



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión

Facultad de Bromatología y Nutrición

## **BROMATOLOGÍA LEGAL**

### **SILABO**

#### **I.-INFORMACIÓN GENERAL**

1.1- Asignatura	: Bromatología Legal
1.2. Código	: 12504
1.3 Escuela Académico Profesional	: Bromatología y Nutrición
1.4. Departamento Académico	: Bromatología y Nutrición
1.5 .Créditos	: 04
1.5. Pre-requisito	: 12452
1.7. Nº de Horas	: Teoría: 02, Practica 02
1.8. Plan de Estudios	: 13
1.9. Semestre Académico	: 2018-I
1.9-.Profesor del curso	: Mg .Laura Montes Carrasco
1.10-E-mail/teléfono	: lauramontes_c@hotmail.com

#### **II. JUSTIFICACIÓN**

La asignatura de Bromatología Legal es un curso de especialidad que tiene como característica el estudio de los dispositivos legales vigentes a nivel nacional e internacional que rigen las diversas etapas de los alimentos desde su elaboración, distribución, comercialización, transporte y almacenamiento así como los dispositivos que sancionan a quienes incumplan las normas. Al concluir el curso los alumnos podrán interpretar y aplicar las normas establecidas tomando decisiones de acuerdo a los casos señalados

#### **2.2 SUMILLA**

Derecho alimentario El reglamento Nacional Codex Alimentario, Mercosur, Normas Técnicas nacionales, Legislación de interés. Aplicación e interpretación de normas nacionales e internacionales de los alimentos.

#### **III. Competencias**

##### **3.1 Competencias Específicas**

Reconoce la importancia del manejo de las normas legales para el buen funcionamiento del control de calidad de alimentos

Conoce y desarrolla habilidades y aplica correctamente las bases legales sobre el expendio de alimentos, y toma decisiones

Conoce e interpreta los dispositivos legales sobre el funcionamiento del comercio de alimentos

Reconoce la importancia del manejo de normas en el control de calidad en alimentos vegetales

Demuestra Conocimiento en el cumplimiento de los requisitos sanitarios en aguas bebidas, establece conclusiones

Establece comparaciones y toma decisiones sobre leches y plantas lecheras

Reconoce y aplica los dispositivos legales sobre carnes y sus productos derivados y productos Hidrobiológicos.

### 3.2 Competencia GENERAL

El estudiante conoce las disposiciones generales para el control y calificación de los alimentos y sus insumos, mediante la aplicación Normas de Control de Calidad INDECOPI. Reglamentos de alimentos del Perú. Y Normas internacionales CODEX, utiliza y aplica las diferentes disposiciones legales del comercio de alimentos integrando los aspectos teórico – prácticos mediante un criterio analítico que permita el diagnóstico del alimento.

## IV. METODOLOGÍA

El desarrollo de la presente asignatura se realizara en forma activa con la intervención de los participantes, se utilizara estrategias como: conferencia, talleres, dinámica grupal, seminarios, control de lectura, y exposiciones orales para lo cual se acompañara de fuentes bibliográficas y separatas específicas sobre los temas propiciando el desarrollo de la capacidad de síntesis, análisis e investigación en el estudiante.

**Medios y Materiales.-** Como medios se hará uso del retroproyector de transparencia, data, paleógrafos, pizarra acrílica y como medios se usara láminas, material bibliográfico, resúmenes y artículos de especialidad.

## V. CONTENIDO PROGRAMÁTICO

Unidad 1 Disposiciones Legales de Carácter Generales En Alimentos			
Semana	Competencias.	Contenidos	Actividades
1	Reconoce la importancia del manejo de las normas legales para el buen funcionamiento del control de calidad de alimentos. Describe los dispositivos a nivel nacional e internacional	Presentación de Contenidos Aspectos generales del derecho alimentario. Concepto origen principios Organismos internacionales de Normalización Codex. Alimentario Organización para el comercio Internacional de alimentos Medidas Fitosanitarias. NORMA Ética para comercio internacional de alimentos Seminario: principios generales de higiene de alientos	Presentación Trabajos Lectura Dinámica grupal sectores encargados  Situación del comercio internacional alimentos interpretación diagnostico
2	Describe los las pautas para la aplicación del sistema HACCP	Organización Internacional de Normalización Familia ISO. Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos HACCP seminario: Principios Generales de Higiene de alimentos	Dinámica Grupal. Situación actual dela aplicación del sistema HACCP en el Perú, sectores encargados diagnostico interpretación

3	<p>Reconoce adecuadamente y las organizaciones que tienen que ver con el monitoreo y control de los alimentos</p> <p>Maneja el pre requisitos para la correcta aplicación del sistema de prevención HACCP en la industria alimentaria.</p>	<p>F.A.O. - OMS Organización y estructura. Órganos que se ocupan del control de los alimentarios.</p> <p>Sistema de aseguramiento de la calidad .análisis de riesgos y puntos críticos HACCP Normativa legal y general de la industria. Pre requisitos BPM Manipulación de los alimentos Seminario: POES (Procedimientos Operativos Estandarizados</p>	<p>Taller dinámica grupal Reglamento de Buenas prácticas de manufactura y control en el ámbito empresarial..</p> <p>Resolución de un caso práctico</p>
4	<p>Reconoce adecuadamente y utiliza indicadores de evaluación en alimentos y establecimientos</p> <p>En salvaguarda de la inocuidad alimentaria.</p> <p>Conoce los dispositivos de la industria de alimentos y las aplica adecuadamente</p>	<p>Organismos Nacionales de normalización Legislación alimentaria en el Perú.</p> <p>Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas Ministerio de Salud.</p> <p>Fabrica alimentos normas para garantizar la inocuidad de los productos Ley de Inocuidad de alimentos. Seminario. Reglamento de inocuidad agro alimentario SENASA</p>	<p>Situación de la reglamentación y control de calidad e inocuidad en el País</p> <p>Ley general de Salud. Ministerio de salud Taller dinámica grupal interpretación</p>
5	<p>Aplica el sistema HACCP y maneja los diversos criterios de calidad para establecer la calidad de los alimentos.</p>	<p>Aspectos normativos legales relacionados con la inocuidad alimentaria:</p> <p>Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas, Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.</p> <p>Contaminantes en alimentos, pesticidas, Alérgenos , CODEx - FDA</p>	<p>Interpreta la norma para la aplicación del sistema HACCP en la industria y su relación con los requisitos establecidos permitiendo su diagnóstico.</p>
6	<p>Conoce y desarrolla habilidades para aplicar correctamente las bases legales sobre EL rotulados de alimentos, toma decisiones.</p>	<p>Rotulado de alimentos pre envasados obligatorio. Requisitos básicos Rotulado nutricional. Declaración de propiedades nutricionales y de salud. Seminario: Norma Etiquetado Nutricional de alimentos</p>	<p>Evaluación del Rotulado de alimentos y bebidas Pre envasados comercializadas. Interpretación diagnostico conclusiones</p>
7	<p>Conoce y desarrolla habilidades para aplicar correctamente las bases legales sobre el comercio de alimentos: en la vía pública, mercados, Kioscos escolares. Toma decisiones</p>	<p>Disposiciones generales sobre comercio de Alimentos. Gobiernos Locales. MINSA Reglamento: Expendio de alimentos en la vía pública- MINSA Seminario: Reglamento sobre Mercados de Abasto. Gobiernos Locales Seminario: Reglamento sobre Restaurant y servicios afines</p>	<p>Aplicación de un plan para evaluar del cumplimiento de los dispositivos legales en la venta alimentos en la vía pública y mercados en base a los criterios en alimentos</p>
8	<b>Primer Examen Parcial</b>		

9	Reconoce la importancia del manejo de normas en el control de calidad de alimentos vegetales  Describe y reconoce la importancia del manejo de Requisitos y normas en el control de Cereales y leguminosas.	Reglamentación sobre Cereales y leguminosas aspectos técnico sanitario de comercialización transporte y almacenamiento .Normas de Calidad, INDECOPI.-SENASA  Seminario. Reglamentación sobre aspectos Fitosanitarios y calidad de semillas. SENASA	Práctica – Evaluación del Requerimiento de calidad de Cereales y leguminosas Diagnostico dinámica grupal.
10	Reconoce la importancia del manejo de normas en el control de calidad de alimentos vegetales	Legislación Hortaliza Condiciones Fitosanitarias sanitarias. SE NASA Reglamento Requisitos físico-químicos. Normas de Calidad. INDECOPI - CODEX	Práctica. Evaluación del Cumplimiento de los dispositivos de calidad en principales Hortalizas, calidad diagnóstico.
11	Conoce y Aplica correctamente los indicadores legales de calidad en frutas y derivados.	Legislación en Frutas frescas. Requisitos de calidad. Condiciones Sanitarias. SE NASA Normas Legales vigentes CODEX.  Seminario Reglamentación para la importación y exportación de frutas	Práctica criterios de la evaluación de calidad de las diversas frutas, diagnostico dinámica grupal
12	Demuestra Conocimiento en el cumplimiento de los requisitos higiénicos sanitarios en las bebidas, establece conclusiones.	Legislación en Agua potable Requisitos de calidad. MINSA  Condiciones sanitarias. Normas de INDECOPI - CODEX.  Seminario: Requisitos de Calidad de Agua Potable y Gasificada. MINSA	Práctica. Lectura sobre Diagnostico Evaluación del cumplimiento de la calidad del agua potable.  Dinámica grupal
<b>Unidad 4 Disposiciones legales sobre alimentos Lácteos Y cárnicos</b>			

14	Reconoce las características de Calidad de los lácteos y plantas lecheras interpreta y establece dictámenes	LECHES Y PRODUCTOS DERIVADOS  Reglamentación sobre Leches y derivados, centrales lecheras y otras industrias lácteas. Normas de calidad aplicables a la leche cruda y derivados. Normas INDECOPI, CODEX  Seminario. Reglamentación de las Plantas Lecheras .SENASA	Evaluación cumplimiento de calidad requisitos de plantas lecheras, diagnostico dinámica grupal Presentación de casos sobre su calidad.
15	Demuestra habilidad, conoce, explica interpreta las disposiciones con respecto a comercio y calidad del pescado y productos pesqueros	Reglamento. Sobre carne y derivados condiciones sanitarias de comercialización  Ley de inocuidad productos Pesqueros. Instituto tecnológico pesquero. Reglamentación en Pescado, y Conservas, Normas ITP Producción INDECOPI. CODEX. Seminario. Reglamento sobre faena miento de carnes	Práctica, Presentación de Casos, Calidad Comercial de pescado y conservas de Pescado

16	Segundo Examen Parcial
17	Examen Aplazados

## VI. EVALUACIÓN

### VI. EVALUACIÓN

La asistencia a las asignaturas es Obligatoria en un mínimo de 70% (Art. 111°).

El carácter integral de la evaluación de las asignaturas comprende criterios de Intervenciones orales participación activa, puntualidad, responsabilidad, capacidad de análisis, desarrollo del pensamiento crítico. Los instrumentos serán Prácticas calificadas, prácticas dirigidas, guías de observación, cuestionarios y, seminarios aplicativos a la mitad y al finalizar el Periodo Lectivo.

El sistema de evaluación comprende: dos exámenes parciales; el primero en la octava semana de iniciadas las clases PP 1 y el segundo al finalizar el semestre PP 2.

Trabajos Académicos. Comprende el promedio de trabajos prácticos, exposiciones, seminarios e Informes

Según la reglamento académico, la nota final se obtendrá de la siguiente forma:

$$1 (P_1) \text{ Promedio } 2 (P_2) \text{ Promedio} / 3 (P_3) \text{ trabajos académicos} / 3.$$

Al término de las evaluaciones finales se programará un examen de carácter sustitutorio a una nota desaprobatoria obtenida en la evaluación teórico práctica y que corresponden al promedio 1 ó promedio 2, siempre y cuando acrediten un promedio no menor a siete (07) y el 70% de asistencia al curso.

### VI. REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

- NORMAS TÉCNICAS DE PERUANOS DE CONTROL DE CALIDAD INDECOPI
- CÓDEX ALIMENTARIO "Programa Conjunto FAO/ OMS" - Norma Alimentaria FAO Roma.
  - Código de Prácticas de higiene para frutas y hortalizas en conserva - CAC/ RCAP -2 -1994
- Ministerio de salud (2007) Compendio de Normas Sanitarias para la fabricación segura de Alimentos de interés para la industria. DIGESA, 2da edición, Lima – Perú
- Ministerio de salud (2007) Compendio de Normas Sanitarias para la comercialización segura de Alimentos en protección del consumidor. DIGESA, 2da edición, Lima – Perú
- Principios general és de higiene de lós alimentos CAC/ RCAP -1 -1992
- Ministerio de Salud - DIGESA Higiene y protección del medio ambiente Tomo IV: higiene de Alimentos 1993.
- Normas Técnicas PERUANAS. INDECOPI
  - Rotulado de alimentos pre envasados -209 038- 1994
  - Cereales y derivados -1990
  - Leguminosas y derivados -1990
  - Frutas y derivados -1985
  - Carnes y productos procesados -19
  - Leche y derivados -19
- Norma Técnica Peruanas. Etiquetado. Rotulado Nutricional. INDECOPI

- Norma Técnica Peruanas. Etiquetado. Declaraciones de propiedades nutricionales y saludables. INDECOPI
- Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y alimentación - FAO - Control de Calidad en la elaboración de frutas y hortalizas -1992
  - 1998. Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Ministerio de Salud.
  - 1990. Legislación Sanitaria sobre aspectos de Salud Ambiental. Lima - Perú –Reglamento Bromatológico Argentino. 1992
  - Ministerio de Agricultura. (2002). Informe Nacional sobre la Seguridad Alimentaria en el Perú. Hacia una estrategia nacional concertada contra el hambre. Lima. Perú
  - 2003...Reglamento Sanitario para el Acopio y Beneficio de Aves para consumo. DS. Nº 19-2006
  - 2003...Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abasto RDNº 0684 -2003-DIGESA
  - 2005 Norma Sanitaria para el Servicio de Alimentación de Pasajeros en los Medios de Transporte Aéreo. Resolución Ministerial. DIGESA.
  - 2003. Criterios Microbiológicos de Calidad sanitaria e Inocuidad Para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Resolución Ministerial 615-2003/SA/DM.
  - 2003. Manual de Procedimientos de Autorización Sanitaria de Aditivos Alimentarios. DIGESA.
  - 2005. Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. Resolución Ministerial Nº 363-2005. MINSA.
  - 2006. Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas Resolución Ministerial 449-2006-MINSA.
- 2006 Normas/RM \_451 \_2006\_modificación...técnicas de las Normas Técnicas Peruanas (NTP) para Alimentos Cocidos de Reconstitución... norma destinados a Programas Sociales de Alimentación.

**Páginas Web:**

<http://www.codexalimentarius.net>

[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp)

<http://www.digesa.sld.pe>

<http://www.senasa.gob.pe>

<http://www.fns.usda.gov>

<http://www.fda.gov/>

FAO, <http://www.fao.org>

FAO/RLC, <http://www.rlc.fao.org>

MINSA, <http://www.minsa.gob.pe>

Huacho, Abril del 2018

.....

Lic. Laura Montes Carrasco

Profesor Principal D.E

Magister en Bromatología