

Curso: Legislación en Industria de Alimentos		Horas aula: 0
Clave: 072CB023		Horas plataforma: 3
Antecedentes:		Horas laboratorio: 0
Competencia del área: Resolver situaciones nuevas o desafiantes en el contexto académico, a través de la toma de decisiones, pensamiento crítico y creativo, autogestión del aprendizaje y comunicación eficaz; para transitar de forma efectiva a lo largo de la trayectoria de formación profesional.	Competencia del curso: Identificar los lineamientos de la legislación en la Industria de Alimentos para interpretar su incidencia en la percepción de la calidad bajo la normatividad nacional e internacional vigente, con un enfoque en la calidad y análisis de problemas.	
Elementos de competencia:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer la legislación y lineamientos del codex alimentarius para comprender su importancia mundial mediante el pensamiento crítico y con un enfoque en la calidad de alimentos. 2. Identificar los organismos, programas y sistemas para la gestión de calidad e inocuidad de alimentos, con el fin de ubicar los requerimientos legislativos de la industria alimentaria a nivel nacional e internacional durante la planeación, organización e innovación de procesos y productos alimentarios mediante el pensamiento crítico y el trabajo en equipo. 		
Perfil del docente:		
Ingeniero en Alimentos, en Biotecnología, en Tecnología de Alimentos, Químico Biólogo en el área de alimentos, Preferentemente con posgrado en alimentos. Experiencia en docencia y/o en el sector Productivo. Planifica los procesos de enseñanza aprendizaje atendiendo al enfoque por competencias. Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo, con una actitud de cambio en las innovaciones pedagógicas. Construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo con apoyo de las Tecnologías.		
Elaboró: JOSE LUIS ESPINOZA ACOSTA		Marzo 2021
Revisó: ALMA ISABEL ARIAS HURTADO		Junio 2021
Última actualización:		
Autorizó: Coordinación de Procesos Educativos		Julio 2021

Elemento de competencia 1: Conocer la legislación y lineamientos del codex alimentarius para comprender su importancia mundial mediante el pensamiento crítico y con un enfoque en la calidad de alimentos.

Competencias blandas a promover: Trabajo en equipo, pensamiento crítico y comunicación oral.

EC1 Fase I: Generalidades de la legislación alimentaria

Contenido: Legislación alimentaria y reglamentos específicos

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 1: Glosario de términos Legislación Alimentaria

Utilizar la herramienta wiki en plataforma educativa para realizar un glosario de los siguientes términos: FAO, OMS, NOM, normas ISO, OMC, OHSAS, COFEPRIS, SENASICA, SSA, SAGARPA, HACCP, BPH, BPM, BPA, POES, DOF.

Agregar, definir o modificar por lo menos el significado de un término, también se pueden agregar otros términos que considere importantes además de los solicitados.

2 hrs. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal (X) Individual () Equipo ()
() Independiente ()

Recursos:

[Glossary of Agricultural Production, Programs and Policy](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

[Rúbrica de Wiki](#)

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 2: Síntesis importancia de la legislación alimentaria

Realizar una síntesis sobre la importancia de las leyes y normas para regular la calidad de los alimentos con base en los temas presentados en clase por el facilitador y siguiendo los lineamientos de la rúbrica.

4 hrs. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
() Independiente ()

Recursos:

[Las políticas alimentarias de México: un análisis de su marco regulatorio.](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

La evidencia será evaluada tomando en consideración la [rúbrica de síntesis](#)

EC1 F1 Actividad de aprendizaje 3: Resumen Normatividad en la calidad e inocuidad alimentaria

Redactar resumen derivado de la lectura del artículo proporcionado en el apartado de recursos y participar en discusión grupal del tema revisado.

2 hrs. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo ()
() Independiente ()

Recursos:

[Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: una visión integral.](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

La evidencia será evaluada tomando en consideración

	la Rúbrica de Resumen
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 4: Trabajo de investigación sobre organismos que regulan la industria de los alimentos.</p> <p>Realizar búsqueda en fuentes confiables sobre los organismos, asociaciones o fundaciones que regulan la industria de los alimentos. Con la información recopilada realizar un trabajo de investigación el cual deberá contener los siguientes puntos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre completo, logo, año de creación y función principal de cada organismo, asociación o fundación que regula la industria de los alimentos. • Redactar en Word, utilizando letra Arial o Times New Roman, interlineado sencillo. • Citar las fuentes bibliográficas consultadas utilizando el formato APA 7ma edición. • Una vez terminada la redacción del trabajo deberá subirse a plataforma educativa en formato pdf. <p>3 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual () Equipo (X) Independiente ()</p> <p>Recursos: Las tres autoridades que regulan la industria alimentaria en el mundo.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará considerando la Rúbrica de Trabajo de Investigación.</p>
<p>EC1 F1 Actividad de aprendizaje 5: Mapa conceptual Impacto de la legislación alimentaria</p> <p>Elaborar un mapa conceptual que presente el impacto de la legislación de la industria de los alimentos en áreas como la salud pública, desarrollo social, desarrollo económico y las relaciones comerciales. Para realizar el mapa conceptual deberá apoyarse en alguna de las siguientes herramientas digitales (GitMind, MindNode, MindJet, XMind, MindBoard Classic, MindQ, iThoughts, Maptini, MindMaple, iMindMap HD, Canva, SimpleMind+). La creatividad y la calidad de contenido serán dos aspectos a evaluar para esta actividad.</p> <p>4 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Panel sobre la Búsqueda de la Sinergia entre la Industria, las Asociaciones Académicas y Entidades Gubernamentales.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Se considerará la Rúbrica de Mapa Conceptual.</p>
<p>EC1 Fase II: Codex Alimentarius objetivos y normas</p> <p>Contenido: Rol del CODEX Alimentarius en la conformación de las legislaciones en los países y sus bases científicas.</p>	
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 6: Presentación oral Codex Alimentarius</p> <p>Elaborar en equipo una presentación de los principios generales del Codex Alimentarius, la cual</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independiente ()</p>

<p>debe contener los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Codex Alimentarius • Normas alimentarias internacionales • Naturaleza de las normas del Codex • Ámbito de aplicación del Codex Alimentarius • Protección de la salud de los consumidores • Eliminación de barreras al comercio <p>Cada integrante del equipo deberá investigar al menos uno de los puntos consultando páginas de internet confiables, así como libros especializados en el área. La presentación deberá subirse a la plataforma educativa al menos un día antes de la fecha acordada para su presentación en clase.</p> <p>6 hrs. Plataforma</p>	<p>Recursos:</p> <p>Normas Internacionales en los Alimentos</p> <p>¿Qué es el Codex Alimentarius?</p> <p>Comisión del codex alimenatrius: Manual de procedimientos</p> <p>¿Sabes qué es el Codex Alimentarius?</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>La evidencia será evaluada tomando en consideración la Rúbrica de Presentación Oral.</p>
<p>EC1 F2 Actividad de aprendizaje 7: Trabajo Escrito el Codex Alimentarius y sus bases científicas</p> <p>Realizar una búsqueda en textos bibliográficos especializados y páginas de internet oficiales sobre el Codex Alimentarius y sus bases científicas. Con la información recopilada redactar un escrito que incluya los siguientes puntos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El Codex y la ciencia • Principios científicos para el establecimiento de normas • Disciplinas científicas donde se apoya el Codex • Reuniones y consultas mixtas FAO/OMS de expertos incluyendo el año en que se celebró y el tema discutido <p>3 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad:</p> <p>Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()</p> <p>Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ciencia de las normas alimentarias. • ¿Qué es el Codex Alimentarius?. <p>Criterios de evaluación de la actividad:</p> <p>La evidencia será evaluada tomando en consideración la Rúbrica de Trabajo Escrito.</p>
<p>Evaluación formativa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Glosario de términos Legislación Alimentaria 2. Síntesis importancia de la legislación alimentaria 3. Resumen Normatividad en la calidad e inocuidad alimentaria 4. Trabajo de investigación sobre organismos que regulan la industria de los alimentos 5. Mapa conceptual Impacto de la legislación alimentaria 6. Presentación oral Codex Alimentarius 7. Trabajo Escrito el Codex Alimentarius y sus bases científicas 	
<p>Fuentes de información</p>	
<p>Blog de Calidad ISO. (2013, 29 mayo). Las tres autoridades que regulan la industria alimentaria en el</p>	

mundo. <https://blogs.x.uoc.edu/calidad-iso/las-tres-autoridades-que-regulan-la-industria-alimentaria-en-el-mundo/>

BSG Institute. (01 de agosto 2020). ¿Sabes qué es el Codex Alimentarius?. [Video]. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=YQZbT_I_s0Y

CODEX ALIMENTARIUS Normas Internacionales de los Alimentos. (2021). Acerca del Codex. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

López Salazar, R., Gallardo García, E. D.(2015). Las políticas alimentarias de México: un análisis de su marco regulatorio. *Estudios Socio-Jurídicos*, 17(1), 11-39. <https://doi.org/10.12804/esj17.01.2014.01>

Mercado, C. E. (2007). Los ámbitos normativos, la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria: una visión integral. *Agroalimentaria*, 12(24), 119-131. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pidS1316-03542007000100009&lnges&tlnges.

Mosquera Arango, G. (2015). Panel sobre la Búsqueda de la Sinergia entre la Industria, las Asociaciones Académicas y Entidades Gubernamentales. *Alimentos Hoy*, 23(34), 40-46. <https://alimentos hoy.acta.org.co/index.php/hoy/article/view/300>

National Agricultural Law Center. (2017, 30 octubre). Glossary of Agricultural Production, Programs and Policy. <https://nationalaglawcenter.org/ag-law-glossary/>

Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura (1999). ¿Que es el Codex Alimentarius?. <http://www.fao.org/noticias/1999/codex-s.htm>

Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura (1999). Comisión del codex alimentarius: Manual de procedimientos (10ma. edición). Secretaría del programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. <http://www.fao.org/3/w5975s/w5975s06.htm>

Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura y Organización Mundial de la Salud (2005). ¿Qué es el Codex Alimentarius?. FAO y OMS. <http://www.fao.org/3/y7867s/y7867s06.htm>

Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura y Organización Mundial de la Salud (2017). La ciencia de las normas alimentarias. <http://www.fao.org/3/i7521s/i7521s.pdf>

Sánchez, M. M. A. (2013). Legislación alimentaria general (Spanish Edition) (1.a ed., Vol. 1). Cultiva Libros S.L.

Elemento de competencia 2: Identificar los organismos, programas y sistemas para la gestión de calidad e inocuidad de alimentos, con el fin de ubicar los requerimientos legislativos de la industria alimentaria a nivel nacional e internacional durante la planeación, organización e innovación de procesos y productos alimentarios mediante el pensamiento crítico y el trabajo en equipo.

Competencias blandas a promover: Trabajo en equipo, pensamiento crítico y sensibilidad a los lineamientos.

EC2 Fase I: Organismos, programas y sistemas para la gestión de calidad e inocuidad de alimentos

Contenido: Normativa Oficial de Calidad Alimentaria en México y organismos responsables de la regulación en materia de calidad e inocuidad Alimentaria. (COFEPRIS de SSA, SENASICA de SAGARPA).

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 8: Presentación Oral las Normas Oficiales Mexicanas de Alimentos

Realizar una presentación oral de las principales Normas Oficiales Mexicanas de alimentos, incluyendo la clave de la NOM, título, tema, publicación en el DOF, entrada en vigor y el estado actual.

Presentar información para retroalimentación por parte del facilitador y entregar la presentación de acuerdo con lo solicitado por el mismo.

3 hrs. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independiente ()

Recursos:

[Normas Oficiales Mexicanas](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

[Rúbrica de Presentación oral](#)

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 9: Mesa redonda Ley general de salud, sanidad animal y vegetal.

Participar en mesa redonda sobre la función de las diferentes leyes de salud, sanidad animal y vegetal y su importancia en la regulación de alimentos a partir de la lectura de materiales de fuentes confiables o la revisión de videos.

Realizar resumen de los aspectos relevantes discutidos en la mesa redonda, así como una aportación propia a la actividad.

2 hrs. Plataforma

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal (X) Individual (X) Equipo () Independiente ()

Recursos:

- Bases de datos de la web y/o biblioteca
- [Ley nacional para la sanidad de animales y vegetales](#)

Criterios de evaluación de la actividad:

Se evaluará con la [Rúbrica de Mesa Redonda](#).

EC2 F1 Actividad de aprendizaje 10: Apuntes de clase organismos responsables de la regulación de la calidad e inocuidad alimentaria.

Tomar nota de la presentación dada por el facilitador sobre los principales organismos responsables de la regulación en materia de calidad e inocuidad alimentaria en México. Las notas deberán redactarse en Word incluyendo texto e imágenes y deberán subirse a la plataforma educativa en formato Word o pdf.

Tipo de actividad:

Aula () Plataforma (X) Laboratorio ()
Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()

Recursos:

Bases de datos de la web y/o biblioteca

[Food security in Mexico](#)

[Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores.](#)

<p>2 hrs. Plataforma</p>	<p>Criterios de evaluación de la actividad: Se evaluará con la Rúbrica de Apuntes de Clase.</p>
<p>EC2 F1 Actividad de aprendizaje 11: Trabajo de investigación software o programas para la gestión de calidad de alimentos</p> <p>Realizar una búsqueda en internet sobre el uso de software, programas o aplicaciones móviles que faciliten la gestión de la calidad de los alimentos, auditorías de seguridad alimentaria, cumplimiento de la seguridad alimentaria, recuperación de alimentos, sistemas de saneamiento de alimentos, procesamiento de alimentos, entre otros. Con la información obtenida redactar un documento que contenga el nombre del software, su función principal descrita con imágenes y su importancia.</p> <p>2 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independiente ()</p> <p>Recursos: Bases de datos de la web y/o biblioteca Internet Sistemas Personalizados de Calidad y Seguridad Alimentaria Software de control de calidad para la industria alimentaria</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Trabajo de Investigación.</p>
<p>EC2 Fase II: Calidad e inocuidad alimentaria</p> <p>Contenido: Calidad e inocuidad alimentaria. Métodos oficiales de análisis. Programas y sistemas para la gestión de calidad en la industria alimentaria. (HACCP, BPH, BPM, BPA, POES). Gestión de un sistema de calidad.</p>	
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 12: Mapa conceptual Métodos oficiales de análisis en la inocuidad alimentaria</p> <p>Elaborar un mapa conceptual utilizando como tema central la inocuidad alimentaria, se deberán presentar los métodos oficiales de análisis utilizados para garantizar la inocuidad alimentaria además de los métodos se deberá dar una descripción breve de la utilidad de cada método.</p> <p>2 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: • Bases de datos de la web y/o biblioteca • Internet en general • Técnicas de análisis de alimentos, en continuo avance</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: Rúbrica de Mapa Conceptual.</p>
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 13: Presentación Oral Normas ISO Alimentos y Bebidas</p> <p>Realizar una presentación oral en equipo acerca de</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal (X) Individual () Equipo (X) Independiente ()</p>

<p>las Normas ISO útiles para la gestión de la calidad y la gestión de la seguridad alimentaria. Cada integrante del equipo deberá investigar consultando páginas de internet confiables, así como libros especializados en el área. La presentación deberá subirse a la plataforma educativa al menos un día antes de la fecha acordada para su presentación en clase.</p> <p>3 hrs. Plataforma</p>	<p>Recursos: Norma ISO 22000: Garantía de seguridad alimentaria. Software ISO.</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: La evidencia será evaluada tomando en consideración la Rúbrica de Presentación Oral.</p>
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 14: Resumen Gestión de calidad en la industria alimentaria.</p> <p>Realizar una búsqueda en libros, páginas de internet, videos u otras fuentes acerca de HACCP, BPH, BPM, BPA, POES. En equipos, redactar un resumen de los aspectos más importantes de estos programas y sistemas en la seguridad y calidad alimentaria.</p> <p>3 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Bases de datos de la web y/o biblioteca Internet en general</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: La actividad será evaluada tomando en consideración la Rúbrica de Resumen.</p>
<p>EC2 F2 Actividad de aprendizaje 15: Mapa mental Identificación y trazabilidad de alimentos</p> <p>Elaborar un mapa mental en inglés sobre la identificación y trazabilidad de alimentos. El mapa mental deberá expresar ideas de forma gráfica respecto a la identificación y trazabilidad de alimentos. Para la elaboración del mapa mental se deberá utilizar alguno de los siguientes programas: ClickUp, Ayoa, Milanote, Microsoft Visio, MindGenius, Miro, SmartDraw, Lucidchart, Coggle o XMind.</p> <p>4 hrs. Plataforma</p>	<p>Tipo de actividad: Aula () Plataforma (X) Laboratorio () Grupal () Individual (X) Equipo () Independiente ()</p> <p>Recursos: Bases de datos de la web y/o biblioteca Internet en general Trazabilidad en la Cadena de Suministro de Alimentos</p> <p>Criterios de evaluación de la actividad: La evidencia será evaluada tomando en consideración la Rúbrica de Mapa Mental.</p>
<p>Evaluación formativa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación Oral las Normas Oficiales Mexicanas de Alimentos 2. Mesa redonda Ley general de salud, sanidad animal y vegetal. 3. Apuntes de clase organismos responsables de la regulación de la calidad e inocuidad alimentaria 4. Trabajo de investigación software o programas para la gestión de calidad de alimentos 5. Mapa conceptual Métodos oficiales de análisis en la inocuidad alimentaria 	

6. Presentación Oral Normas ISO Alimentos y Bebidas
7. Resumen Gestión de calidad en la industria alimentaria
8. Mapa mental Identificación y trazabilidad de alimentos

Fuentes de información

Arispe, I., Tapia, M. S. (2007). Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la protección de la salud de los consumidores. *Agroalimentaria*, 12(24), 105-118. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199216580008>

Chetu. (2018). Sistemas Personalizados de Calidad y Seguridad Alimentaria. <https://www.chetu.com/es/food-and-beverage/quality-management.php>

Cobo, M. (2020, 23 junio). Métodos analíticos para la detección y cuantificación de alérgenos para la industria alimentaria. *Revista Alimentaria*. <http://alimentaria.cacia.org/digital/metodos-analiticos-para-la-deteccion-y-cuantificacion-de-alergenos-para-la-industria-alimentaria/>

Fernández Robles, N. U. (2014). La seguridad alimentaria en México. *Salud Pública de México*, 56, 92. <https://doi.org/10.21149/spm.v56s1.5171>

Gobierno de México COFEPRIS. (s. f.). Normas Oficiales Mexicanas Alimentos. <http://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos>

González-Nolasco, J. A., Cordero-Torres, J. M. (2019). Políticas alimentarias y derechos humanos en México. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29(53), 1. <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.657>

ISOTools Excellence (27 febrero 2015). Norma ISO 22000: Garantía de seguridad alimentaria. <https://www.isotools.org/2015/02/27/norma-iso-22000-garantia-de-seguridad-alimentaria/>

Melo, S. (2018). Software de control de calidad para la industria alimentaria. <https://mydatascope.com/blog/es/software-de-control-de-calidad-para-la-industria-alimentaria/>

Pelayo, M. (2012). Técnicas de análisis de alimentos, en continuo avance. <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/tecnicas-de-analisis-de-alimentos-en-continuo-avance.html>

Rincón Ballesteros, D. L., Fonseca Ramírez, J. E., Orjuela Castro, J. A. (2017). Hacia un Marco Conceptual Común sobre Trazabilidad en la Cadena de Suministro de Alimentos. *Ingeniería*, 22(2), 161. <https://doi.org/10.14483/udistrital.jour.reving.2017.2.a01>

Supercampo. (20 noviembre 2019). Ley Nacional para la sanidad de animales y vegetales. <https://supercampo.perfil.com/2019/11/ley-nacional-para-la-sanidad-de-animales-y-vegetales/>

<p>Políticas El curso se considera acreditado</p>	<p>Metodología • Es responsabilidad del estudiante gestionar los</p>	<p>Evaluación Se realizará de acuerdo a lo</p>
--	---	---

<p>cuando quienes participan en él cumplen con todos los criterios de evaluación de cada elemento de competencia. Es importante contar con la calificación mínima aprobatoria por la institución para poder lograrlo.</p> <p>Para poder ser considerado sujeto a calificación, es necesario haber entregado puntualmente los trabajos solicitados en el semestre. Del mismo modo, para poder ser evaluados se requiere de una asistencia de acuerdo al reglamento institucional. Solo aquellas personas que cumplan con el requisito anterior podrán presentar el examen del elemento.</p> <p>La plataforma educativa es una herramienta importante para el trabajo que se desarrolla en el curso, esto hace imprescindible revisar de manera sistemática y constante las actividades correspondientes a cada uno de los objetivos de aprendizaje.</p>	<p>procedimientos necesarios para alcanzar el desarrollo de las competencias del curso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El curso se desarrollará combinando sesiones presenciales y virtuales, así como prácticas presenciales en laboratorios, campos o a distancia en congruencia con la naturaleza de la asignatura. • Los productos académicos escritos deberán ser entregados en formato PDF en la plataforma institucional. 	<p>señalado en los artículos 27 al 33 del Reglamento escolar del modelo educativo ENFACE.</p> <p>Artículo 27. La evaluación es el proceso que permite valorar el desarrollo de las competencias establecidas en las secuencias didácticas del plan de estudio del programa educativo correspondiente. Su metodología es integral y considera diversos tipos de evidencias de conocimiento, desempeño y producto por parte del alumno.</p> <p>Artículo 28. Las modalidades de evaluación en la Universidad son:</p> <p>I. Diagnóstica permanente, entendiéndola esta como la evaluación continua del estudiante durante la realización de una o varias actividades;</p> <p>II. Formativa, siendo esta, la evaluación al alumno durante el desarrollo de cada elemento de competencia; y</p> <p>III. Sumativa es la evaluación general de todas y cada una de las actividades y evidencias de las secuencias didácticas. Sólo los resultados de la evaluación sumativa tienen efectos de acreditación y serán reportados al departamento de registro y control escolar.</p> <p>Artículo 29. La evaluación sumativa será realizada tomando en consideración de manera conjunta y razonada, las evidencias del desarrollo de las competencias y los aspectos relacionados con las actitudes y valores logrados por el alumno. Para tener derecho a la evaluación sumativa de las asignaturas, el alumno deberá:</p> <p>I. Cumplir con la evidencia de las actividades establecidas en las secuencias didácticas;</p> <p>II. Asistir como mínimo al 70% de las sesiones de clase impartidas.</p>
--	--	--

Artículo 30. Los resultados de la evaluación expresarán el grado de dominio de las competencias, por lo que la escala de evaluación contemplará los niveles de:

- I. Competente sobresaliente;
- II. Competente avanzado;
- III. Competente intermedio;
- IV. Competente básico; y
- V. No aprobado.

El nivel mínimo para acreditar una asignatura será el de competente básico. Para fines de acreditación los niveles tendrán un equivalente numérico conforme a la siguiente tabla:

Artículo 31. Para lograr la acreditación de las competencias comprendidas en las secuencias didácticas de las asignaturas del programa educativo, el alumno dispondrá de los siguientes medios:

Competente sobresaliente	10
Competente avanzado	9
Competente intermedio	8
Competente básico	7
No aprobado	6

- I. La evaluación sumativa, mínimo 7, competente básico;
- II. La demostración de competencias previamente adquiridas;
- III. Por convalidación, revalidación o equivalencia.

Artículo 32. Los resultados de la evaluación sumativa serán dados a conocer a los alumnos, en un plazo no mayor de cinco días hábiles después de concluido el proceso.

Artículo 33. En caso de que el alumno considere que existe error u omisión en el registro de evaluación sumativa, podrá presentar solicitud por escrito ante el director de la unidad académica dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de la fecha de publicación de los resultados, quien en igual termino emitirá una respuesta.