

SALTA, 15 de noviembre de 2.021

EXP-EXA: N° 8.127/2020

RESD-EXA Nº 279/2021

#### VISTO:

La presentación efectuada por la Directora del Departamento de Química, Mag. Lidia Guadalupe PEÑALOZA, solicitando la aprobación del Programa de la asignatura "**Legislación Alimentaria**", como así también del Régimen de Regularidad y Promoción para la carrera de Licenciatura en Bromatología (plan 2008); y

## **CONSIDERANDO:**

Que, el citado Programa y el Régimen de Regularidad y Promoción, todos ellos obrantes en las presentes actuaciones, fueron sometidos a la opinión del Departamento de Química y de la citada Comisión de Carrera.

Que la Comisión de Docencia e Investigación en su despacho de fs. 13, aconseja aprobar el programa analítico y el régimen de regularidad de la asignatura "**Legislación Alimentaria**".

POR ELLO y en uso de las atribuciones que le son propias;

EL DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS (ad referéndum del Consejo Directivo)

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°: Aprobar el Programa Analítico de la asignatura "**Legislación Alimentaria**" como así también al respectivo Régimen de Regularidad y Promoción para la carrera de Licenciatura en Bromatología (Plan 2008), que como Anexo I forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°: Hágase saber a la Comisión de Carrera de Profesorado en Química, al Departamento de Química, a los docentes Responsables de Cátedra Mag. Lidia Guadalupe PEÑALOZA, a la Secretaría Académica y de Investigación de la Facultad, a la División Archivo y Digesto y al Departamento de Alumnos para su toma de razón, registro y demás efectos. Publíquese en la página web; cumplido, archívese.

MRM sbb

> DYN. MARÍA RITA MARTEARENA SECRETURIA ACADÉMICA Y DE INVESTIGACIÓN PACULTAD DE CS. EXACTAS - UNSS.



DECANO
FACULTAD DE CS. EXACTAS - UNS



ANEXO I de la RESD-EXA N° 279/2021 – EXP-EXA- N° 8127/2020

ASIGNATURA: Legislación Alimentaria

CARRERA Y PLAN: Licenciatura en Bromatología (Plan 2008)

FECHA DE PRESENTACIÓN: 15/09/2020

**DEPARTAMENTO:** Química

PROFESOR RESPONSABLE: Mg. Lidia G. Peñaloza MODALIDAD DE DICTADO: cuatrimestral (90 h totales)

Contenidos mínimos: Conceptos básicos: Estado, Constitución Nacional. El Derecho. Organización administrativa argentina. Legislación Bromatológica Argentina. Normas y reglamentaciones del comercio internacional. Ley de defensa del consumidor. Interpretación técnica jurídica de la legislación bromatológica argentina. Los organismos de aplicación y los servicios de inspección de los alimentos. El procedimiento administrativo. Educación Bromatológica. Moral y ética profesional.

### **OBJETIVOS:**

- Conocer la legislación vigente inherente a la actividad profesional y su aplicación al ámbito específico de sus actividades.
- Destacar la importancia de la legislación en materia alimentaria como elemento básico en el que se apoya el sistema de fiscalización de alimentos.
- Ayudar a crear conciencia sobre la importancia de la ética en el desarrollo profesional.
- Promover una cultura del uso responsable del conocimiento técnico y científico.

### PROGRAMA DE TEMAS TEÓRICOS

**Unidad 1 – Derecho alimentario:** Conceptos generales: Estado, derecho y norma. Ordenamiento jurídico argentino. Reglamentaciones alimentarias: evolución histórica, Organismos naciones e internacionales con competencia en alimentos. Derecho y legislación alimentaria: conceptos y análisis en el ámbito alimentario. Introducción a la función del Estado, Salud Pública: concepto, importancia, protección.

**Unidad 2 - Código Alimentario Argentino:** Ley 18284/69 y su decreto reglamentario 2126/71. Ámbito de aplicación. Estructura: Capítulos verticales y horizontales, particularidades e importancia. Leyes complementarias al CAA. Legislaciones específicas.

Unidad 3 – Legislación sanitaria de alimentos: Normativa, reglamentos y directivas sobre seguridad y calidad alimentarias en la Argentina. Peligro/riesgo sanitario. Organismos de control y regulación: características, funciones y ejercicio del poder de policía. Vigilancia sanitaria de alimentos: Programa Federal de Control de Alimentos, Sistema Federal de Gestión y Control de los Alimentos (SIFeGA) y Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria (SIVA). Actividades de control de alimentos; objetivos, procedimientos administrativos y documentos en general: aduana, inspección y auditoría. Medidas urgentes o preventivas: pruebas, alertas alimentarias y retiro de alimentos.

Wheel H



#### ANEXO I de la RESD-EXA N° 279/2021 – EXP-EXA- N° 8127/2020

**Unidad 4 – Registro de Establecimientos:** Clasificación de los registros de establecimientos, características, requisitos, efectos y validez. Habilitación municipal. Registro Provincial de establecimiento (RPE) y registros nacional de establecimiento (RNE). Derechos, obligaciones y responsabilidades de cada uno de los registros. Auditorias de habilitación y de control. Obligatoriedad de las Buenas Prácticas de Manufacturas. Análisis legal y técnico de las conformidades y no conformidades.

**Unidad 5 – Registro de Productos:** Registro nacional de producto alimenticio (RNPA) concepto, características y efectos, vigencia y transferencia. Derechos y obligaciones de su otorgamiento y de su mantenimiento en estado activo. Rotulación y publicidad. Registro de segundo orden y de elaboración para terceros: concepto, característica, requisitos y responsabilidades.

**Unidad 6 – Etiquetado y envasado de alimentos:** Conceptos y fundamentos. Niveles de los productos alimenticios: conceptos, características e importancia en el Derecho y en la rotulación. Normativa aplicable a la rotulación de alimentos en Argentina. Referencias de Mercosur. Rotulación en caso de importación y exportación de alimentos. Etiquetado nutricional. Alertas alimentarias por rotulación. Rotulación frontal o de advertencia. Envases bromatológicamente aptos. Enlatados. Materiales plásticos.

**Unidad 7 – Deontología profesional:** Uso responsable del conocimiento químico. Directrices éticas de la Haya. Educación bromatológica. Códigos de conducta. Ética profesional.

### BIBLIOGRAFÍA

- Manual de Instituciones de Derecho Público. Capítulo II: El estado, el estado de derecho y derecho constitucional. Carlos María Negri. Editorial Erreius. 2016.
- Desarrollo de la legislación sobre alimentos.
   https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\_content&view=article&id=10708:2015-desarrollo-de-la-legislacion-alimentos&Itemid=41373&lang=es
- <u>La regulación de los alimentos en Argentina. María Eugenia Marichal. Tesis Doctoral en Derecho.</u> <u>Universidad Nacional del Litoral. 2013.</u>
- Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura. Mónica Katz, Patricia Aguirre y Matías Bruera.
   Editorial Zorzal.
- ¿Qué es el Codex Alimentarius?. FAO-OMS Quinta Edición. 2018.
- Información legislativa y documental de la República Argentina. Ministerio de Justicia y Derechos Humanos www.infoleg.gob.ar
- Ley Nº 18284. Código Alimentario Argentino.
- Decreto 2126/71. Reglamentario Lev 18284.
- Decreto Nº 815/99. Sistema Nacional de Control de Alimentos.

week.



### ANEXO I de la RESD-EXA Nº 279/2021 – EXP-EXA- Nº 8127/2020

- Ley N° 22375. Ley Federal de Carnes.
- Reglamento Sanitario Internacional. OMS. Tercera Edición. 2005.
- Resolución 241/2011. Programa Federal de Control de Alimentos.
- Disposición Nº 3714/2013. Sistema de Información Federal para la Gestión de Control de los Alimentos (SIFeGA). ANMAT.
- Disposición Nº 3826/2011. Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria (SIVA). ANMAT.
- Comercio y normas alimentarias. FAO OMS. 2018.
- Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos. Sistema de retiro (Recall).
   Ministerio de Agroindustria.
- Escenarios sobre exigencias de calidad e inocuidad en el sector productor de materias primas y alimentos elaborados en Argentina (2030). Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva. 2016.
- Gestión de riesgos e inocuidad de los alimentos. FAO. 1997.
- Manual de inspección de los alimentos basada en el riesgo. FAO. 2008.
- Manual de recomendaciones para el retiro de los alimentos del mercado. ANMAT.
- Boletín del inspector bromatológico. http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones inspectorBromatologico.asp
- Disposición Nº 14023/2016. Directrices para la autorización sanitaria de establecimientos.
   ANMAT. 2016.
- Directrices para la autorización sanitaria de productos alimenticios. ANMAT. 2016.
- Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables. Codex Alimentarius. 1997.
- Guía de rotulado para alimentos envasados. Secretaría de Agroindustria. Ministerio de Producción y trabajo. 2019.
- Guía de buenas prácticas de manufactura. Establecimientos elaboradores de alimentos libres de gluten. ANMAT- Ministerio de Salud.
- Norma general para el etiquetado de los alimentos pre-envasados. Codex Alimentarius. 1985.
- Reglamento técnico MERCOSUR para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos. MERCOSUR/GMC/RES Nº 22/02.
- Informe rotulado frontal. Ministerio de Producción y Trabajo. 2018.
- Etiquetado nutricional frontal de alimentos. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. 2018.
- Rotulado nutricional de los alimentos envasados. ANMAT.

Med.



### ANEXO I de la RESD-EXA Nº 279/2021 - EXP-EXA- Nº 8127/2020

Manual del auditor bromatológico. Cesar Augusto Lerena. Ed. Fundación Nueba. 2005.

# METODOLOGÍA Y DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES TEÓRICAS-PRÁCTICAS

Clases teórico - prácticas: Se desarrollaran 2 clases semanales de 3 h. cada una.

En las clases se desarrollarán los temas teóricos previstos considerando que los estudiantes son el centro del proceso de enseñanza-aprendizaje; habilitando durante toda la exposición la formulación de preguntas que preferiblemente deben ser concretas y vinculadas al tema abordado para generar la interacción dinámica entre el docente y el alumno.

La parte práctica se realizará a través de seminarios o talleres con actividades de investigación acerca de temas propuestos por la cátedra con exposición promoviendo la expresión oral, la discusión y participación de los alumnos.

## SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN

Esta asignatura se puede aprobar a través del Examen Final, después de regularizar la materia, o mediante el régimen de Promoción Directa.

Los alumnos podrán regularizar la materia cumpliendo con las siguientes condiciones:

- 1. Asistir al menos al 80% de las clases.
- 2. Aprobar los dos exámenes parciales o el recuperatorio integrador con una nota mínima de 6 (seis) en una escala de 1 al 10.
- 3. 80% de presentación de informes de trabajos prácticos y seminarios.

Para promocionar la asignatura, los alumnos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- 1. Asistir al menos al 80% de las clases.
- 2. Aprobar los dos exámenes parciales o el recuperatorio integrador con una nota mínima de 7 (siete).
- 3. 100% de presentación de informes de trabajos prácticos y seminarios.

La nota de promoción surgirá como un promedio de las notas de los parciales o recuperatorio integrador, trabajos prácticos y seminarios.

El examen libre consistirá en el Examen Final escrito y, habiendo superado esa etapa, la presentación oral de un seminario de un tema del programa.

Dre MARÍA RITA MARTEARENA SECRETARIA ACADÉMICA Y DE HIVESTIGACIÓN FAÇULTAD DE CS. EXACTAS - UNSIL. THICK ERE

FACULTAD DE CS. EXACTAS - UNS