



## FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

### ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

#### 1. Datos generales

**Materia:** SEGURIDAD Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA  
**Código:** IALI803  
**Paralelo:** A  
**Periodo :** Marzo-2022 a Agosto-2022  
**Profesor:** ROSALES MEDINA MARÍA FERNANDA  
**Correo electrónico:** mrosales@uazuay.edu.ec

**Nivel:** 8

#### Distribución de horas.

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

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

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 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. Objetivos de Desarrollo Sostenible



#### 4. Contenidos

1.2	Los problemas de la seguridad alimentaria
1.3	La valoración económica de la seguridad alimentaria
1.4	Estrategias para la Seguridad Alimentaria
1.100000000000000001	Razones para una nueva seguridad alimentaria
2.1	Contaminación de los alimentos
2.4	Buenas Prácticas de Manufactura
2.5	Buenas Prácticas de Higiene
2.6	Análisis de Riesgos y puntos críticos de control - HACCP

2.2000000000 000002	Tipos de riesgos y peligros
2.2999999999 999998	Sistemas de inocuidad
3.1	Ley orgánica de Régimen de Soberanía Alimentaria
3.2	Entes que regulan la sanidad alimentaria en Ecuador
3.3	Permisos de funcionamiento
3.4	Notificación sanitaria
3.5	Etiquetado de alimentos
3.6	Exportación e importación de alimentos
4.2	Normativas internacionales: FDA, SQF, BRC, otros
4.3	ISO 22000
4.0999999999 999996	Codex alimentarius

## 5. Sistema de Evaluación

### Resultado de aprendizaje de la carrera relacionados con la materia

#### Resultado de aprendizaje de la materia

#### Evidencias

aa. Controla la calidad e inocuidad de procesos productivos alimentarios mediante técnicas de análisis y sistemas de gestión.

-Elabora programas de seguridad alimentaria.

-Evaluación escrita

-Investigaciones

aa. Desarrolla las ciencias de la ingeniería basados en fundamentos, razonamiento y modelos estadísticos, físicos, químicos y productivos.

-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	Inocuidad alimentaria, Seguridad Alimentaria	APORTE	5	Semana: 5 (18-ABR-22 al 23-ABR-22)
Investigaciones	investigación y exposición	Inocuidad alimentaria, Seguridad Alimentaria	APORTE	5	Semana: 5 (18-ABR-22 al 23-ABR-22)
Evaluación escrita	lección escrita por reactivos	Legislación alimentaria nacional	APORTE	5	Semana: 10 (24-MAY-22 al 28-MAY-22)
Investigaciones	investigación y exposición	Legislación alimentaria nacional	APORTE	5	Semana: 10 (24-MAY-22 al 28-MAY-22)
Evaluación escrita	evaluación escrita por reactivos	Legislación alimentaria internacional	APORTE	5	Semana: 15 (27-JUN-22 al 02-JUL-22)
Investigaciones	investigación y exposición	Legislación alimentaria internacional	APORTE	5	Semana: 15 (27-JUN-22 al 02-JUL-22)
Evaluación escrita	evaluación escrita e investigación	Inocuidad alimentaria, Legislación alimentaria internacional, Legislación alimentaria nacional, Seguridad Alimentaria	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (10-07-2022 al 23-07-2022)
Evaluación escrita	evaluación escrita	Inocuidad alimentaria, Legislación alimentaria internacional, Legislación alimentaria nacional, Seguridad Alimentaria	SUPLETORIO	20	Semana: 19 ( al )

### Metodología

Descripción	Tipo horas
Trabajos en casa. Investigaciones.	Autónomo
Trabajos en casa. Investigaciones.	Total docencia

## Criterios de evaluación

Descripción	Tipo horas
Ausencia de plagio. Bibliografía actualizada. Orden y revisión completa del trabajo.	Autónomo
Ausencia de plagio. Bibliografía actualizada. Orden y revisión completa del trabajo. Lecciones.	Total docencia

## 6. 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

#### Revista

### Bibliografía de apoyo

#### Libros

#### Web

#### Software

#### Revista

\_\_\_\_\_  
Docente

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

Fecha aprobación: **27/03/2022**

Estado: **Aprobado**