



FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1. Datos generales

Materia: SEGURIDAD Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
Código: IALI803
Paralelo: A
Periodo : Marzo-2024 a Junio-2024
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	SEGURIDAD ALIMENTARIA
1.1	Principios de la seguridad alimentaria
1.2	Problemas de la seguridad alimentaria
1.3	Estrategias de la seguridad alimentaria
2	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
2.1	Normativa nacional
2.2	Normativa internacional
2.3	Rotulado de alimentos

3	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)
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	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS (POE) Y PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)
4.1	Métodos de limpieza y desinfección
4.2	Estructura de POE / POES
4.3	Aplicación de POE / POES
5	ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
5.1	Etapas previas a la implementación de HACCP
5.2	Principios de HACCP
5.3	Aplicación de HACCP
6	Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria ISO 22000
6.1	Norma ISO 22000
6.2	Aplicación de 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

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

Desglose de evaluación

Evidencia	Descripción	Contenidos sílabo a evaluar	Aporte	Calificación	Semana
Evaluación escrita	evaluaciones escritas, investigaciones, exposiciones.	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA, SEGURIDAD ALIMENTARIA	APORTE	10	Semana: 5 (25-MAR-24 al 28-MAR-24)
Evaluación escrita	evaluaciones escritas, investigaciones, exposiciones.	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS (POE) Y PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	APORTE	10	Semana: 10 (29-ABR-24 al 04-MAY-24)
Evaluación escrita	evaluaciones escritas, investigaciones, exposiciones.	ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP), Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria ISO 22000	APORTE	10	Semana: 14 (27-MAY-24 al 01-JUN-24)
Evaluación escrita	evaluación escrita, exposiciones-	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: 16 (10-JUN-24 al 11-JUN-24)
Evaluación escrita	evaluación escrita y exposiciones	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: 19-20 (al)

Metodología

Descripción	Tipo horas
Trabajos en casa. Investigaciones.	Autónomo

Criterios de evaluación

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

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: **18/02/2024**

Estado: **Aprobado**