



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
 FACULTAD DE INGENIERIA  
 ESCUELA DE ESTUDIOS DE POSGRADO Y LA  
 ESCUELA DE COMERCIO EXTERIOR DE AGEXPORT

**ESPECIALIZACION EN INOCUIDAD Y GESTION AMBIENTAL EN EL COMERCIO  
 INTERNACIONAL DE ALIMENTOS**

**Nombre del curso: REGULACIONES DE ACCESO A MERCADOS**

<b>CÓDIGO:</b> IGA 102	<b>CRÉDITOS ACADEMICOS:</b> 2
<b>COHORTE:</b> 2da. Promoción	<b>AÑO:</b> 2015 - 2016
<b>CATEDRATICO:</b> Ing. Roberto Mota	<b>FECHAS:</b> Del 27 de junio al 22 de agosto de 2015
<b>EDIFICIO:</b> Hincapié	<b>SALÓN:</b> S-102
<b>HORAS POR SEMANA:</b> 3	<b>DÍAS QUE SE IMPARTE EL CURSO:</b> Sábado
<b>HORARIO DE CURSO:</b> 11:00 – 14:00 hrs.	<b>DURACIÓN DEL CURSO:</b> 24 hrs.

## 2. DESCRIPCION DEL CURSO

El curso establece los aspectos normativos y regulatorios sobre inocuidad de alimentos que se deben evaluar al momento de incursionar en un nuevo mercado, como lo es la Unión Europea, USA, C.A. y El Caribe. Además de ahondar en los límites máximos de residuos, el códex alimentarius y las normativas nacionales relacionadas a la inocuidad de los alimentos.

## 3. OBJETIVOS DEL CURSO

### 3.1. General

Introducir al estudiante en el aspecto de las regulaciones oficiales y normativas privadas que rigen la producción, comercio y distribución internacional de alimentos a nivel de los grandes mercados de consumo.

### 3.2. Específicos

Al finalizar el curso el estudiante será capaz de:

1. Cumplir con las normativas sanitarias y fitosanitarias establecidas para acceder a un mercado de consumo determinado.



2. Establecer los límites máximos de residuos según la normativa del códex alimentarius.
3. Identificar las regulaciones en materia de inocuidad del códex alimentarius y aplicarlas según la actividad comercial de la empresa.
4. Prever problemas dentro de la producción, comercio y distribución de alimentos dentro de un contexto nacional.

#### 4. METODOLOGÍA

1. Exposición del docente para la introducción del tema.
2. Lectura de bibliografía y conclusiones sobre la misma para luego discutir en clase.
3. Clases magistrales como la transmisión de conocimientos y experiencias del especialista en el tema y que dé lugar al intercambio de ideas y participación del estudiante.
4. Aplicación de la normativa vista en clase dentro del análisis de casos.
5. Plataforma e-learning del Centro de Aprendizaje Virtual.

#### 5. EVALUACION DEL RENDIMIENTO ACADÉMICO:

De acuerdo con el Normativo de Evaluación y Promoción del estudiante de la Facultad de Ingeniería de la USAC, la nota mínima de promoción será de 70 puntos y se procederá así:

PROCEDIMIENTO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
	Parciales	40 pts
	Comprensión de lecturas	15 pts
	Análisis de casos	20 pts
Total de la Zona		75 %
Evaluación Final		25 %
Nota de Promoción		100 %

#### 6. CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS:

##### Unidad 1. Marco regulatorio en la inocuidad de alimentos

- Normativas, estándares y regulaciones
- Normativas sanitarias y fitosanitarias en los siguientes mercados
  - Unión Europea
    - Reglamento (CE) nº 852/2004
    - Reglamento (CE) nº 178/2002



- Reglamento (CE) nº 853/2004
- Reglamento (CE) nº 854/2004
- Reglamento (CE) nº 882/2004
- Directiva 2002/99/CE
- Reglamento (CE) nº 2073/2005
- Reglamento (CE) nº 2074/2005
- USA
  - Guía para la Minimización de Riesgo Microbiano
  - LP111-353
- C.A y el Caribe

**Unidad 3. Límites máximos de residuos LMR`s y regulaciones oficiales**

- CAC/MRL 1, 2 Y 3 Códex Alimentarius

**Unidad 4. Códex Alimentarius y regulaciones relacionadas a la inocuidad (CAC/RCP 1-2-3-1969)\***

- 53-2003, 58-2005, CAC/GL 20-1995, 21-1997, 62-2007, 79-2012, 44-1995

**Unidad 5. Normativas nacionales relacionadas a la inocuidad de los alimentos**

- Acuerdo Gubernativo 969-99, 745-99, 236-2006, 386-2006, decreto 90-97, etc.

**7. BIBLIOGRAFIA**

1. DÍAZ, Alejandra. Buenas prácticas de manufactura: Una guía para pequeños y medianos agroempresarios. Uría, Rosario (coaut.) Costa Rica: IICA, 2009. 72 p.
2. OMS/FAO. Comisión del Codex Alimentarius: Plan Estratégico 2008 – 2013. Roma: OMS/FAO, 2008. 28 p.
3. Organización Mundial de la Salud. Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la Inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos. Roma: WHO, FAO, 2007. 33 p.

**8. FUENTES DE REFERENCIA**

1. Reglamento (CE) nº 852/2004
2. Reglamento (CE) nº 178/2002
3. Reglamento (CE) nº 853/2004
4. Reglamento (CE) nº 854/2004
5. Reglamento (CE) nº 882/2004
6. Directiva 2002/99/CE
7. Reglamento (CE) nº 2073/2005
8. Reglamento (CE) nº 2074/2005
9. Guía para la Minimización de Riesgo Microbiano



10. Códex Alimentarius y Regulaciones Relacionadas a la Inocuidad (CAC/RCP 1-2-3-1969)\*  
53-2003, 58-2005, CAC/GL 20-1995, 21-1997, 62-2007, 79-2012, 44-1995
11. Normativas Nacionales Relacionadas a la Inocuidad de los Alimentos  
Acuerdo Gubernativo 969-99, 745-99, 236-2006, 386-2006,  
Decreto 90-97