



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE: CIENCIAS E INGENIERÍA EN ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA

CARRERA DE: Alimentos

MODALIDAD PRESENCIAL

SÍLABO

LEGISLACION ALIMENTARIA

NIVEL

SEXTO

AMBATO - ECUADOR
2026

I. INFORMACIÓN GENERAL

Nombre de la asignatura LEGISLACION ALIMENTARIA Carrera Alimentos		
Código UTA-FCIAB-A-MP-UP-06-06	PRERREQUISITOS	
Modalidad PRESENCIAL	Asignatura	Código
	SEGURIDAD Y TOXICOLOGIA ALIMENTARIA	UTA-FCIAB-A-MP-UP-05-02
Unidad organizacional curricular PROFESIONAL		
Créditos/Horas 2 Nivel SEXTO	CORREQUISITOS	
	Asignatura	Código
CARGA HORARIA		
Componente de aprendizaje en contacto con el docente por semana 2	Componente de aprendizaje en contacto con el docente por ciclo académico 32	Componente de aprendizaje práctico experimental, componente de aprendizaje autónomo 64
Horas de tutoría académica semanales 1	Horas de tutoría presenciales por ciclo académico 16	Horas de tutorías virtuales por ciclo académico 0

TOTAL DE HORAS DE APRENDIZAJE EN EL CICLO DE ESTUDIOS

Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semanal	2
Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral	32
Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo	64
TOTAL DE HORAS AL SEMESTRE (Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral + Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo.)	96

III DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Propósito Este curso está diseñado para que los estudiantes adquieran un conocimiento profundo en legislación alimentaria, analizando indicadores que les proporcionen una perspectiva actualizada de la seguridad y la inocuidad alimentaria a niveles tanto nacional como internacional. La normativa alimentaria, esencial para los entes reguladores, cobra especial relevancia en nuestro contexto dado que las actividades de manipulación, producción, transporte y comercialización de alimentos deben ajustarse a una serie de requisitos legales, muchos de los cuales son de obligatorio cumplimiento. Así, la habilidad para analizar e interpretar correctamente estas leyes se presenta como clave para asegurar el cumplimiento de las regulaciones vigentes, contribuyendo significativamente a la minimización de riesgos asociados a enfermedades de transmisión alimentaria. Además, el curso profundizará en los principios de la bioética, destacando la importancia de integrar valores y actitudes que promuevan el respeto por la vida, la dignidad humana y la responsabilidad profesional. Este enfoque multidisciplinar equipa a los estudiantes con las competencias necesarias para navegar los desafíos éticos y legales presentes en el sector alimentario, preparándolos para contribuir efectivamente a la seguridad alimentaria y al bienestar social.

Descripción de la asignatura El módulo de Legislación Alimentaria se encuentra distribuido en cuatro capítulos que abarcan temas como: legislación y seguridad alimentaria (fundamentos y conceptos); organismos de regulación y control a nivel nacional e internacional; normativa vigente en materia de alimentos; así como aspectos relacionados con la patentabilidad y los permisos para investigación en el Ecuador. La asignatura se orienta al desarrollo de competencias para la interpretación y aplicación de la normativa alimentaria, mediante el análisis de casos, revisión de reglamentos y resolución de problemáticas reales, promoviendo una formación integral que permita garantizar la calidad, inocuidad y cumplimiento legal en el ámbito alimentario.

Objetivo general de la asignatura Describir el funcionamiento de los principales organismos de control y comercialización nacional e internacional de alimentos, así como de la normativa relacionada con la producción, comercialización y manejo ético de organismos vivos y alimentos

Objetivos específicos de la asignatura

- 1.-Conocer los principales temas relacionados con la legislación alimentaria del Ecuador, Europea, EEUU y del Codex Alimentarius en el marco de la seguridad y soberanía alimentaria
- 2.-Distinguir los principales organismos de Regulación y Control Nacionales e Internacionales para alcanzar la seguridad y soberanía alimentaria
- 3.-Identificar los requisitos de patentabilidad de invenciones y solicitud de patentes relacionados a la industria de alimentos
- 4.-Analizar los permisos y licencias para investigación en Ecuador en el campo de los alimentos

NOTA: Las horas de tutoría académica no se suman, por lo tanto no se incluyen dentro de las horas totales del semestre

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.1	Conocer los principales temas relacionados con la legislación alimentaria del Ecuador, Europea, EEUU y del Codex Alimentarius en el marco de la seguridad y soberanía alimentaria			
Unidades temáticas	Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente	Componente de aprendizaje práctico experimental.	Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad	Instrumentos de evaluación
1.1.- Codex Alimentarius y normativa internacional, global y de incidencia en el Ecuador	2	2	2	Pruebas de Diagnostico Otros: Taller
1.2.- Trazabilidad etiquetado y normas aplicadas a los alimentos.	2	2	2	Otros: Resolución de problemas prácticos, Investigación documental
1.3.- Injerencia de la seguridad y la soberanía alimentaria para la legislación alimentaria.	2	2	2	Otros: Resolución de problemas prácticos, Investigación documental
1.4.- Realidad del sector ecuatoriano respecto a al aplicación de la normalización, inocuidad, calidad y cumplimiento de la legislación alimentaria.	2	2	2	Otros: Resolución de problemas prácticos, Examen escrito por reactivos
SUBTOTAL HORAS	8	8	8	TOTAL HORAS: 24

Resultados de aprendizaje: Conoce los principales temas relacionados con la legislación alimentaria del Ecuador, europea, EEUU y del Codex Alimentarius en el marco de la seguridad y soberanía alimentaria
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Método expositivo
Estrategias educativas : Foros, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Proyector, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Plataforma virtual Moodle
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, Pensamiento crítico, La resolución de conflictos, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.2	Distinguir los principales organismos de Regulación y Control Nacionales e Internacionales para alcanzar la seguridad y soberanía alimentaria			
Unidades temáticas	Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente	Componente de aprendizaje práctico experimental.	Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad	Instrumentos de evaluación
2.1.- Organismos de control internacionales para la legislación alimentaria en los aspectos globales.	2	2	2	Otros: Análisis de casos, Taller
2.2.- Organismos de control nacionales para el control y cumplimiento de la legislación alimentaria.	2	2	2	Otros: Análisis de casos, Investigación documental
2.3.- Organizaciones de consumidores y su injerencia en la legislación alimentaria.	2	2	2	Otros: Análisis de casos, Investigación documental
2.4.- La legislación alimentaria versus el cumplimiento en el ámbito ecuatoriano.	2	2	2	Otros: Análisis de casos, Examen escrito
SUBTOTAL HORAS	8	8	8	TOTAL HORAS: 24

Resultados de aprendizaje: Distingue los principales organismos de Regulación y Control Nacionales e Internacionales

Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Método expositivo

Estrategias educativas : Talleres, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, Trabajos y exposiciones

Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Proyector, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Plataforma virtual Moodle

Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, Pensamiento crítico, La resolución de conflictos, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.3	Identificar los requisitos de patentabilidad de invenciones y solicitud de patentes relacionados a la industria de alimentos			
Unidades temáticas	Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente	Componente de aprendizaje práctico experimental.	Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad	Instrumentos de evaluación
3.1.- Organización Mundial de Propiedad Intelectual. Normativa aplicada a la patentabilidad en el ámbito de los alimentos.	2	2	2	Otros: Resolución de problemas prácticos, Taller
3.2.- Patentes versus universalidad de acceso a los derechos de uso.	2	2	2	Otros: Resolución de problemas prácticos, Investigación documental
3.3.- Patentes como un factor de beneficio para el consumidor y el productor.	2	2	2	Otros: Resolución de problemas prácticos, Investigación documental
3.4.- Efectos sociales de la aplicación de patentes en países en desarrollo.	2	2	2	Otros: Resolución de problemas prácticos, Examen escrito
SUBTOTAL HORAS	8	8	8	TOTAL HORAS: 24

Resultados de aprendizaje: Identifica los requisitos de patentabilidad de invenciones y solicitud de patentes

Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Método expositivo

Estrategias educativas : Talleres, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, Trabajos y exposiciones

Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Proyector, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Plataforma virtual Moodle

Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, Pensamiento crítico, La resolución de conflictos, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.4	Analizar los permisos y licencias para investigación en Ecuador en el campo de los alimentos			
Unidades temáticas	Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente	Componente de aprendizaje práctico experimental.	Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad	Instrumentos de evaluación
4.1.- Introducción a la bioética. Generalidades de los permisos de investigación y su aplicación	2	2	2	Otros: Análisis de casos, Taller
4.2.- Bioética aplicada a la protección de consumidores y patrimonio natural.	2	2	2	Otros: Análisis de casos, escritura académica
4.3.- Mecanismos normativos de protección en el código Ingenios.	2	2	2	Otros: Análisis de casos, escritura académica
4.4.- Elementos prácticos a considerar en la industria alimentaria de defensa al consumidor	2	2	2	Otros: Análisis de casos, examen escrito por reactivos
SUBTOTAL HORAS	8	8	8	TOTAL HORAS: 24

Resultados de aprendizaje: Analiza los permisos y licencias para investigación en Ecuador

Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Método expositivo

Estrategias educativas : Talleres, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, Trabajos y exposiciones

Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Proyector, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Plataforma virtual Moodle

Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, Pensamiento crítico, La resolución de conflictos, Responsabilidad

V ESCENARIOS DE APRENDIZAJE (REAL, VIRTUAL, ÁULICO)

En la asignatura de Legislación Alimentaria se utilizarán tres tipos de ambientes de aprendizaje: Áulico, real y virtual. Áulico, a través de las diferentes actividades del proceso de enseñanza-aprendizaje que se realizarán en el aula. Real a través del desarrollo de trabajos y estudio de casos donde se puede constatar la aplicación de los conocimientos adquiridos por los estudiantes. Virtual mediante la ejecución y funcionamiento del aula virtual de Legislación Alimentaria que proporcionará los recursos didácticos complementarios en el proceso de aprendizaje.

VI CRITERIOS NORMATIVOS PARA LA EVALUACIÓN

Objetivos específicos	Evaluación diagnóstica (Conocimientos previos)	Evaluación formativa (Grado de logro de destrezas)	Evaluación sumativa (valorar los objetivos generales alcanzados y el logro de destrezas)
1.- Conocer los principales temas relacionados con la legislación alimentaria del Ecuador, Europea, EEUU y del Codex Alimentarius en el marco de la seguridad y soberanía alimentaria	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Examen escrito por preguntas abiertasy/o reactivos
2.- Distinguir los principales organismos de Regulación y Control Nacionales e Internacionales para alcanzar la seguridad y soberanía alimentaria	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Examen escrito por preguntas abiertasy/o reactivos
3.- Identificar los requisitos de patentabilidad de invenciones y solicitud de patentes relacionados a la industria de alimentos	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Examen escrito por preguntas abiertasy/o reactivos
4.- Analizar los permisos y licencias para investigación en Ecuador en el campo de los alimentos	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Examen escrito por preguntas abiertasy/o reactivos

VII BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Fillol Mazo Adriana	2020	Seguridad Alimentaria y Derecho Internacional	1	Dykinson	España Madrid	1	402	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario: Libro contemporaneo El cual se centra en los aspectos jurídicos de la protección de la seguridad alimentaria, fundamentalmente en su dimensión cuantitativa, en el marco del derecho internacional.								
URL: https://0x102qcmt-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/196635								

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Marne Coit, Theodore A. Feitshans	2020	Food Systems Law An Introduction for Non-Lawyers	1st Edition	Routledge	London	1	214	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario: Libro contemporáneo Food law is a rapidly developing area, with interest being driven at the consumer, handler and farm level. This introductory textbook provides an overview of the concepts necessary for an understanding of food law and regulations.								
URL: https://0x10fqcop-y-https-doi-org.itmsp.museknowledge.com/10.4324/9780429426544								

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Salvatore Mancuso	2021	Law and Food Regulatory Recipes of Culinary Issues	1st Edition	Routledge	London	1	252	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario: Libro contemporáneo This volume brings a comparative and interdisciplinary approach to examine some of the most heavily debated issues in the interaction between food, in all forms, and the law.								
URL: https://0x10fqcop-y-https-doi-org.itmsp.museknowledge.com/10.4324/9781003159582								

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Terry Marsden, Robert Lee, Andrew Flynn, Samartha Thankappan	2009	The New Regulation and Governance of Food Beyond the Food Crisis?	1st Edition	Routledge	USA New York	1	364	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								

Comentario:	libro clásico This book explore how these interests deal with the conundrum of continuing to stimulate a corporately organised and increasingly globalised food system at the same time as creating a public and consumer-based legitimate framework for it.
URL:	https://0x10fqcop-y-https-doi-org.itmsp.museknowledge.com/10.4324/9780203877722

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Sanjuan, Esther	2015	Inocuidad alimentaria;	1a edición	Universidad de las Palmas Servicio de Publicaciones; Difusión Científica de la ULPGC,	Las Palmas España	1	152 páginas,	Físico
Código/Ubicación base de datos:	BCIA01231							
Comentario:	Libro clásico Aborda los fundamentos conceptuales de la inocuidad, la identificación y evaluación de peligros físicos, químicos y biológicos, los sistemas preventivos como el APPCC (HACCP), los programas prerrequisito (BPM, POES), así como el marco norma							
URL:								

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Siva Barathi (Sharl) Marimuthu	2024	The Changing Food Law Landscape Food Security, Sustainability and the Environment	1st Edition	Routledge	London	1	224	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario: Libro contemporáneo This book examines contemporary debates surrounding food system governance, addressing the full spectrum of the food system from production to consumption.								
URL: https://0x10fqcop-y-https-doi-org.itmsp.museknowledge.com/10.4324/9781003392279								

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Gabriela Steier, Adam Friedlander	2021	Food System Transparency Law, Science and Policy of Food and Agriculture	1st Edition	CRC Press	USA Boca Raton	1	244	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario: Libro contemporáneo This book brings together an international group of agriculture and food lawyers and scientists to define the field of Food System Transparency in three parts: the big picture, food safety and health, and the global view.								
URL: https://0x10fqcop-y-https-doi-org.itmsp.museknowledge.com/10.1201/9781003007555								

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Li Padilla, Giulio Roberto	2015	Higiene y saneamiento en la industria alimentaria;	1a edición	Macro,	Lima Perú	2	189 páginas,	Físico
Código/Ubicación base de datos: BCIA01171								
Comentario: Libro clásico A lo largo de sus capítulos se abordan la legislación y normativa sanitaria aplicable, los riesgos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos, la infraestructura y los servicios necesarios, además de procedimientos operativos como								
URL:								

