



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: SEGURIDAD Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
Código: IALI803
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2023 a Julio-2023
Profesor: GONZALEZ APOLO LADY DIANA
Correo electrónico: lgonzalez@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

1.1	Principios de la seguridad alimentaria
1.2	Problemas de la seguridad alimentaria
1.3	Estrategias de la seguridad alimentaria
2.1	Normativa nacional
2.2	Normativa internacional
2.3	Rotulado de alimentos
3.1	Instalaciones y equipos
3.2	Control de las operaciones

3.3	Higiene del personal
3.4	Manejo integrado de plagas
3.5	Aplicación de BPM
4.1	Métodos de limpieza y desinfección
4.2	Estructura de POE / POES
4.3	Aplicación de POE / POES
5.1	Etapas previas a la implementación de HACCP
5.2	Principios de HACCP
5.3	Aplicación de HACCP
6.1	Norma ISO 22000

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
-Foros, debates, chats y otros
-Proyectos
-Prácticas de campo (externas)
-Resolución de ejercicios, casos y otros
-Trabajos prácticos - productos

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
-Foros, debates, chats y otros
-Proyectos
-Prácticas de campo (externas)
-Resolución de ejercicios, casos y otros
-Trabajos prácticos - productos

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Foros, debates, chats y otros	Foro, debate seguridad e inocuidad alimentaria	SEGURIDAD ALIMENTARIA	APORTE	5	Semana: 2 (20-MAR-23 al 25-MAR-23)
Trabajos prácticos - productos	Trabajo práctico normativa y rotulado de alimentos	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	APORTE	5	Semana: 5 (10-ABR-23 al 15-ABR-23)
Prácticas de campo (externas)	Prácticas de campo BPM	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	APORTE	5	Semana: 9 (08-MAY-23 al 13-MAY-23)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Resolución ejercicios y casos POE/POES	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS (POE) Y PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	APORTE	5	Semana: 11 (22-MAY-23 al 27-MAY-23)
Resolución de ejercicios, casos y otros	Resolución ejercicios y casos HACCP	ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)	APORTE	5	Semana: 14 (12-JUN-23 al 17-JUN-23)
Trabajos prácticos - productos	Trabajo práctico ISO 22000	Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria ISO 22000	APORTE	5	Semana: 16 (26-JUN-23 al 01-JUL-23)
Proyectos	Proyecto final aplicación práctica	ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP), BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), LEGISLACIÓN ALIMENTARIA, PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS (POE) Y PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) , SEGURIDAD ALIMENTARIA, Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria ISO 22000	EXAMEN	20	Semana: 17-18 (02-07-2023 al 15-07-2023)
Evaluación escrita	Evaluación práctica	ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP), BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), LEGISLACIÓN ALIMENTARIA, PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS (POE) Y PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) , SEGURIDAD ALIMENTARIA, Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria ISO 22000	SUPLETORIO	20	Semana: 19 (al)

Metodología

Descripción	Tipo horas
Se centrará en asesorar y acompañar a los estudiantes en el desempeño de sus trabajos de campo.	Autónomo
Se utilizarán técnicas de enseñanza – aprendizaje andragógicas partiendo de la experiencia de los alumnos, para a partir de ésta construir de manera conjunta nuevos conocimientos, para la cual se apoyará de análisis de casos, trabajos en clase y aplicación práctica.	Total docencia

Criterios de evaluación

Descripción	Tipo horas
Se considerará la proactividad y desempeño de los estudiantes en desarrollo de los trabajos prácticos, resolución de ejercicios y casos, proyectos, entre otros.	Autónomo
En los talleres de clases se aplicará técnicas grupales y se evaluará la participación activa de los miembros grupo y los resultados obtenidos.	Total docencia
En los trabajos de investigación se evaluará el contenido científico, la fluidez en la exposición y los recursos tecnológicos y creativos utilizados.	

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

Autor	Editorial	Título	Año	ISBN
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación y Ministerio de Sanidad y Consumo de España	Grupo Editorial Dirección de Información de la FAO	Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos	2002	92-5-304115-3
Rodríguez, María; Hoyo, Lucía	Síntesis S.A.	Nutrición y seguridad alimentaria	2017	978-84-9171-023-3

Web

Software

Revista

Docente

Director/Junta

Fecha aprobación: **27/02/2023**

Estado: **Aprobado**