



## 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-2020 a Agosto-2020
<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:		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.	<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)
02.	<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)

## 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

-Investigaciones

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

-Conocer las normas y leyes de etiquetado de los alimentos.

-Evaluación escrita

-Investigaciones

#### 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

-Investigaciones

-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	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA	APORTE	5	Semana: 6 (06/05/20 al 11/05/20)
Investigaciones	investigaciones por grupo	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA	APORTE	5	Semana: 6 (06/05/20 al 11/05/20)
Evaluación escrita	todo lo revisado	LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	APORTE	5	Semana: 11 (11/06/20 al 15/06/20)
Investigaciones	investigación grupal	LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	APORTE	5	Semana: 11 (11/06/20 al 15/06/20)
Evaluación escrita	todo lo revisado	LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL	APORTE	5	Semana: 16 (15/07/20 al 20/07/20)
Investigaciones	investigación grupal	LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL	APORTE	5	Semana: 16 (15/07/20 al 20/07/20)
Evaluación escrita	todo lo visto en clases	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA, LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL, LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (21-07-2020 al 03-08-2020)
Evaluación escrita	todo lo revisado en clases	INTRODUCCION A LA LEGISLACION ALIMENTARIA, LEGISLACION HIGIENICO-SANITARIA INTERNACIONAL, LEGISLACIÓN HIGIENICO-SANITARIA NACIONAL	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

## 6. 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
ARCSEA ARCSEA-DE-042-2015-	BPM Ecuador	<a href="https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-">https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Registro-Oficial-Res-042-BPM-</a>

#### Software

### Bibliografía de apoyo

#### Libros

#### Web

#### Software

\_\_\_\_\_  
Docente

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

Fecha aprobación: **16/03/2020**

Estado: **Aprobado**