

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
FACULTAD DE INGENIERIA PESQUERA Y DE
ALIMENTOS

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE
ALIMENTOS



SILABO

ASIGNATURA: LEGISLACION ALIMENTARIA

SEMESTRE ACADÉMICO: 2023 B

DOCENTE: CARLOS ENRIQUE CHINCHAY BARRAGAN

CALLAO, PERÚ

2023 B

SILABO

I. DATOS GENERALES

1.1	Asignatura	: Legislación Alimentaria
1.2	Código	: IA 210
1.3	Carácter	: Obligatorio
1.4	Requisito (nombre y cód.)	: ninguno
1.5	Ciclo	: II
1.6	Semestre Académico	: 2023 - B
1.7	N° Horas de Clase	: 04 horas semanales
1.8	N° de Créditos	: 03
1.9	Duración	: 16 semanas
1.10	Docente	: Carlos Enrique Chinchay Barragán
1.10	Modalidad	: presencial

II. SUMILLA

La asignatura 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, seguridad alimentaria y salud pública

El contenido se organiza por 4 unidades:

Unidad I: Fundamentos de la legislación alimentaria

Unidad II: Inocuidad, alimentación saludable y seguridad alimentaria.

Unidad III: Desperdicio de alimentos, trazabilidad y salud pública.

Unidad IV: Legislación alimentaria de origen animal, vegetal y otros productos alimentarios

III. COMPETENCIA(S) DEL PERFIL DE EGRESO

3.1 Competencias generales

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.

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.

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 autocrítico y asumiendo la responsabilidad de sus actos.

3.2 Competencias específicas

El curso de Tecnología de azúcar y derivados aporta al logro de las siguientes competencias específicas de la carrera profesional de Ingeniería de alimentos:

Realiza investigación y desarrollo de los procesos donde se involucra al azúcar como materia prima.

Evalúa la aplicación de los procesos y parámetros de producción para la obtención de productos de confitería y chocolatería de calidad de acuerdo con las normas vigentes para asegurar la obtención de productos que cumplan con los requisitos sanitarios.

Administra los recursos materiales, materias primas y procesos de elaboración a través de la organización, planeación, ejecución y evaluación de las actividades que se le encarga.

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

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

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

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

IV. CAPACIDADES

Define, identifica, la importancia de la legislación alimentaria mundial como función tutelar de los estados en defensa y protección de la salud pública.

Conoce los objetivos de la ley de promoción de alimentación saludable en el Perú.

Realiza investigación y desarrollo de los métodos para evaluar la seguridad alimentaria en regiones del país.

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 DE APRENDIZAJE N°1: FUNDAMENTOS DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA			
Inicio: 21 agosto Termina: 15 setiembre			
LOGRO DE APRENDIZAJE Define, identifica, la importancia de la legislación alimentaria mundial como función tutelar de los estados en defensa y protección de la salud pública Capacidad:			
Producto de aprendizaje: Reconoce la importancia de la legislación nacional e internacional			
No. Sesión Horas Lectivas	Temario/Actividad	Indicador (es) de logro	Instrumento de evaluación
SESION 1: 04 horas	Legislación Alimentaria. Fundamentos y objetivos. Legislación alimentaria nacional.	Valora la importancia de la legislación alimentaria. Valora la importancia de los sistemas de calidad.	Cuestionario en línea Listas de cotejo
SESION 2: 04 horas	Acreditación y Normalización. La calidad en el sector agroalimentario en el Perú.	Distingue y Conoce los métodos normas y procedimientos de la legislación alimentaria mundial como herramienta de la salud pública.	Cuestionario en línea Listas de cotejo
SESION 3: 04 horas	Legislación alimentaria internacional. Principales Organismos de Normalización Internacional en alimentos	Administrar un Plan de mejora de calidad. Sigue deacuosamente las auditorías de calidad	Cuestionario en línea Listas de cotejo
SESION 4: 04 horas	Tratados internacionales. Organización mundial del comercio. Funciones del codex alimentarius.	Emplea la legislación alimentaria en la regulación de la producción y el comercio mundial de alimentos.	Cuestionario en línea Listas de cotejo

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°2: LEY DE INOCUIDAD, ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Inicio: 18 setiembre Termino: 13 octubre

LOGRO DE APRENDIZAJE

Conoce los conceptos Inocuidad, alimentación saludable, soberanía alimentaria.
Conoce los objetivos de la ley de promoción de alimentación saludable en el Perú.

Capacidad:

Producto de aprendizaje: reconoce la importancia de la inocuidad y su aplicación

No. Sesión Horas Lectivas	Temario/Actividad	Indicador (es) de logro	Instrumento de evaluación
SESION 5: 04 horas	Inocuidad y calidad de los alimentos y protección del consumidor.	Reconoce los conceptos de inocuidad alimentaria. Reconoce los determinantes de la inocuidad en los alimentos.	Cuestionario en línea Listas de cotejo Ejercicio autocorrectivo interactivos
SESION 6: 04 horas	Alimentación saludable. Soberanía alimentaria	Reconoce la relación de alimentación saludable y soberanía alimentaria.	Cuestionario en línea Listas de cotejo Ejercicio autocorrectivo interactivos
SESION 7: 04 horas	La seguridad alimentaria y nutricional.	Explica con claridad el concepto de seguridad alimentaria y nutricional.	Cuestionario en línea Listas de cotejo Ejercicio autocorrectivo interactivos
SESION 8: 04 horas	Instrumentos de medición de la seguridad alimentaria. ELCSA	Determina los niveles de seguridad o inseguridad alimentaria en una determinada comunidad.	Cuestionario en línea Listas de cotejo Ejercicio autocorrectivo interactivos

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°3: DESPERDICIOS DE ALIMENTOS, TRAZABILIDAD Y SALUD PUBLICA

Inicio: 13 octubre Termino: 10 noviembre

LOGRO DE APRENDIZAJE

Realiza investigación y desarrollo de los métodos para evaluar la seguridad alimentaria en diferentes regiones del país

Capacidad:

Producto de aprendizaje: reconoce la importancia de medir la seguridad alimentaria

No. Sesión Horas Lectivas	Temario/Actividad	Indicador (es) de logro	Instrumento de evaluación
SESION 9: 04 horas	Desperdicio de alimentos. Costo económico y nutricional.	Reconoce los determinantes de los desperdicios alimentarios	Cuestionario en línea Listas de cotejo
SESION 10: 04 horas	Trazabilidad de alimentos. D.S. de obligatoriedad del registro de información en el sistema de trazabilidad de pesca y acuicultura y en el	Interpreta y discierne sobre los métodos, normas y procedimientos establecidos en la legislación alimentaria.	Cuestionario en línea Listas de cotejo

	sistema de georreferenciado de trazabilidad de productos hidrobiológicos.		
SESION 11: 04 horas	Salud Publica. Políticas de salud. Determinantes de salud pública.	Reconoce los determinantes de la salud pública.	Cuestionario en línea Listas de cotejo
SESION 12: 04 horas	La nutrición desde la perspectiva comunitaria y de salud publica	Reconoce los determinantes de la salud publica	Cuestionario en línea Listas de cotejo

UNIDAD DE APRENDIZAJE N°4: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA DE ORIGEN ANIMAL, VEGETAL Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTARIOS			
Inicio: 13 noviembre Termina: 8 diciembre			
LOGRO DE APRENDIZAJE Analiza e interpreta el contenido de la legislación de alimentos de origen animal, vegetal y otros productos alimentarios Capacidad:			
Producto de aprendizaje:			
No. Sesión Horas Lectivas	Temario/Actividad	Indicador (es) de logro	Instrumento de evaluación
SESION 13: 04 horas	Legislación Alimentaria de alimentos de origen animal, vegetal.	Reconoce el contenido de la legislación	Cuestionario en línea Listas de cotejo
SESION 14: 04 horas	Legislación de Otros Productos Alimentarios: Agua, hielo, sal, especias y otros.	Demuestra interés en conocer la legislación referente a otros productos alimentarios.	Cuestionario en línea Listas de cotejo
SESION 15: 04 horas	Legislación de Conservación, Almacenamiento, transporte y Distribución de Alimentos.	Demuestra interés en conocer la legislación para la conservación, almacenamiento y transporte de productos alimentarios.	Cuestionario en línea Listas de cotejo
SESION 16: 04 horas	Legislación de Importación y Exportación de Alimentos. Sanciones por infracción a la Legislación Alimentaria	Interacciona con instituciones encargadas de la importación y exportación de alimentos.	Cuestionario en línea Listas de cotejo

VI. METODOLOGÍA (según modelo o manejo didáctico del docente)

La Universidad Nacional del Callao, Licenciada por la SUNEDU tiene como fin supremo la formación integral del estudiante, quien es el eje central del proceso educativo de formación profesional; es así como el Modelo Educativo de la UNAC implementa las teorías educativas constructivista y conectivista, y las articula con los componentes transversales del proceso de enseñanza – aprendizaje, orientando las competencias genéricas y específicas. Este modelo tiene como propósito fundamental la formación holística de los estudiantes y concibe el proceso educativo en la acción y para la acción. Además, promueve el aprendizaje significativo en el marco de la construcción o

reconstrucción cooperativa del conocimiento y toma en cuenta los saberes previos de los participantes con la finalidad que los estudiantes fortalezcan sus conocimientos y formas de aprendizaje y prosperen en la era digital, en un entorno cambiante de permanente innovación, acorde con las nuevas herramientas y tecnologías de información y comunicación.

La Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos de la UNAC, en cumplimiento con lo dispuesto en la Resolución Viceministerial N°085-2020-MINEDU del 01 de abril de 2020, de manera excepcional y mientras duren las medidas adoptadas por el Gobierno con relación al estado de emergencia sanitario, se impartirá educación remota no presencial haciendo uso de una plataforma virtual educativa: espacio en donde se imparte el servicio educativo de los cursos, basados en tecnologías de la información y comunicación (TICs).

La plataforma de la UNAC es el Sistema de Gestión Académico (SGA-UNAC) basado en Moodle, en donde los estudiantes, tendrán a su disposición información detallada de la asignatura: el sílabo, recursos digitales, guía de entregables calificados, y los contenidos de la clase estructurados para cada sesión educativa. El SGA será complementado con las diferentes soluciones que brinda Google Suite for Education y otras herramientas tecnológicas multiplataforma.

Las estrategias metodológicas didáctica para el desarrollo de las sesiones teóricas y prácticas permiten dos modalidades de aprendizaje en los estudiantes:

6.1 Herramientas metodológicas de comunicación síncrona (videoconferencia)

La modalidad asíncrona es una forma de aprendizaje basado en el uso de herramientas que permiten la comunicación no presencial y en tiempo real entre el docente y los estudiantes.

Dentro de la modalidad sincrónica, se hará uso de:

Clases dinámicas e interactivas (virtuales): el docente genera permanentemente expectativa por el tema a través de actividades que permiten vincular los saberes previos con el nuevo conocimiento, promoviendo la interacción mediante el diálogo y debate sobre los contenidos.

Talleres de aplicación (virtuales): el docente genera situaciones de aprendizaje para la transferencia de los aprendizajes a contextos reales o cercanos a los participantes que serán retroalimentados en clase.

Tutorías (virtuales): Para facilitar la demostración, presentación y corrección de los avances del informe final de investigación.

6.2 Herramientas metodológicas de modalidad asíncrona

Forma de aprendizaje basado en el uso de herramientas que posibilitan el intercambio de mensajes e información entre los estudiantes y el docente en tiempo diferido y sin interacción instantánea.

Dentro de la modalidad asincrónica se hará uso de metodologías colaborativas tales como:

- Aprendizaje Orientado a Proyectos - AOP (virtual): Permite que el estudiante adquiriera conocimientos y competencias mediante la ejecución de su proyecto de investigación, para dar respuesta a problemas del contexto.
- Portafolio de Evidencias Digital: Permite dar seguimiento a la organización y presentación de evidencias de investigación y recopilación de información para poder

- observar, contrastar, sugerir, incentivar, preguntar.
- Foro de investigación: se realizarán foros de debate, a partir de un reactivo sobre el tema de la sesión de aprendizaje.
- Aprendizaje Basado en Problemas (ABP).
- Aula invertida. Retroalimentación

INVESTIGACIÓN FORMATIVA

Es realizada por los estudiantes en las asignaturas que determine cada escuela profesional de la Universidad Nacional del Callao, en función de los contenidos de las asignaturas que tengan relación directa con los objetivos de la investigación formativa.

Redacción de ejemplo: se promueve la búsqueda de artículos de investigación que sirven para elaborar una monografía sobre la aplicación de las herramientas matemáticas en la investigación en Ingeniería de Alimentos. La exposición grupal de dicho trabajo permitirá conocer el nivel de desarrollo de las habilidades investigativas que ha logrado el estudiante.

RESPONSABILIDAD SOCIAL

La Universidad Nacional del Callao, dentro del ámbito educativo, hace frente a su función social respondiendo a las necesidades de transformación de la sociedad a nivel regional y nacional mediante el ejercicio de la docencia, la investigación y la extensión.

VII. MEDIOS Y MATERIALES (RECURSOS)

MEDIOS INFORMÁTICOS	MATERIALES DIGITALES
a) Computadora	b) Diapositivas de clase
c) Internet	d) Texto digital
e) Correo electrónico	f) Videos
g) Plataforma virtual	h) Tutoriales
i) Software educativo	j) Enlaces web
k) Pizarra digital	l) Artículos científicos

VIII. SISTEMA DE EVALUACIÓN DE ASIGNATURA

La evaluación se realiza con cuestionarios, pruebas objetivas, desarrollo de casos prácticos y de aplicación. Se privilegia el nivel de análisis y razonamiento del estudiante. En cumplimiento de la normativa vigente de la universidad que establece la resolución N° 102-2021-CU, del 30 de junio del 2021, los criterios de evaluación son:

- a) Evaluación de conocimientos: 45%
- b) Evaluación de procedimientos: 30% (practica)
- c) Evaluación actitudinal: 10%
- d) Evaluación de investigación formativa: 15%

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La ponderación de la calificación será la siguiente:

UNIDADES	EVALUACION	TIPO	SIGLA	PESO
1,2,3,4	Producto 1	Parcial	GEC1	0,10
5,6,7,8	Producto 2	Parcial	GEC2	0,10
9,10,11,12	Producto 3	Parcial	GEC3	0,10
13,14,15	Producto 4	Final	GEC4	0,15
	Promedio practica	Practica	GEC5	0,30
	Actitudinal	Participación	GEC6	0,10
	Investigación	Investigación formativa	GEC7	0,15

REQUISITOS PARA APROBAR LA ASIGNATURA

De acuerdo con los reglamentos de estudios de la Universidad Nacional del Callao, se tendrá a consideración lo siguiente:

- Participación en todas las tareas de aprendizaje.
- Asistencia mínima del 70%.
- La escala de calificación es de 0 a 20.
- El estudiante aprueba si su nota promocional es mayor o igual a 11.

IX. FUENTES DE INFORMACIÓN

- 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. 1era edición. España: Editorial Acribia 2008
- Rodríguez del Rio María Estela y Hoyo Martínez Lucia. Nutrición y seguridad alimentaria. Editorial Síntesis. 1era edición. 2017
- Hernández Aguado, I. Manual de epidemiología y salud pública para licenciaturas y diplomaturas en ciencias de la salud. Madrid: Médica Panamericana. 2005

- Malagon L. y Reynales L. Salud Publica. 3ra edición. España: editorial medica Panamericana 2020
- Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. <https://www.gob.pe/midis>
- Revista de Derecho Agrario y Alimentario. <http://www.aedda.es/revista.htm>
- Revista Derecho Agrario Y Alimentario. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=1138>
- Centro Peruano de estudios sociales. <https://cepes.org.pe/>

X. NORMAS DEL CURSO

- Normas de convivencia
 1. Respeto.
 2. Asistencia.
 3. Puntualidad.
 4. Presentación oportuna de los entregables.