



## FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

### ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

#### 1. Datos generales

**Materia:** SEGURIDAD Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

**Código:** IALI803

**Paralelo:**

**Periodo :** Marzo-2022 a Agosto-2022

**Profesor:** ROSALES MEDINA MARÍA FERNANDA

**Correo electrónico:** mrosales@uazuay.edu.ec

Docencia	Práctico	Autónomo: 72		Total horas
		Sistemas de tutorías	Autónomo	
48	0		72	120

#### Prerrequisitos:

Código: IALI501 Materia: TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS

#### 2. Descripción y objetivos de la materia

La seguridad y legislación alimentaria es una materia que se vincula con todas las tecnologías de procesamiento de alimentos y de análisis ya que es necesario prevenir las contaminaciones alimentarias y normar a través de las leyes nacionales e internacionales los requisitos a cumplir.

esta materia cubre las normas vigentes de legislación alimentaria tanto nacionales como internacionales. Además, revisa los temas relacionados a las buenas prácticas de manufactura, programas de limpieza y desinfección y HACCP

Esta materia es importante ya que enseña al estudiante los lineamientos acerca de las leyes y normas que rigen la seguridad alimentaria a través de los diferentes organismos nacionales e internacionales.

#### 3. Contenidos

1	<b>Seguridad Alimentaria</b>
1.2	Los problemas de las seguridad alimentaria (1 horas)
1.3	La valoración económica de la seguridad alimentaria (2 horas)
1.4	Estrategias para la Seguridad Alimentaria (2 horas)
1.1000000000	Razones para una nueva seguridad alimentaria (1 horas)
2	<b>Inocuidad alimentaria</b>
2.1	Contaminación de los alimentos (1 horas)
2.4	Buenas Prácticas de Manufactura (4 horas)
2.5	Buenas Prácticas de Higiene (4 horas)
2.6	Análisis de Riesgos y puntos críticos de control - HACCP (4 horas)
2.2000000000	Tipos de riesgos y peligros (1 horas)
2.2999999999	Sistemas de inocuidad (1 horas)
3	<b>Legislación alimentaria nacional</b>
3.1	Ley orgánica de Régimen de Soberanía Alimentaria (1 horas)
3.2	Entes que regulan la sanidad alimentaria en Ecuador (2 horas)
3.3	Permisos de funcionamiento (2 horas)
3.4	Notificación sanitaria (2 horas)
3.5	Etiquetado de alimentos (4 horas)
3.6	Exportación e importación de alimentos (4 horas)
4	<b>Legislación alimentaria internacional</b>
4.2	Normativas internacionales: FDA, SQF, BRC, otros (4 horas)
4.3	ISO 22000 (4 horas)

## 4. Sistema de Evaluación

Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

Resultado de aprendizaje de la materia	Evidencias
<b>aa. Controla la calidad e inocuidad de procesos productivos alimentarios mediante técnicas de análisis y sistemas de gestión.</b>	
-Elabora programas de seguridad alimentaria.	-Evaluación escrita -Investigaciones
<b>aa. Desarrolla las ciencias de la ingeniería basados en fundamentos, razonamiento y modelos estadísticos, físicos, químicos y productivos.</b>	
-Ejerce valores de ética profesional al implementar programas o sistemas de calidad e inocuidad.	-Evaluación escrita -Investigaciones

### Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	lección escrita por reactivos		APORTE	5	Semana: 5 (18/04/22 al 23/04/22)
Investigaciones	investigación y exposición		APORTE	5	Semana: 5 (18/04/22 al 23/04/22)
Investigaciones	investigación y exposición		APORTE	5	Semana: 10 (24/05/22 al 28/05/22)
Evaluación escrita	lección escrita por reactivos		APORTE	5	Semana: 10 (24/05/22 al 28/05/22)
Investigaciones	investigación y exposición		APORTE	5	Semana: 15 (27/06/22 al 02/07/22)
Evaluación escrita	evaluación escrita por reactivos		APORTE	5	Semana: 15 (27/06/22 al 02/07/22)
Evaluación escrita	evaluación escrita e investigación		EXAMEN	20	Semana: 17-18 (10-07-2022 al 23-07-2022)
Evaluación escrita	evaluación escrita		SUPLETORIO	20	Semana: 19 ( al )

### Metodología

### Criterios de Evaluación

## 5. Referencias

### Bibliografía base

#### Libros

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Alvear y col. Coautores	Aries	Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Ecuador	2010	ISBN 978-92-5-308558-3
Varios		Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria	2000	

#### Web

#### Software

### Bibliografía de apoyo

#### Libros

Web

---

Software

---

\_\_\_\_\_  
Docente

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

Fecha aprobación: **27/03/2022**

Estado: **Aprobado**