conlleva a campesinos, ejidatarios, comuneros, pequeños propietarios, profesionales y productores en general se encuentra en este proceso de adaptación jurídica y a raíz de los cambios constitucionales sobre todo edén artículo 27 constitucional, debe de ir a la par, en el proceso nacional y sentar las bases legales para las exigencias nacionales, en cuanto a producción agropecuaria se refiere.

La actividad agropecuaria tiene diversas facetas: profesionales, agraria, agrícola – ganadera, crediticia, hacendaría fiscal, ecológica, civil y mercantil. Cada una de estas al convertirse en legislación, agrupa a su vez a las leyes y reglamentos que le corresponder según el giro de la actividad., y que de esta manera el sector productivo agroalimentario nacional tenga una sólida base para su desarrollo. Con esto, el productor, en su ardua labor, podrá hacer valer sus derechos y ejerce sus obligaciones frente a terceras personas.

El contenido de este programa servirá al alumno en su quehacer profesional, proporcionándole los conceptos de legislación, la aplicación de normas y reglamentos en los productos alimentarios, para producirlos, transformarlos y comercializar a nivel nacional e internacional. Así como conocer las leyes que rigen legalmente una empresa alimentaria y a los trabajadores que laboran en la misma.

Esta unidad de aprendizaje es considerada como curso teniendo un total de 3 horas / semana.

Insertar perfil de PE

## III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

**Núcleo de formación:**

**Sustantivo**

**Área Curricular:**

**Socioeconómica**

**Carácter de la UA:**

**Obligatoria**



#### **IV. Objetivos de la formación profesional.**

##### **Objetivos del programa educativo:**

Formar talentos humanos que sean capaces de:

- Manejar, acondicionar, conservar y transformar productos provenientes del campo, que coadyuven al incremento de los ingresos que los agricultores, generen empleos y den valor agregado a la producción, todo ello con base en el diseño y proyección de agroindustrias rurales.
- Formular estudios de factibilidad que comprendan los aspectos de mercado, comercialización infraestructura y financiamiento que den respuesta a las necesidades de un mercado laboral globalizado.
- Incursionar en el desarrollo y organización de los productores, con estricto respeto a su idiosincrasia.
- Desarrollar habilidades para que se transformen en agentes de cambio, líderes de su profesión.
- Ser creativos en el diseño, construcción y ejecución de proyectos agroindustriales diversos.
- Participar en proyectos que coadyuven en el desarrollo sostenible y que promueva la competitividad y la eficiencia en las actividades agroindustriales sin afectar los recursos naturales.
- Contar con habilidades de comunicación oral, escrita y electrónica.
- Rescatar, preservar, difundir y vincular la cultura agroindustrial a través de actividades de extensión universitaria y de publicaciones.

##### **Objetivos del núcleo de formación:**

Proporcionar los elementos que refuerzan y le dan identidad a la profesión; promover al estudiante los elementos teóricos, metodológicos, técnicos e industriales propios de una profesión y las competencias básicas de su área de dominio científico.

##### **Objetivos del área curricular o disciplinaria:**

- Proporcionar las herramientas cognitivas que le permitan integrar los principios económicos y administrativos en la realización de proyectos para interactuar en la problemática social.
- Manejar los sistemas agroindustriales sostenibles considerando aspectos sociales, culturales y económicos que inciden sobre los recursos naturales y que propician el desarrollo armónico de los pueblos.



- Implementar proyectos productivos con viabilidad social, técnica y de inversión, que posibiliten la integración de los diferentes sectores de la población al terreno productivo.
- Desarrollar trabajos individuales o grupales mediante el uso del método científico.

## V. Objetivos de la unidad de aprendizaje.

Promover que el alumno ubique, comprenda y tome conciencia sobre relacionados a la legislación y normatividad ecológica y agroindustria, que actualmente rige a este sector en el ámbito nacional e internacional, criticar los beneficios y perjuicios más notables debido a la correcta o incorrecta respectiva de las mismas.

## VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje y su organización

### Unidad 1. Fundamentos Legales.

**Objetivo:** Obtendrá los fundamentos básicos de interpretación y agrupación de la legislación y normatividad en la industria alimentaria y como se interrelaciona con la carrera de I.A.I.

- 1.1 Derecho, conceptos etimológico, histórico y técnico.
- 1.2 Fuentes de Derecho.
- 1.3 Sujetos de Derecho.
- 1.4 Derecho y Estado.
- 1.5 Proceso Legislativo.
- 1.6 Jerarquías de las Leyes.
- 1.7 División tradicional del Derecho.
- 1.8 Características de las Normas jurídicas.
- 1.9 Ética moral y Derecho.

### Unidad 2. Entidades Nacionales e Internacionales.

**Objetivo:** Conocerá las entidades nacionales e internacionales que legislan la producción, industrialización y comercialización de los productos agropecuarios.

- 2.1 Entidades Nacionales:



Secretaría de Economía  
Secretaría de Salud  
Secretaría de Relaciones Exteriores  
Secretaría de Hacienda y Crédito Público  
Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales  
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación  
o SENASICA

## 2.2 Entidades Internacionales:

Food and Drug Administration  
United States Department of Agriculture  
Unión Europea  
Organización Mundial de Comercio

### **Unidad 3.** Ley Federal de Metrología y Normalización.

**Objetivo:** Analizará los requisitos para la fabricación, importación, reparación, venta, verificación y uso de los instrumentos para medir y los patrones de medida y conocerá la distribución, jerarquía, ámbito, descripción y aplicación de la normatividad mexicana para su aplicación en la rama agroindustrial, de normas oficiales mexicanas y normas mexicanas. Se distinguirá y fundamentará el efecto de las proteínas en los alimentos en base a su estructura química, propiedades físicas, químicas y funcionales, así como el efecto que puede tener la alteración de éstas durante el procesado y almacenamiento de los alimentos, mediante el análisis y síntesis de información mostrando una actitud ética y de trabajo en forma individual y en equipos.

- 3.1 Normas oficiales mexicanas
- 3.2 Normas mexicanas
- 3.3 Normas reguladas por la SSA
- 3.4 Normas reguladas por la SECOFI
- 3.5 Normas reguladas por SEMARNAT
- 3.6 Normas reguladas por SAGARPA

### **Unidad 4.** Ley Federal del Trabajo.

**Objetivo:** Conocerá los fundamentos del derecho laboral y Ley del Seguro Social y las condiciones individuales del trabajador, así como los derechos y obligaciones del patrón. Identificará las personas que están obligadas a tributar y los ingresos que se gravan.

- 4.1 Ley Federal del Trabajo
- 4.2 Ley del Seguro Social
- 4.3 Ley del ISR



### **Unidad 5. Seguridad del Ambiente.**

**Objetivo:** Analizará la legislación internacional, federal y estatal para la seguridad del ambiente, e identificará las fuentes de contaminación y el impacto ambiental que generan.

5.1 Ley de Ecología.

5.2 ISO 14000

5.3 Ley General para la prevención y gestión integral de los residuos y su reglamento.

### **Unidad 6. Sistemas de Seguridad Alimentaria.**

**Objetivo:** Conocerá los sistemas de seguridad en la producción de alimentos de origen agrícola e identificará los puntos críticos de contaminación, para obtener productos inocuos, saludables y sanos.

6.1 HACCP

6.2 SRRC

6.3 BPM

6.4 POES

6.5 ISO 22000

### **Unidad 7. Estudio de Caso.**

**Objetivo:** Aplicará las leyes, normas y reglamentos vistos durante el curso en una empresa agroindustrial.

7.1 Fundamentos Legales

7.2 Entidades nacionales e internacionales

7.3 Ley Federal de Metrología y Normalización

7.4 Ley Federal del Trabajo

7.5 Seguridad del ambiente

7.6 Sistemas de Seguridad alimentaria

## **VII. Sistema de Evaluación**

La evaluación de esta unidad de aprendizaje estará integrada por los siguientes criterios:

1er examen parcial departamental (incluye las unidades de competencia I, II, III), con un valor de 30%

2do examen parcial departamental (incluye las unidades de competencia IV, V y VI) con un valor de 30%





- Entrega de trabajo escrito y presentación power point, con un valor del 30%
- Entrega de tareas, con un valor del 10%

### VIII. Acervo bibliográfico

Alvárez L., M.I. (2010) Introducción al Derecho (2ª ed.) México: Mc Graw Hill de México Serie Jurídica.

Arvanitoyannis, I. S (2009) HACCP and ISO 22000: Application to food of animal origin (1ª ed.) Singapore. Wiley - Blackwell

Bancomext, ITESM (2005) Guía para exportar productos mexicanos a la Unión Europea. (3ª ed.) México. BANCOMEXT, ITESM. Disponible en: <http://www.promexico.gob.mx/work/sites/Promexico/resources/LocalContent/352/2/GuiaExportarUE.pdf>

Calixto F., R.; Herrera R., Lucila y Hernández G., V. D. (2009) Ecología y Medio ambiente. (2ª ed.) México. CENGAGE Learning

Carmona L., J.M. (2011) Ley de los impuestos generales de importación y exportación (LIGIE). México

Casio, J. ; Woodsidey, G. y Mitchel, P. (2001) Guía ISO 14000 Las nuevas normas internacionales para la administración ambiental. (1ª ed.) Argentina. Mac Graw Hill

Cordero S., P. y Sepúlveda, S. (2002) Cuaderno Técnico No. 21: Sistemas de gestión medio ambiental: ISO 14000 (1ª ed.) Costa Rica. IICA.

Díaz, A. y Uría, R. (2009) Buenas prácticas de manufactura: Una guía para pequeños y medianos agroempresarios (1ª ed.) Costa Rica. IICA Disponible en : [www.iica.int/Esp/Programas/.../buenas%20practicass%20manufactura.pdf](http://www.iica.int/Esp/Programas/.../buenas%20practicass%20manufactura.pdf)

Bizmanualz (2006) ISO 22000 Food Safety: Policies, Procedures and forms. (1ª ed.) USA. Bizmanualz Inc.

Diario Oficial de la Unión Europea. (1997 REGLAMENTO (CE) No 1182/2007 DEL CONSEJO de 26 de septiembre de 2007 por el que se establecen disposiciones específicas con respecto al sector de las frutas y hortalizas. Disponible en: [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:273:0001:0001:ES:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:273:0001:0001:ES:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:273:0001:0001:ES:PDF)  
Cofepris (n.d) Autorizaciones, Certificados y Visitas. México. Disponible en: <http://www.cofepris.gob.mx/work/sites/cfp/resources/LocalContent/2081/2/Autorizaciones.pdf>

De las Cuevas I., V. (2006) APPCC Avanzado Guía para la aplicación de un sistema de peligros y puntos de control crítico en una empresa alimentaria (1ª ed.) España. Ideaspropias Editoria.l

FAO y OMS (2005) Codex Alimentarius: higiene de los alimentos, textos básicos. (1ª ed) Italia. FAO

FAO Y Ministerio de Sanidad y Consumo de España. (2002) Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos





- y sobre el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC). (1ª ed.) Italia. FAO
- FAO. (1996) La utilización de los principios del análisis de riesgos y de los puntos críticos de control en el control de alimentos. (1ª ed.) Italia. FAO
- FDA (2008). Food labeling guide. USA. Disponible en: <http://www.fda.gov/Food/LabelingNutrition/default.htm>
- FDA (n.d.) Listing of color Additives exempt form certification. USA. Disponible en: <http://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/ColorAdditivesinSpecificProducts/InFood/ucm130054.htm>
- FDA (n.d.) Guidance for Industry: Summary table of recommended toxicological testing for additives used in food. USA. Disponible en: <http://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/ColorAdditivesinSpecificProducts/InFood/default.htm>
- Gamboa M., C. y Valdés R., S. (2006) Proceso Legislativo: Estudio de Derecho comparado de diversos países. México: Centro de Documentación, Información y Análisis. Disponible en: <http://www.diputados.gob.mx/cedia/sia/spi/SPI-ISS-16-06.pdf>
- H. Congreso de la Unión. (2011) Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (50ª ed.) México: SISTA.
- H. Congreso de la Unión. (2011) Ley de Comercio Exterior. México. Ediciones Fiscales ISEF.
- H. Congreso de la Unión. (2011) Ley de equilibrio ecológico y protección al ambiente. México
- H. Congreso de la Unión. (2011) Ley del ISR e IETU 2011 (1ª ed.) México. Ediciones Fiscales ISEF.
- H. Congreso de la Unión. (2011) Ley del IVA e IESPS. México. Ediciones Fiscales ISEF.
- H. Congreso de la Unión. (2011) Ley del Seguro Social. México. Ediciones Fiscales ISEF.
- H. Congreso de la Unión. (2011) Ley Federal del Trabajo. (1ª ed.) México. Ediciones Fiscales ISEF
- Lemus R. P. y Vargas M., J. M. (2010). Introducción al Derecho: Elementos Básicos (1ª ed.) México: Pearson Educación.
- Marriot, Norman G. (2006) Principles of food sanitation. (5a ed.) USA. Springer Science Business Media, Inc.
- Martín G., M. A.; Míreles A., S. y Valle S., M. A. (2009) ISR e IETU Personas físicas no empresarias. (1ª ed.) CENAGE Learning.
- Sayeg H., J. (1991) El Poder Legislativo Mexicano. (1ª ed.) México: Trillas.
- Secretaría de Hacienda y Crédito Público. (2011) Reglas de carácter general en materia de comercio exterior para 2011. México. Disponible en: [http://www.sat.gob.mx/sitio\\_internet/informacion\\_fiscal/legislacion/default.asp](http://www.sat.gob.mx/sitio_internet/informacion_fiscal/legislacion/default.asp)
- SEMARNAT (2009) Ley de aguas nacionales y su reglamento. México. Disponible en: <http://www.semarnat.gob.mx/leyesynormas/Pages/leyesfederales.aspx>



SEMARNAT (2008) Ley General para la prevención y gestión integral de los residuos y su reglamento. Disponible en:

<http://www.semarnat.gob.mx/leyesy normas/Pages/leyesfederales.aspx>

Secretaría de Salud (2010) Acuerdo Nacional para la Salud alimentaria: Estrategias contra el sobrepeso y la obesidad (1ª ed.) México. Disponible en: <http://www.amap.com.mx/archivosdownload/1.pdf>

Secretaría de Salud, SEP (2010) Acuerdo Nacional para la Salud alimentaria: Lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica y Anexo Único. México. Disponible en:

[http://salud.edomex.gob.mx/html/doctos/ANSA\\_escolar\\_lineamientos260510.pdf](http://salud.edomex.gob.mx/html/doctos/ANSA_escolar_lineamientos260510.pdf)

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (2010) Requisitos generales para reconocimiento de sistemas de reducción de riesgos de contaminación en la producción primaria de alimentos de origen agrícola. México. Disponible en: <http://www.senasica.gob.mx/?doc=16109>

FDA (n.d.) Guidance for Industry: Summary table of recommended toxicological testing for additives used in food. USA. Disponible en: <http://www.fda.gov/ForIndustry/ColorAdditives/ColorAdditivesinSpecificProducts/InFood/default.htm>

Gamboa M., C. y Valdés R., S. (2006) Proceso Legislativo: Estudio de Derecho comparado de diversos países. México: Centro de Documentación, Información y Análisis. Disponible en: <http://www.diputados.gob.mx/cedia/sia/spi/SPI-ISS-16-06.pdf>

H. Congreso de la Unión. (2011) Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (50ª ed.) México: SISTA.

H. Congreso de la Unión. (2011) Ley de Comercio Exterior. México. Ediciones Fiscales ISEF.

H. Congreso de la Unión. (2011) Ley de equilibrio ecológico y protección al ambiente. México

H. Congreso de la Unión. (2011) Ley del ISR e IETU 2011 (1ª ed.) México. Ediciones Fiscales ISEF.

H. Congreso de la Unión. (2011) Ley del IVA e IESPS. México. Ediciones Fiscales ISEF.

H. Congreso de la Unión. (2011) Ley del Seguro Social. México. Ediciones Fiscales ISEF.

H. Congreso de la Unión. (2011) Ley Federal del Trabajo. (1ª ed.) México. Ediciones Fiscales ISEF

Lemus R. P. y Vargas M., J. M. (2010). Introducción al Derecho: Elementos Básicos (1ª ed.) México: Pearson Educación.

Marriot, Norman G. (2006) Principles of food sanitation. (5a ed.) USA. Springer Science Business Media, Inc.

Martín G., M. A.; Míreles A., S. y Valle S., M. A. (2009) ISR e IETU Personas físicas no empresarias. (1ª ed.) CENAGE Learning.

Sayeg H., J. (1991) El Poder Legislativo Mexicano. (1ª ed.) México: Trillas.



Secretaría de Hacienda y Crédito Público. (2011) Reglas de carácter general en materia de comercio exterior para 2011. México. Disponible en: [http://www.sat.gob.mx/sitio\\_internet/informacion\\_fiscal/legislacion/default.asp](http://www.sat.gob.mx/sitio_internet/informacion_fiscal/legislacion/default.asp)

SEMARNAT (2009) Ley de aguas nacionales y su reglamento. México. Disponible en: <http://www.semarnat.gob.mx/leyesyformas/Pages/leyesfederales.aspx>

SEMARNAT (2008) Ley General para la prevención y gestión integral de los residuos y su reglamento. Disponible en: <http://www.semarnat.gob.mx/leyesyformas/Pages/leyesfederales.aspx>

Secretaría de Salud (2010) Acuerdo Nacional para la Salud alimentaria: Estrategias contra el sobrepeso y la obesidad (1ª ed.) México. Disponible en: <http://www.amap.com.mx/archivosdownload/1.pdf>

Secretaría de Salud, SEP (2010) Acuerdo Nacional para la Salud alimentaria: Lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica y Anexo Único. México. Disponible en: [http://salud.edomex.gob.mx/html/doctos/ANSA\\_escolar\\_lineamientos260510.pdf](http://salud.edomex.gob.mx/html/doctos/ANSA_escolar_lineamientos260510.pdf)

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (2010) Requisitos generales para reconocimiento de sistemas de reducción de riesgos de contaminación en la producción primaria de alimentos de origen agrícola. México. Disponible en: <http://www.senasica.gob.mx/?doc=16109>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (2010) Lineamientos generales para la operación y certificación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación en la producción de alimentos de origen agrícola. México. Disponible en <http://www.senasica.gob.mx/?doc=16109>

SSA (1994) Norma Oficial Mexicana NOM-002-SSA1-1993, Salud Ambiental, Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas. Especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. México.

SSA (1995) NOM-027-SSA1-1993 Norma Oficial Mexicana NOM-027-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Pescados frescos -refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. México.

SSA (1995) NOM-028-SSA1-1993 Norma Oficial Mexicana NOM-028-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Pescados en conserva. Especificaciones sanitarias. México.

SRE, SHCP, SAT, SEMARNAT, CONAGUA, SENER, SE, CFE, SALUD, IMSS, STPS. (n.d) Guía del usuario para el uso del portal [www.tuempresa.gob.mx](http://www.tuempresa.gob.mx) ¿Cómo crear y registrar tu empresa? México. disponible en: <http://www.tuempresa.gob.mx/portal/comun/publico/usuario/home.do>

USDA (n.d.) Acts & Authorizing Statutes. Disponible en: [http://www.fsis.usda.gov/Regulations\\_&Policies/Acts\\_&Authorizing\\_Statutes/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&Policies/Acts_&Authorizing_Statutes/index.asp)

USDA. (n.d.) Federal Meat Inspection Act. USA. Disponible en: [http://www.fsis.usda.gov/Regulations\\_&Policies/FMIA/index.asp#612](http://www.fsis.usda.gov/Regulations_&Policies/FMIA/index.asp#612)

Zorrilla M., P.G. y Torres E., R. A. (n.d.) El proceso Legislativo Federal Mexicano. México. Disponible en: <http://www.bibliojuridica.org/libros/2/910/6.pdf>