



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Código: CTE0413

Paralelo:

Periodo : Marzo-2020 a Agosto-2020

Profesor: ROSALES MEDINA MARÍA FERNANDA

Correo electrónico mrosales@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) |

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. | -Evaluación escrita |
| bb. Conocer y aplicar con responsabilidad las normas de calidad. | |
| -Conocer las normas y leyes de etiquetado de los alimentos. | -Evaluación escrita |
| 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. | -Evaluación escrita -Investigaciones |

Desglose de evaluación

| Evidencia | Descripción | Contenidos sílabo a evaluar | Aporte | Calificación | Semana |
|--------------------|----------------------------|-----------------------------|------------|--------------|--|
| Evaluación escrita | lección de lo revisado | | APORTE | 5 | Semana: 6 (06/05/20 al 11/05/20) |
| Investigaciones | investigaciones por grupo | | APORTE | 5 | Semana: 6 (06/05/20 al 11/05/20) |
| Investigaciones | investigación grupal | | APORTE | 5 | Semana: 11 (11/06/20 al 15/06/20) |
| Evaluación escrita | todo lo revisado | | APORTE | 5 | Semana: 11 (11/06/20 al 15/06/20) |
| Investigaciones | investigación grupal | | APORTE | 5 | Semana: 16 (15/07/20 al 20/07/20) |
| Evaluación escrita | todo lo revisado | | APORTE | 5 | Semana: 16 (15/07/20 al 20/07/20) |
| Evaluación escrita | todo lo visto en clases | | EXAMEN | 20 | Semana: 17-18 (21-07-2020 al 03-08-2020) |
| Evaluación escrita | todo lo revisado en clases | | SUPLETORIO | 20 | Semana: 20 (al) |

Metodología

clases magistrales
exposiciones por parte de estudiantes
investigaciones

Criterios de Evaluación

investigaciones grupales de temas enviados
lección y examen de todo lo visto en clases y exposiciones

5. Referencias

Bibliografía base

Libros

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

Web

| Autor | Título | URL |
|-------|-------------|---|
| ARCSA | BPM Ecuador | https://www.controlsanitario.gob.ec/wp- |

Software

Bibliografía de apoyo

Libros

Web

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **16/03/2020**

Estado: **Aprobado**