



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Código: CTE0413

Paralelo:

Periodo : Marzo-2017 a Julio-2017

Profesor: PALACIOS OCHOA ROSA CECILIA

Correo electrónico cpalacios@uazuay.edu.ec

Docencia	Práctico	Autónomo:		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
2				2

Prerrequisitos:

Ninguno

2. Descripción y objetivos de la materia

La legislación alimentaria reviste de gran interés ya que garantiza una alimentación segura y sana, así como una protección eficaz de la salud pública. Se ha creado con el fin de responder a las necesidades y las expectativas de los consumidores, productores, fabricantes y comerciantes. El objetivo es brindar información actualizada sobre los requisitos para producción y comercialización de alimentos.

El programa inicia con una introducción a la manipulación e higiene de los alimentos, y se enfoca principalmente en la legislación higiénico-sanitaria tanto nacional como internacional, para culminar con información importante sobre trazabilidad y etiquetado.

La legislación alimentaria permite la supervisión y control de los distintos procesos de transformación de los alimentos, basada en normas y reglamentos de calidad nacional e internacional. Por lo que está relacionada con varias asignaturas de la carrera pero especialmente con las Tecnologías.

3. Contenidos

01.	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA
01.01.	Derecho Alimentario. Definición. (1 horas)
01.02.	Principios generales del Derecho alimentario. (1 horas)
01.03.	Organismos relacionados con la Legislación alimentaria. (1 horas)
02.	LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL
02.01.	Ley Orgánica de la salud. (2 horas)
02.02.	Ley Orgánica de defensa del consumidor. (2 horas)
02.03.	Ley Orgánica de Régimen de Soberanía Alimentaria (2 horas)
02.04.	Ley orgánica de Régimen Municipal. (1 horas)
02.05.	ARCSA: Normativa Técnica Sanitaria Unificada: Objetivo. Definiciones. (1 horas)
02.06.	Notificación Sanitaria. (1 horas)
02.07.	Permiso de funcionamiento y Buenas Prácticas de Manufactura. (6 horas)
02.08.	Exportación e Importación de alimentos procesados. (2 horas)
02.09.	Vigilancia y control. Sanciones. (2 horas)
02.10.	Etiquetado de alimentos: Definición. Objetivos.Terminología. (1 horas)
02.11.	Reglamento Sanitario de Etiquetado. (1 horas)
02.12.	INEN. Etiquetado: información obligatoria, voluntaria y nutricional. (1 horas)
02.13.	INEN: Uso de aditivos. (1 horas)
03.	LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL
03.01.	Codex Alimentarius (2 horas)
03.02.	Reglamento Sanitario Internacional. (2 horas)

03.03.	Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los alimentos. (2 horas)
--------	---

4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
ap. Conocer el uso correcto de aditivos naturales y sintéticos de acuerdo a la normativa y aplicando la ética profesional.	
-Determinar las implicaciones del uso incorrecto de los aditivos.	-Foros, debates, chats y otros
bb. Conocer y aplicar con responsabilidad las normas de calidad.	
-Conocer las normas y leyes de etiquetado de los alimentos.	-Evaluación escrita -Resolución de ejercicios, casos y otros
bc. Aplicar sistemas de mejora y gestión continua de calidad e inocuidad.	
-Conocer la legislación y las instituciones competentes en temas de Seguridad alimentaria.	-Evaluación escrita
-Recopilar información actualizada sobre requisitos para producción y comercialización de alimentos.	-Investigaciones -Reactivos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Reactivos	Prueba No. 1	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA	APORTE 1	5	Semana: 3 (03/04/17 al 08/04/17)
Investigaciones	Discusión e Informe	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA	APORTE 1	5	Semana: 4 (10/04/17 al 12/04/17)
Evaluación escrita	Prueba No. 2	LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	APORTE 2	5	Semana: 7 (02/05/17 al 06/05/17)
Foros, debates, chats y otros	Informe	LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	APORTE 2	5	Semana: 8 (08/05/17 al 13/05/17)
Evaluación escrita	Prueba No.3	LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL	APORTE 3	5	Semana: 12 (05/06/17 al 10/06/17)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Informe	LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL	APORTE 3	5	Semana: 14 (19/06/17 al 24/06/17)
Evaluación escrita	Examen escrito	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA, LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL, LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (09-07-2017 al 22-07-2017)
Evaluación escrita	Examen escrito	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA, LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL, LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	SUPLETORIO	20	Semana: 19-20 (23-07-2017 al 29-07-2017)

Metodología

Se realizará clases expositivas interactivas, buscando la participación de los estudiantes, se emplearán recursos como diapositivas, videos, lecturas dirigidas sobre la legislación nacional e internacional y temas relacionados con el programa; foros de discusión sobre las normativas vigentes en el campo alimentario, se aplicará la metodología de resolución de problemas, se encargará a los estudiantes la realización de consultas y revisión de normativas.

Criterios de Evaluación

- En las pruebas y exámenes se calificará los conocimientos, razonamientos, pertinencia de los enunciados, ejemplificaciones.
- En los trabajos de consulta se tomara en cuenta la asimilación de la información y aplicaciones, la calidad de la presentación escrita.
- En las exposiciones la demostración de entendimiento de los conceptos y la calidad de la presentación

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Bravo Martínez, Francisco	Limusa S.A.	El manejo higiénico de los alimentos.	2002	

Web

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Alvear y col. Coautores	Aries	Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Ecuador	2010	ISBN 978-92-5-308558-3
Varios	MSP	NORMAS DEL SISTEMA INTEGRADO DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA	2012	
Varios	ARCSA. MSP	REGLAMENTO SANITARIO DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS PARA EL CONSUMO HUMANO Y SU APLICACIÓN.	2012	
Varios	MSP	NORMAS DEL SISTEMA INTEGRADO DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA. SIVE	2012	

Web

Autor	Título	URL
Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria,	Instructivos y formularios	www.controlsanitario.gob.ec
CODEX ALIMENTARIUS		www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **14/03/2017**

Estado: **Aprobado**