



# SÍLABO

## I. DATOS GENERALES

- 1.1. Nombre de la asignatura : **Legislación Alimentaria**
- 1.2. Código de la asignatura : IA - 210
- 1.3. Tipo de curso obligatorio o electivo : Obligatorio
- 1.4. Nombre del curso pre-requisito : Ninguno
- 1.4. Número de horas de clase : Total horas de teoría (T) 02 (dos)  
Total horas de práctica (P) 02 (dos)
- 1.5. Total de créditos de la asignatura : 04 (cuatro) créditos
- 1.6. Ciclo : II
- 1.7. Semestre académico : 2021 – A
- 1.8. Duración del semestre académico : 17 semanas
- 1.9. Nombre del profesor : **Genaro Christian Pesantes Arriola**

## II. SUMILLA

- Naturaleza: asignatura teórica y práctica.
- Propósito: conocer el componente legislativo del país que regula la producción, manipulación, comercialización y control de los alimentos; y desarrollar la habilidad para que el alumno conozca la normatividad referida a salubridad, nutrición y seguridad alimentaria. Se pretende que el alumno adquiera la capacidad de desenvolverse adecuadamente en su entorno laboral, entendiendo las situaciones jurídicas en las cuales se ve envuelto a cada momento, ya sea por la práctica del trabajo diario o por el conocimiento específico de la legislación que le corresponde.
- Contenido: fundamentos de legislación alimentaria. Normalización y Certificación. Órganos Regionales y Subregionales. Marcos Normativos Nacionales en Materia Alimentaria. Normas legales, tratados y Seguridad Alimentaria.



### III. COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA

#### 3.1. COMPETENCIAS GENERALES

- 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.
- Conocimiento de las normas con respeto al alimento y capacidad para saber aplicarlos en su desempeño profesional.
- Resuelve problemas relacionados a la legislación alimentaria a partir del conocimiento, análisis e interpretación de las normas alimentarias vigentes.
- Capacidad para desenvolverse en equipo interdisciplinar.

#### 3.2. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- Analiza y describe los fundamentos teóricos y doctrinarios de la legislación alimentaria en el ámbito nacional e internacional
- 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 alcances y objetivos de la legislación alimentaria internacional.
- Conoce los objetivos de la ley de promoción de alimentación saludable en el Perú.
- Reconoce e identifica las disposiciones Generales de la legislación Alimentaria del Perú.
- Analiza e interpreta el contenido de la legislación de alimentos de origen animal.
- Analiza e interpreta el contenido de la legislación de alimentos de origen vegetal.



- Analiza e interpreta el contenido de la legislación de aceites y grasas comestibles.
- Analiza e interpreta el contenido de la legislación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Analiza e interpreta el contenido de la legislación de otros productos alimentarios.
- Analiza e interpreta el contenido de la legislación de aditivos, conservadores, colorantes alimentarios y otros.
- Analiza e interpreta el contenido de la legislación de alimentos de conservación, almacenamiento, transporte, distribución de alimentos.
- Analiza e interpreta el contenido de la legislación de productos relacionados directa o indirectamente con los alimentos.
- Analiza e interpreta las sanciones establecidas por infracción a la legislación alimentaria.

#### IV. PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Semana	Contenidos	Estrategias didácticas	Actitudinal	Indicador de evaluación
01	Legislación Alimentaria y Alcances Ley que crea el sistema nacional para la calidad (SNC) y el instituto nacional de calidad (INACAL) ley n° 30224 (11 de julio del 2014.)	Lecturas de casos exitosos de aplicación de la legislación alimentaria en el área de la alimentación y nutrición. Discierne sobre los métodos, normas y procedimientos establecidos por la legislación	Demuestra motivación e interés por conocer sobre la legislación alimentaria nacional e internacional, y su aplicación en el área de la alimentación y nutrición. Interactúa con las organizaciones relacionadas a la legislación alimentaria mundial.	Identifica los alcances de la legislación alimentaria nacional e internacional. Establece su importancia de la legislación alimentaria en la regulación de la producción y el comercio mundial de alimentos.
02	Normalización y Certificación. La calidad en el sector agroalimentario y la seguridad de los alimentos.	Aplica la normatividad establecida en la ley de promoción de alimentación saludable en el Perú.	Desarrolla su criterio contralor e interrelaciona con instituciones tutelares de la salud pública.	Distingue y Conoce los métodos normas y procedimientos de la legislación alimentaria mundial como herramienta de la salud pública.



<b>03</b>	<p>Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: cuestiones alimentarias importantes.</p> <p>Inocuidad y calidad de los alimentos y protección del consumidor.</p> <p>Comisión del Codex Alimentarius.</p> <p>Acuerdos MSF y OTC</p>	<p>Analiza y debate los Concepto de calidad.</p> <p>Gestiona la Calidad de los productos alimenticios.</p>	<p>Demuestra interés por los Factores de calidad.</p> <p>Describe los factores que afectan a la calidad de los productos alimenticios.</p>	<p>Diferencia y compara la ley de promoción de alimentación saludable del Perú, con otras legislaciones similares.</p> <p>Aplica con criterio contralor y preventivo de salud pública la ley de promoción de la alimentación.</p>
<b>04</b>	<p>Elementos de un sistema nacional de control de los alimentos</p> <p>Objetivos</p> <p>Elementos básicos</p> <p>Legislación y reglamentos alimentarios</p> <p>Gestión del control de los alimentos</p> <p>Servicios de inspección.</p>	<p>Analiza y debate los conceptos de Gestión de calidad, Principios y parámetros de la Gestión de la calidad total agroalimentaria.</p> <p>Establece diferencias entre los Sistemas de calidad.</p>	<p>Demuestra interés por explicar los conceptos de Gestión de calidad y diferencias entre los Sistemas de calidad.</p>	<p>Emplea los reglamentos alimentarios en la gestión del control de los alimentos</p> <p>servicios de inspección.</p>
<b>05</b>	<p>Normas legales, tratados y seguridad alimentaria.</p> <p>Normas jurídicas y normas legales</p> <p>Normativa nacional e internacional</p> <p>Obligaciones derivadas de los tratados internacionales</p> <p>El derecho a la alimentación adecuada</p> <p>La seguridad alimentaria y nutricional y la soberanía alimentaria.</p>	<p>Implanta y discute un plan de calidad.</p> <p>Diseña y Desarrolla los Contenidos del Manual de Calidad.</p>	<p>Aplica las estrategias de un plan de calidad.</p> <p>Interpretar los contenidos del Manual de Calidad.</p>	<p>Emplea y aplica los métodos normas y procedimientos establecidos en la legislación alimentaria internacional.</p>
<b>06</b>	<p>Organización mundial del comercio</p> <p>Origen y estructura</p> <p>Funciones</p> <p>Aplicación de los acuerdos de la OMC</p> <p>Solución de diferencias</p> <p>Negociaciones e iniciativas actuales.</p>	<p>Conduce un Plan de mejora de calidad (PMC).</p> <p>Coordina y Salvaguarda las Auditorías de calidad</p>	<p>Administra un Plan de mejora de calidad.</p> <p>Sigue acuciosamente las auditorías de calidad</p>	<p>Emplea la Regla de Simpson 1/3 para solución de problemas.</p>



<b>07</b>	<p>El codex alimentarius          Origen y estructura          Funciones          Adopción de las normas del Codex          Efecto de los acuerdos de la OMC          Organización internacional para la normalización          Origen y estructura          Funciones.</p>	<p>Examina y discute los Principios, aspectos del control de calidad durante el proceso de fabricación de alimentos y el Control y garantía de calidad en laboratorios de ensayo.</p>	<p>Aplica los Principios del control de calidad en la industria alimentaria.</p>	<p>Emplea la legislación alimentaria en la regulación de la producción y el comercio mundial de alimentos.</p>
<b>08</b>	<b>EXAMEN PARCIAL</b>			
<b>09</b>	<p>Órganos Regionales y Subregionales          La zona del Caribe          Comunidad para el Desarrollo del África Meridional          Mercado Común del Sur (MERCOSUR)          Unión Europea          Marcos Normativos Nacionales en Materia Alimentaria          Introducción          Áreas legales que regulan específicamente materias alimentarias          Legislación sobre tipos particulares de alimentos          Reglamentación de sustancias dañinas en alimentos y piensos          Procedimientos para preparar, manipular y vender alimentos.</p>	<p>Inspecciona y evalúa los Sistemas normativo de los órganos regionales y subregionales de la industria alimentaria.</p>	<p>Implanta y mantiene los sistemas de Legislación sobre tipos particulares de alimentos en el sector alimentario.</p>	<p>Deduca la serie de Reglamentaciones de sustancias dañinas en alimentos y piensos. Concluye con Procedimientos para preparar, manipular y vender alimentos.</p>



10	<p>Normas Legales, Tratados y Seguridad Alimentaria</p> <p>Normas jurídicas y normas legales</p> <p>Normativa nacional e internacional</p> <p>Obligaciones derivadas de los tratados internacionales</p> <p>El derecho a la alimentación adecuada</p> <p>La seguridad alimentaria y nutricional y la soberanía alimentaria</p> <p>El Derecho a la Alimentación en la Normativa Internacional.</p> <p>Tratados internacionales y el derecho humano a la alimentación</p> <p>Legislación de otros países</p> <p>El Derecho a la Alimentación en la Normativa Peruana</p> <p>Marco constitucional</p> <p>Leyes y normas con rango de ley</p> <p>Otras normas nacionales</p> <p>Normas regionales.</p>	<p>Interpreta y discierne sobre los métodos normas y procedimientos establecidos en la legislación alimentaria de latinoamericana.</p> <p>Analiza, interpreta y aplica los métodos normas y procedimientos establecidos en la legislación alimentaria internacional.</p>	<p>Relaciones con las organizaciones responsables de la legislación alimentaria de América latina.</p> <p>Interrelaciona con las organizaciones internacionales de legislación alimentaria.</p>	<p>Utiliza las normas y procedimientos establecidos para importación y exportación de alimentos.</p> <p>Maneja métodos, normas y procedimientos establecidos para otros productos alimentarios.</p>
11	<p>Instituciones Públicas relacionadas con la Seguridad Alimentaria</p> <p>Los ministerios</p> <p>Los programas oficiales orientados a la seguridad alimentaria y nutricional</p> <p>Como incorporar un enfoque basado en la Bioseguridad</p>	<p>Inspecciona la Elaboración de alimentos higiénicos y seguros.</p> <p>Utiliza los Principios generales en la elaboración de alimentos higiénicos y seguros bajo estándares utilizados en las industrias alimentarias</p>	<p>Acata y aplica en la Elaboración de alimentos higiénicos bajo los Principios generales del Codex Alimentarius.</p>	<p>Reconoce a las instituciones públicas relacionadas con la seguridad alimentaria</p>
12	<p>Legislación Alimentaria de Aceites y Grasas Comestibles</p> <p>Legislación Alimentaria de Bebidas Alcohólicas y No Alcohólicas</p>	<p>Aplica normas, métodos, técnicas y procedimientos establecidos para aceites y grasas comestibles.</p> <p>Aplica normas, métodos, técnicas y procedimientos establecidos para bebidas alcohólicas y no alcohólicas</p>	<p>Desarrolla criterio contralor de los aceites y grasas comestibles por su importancia en la salud pública.</p> <p>Interacciona con los órganos de control de bebidas alcohólicas y no alcohólicas</p>	<p>Reconoce el contenido de la legislación de aceites y grasas comestibles.</p> <p>Utiliza los métodos, normas y procedimientos establecidos para aceites y grasas comestibles.</p>



<b>13</b>	<p>Legislación de Otros Productos Alimentarios: Agua, hielo, sal, especias, otros</p> <p>Legislación de Aditivos, conservadores, colorantes Alimentarios y otros</p>	<p>Aplica normas, métodos, técnicas y procedimientos establecidos para otros productos alimentarios.</p> <p>Aplica, métodos, normas y procedimientos establecidos para aditivos, conservadores, colorantes alimentarios y otros</p>	<p>Demuestra interés en conocer la legislación referente a otros productos alimentarios.</p> <p>Desarrolla habilidades y destrezas en la interpretación de las normas sobre aditivo, conservador, colorantes alimentarios y otros.</p>	<p>Reconoce normas, métodos, técnicas y procedimientos establecidos para otros productos alimentarios</p>
<b>14</b>	<p>Legislación de Conservación, Almacenamiento, Transporte, y Distribución de Alimentos.</p> <p>Legislación de Productos Relacionados Directa o Indirectamente con los Alimentos</p>	<p>Aplica, métodos, normas y procedimientos establecidos para la conservación, almacenamiento, transporte, y distribución de alimentos.</p> <p>Aplica, métodos, normas y procedimientos para productos relacionados directa o indirectamente con los alimentos.</p>	<p>Interactúa con instituciones públicas y privadas para la conservación, almacenamiento, transporte, y distribución de alimentos.</p> <p>Demuestra interés en conocer la legislación referente a productos relacionados directa o indirectamente con los alimentos</p>	<p>Compara los métodos, normas y procedimientos establecidos para la conservación, transporte y distribución de Alimentos.</p>
<b>15</b>	<p>Legislación de Importación y Exportación de Alimentos.</p> <p>Sanciones por infracción a la Legislación Alimentaria</p>	<p>Aplica, normas y procedimientos establecidos para la importación y exportación de alimentos.</p> <p>Aplica, normas y procedimientos establecidos como sanciones por infracción a la legislación alimentaria.</p>	<p>Interacciona con instituciones encargadas de la importación y exportación de alimentos.</p> <p>Establece relaciones con organismos responsables de la importación y exportación de alimentos.</p>	<p>Reconoce e interpreta el contenido de legislación de importación y exportación de alimentos.</p> <p>Observa sobre la legislación de importación y exportación de alimentos.</p> <p>Concluye con métodos, normas y procedimientos establecidos para importación y exportación de alimentos</p>
<b>16</b>	<b>EXAMEN FINAL</b>			
<b>17</b>	<b>EXAMEN SUSTITORIO</b>			



## V. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

### 5.1 Pautas

La clase se desarrollarán de forma activa y participativa, planteando situaciones reales.

Se implementarán prácticas dirigidas que se trabajarán en equipo y que permitirán fijar los conocimientos adquiridos.

El estudiante asistirá, revisando los temas tratados y estudiando el tema a desarrollar en clase, para ello cuenta con su sílabo correspondiente.

#### ➤ **Clases Teóricas:**

Son sesiones mediante exposiciones orales, en el que participan activamente los alumnos en grupo o individual, mediante el debate crítico de las actividades, haciendo uso de la pizarra, esquemas, cuadros, entorno multimedia, otros.

#### ➤ **Clases Prácticas:**

Las prácticas se desarrollarán en base a métodos y procedimientos apropiados para todos los ensayos dentro de su alcance. Estos incluyen el muestreo, la manipulación, el transporte, el almacenamiento y la preparación de los ítems a ensayar.

Las prácticas se desarrollarán en base a métodos publicados como normas internacionales, regionales o nacionales - asegurando que utiliza la última versión vigente de la norma, a menos que no sea apropiado o posible.

### 5.2. Materiales

Recursos didácticos con los que se afianzará las clases de teoría: textos, revistas, separatas, gráficos, guías, video proyección, entorno multimedia, etc.

## VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

- Pizarra, tiza, videos, software educativo



## VII. EVALUACIÓN

Para la aprobación de la asignatura, se tendrá en cuenta los siguientes criterios de calificación y evaluación:

- El alumno deberá rendir los dos exámenes parciales obligatoriamente, caso contrario se colocará NSP (no se presentó).
- La asistencia a las sesiones de clases es obligatoria. Los alumnos deberán cumplir con al menos el 80% de asistencia y deberán cumplir con la entrega de trabajos encargados y avances, de lo contrario tendrá nota cero.
- Se empleará la escala de calificación vigesimal (0 a 20). Si la nota final alcanza 10.50, la fracción del medio punto (0.5 a más) será considerada a favor del alumno.

El promedio final (PF) de la asignatura se obtendrá al promediar los siguientes calificativos:

- Examen parcial (EP) : 25.0%
- Examen final (EF) : 25.0%
- Evaluaciones Continuas (EC) : 25.0%
- Trabajo de investigación formativa (TIF) : 25.0%

$$PF = EP (0,25) + EF (0,25) + EC (0,25) + TIF (0.25)$$

## VIII. BIBLIOGRAFÍA

### 8.1 BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- FAO. ESTUDIO LEGISLATIVO: Directrices en materia de legislación alimentaria. Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias - División de Alimentos y Nutrición.
- ISO-ONUDI, 2010. Organismos Nacionales de Normalización en Países en Desarrollo. Secretaría Central de la ISO – Suiza.



- Jacques Trienekens. 2007. Los estándares de calidad y seguridad en la cadena alimentaria internacional. Universidad de Wageningen. Países bajos.
- 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.
- Pesantes, G. (2002). Diseño e implementación del sistema HACCP en la línea de elaboración de rallado de arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*) en la empresa Ecomusa Dulcemente SRL [Tesis de pre grado, Universidad Nacional del Callao].

## 8.2 BIBLIOGRAFÍA INTERMEDIA

- M. en IS. Manuel Villanueva Reyna, 2010. NORMAS TECNICAS: Normas Mexicanas de Calidad- Normas Oficiales Mexicanas, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. México.
- 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.
- Nestlé Perú: 70 años Creando Valor Compartido, Gráfica Biblos S.A. Primera edición, Lima. 2010.

## 8.3 BIBLIOGRAFÍA AVANZADA

- OHSAS Project Group, 2008. OHSAS 18002:2008 Sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Directrices para la implementación de OHSAS 18001:2007. AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación), Edita: AENOR- Impreso en España
- Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Codex Alimentarius, VOLUME I.