



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

Prerrequisitos:

Ninguno

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

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.	-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**