UNIVERSIDAD DEL AZUAY

FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos

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

Ninguno

Nivel: 6

Distribución de horas.

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

2. Descripción y objetivos de la materia

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 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.
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. Objetivos de Desarrollo Sostenible

4. 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)

5. 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	APORTE 1	3	Semana: 6 (15/04/19 al 18/04/19)
Informes	Informe del trabajo práctico en empresa	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA	APORTE 1	4	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	APORTE 1	3	Semana: 6 (15/04/19 al 18/04/19)
Foros, debates, chats y otros	foros o debates en clases	LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	APORTE 2	3	Semana: 11 (20/05/19 al 23/05/19)
Informes	Informe del trabajo práctico en empresa	LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	APORTE 2	4	Semana: 11 (20/05/19 al 23/05/19)

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Trabajos prácticos - productos	se realizará trabajos prácticos en base a casos en empresas	LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	APORTE 2	3	Semana: 11 (20/05/19 al 23/05/19)
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)
Informes	Informe del trabajo práctico en empresa	LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL	APORTE 3	4	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

6. 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	https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-Alimentos.pdf

Software

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: 10/03/2019

Estado: Aprobado