



## FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

### ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

#### 1. Datos

<b>Materia:</b>	LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
<b>Código:</b>	CTE0413
<b>Paralelo:</b>	A
<b>Periodo :</b>	Marzo-2019 a Julio-2019
<b>Profesor:</b>	ROSALES MEDINA MARÍA FERNANDA
<b>Correo electrónico:</b>	mrosales@uazuay.edu.ec
<b>Prerrequisitos:</b>	Ninguno

**Nivel:** 6

**Distribución de horas.**

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

<b>01.</b>	<b>INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA</b>
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)
<b>02.</b>	<b>LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL</b>
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)
<b>03.</b>	<b>LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL</b>
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 -Foros, debates, chats y otros -Informes -Investigaciones -Reactivos -Trabajos prácticos - productos
---	---

###### bb. Conocer y aplicar con responsabilidad las normas de calidad.

-Conocer las normas y leyes de etiquetado de los alimentos.	-Evaluación escrita -Foros, debates, chats y otros -Informes -Investigaciones -Reactivos -Trabajos prácticos - productos
---	---

###### 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 -Foros, debates, chats y otros -Informes -Investigaciones -Reactivos -Trabajos prácticos - productos
-Recopilar información actualizada sobre requisitos para producción y comercialización de alimentos.	-Evaluación escrita -Foros, debates, chats y otros -Informes -Investigaciones -Reactivos -Trabajos prácticos - productos

##### Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Foros, debates, chats y otros	foros o debates en clases	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA	APOORTE 1	3	Semana: 6 (15/04/19 al 18/04/19)
Trabajos prácticos - productos	se realizará trabajos prácticos en base a casos en empresas	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA	APOORTE 1	3	Semana: 6 (15/04/19 al 18/04/19)
Informes	Informe del trabajo práctico en empresa	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA	APOORTE 1	4	Semana: 6 (15/04/19 al 18/04/19)
Trabajos prácticos - productos	se realizará trabajos prácticos en base a casos en empresas	LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	APOORTE 2	3	Semana: 11 (20/05/19 al 23/05/19)
Informes	Informe del trabajo práctico en empresa	LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	APOORTE 2	4	Semana: 11 (20/05/19 al 23/05/19)
Foros, debates, chats y otros	foros o debates en clases	LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	APOORTE 2	3	Semana: 11 (20/05/19 al 23/05/19)
Informes	Informe del trabajo práctico en empresa	LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL	APOORTE 3	4	Semana: 16 (24/06/19 al 28/06/19)

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Foros, debates, chats y otros	foros o debates en clases	LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL	APORTE 3	3	Semana: 16 (24/06/19 al 28/06/19)
Trabajos prácticos - productos	se realizará trabajos prácticos en base a casos en empresas	LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL	APORTE 3	3	Semana: 16 (24/06/19 al 28/06/19)
Investigaciones	informe final del proyecto de investigación	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA, LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL, LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	EXAMEN	20	Semana: 19-20 (14-07-2019 al 20-07-2019)
Evaluación escrita	evaluación final	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA, LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL, LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	SUPLETORIO	20	Semana: 20 ( al )

## Metodología

### Criterios de Evaluación

Se realizarán trabajos prácticos en empresas de alimentos  
 Informes de los trabajos  
 foros o debates en clases o en aula virtual  
 informe del proyecto final

## 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

#### Web

Autor	Título	Url
ARCSA	BPM Ecuador	<a href="https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-Alimentos.pdf">https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-Alimentos.pdf</a>

#### Software

\_\_\_\_\_  
 Docente

\_\_\_\_\_  
 Director/Junta

Fecha aprobación: 10/03/2019

Estado: Aprobado