

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA

SILABO DEL CURSO DE LEGISLACION ALIMENTARIA

I. DATOS GENERALES

1.1. ÁREA	ESTUDIOS ESPECIFICO		
1.2. CÓDIGO DE LA ASIGNATURA	IA 210		
1.3. PRE-REQUISITO	NINGUNO		
1.4. CICLO	II		
SEMESTRE ACADÉMICO	2022 - 1		
1.6. N° HORAS DE CLASES SEMANALES	04 HRS	TEORÍA: 02 HRS	PRACTICA: 02 HRS
1.7. N° CRÉDITOS	3		
1.8. DOCENTE	CHINCHAY BARRAGÁN, Carlos Enrique		
1.9. CONDICIÓN	OBLIGATORIO		
1.10. MODALIDAD	PRESENCIAL		

II. SUMILLA Y DESCRIPCIÓN DEL CURSO:

El curso Tecnología de legislación alimentaria, pertenece al grupo de Estudios específico. Es de naturaleza teórico-práctico y de carácter obligatorio. Tiene como propósito desarrollar la habilidad para que el estudiante conozca e interprete los conceptos legislativos del país que regula la producción, manipulación, comercialización y control de los alimentos; así mismo, desarrollar la normatividad referida a la inocuidad de alimentos, nutrición y seguridad alimentaria.

Consta de 4 unidades didácticas

- Unidad I: Fundamentos de la legislación alimentaria
- Unidad II: Salud pública. Ley de promoción de alimentos saludables
- Unidad III: Seguridad alimentaria y nutricional.
- Unidad IV: Legislación alimentaria de origen animal, vegetal y otros productos alimentarios.

III. COMPETENCIAS A LAS QUE APORTA:

3.1 Competencias Generales

De acuerdo con las competencias transversales establecidas en el modelo de la Universidad Nacional del Callao, el curso de legislación alimentaria aporta las siguientes competencias generales:

1. **CG1. Comunicación.**

Transmite información que elabora para difundir conocimientos de su campo profesional, a través de la comunicación oral y escrita, de manera clara y correcta; ejerciendo el derecho de libertad de pensamiento con responsabilidad.

2. **CG2. Trabaja en equipo.**

Trabaja en equipo para el logro de los objetivos planificados, de manera colaborativa; respetando las ideas de los demás y asumiendo los acuerdos y compromisos.

3. **CG3. Pensamiento crítico.**

Resuelve problemas, plantea alternativas y toma decisiones, para el logro de los objetivos propuestos; mediante un análisis reflexivo de situaciones diversas con sentido crítico y autocritico y asumiendo la responsabilidad de sus actos.

3.2 Competencias Específicas:

El curso de legislación alimentaria aporta al logro de las siguientes competencias específicas de la carrera profesional de Ingeniería de alimentos:

1. Capacitar al estudiante para que plantee, ejecute e intérprete con conocimientos, habilidades y destrezas; trabajos relacionados con la normatividad alimentaria.

2. Mostrar a los estudiantes la importancia de las normas alimentarias para sustentar la seguridad de los alimentos.

3. Conocimiento y capacidad para aplicar las normas en los principios éticos y deontológicos en el desempeño de su actividad alimentaria.

IV. COMPETENCIAS DEL CURSO

1. Define, identifica, la importancia de la legislación alimentaria mundial como función tutelar de los estados en defensa y protección de la salud pública.
2. Conoce los objetivos de la ley de promoción de alimentación saludable en el Perú.
3. Realiza investigación y desarrollo de los métodos para evaluar la seguridad alimentaria en regiones del país.
4. Analiza e interpreta el contenido de la legislación de alimentos de origen animal, vegetal y otros productos alimentarios.

V. ORGANIZACIÓN DE LAS UNIDADES DE APRENDIZAJE

UNIDAD 1		FUNDAMENTOS DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA		
Logro de Unidad: Al finalizar la unidad, el estudiante: Define, identifica, la importancia de la legislación alimentaria mundial como función tutelar de los estados en defensa y protección de la salud pública.				
Semana	Contenidos	Actividades	Indicadores de logro	Instrumentos de evaluación
1	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Legislación Alimentaria Fundamentos y Alcances. Ley que crea el sistema nacional para la calidad (SNC) y el instituto nacional de calidad (INACAL) leyNº 30224 (11 de julio del 2014.) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Exposición teórica ➤ Lecturas de casos exitosos de aplicación de la legislación alimentaria en el área de la alimentación y nutrición. 	<ul style="list-style-type: none"> - Valora la importancia de la legislación alimentaria. - Valora la importancia de los sistemas de calidad. 	<p>Cuestionario en línea</p> <p>Listas de cotejo</p>
2	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Normalización y Certificación. La calidad en el sector agroalimentario en el Perú. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aplica la normatividad establecida en la ley de promoción de alimentación saludable en el Perú. 	<ul style="list-style-type: none"> - Distingue y Conoce los métodos normas y procedimientos de la legislación alimentaria mundial como herramienta de la salud pública. 	<p>Cuestionario en línea</p> <p>Listas de cotejo</p>
3	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organización mundial del comercio Origen y estructura. Funciones 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conduce un Plan de mejora de calidad (PMC). Coordina y Salvaguarda las Auditorías de calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Administrar un Plan de mejora de calidad. Sigue acuciosamente las auditorías de calidad 	<p>Cuestionario en línea</p> <p>Listas de cotejo</p>
4	<ul style="list-style-type: none"> ➤ El codex alimentarius. Origen y estructura. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Examina y discute los Principios, aspectos del control de calidad durante el proceso 	<ul style="list-style-type: none"> - Emplea la legislación alimentaria en la regulación de 	<p>Cuestionario en línea</p> <p>Listas de cotejo</p>

	Adopción de las normas del Codex Efecto de los acuerdos de la OMC Organización internacional para la normalización	de fabricación de alimentos y el Control y garantía de calidad en laboratorios de ensayo.	la producción y el comercio mundial de alimentos.	
--	--	---	---	--

UNIDAD 2	➤ Salud pública. Ley de promoción de alimentos saludables			
Logro de Unidad: Al finalizar la unidad, el estudiante Conoce los conceptos y aplicación de la salud pública. Conoce los objetivos de la ley de promoción de alimentación saludable en el Perú.				
Semana	Contenidos	Actividades	Indicadores de logro	Instrumentos de evaluación
5	➤ Salud pública. Políticas de salud. Determinantes de salud pública.	➤ Exposición teórica ➤ Desarrollo de guía de practicas	- Reconoce los conceptos de salud pública. - Reconoce los determinantes de la salud pública.	Cuestionario en línea Listas de cotejo Ejercicios autocorrectivos interactivos
6	➤ La nutrición desde la perspectiva comunitaria y de salud publica	➤ Exposición teórico-practica ➤ Analiza y debate los conceptos de nutrición comunitaria y salud pública.	- Reconoce la relación de nutrición comunitaria y salud pública.	Cuestionario en línea Listas de cotejo
7	➤ Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos	➤ Exposición teórico-practica ➤ Analiza y debate los conceptos de garantía de inocuidad.	- Aplica con criterio contralor y preventivo de salud pública la ley de promoción de la alimentación.	Cuestionario en línea Listas de cotejo

8	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inocuidad y calidad de los alimentos y protección del consumidor. Comisión del Codex Alimentarius. Acuerdos MSF y OTC. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Exposición teórico-practica ➤ Quiz de prácticas 	<ul style="list-style-type: none"> - Analiza y debate los Concepto de calidad. Gestiona la Calidad de los productos alimenticios 	<p>Cuestionario en línea</p> <p>Listas de cotejo</p>
EVALUACION PARCIAL				

UNIDAD 3		SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL.		
<p>Logro de Unidad: Al finalizar la unidad, el estudiante: Realiza investigación y desarrollo de los métodos para evaluar la seguridad alimentaria en diferentes regiones del país.</p>				
Semana	Contenidos	Actividades	Indicadores de logro	Instrumentos de evaluación
9	<ul style="list-style-type: none"> ➤ El derecho a la alimentación adecuada. La seguridad alimentaria y nutricional y la soberanía alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Exposición teórica ➤ Desarrollo de guía de practicas 	<ul style="list-style-type: none"> - Explica con claridad el concepto de seguridad alimentaria y nutricional. 	<p>Cuestionario en línea</p> <p>Listas de cotejo</p>
10	<ul style="list-style-type: none"> ➤ El Derecho a la Alimentación en la Normativa Peruana Marco constitucional. Leyes y normas con rango de ley 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Exposición teórico-practica ➤ Desarrollo de guía de practicas 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpreta y discierne sobre los métodos, normas y procedimientos establecidos en la legislación alimentaria. 	<p>Cuestionario en línea</p> <p>Listas de cotejo</p>

11	➤ El Derecho a la Alimentación en la Normativa internacional.	➤ Exposición teórica ➤ Desarrollo de guía de practicas	- Interpreta y discierne sobre los métodos, normas y procedimientos establecidos en la legislación alimentaria internacional.	Cuestionario en línea Listas de cotejo
12	➤ Seguridad alimentaria. Instrumentos.	➤ Exposición teórico-practica ➤ Desarrollo de guía de practicas	- Determina los niveles de seguridad o inseguridad alimentaria en una determinada comunidad.	Cuestionario en línea Listas de cotejo

UNIDAD 4		LEGISLACIÓN ALIMENTARIA DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS.		
Logro de Unidad: Al finalizar la unidad, el estudiante: Analiza e interpreta el contenido de la legislación de alimentos de origen animal, vegetal y otros productos alimentarios.				
Semana	Contenidos	Actividades	Indicadores de logro	Instrumentos de evaluación
13	➤ Legislación Alimentaria de alimentos de origen animal, vegetal.	➤ Exposición teórica ➤ Desarrollo de guía de practicas	- Reconoce el contenido de la legislación	Cuestionario en línea Listas de cotejo
14	➤ Legislación de Otros Productos Alimentarios: Agua, hielo, sal, especias, otros Legislación de Aditivos, conservadores,	➤ Exposición teórico-practica ➤ Aplica normas, métodos, técnicas y procedimientos establecidos para otros productos alimentarios.	- Demuestra interés en conocer la legislación referente a otros productos alimentarios.	Cuestionario en línea Listas de cotejo

	colorantes Alimentarios y otros			
15	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Legislación de Conservación, Almacenamiento, Transporte, y Distribución de Alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Exposición teórica ➤ Desarrollo de guía de prácticas: Aplica, métodos, normas y procedimientos establecidos para la conservación, almacenamiento, transporte, y distribución de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Demuestra interés en conocer la legislación para la conservación, almacenamiento y transporte de productos alimentarios. 	<p>Cuestionario en línea</p> <p>Listas de cotejo</p>
16	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Legislación de Importación y Exportación de Alimentos. ➤ Sanciones por infracción a la Legislación Alimentaria 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Exposición teórico-practica ➤ Desarrollo de guía de prácticas: Aplica, normas y procedimientos establecidos para la importación y exportación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Interacciona con instituciones encargadas de la importación y exportación de alimentos. 	<p>Cuestionario en línea</p> <p>Listas de cotejo</p>
EVALUACION FINAL				

VI. METODOLOGÍA:

En el desarrollo del curso, se harán uso de las siguientes metodologías

1. **Exposición dialogante:** explicación y demostración de un contenido temático lógicamente estructurado a cargo del profesor, con técnicas de participación de los estudiantes, ya sea a través de preguntas o presentaciones de trabajos elaborados por los estudiantes.
2. **Trabajo colaborativo:** los estudiantes forman pequeños grupos y, de acuerdo con las instrucciones proporcionadas por el docente, intercambian información y trabajan una tarea hasta que todos los participantes han desarrollado una comprensión de esta.
3. **Resolución de casos:** se solicita a los estudiantes que resuelvan casos prácticos, aplicando procedimientos e interpretando sus trabajos.
4. **Trabajo de investigación:** aplicación de conceptos, teorías y métodos científicos a efectos de generar conocimientos nuevos sobre un aspecto particular de la realidad o, para explorar un fenómeno no conocido a efectos de sugerir pautas teóricas o metodológicas para su abordaje.
5. **Tecnología de Información (TICs):** Las TIC se usan como soporte transversal al proceso de enseñanza - aprendizaje para conectar a los estudiantes con los contenidos, el propio proceso, impulsar la interacción, favorecer la reflexión y el análisis, así como desarrollar habilidades tecnológicas.

VII. MEDIOS Y MATERIALES (RECURSOS):

1. Equipo multimedia: Laptop: cañon proyector, parlantes
2. Guía de prácticas de normas peruanas e internacionales.
3. Pizarra, plumones, mota,

VIII. SISTEMA DE EVALUACIÓN:

1. **Evaluación diagnóstica o de saberes previos:** se realizará una evaluación escrita al inicio de ciclo para determinar los diferentes niveles de conocimientos previos con los que el estudiante llega al curso, conocer las falencias y establecer estrategias de nivelación.
2. **Evaluación formativa:** Durante el proceso de enseñanza aprendizaje y para garantizar el desarrollo de competencias, se hará uso de Guías de Práctica, Exposiciones, Informe y seminario de investigación.
3. **Evaluación sumativa:** se establece en momentos específicos, sirve para determinar en un instante específico, el nivel del logro alcanzado, por lo general se aplica para determinar el nivel de conocimientos logrados.

IX. FUENTES DE INFORMACIÓN:

- Mahmud Abdullah Jasim. 2007. Normas de calidad en la industria alimentaria a nivel europeo e internacional. implantación, problemáticas y desarrollo. Editor: Editorial de la Universidad de Granada-España.
- Jacques Trienekens. Los estándares de calidad y seguridad en la cadena alimentaria internacional. Universidad de Wageningen. Países bajos.
- Norman Loayza. Causas y consecuencias de la informalidad en el Perú. Grupo de estudios económicos. Banco Central de Reserva del Perú. Lima-Perú.
- Norma Mexicana IMNC. ISO 9000:2000. NMX-CC-9000-IMNC-2000. "Sistemas de gestión de la calidad-Fundamentos y vocabulario". México.
- Barragán H. fundamentos de salud pública. Editorial de la Universidad Nacional de la Plata. Argentina. 2007
- Royo M. Nutrición en salud pública. Edita Escuela Nacional de Sanidad. 3ra edición. España. 2017
- Muller Manfred y Trautwein Elke. Nutrición y salud pública. Editorial Acribia. 1era edición. España. 2008
- Rodríguez del Río María Estela y Hoyo Martínez Lucia. Nutrición y seguridad alimentaria. Editorial Síntesis. 1era edición. 2017