

PROGRAMA DE CURSO

Unidad Académica		Tipo de actividad curricular	
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas		Obligatorio	
Semestre	SCT	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
Séptimo	4	3 hrs	3 hrs
Nombre de la actividad curricular		Requisitos	
Legislación Alimentaria		Química y Análisis de los Alimentos	
Competencias a las que tributa el curso		Subcompetencias	
<p>IND&ING. 1. Diseña y desarrolla productos y procesos, considerando las necesidades y exigencias del consumidor y de la empresa cumpliendo con las consideraciones técnicas y las normativas vigentes.</p> <p>GES. 1. Planifica, organiza, dirige, lidera, controla y coordina acciones, procesos y proyectos económicos, financieros, de comercialización y contables, además, de personas, aplicando criterio de eficiencia en empresas de alimentos y afines considerando escenarios y mercados cambiantes y dinámicos.</p> <p>GES. 2. Gestiona la operación de una planta de la industria alimentaria y afines considerando criterios técnicos, económicos, de calidad y medioambientales, y principios de higiene y seguridad industrial.</p>		<p>IND&ING: 1.2 Diseña plantas y líneas de procesos para la producción de alimentos, aplicando conocimientos y herramientas técnicas, tecnológicas e ingenieriles, considerando medidas integrales de seguridad de las personas, de los procesos y ambientales.</p> <p>GES. 1.2. Organiza personas y recursos económicos y materiales considerando la reglamentación vigente y el cuidado del medio ambiente.</p> <p>GES. 2.1. Implementa y aplica sistemas de gestión de la calidad a los procesos de producción de alimentos tales como trazabilidad, inocuidad y buenas prácticas de manufactura.</p> <p>GES. 2.2. Gestiona integralmente los recursos energéticos y las materias primas implicados en la producción de alimentos, bajo los criterios de producción limpia y protección al medio ambiente.</p>	
PROPÓSITO GENERAL DEL CURSO			
<p>La legislación alimentaria comprende normas y reglamentaciones actualizadas con bases científicas, con el fin de asegurar alimentos inocuos, nutritivos y genuinos a la población nacional y a la de los países compradores. Está diseñada para proteger la salud de los consumidores, para protegerlos contra el fraude y las prácticas deshonestas, y para promover las prácticas justas en el comercio internacional según FAO/OMS. Este curso permitirá conocer, asimilar, comprender y aplicar los criterios basados en la reglamentación nacional y normas internacionales en todas las etapas desde la producción, manipulación, comercialización y control de los alimentos, tanto a nivel nacional como también para la importación o exportación de alimentos y derivados. Además, se toman en cuenta aspectos comerciales, arancelarios y exigencias para la importación y exportación de alimentos, así como</p>			

también la normativa respecto del manejo de residuos líquidos industriales para mitigar su potencial impacto en el medioambiente.

Esta asignatura de carácter teórico-práctico contribuye a alcanzar la idoneidad profesional a través de distintas metodologías de aprendizaje que incluirán actividades con profesionales expertos en asuntos regulatorios insertos tanto en el ámbito público como privado.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1: Analizar el marco regulatorio internacional, los organismos involucrados y en particular, las directrices que entrega el CODEX Alimentarius para relacionarlo con el origen de la normativa nacional y reconocer la participación y el aporte de Chile en sus actualizaciones.

RA2: Aplicar adecuadamente las diferentes normativas y reglamentaciones nacionales para resguardar la salud de los consumidores proporcionando alimentos inocuos, nutritivos y genuinos, además de minimizar el impacto en el medioambiente.

RA3: Interpretar los informes y expedientes administrativos con relación a la factibilidad de importación de alimentos y a las exportaciones, para la correcta aplicación de la normativa referente al comercio internacional y al régimen de control de importaciones.

Competencias genéricas:

- Bioética.
- Responsabilidad personal y trabajo autónomo.
- Trabajo en equipo

RA a que contribuye la Unidad	Número	Unidad 1	Duración en Semanas
RA1	1	Marco regulatorio internacional	5
Contenidos		Indicadores de desempeño	Bibliografía por unidad
- Introducción a la Legislación de los alimentos. Fraude alimentario. - Marco regulatorio internacional: <ul style="list-style-type: none"> • Organismos internacionales: ONU, FAO, OMS (OPS), OMC, OCDE, FDA, USDA, EFSA, etc. • Normativa internacional: Codex Alimentarius, CFR (FDA), legislación de la UE y Mercosur. • Sistemas de certificación internacionales: ISO 9001, HACCP, ISO 22000, Global Gap, BRC, FSSC 22000, etc. 		- Identifica los organismos de regulación internacionales y sus funciones. - Relaciona el impacto del marco regulatorio internacional con las relaciones comerciales entre los países. - Selecciona y analiza directrices del CODEX Alimentarius. - Identifica algunos sistemas de certificación internacionales y comprende la implicancia en la exportación de alimentos.	-Clase en PPT entregada a través de U-Cursos. -Links a videos explicativos de los organismos internacionales incluidos en la presentación. -Páginas web: Codex Alimentarius, CFR, legislación UE. -ISO: https://www.iso.org/home.html

<ul style="list-style-type: none"> - Coordinación de los sistemas de inocuidad y calidad alimentaria nacionales e internacionales. Rol de ACHIPIA. Participación en las Comisiones del Codex Alimentarius. - Evaluación de riesgos como herramienta para la actualización de normativas con bases científicas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Explica la participación de Chile en las actualizaciones del Codex Alimentarius. - Interpreta los resultados de estudios de evaluación de riesgos. 	<ul style="list-style-type: none"> -BRC: https://www.brcgs.com/about/ -GlobalGAP: https://www.globalgap.org/es/
--	---	--

RA a que contribuye la Unidad	Número	Unidad 2	Duración en Semanas
RA2	2	Marco regulatorio nacional	6
Contenidos		Indicadores de desempeño	Bibliografía por unidad
<ul style="list-style-type: none"> - Marco regulatorio nacional. Organismos nacionales: MINSAL, Secretarías Regionales Ministeriales (SEREMIs), ISP, SAG, SERNA Pesca, DIRECON, ACHIPIA. - Normativa nacional: Decreto 977/96 (Reglamento Sanitario de los Alimentos, RSA) y Decreto 594/99. Estructura regulatoria horizontal y vertical. Ley 20.606 de etiquetado nutricional y resoluciones exentas 393, 394 y 860. - Actualizaciones del RSA. Rol de ACHIPIA en la evaluación de riesgos. - Normativa respecto del manejo de residuos industriales líquidos (RILES) para mitigar su potencial impacto en el medioambiente. - Certificaciones nacionales: Normas chilenas (NCh), SERNAPESCA, SAG (Alimentos Orgánicos / Ecológicos, Organismos Genéticamente Modificados, OGM, etc.). - 		<ul style="list-style-type: none"> - Identifica los organismos regulatorios nacionales y sus funciones. - Relaciona el origen de la normativa nacional a partir de las directrices internacionales. - Aplica los Decretos y Resoluciones exentas para resolver casos problema. - Identifica la normativa y acciones de manejo de los residuos industriales líquidos. - Relaciona los sistemas de certificación nacionales con los requisitos para la exportación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Presentaciones de las clases en PPT entregados a través de U-Cursos. - Decreto 977/96 actualizado a 2019 (RSA). - Decreto 594/99 - Resoluciones exentas N° 393, 394, 860. - NCh 3235:2011 - Norma Técnica 174 y NCh 2861:2011 - Ley 19.300 - Res. N°1.523/2001 (OMG). - Apuntes de clases y links a páginas web de los organismos nacionales.

RA a que contribuye la Unidad	Número	Unidad 3	Duración en Semanas
RA3	3	Comercialización nacional e internacional de alimentos.	4
Contenidos		Indicadores de desempeño	Bibliografía por unidad
<ul style="list-style-type: none"> - Comercialización nacional e internacional de alimentos, panorama actual. Plan exportador: investigación de mercados internacionales, factores de operación, restricciones arancelarias, etc. - Desarrollo de productos para exportación. Adecuaciones al producto. Transporte y Seguros. Promoción Internacional. - Régimen de Control de Importaciones. - Derecho de propiedad industrial: patentes de invención, modelos de utilidad, marcas comerciales, denominaciones de origen, etc. INAPI, registro de los derechos de Propiedad Industrial (Ley 19.039). Registro internacional de propiedad intelectual (WIPO). 		<ul style="list-style-type: none"> - Analiza los informes y expedientes administrativos de exportación de alimentos. - Identifica situaciones de fraude alimentario. - Evalúa la factibilidad de importación de productos según cumplimiento de la normativa nacional. - Identifica bases de registro de la propiedad industrial y realiza búsqueda de patentes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Apuntes de clases y guías de laboratorio entregados a través de U-Cursos. - Página web de INAPI: https://www.inapi.cl/ - Página web WIPO https://www.wipo.int/portal/en/index.html

Metodologías	Requisitos de Aprobación y Evaluaciones del Curso
<ul style="list-style-type: none"> • Clases expositivas. • Talleres. • Seminarios. 	<p><u>Evaluaciones y Ponderaciones:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 pruebas A: 25 % cada prueba. • Seminarios y Talleres: 25%. • Trabajo final: 25 % <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Si el alumno obtiene una nota igual o superior 5,0, éste se exime, es decir, no debe presentarse a dar el examen final. • Si el alumno no se exime esta ponderación de notas equivale al 60% y el examen al 40%. • Los seminarios y talleres tienen un 100% de asistencia obligatoria.

Bibliografía Obligatoria	
<ul style="list-style-type: none"> - Codex Alimentarius: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/ - Reglamento Sanitario de los Alimentos. Decreto 977/96 actualizado a 2019. - Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo. Decreto 594/99. - Resoluciones exentas N° 393, 394, 860. - NCh 3235:2011. Buenas Prácticas de Manufactura. - NCh 2861:2011. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). 	
Año de vigencia del programa:	2020
Profesor responsable del programa:	Cielo Char Aubry