



Ministerio de Cultura y Educación  
 Universidad Nacional de San Luis  
 Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias  
 Departamento: Ingeniería de Procesos  
 Área: Tecnología en Alimentos

(Programa del año 2015)  
 (Programa en trámite de aprobación)  
 (Presentado el 05/05/2015 19:38:23)

### I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
Legislación	Brom.	C.D. N°00 8/11	2015	1° cuatrimestre

### II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
BATLLE, TERESA ADRIANA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs

### III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
4 Hs	Hs	Hs	Hs	4 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoria con prácticas de aula	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
16/03/2015	26/06/2015	15	4

### IV - Fundamentación

Resulta de fundamental importancia el conocimiento por parte de los alumnos de la legislación existente en materia alimentaria, del mismo modo que de las técnicas que es necesario aplicar para la generación de legislación adecuada en el caso que deban ser ellos quienes proponen los distintos dispositivos a los órganos de gobierno. El acabado conocimiento de los alcances que el manejo de documentación pública y el actuar en nombre del estado tiene, confiere a los futuros profesionales la seguridad necesaria para actuar en caso de que sea necesario.

### V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Conocer la legislación alimentaria argentina en lo referente a disposiciones de carácter horizontal y de cada uno de sus sectores.

Profundizar sobre los distintos aspectos de interés en el estudio de los alimentos, relacionados fundamentalmente con la legislación en la salud pública, fiscalización, auditorías etc.

Conocer la legislación y su manejo contenido en los principales cuerpos legales en vigencia de los organismos nacionales e internacionales.

Discriminar los alcances que cada norma tiene, dependiendo de la dependencia u organismo que le dio origen, estableciendo de este modo diferencias entre recomendaciones, acuerdo, leyes, resoluciones, decretos, etc.

## VI - Contenidos

### **TEMA N°1: Legislación alimentaria**

Legislación alimentaria: sus principio y evolución . Evolución del derecho alimentario. Normativa en el orden Internacional (Codex alimentarius y otras de referencia) Legislación Alimentaria Argentina. Código Alimentario Argentino.

### **TEMA N°2: Condiciones generales**

Seguridad general de productos. Regulación de infracciones y sanciones. Controles oficiales de Productos Alimenticios. Registros de Industrias Alimentarias. Manipuladores de Alimentos. Seguridad Alimentaria. Higiene de los productos alimentarios. Aditivos.

### **TEMA N°3: Normas para la rotulación de productos alimenticios**

Etiquetado genérico de los productos alimenticios. Etiquetado específico nutricional. Denominaciones de origen. Indicaciones Geográficas Protegidas y Especialidades Tradicionales Garantizadas

### **TEMA N°4: Legislación sobre cárnicos y afines**

Legislación sobre carnes. Legislación sobre pescados. Legislación sobre huevos y ovoproductos. Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.

### **TEMA N°5: Legislación sobre leche y productos derivados**

Leyes de leche y productos derivados. Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.

### **TEMA N°6: Legislación sobre farináceos**

Leyes sobre harinas, panificación , cereales. Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.

### **TEMA N°7: Legislación sobre vegetales**

Leyes sobre frutas, hortalizas, verduras. Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.

### **TEMA N°8: Legislación sobre Aditivos alimenticios**

Leyes sobre edulcorantes, estimulantes, condimentos y aditivos. Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.

### **TEMA N°9: Legislación sobre grasas y aceites**

Leyes sobre grasas y aceites. Leyes Nacionales, Provinciales y Municipales.

## VII - Plan de Trabajos Prácticos

### REGIMEN DE TRABAJOS PRACTICOS

#### TRABAJOS PRACTICOS

- 1.-Actividad de aula de reconocimiento de la legislación alimentaria.
- 2.-Actividad de aula relacionada a metodología de trabajo y procedimientos ajustados a derecho en comercios, plantas de procesamientos y transportes de alimentos, sobre situaciones hipotéticas propuestas por el profesor.
- 3.-Actividad de aula sobre interpretación de rótulos de diferentes alimentos y confecciones de rótulos en alimentos propuestos por el profesor.
- 4.-Visita a la Dirección de Bromatología y Ambiente de la Municipalidad de Villa Mercedes.
- 5.-Visita a cabinas sanitarias.

## VIII - Regimen de Aprobación

### REGIMEN DE ALUMNOS REGULARES

Para acceder a la condición de alumno regular, el alumno deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. Acreditar el 80% de asistencia a los trabajos prácticos de aula.
2. Se realizará una evaluación continua del alumno mediante la presentación de los temas a ser desarrollado en la actividad

práctica, durante el cuatrimestre.

Se tomarán dos parciales con sus respectivos recuperatorios según (Ord. CS 32/14). Para regularizar la asignatura el puntaje total no deberá ser inferior a seis puntos.

#### REGIMEN DE ALUMNOS POR PROMOCIÓN

Para acceder a la condición de alumno por promoción, el alumno deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. Acreditar el 80% de asistencia a los trabajos prácticos de aula.
2. Se realizará una evaluación continua del alumno mediante la presentación de los temas a ser desarrollado en la actividad práctica, durante el cuatrimestre.

Se tomarán dos parciales con sus respectivos recuperatorios según (Ord. CS 32/14). Para promocionar la asignatura el puntaje total deberá igualar o ser superior a siete puntos

#### REGIMEN DE APROBACION POR EXAMEN FINAL

El examen final, de modalidad oral, se tomará sobre dos de las bolillas del programa de la asignatura, elegidas al azar por el sistema de bolillero, pero el tribunal podrá efectuar preguntas de relación o integración con las unidades restantes, permitiendo evaluar el dominio alcanzado por el alumno sobre la totalidad de los contenidos del curso y las competencias necesarias para su futuro desempeño profesional.

#### REGIMEN DE APROBACION POR EXAMEN FINAL ALUMNOS LIBRES

El alumno que se presente a rendir en condición de libre, deberá aprobar, previo al examen oral una evaluación de carácter práctico, y de modalidad escrita. Este examen escrito se considerará aprobado cuando se responda a un 70% de lo solicitado. La aprobación de esta evaluación práctica solo tendrá validez para el exámen teórico final del turno de examen en el cual se inscribió.

### IX - Bibliografía Básica

- [1] [1] SENASA. Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca y Alimentos. Argentina 2007.
- [2] [2] MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN DE LA NACIÓN. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. (SENASA). Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. (Decreto N° 4.238/68).Ed. Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNNE. Corrientes, Argentina. 2003.
- [3] [3] MINISTERIO DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL DE LA NACIÓN. Código Alimentario Argentino. Actualizado. (Ley N° 18.284/69).Ed. Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNNE. Corrientes, Argentina. 2003.
- [4] [4] LERENA, Cesar Augusto.. Manual de Procedimientos del Inspector y Auditor Bromatológico. 1998.
- [5] [5] DAVICINO, Rubén. Bromatología y reglamento bromatológico municipal. Ed Efunarc. Río Cuarto. 1996.
- [6] [6] MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.C.E.E. Sector Carne de Vacuno. Dirección General de Investigación y Capacitación Agraria, Servicio de Extensión Agraria. Madrid. 1986.
- [7] [7] MINISTERIO DE SALUD DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES. Reglamento Alimentario. 2da. Edición. La Plata. 1968.
- [8] [8] La Legislación Alimentaria disponible en Word-Wide Web:
- [9] [9] Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. Argentina
- [10] [10] <http://siiap.sagyp.mecon.ar/aliment/aliment.htm>
- [11] [11] <http://www.siiap.sagyp.mecon.ar/HOME/normas.htm>
- [12] [12] Latinoamérica y el Caribe:
- [13] [13] <http://brm.bireme.br.8000/cgi.bin/Ali00Srch0>
- [14] [14] <http://www.inppaz.org.ar>
- [15] [15] La documentación del Codex
- [16] [16] <http://www.fao.org/es/esn/codex>
- [17] [17] Organización Mundial de la Sanidad Animal
- [18] [18] <http://www.rr-america.oie.int/comevet.htm>
- [19] [19] Código Alimentario Argentino. ANMAT
- [20] [20] [http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)

### X - Bibliografía Complementaria

- [1] [1] GUÍA DE ROTULADO PARA ALIMENTOS ENVASADOS. Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación. Presidencia de la Nación. Lic. Celina Moreno. Octubre 2010.
- [2] [2] ANÁLISIS DE LOS FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS A LA EEB EN LA REPÚBLICA ARGENTINA. Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación. Presidencia de la Nación. INTA, SENASA, PROSAP, IICA.

Marzo 2009.

[3] [3] FAO/OMS. Codex Alimentarius. Volumen 1 a 13. Roma. 1995

### **XI - Resumen de Objetivos**

Estudiar la legislación existente en materia alimentaria, tanto en el orden local como nacional e Internacional vigente y los organismos nacionales e internacionales rectores en materia de fiscalización alimentaria. El manejo de documentación pública y el accionar como futuros profesionales del sector público y privado. Manejo del Código Alimentario y Reglamentos nacionales.

### **XII - Resumen del Programa**

TEMA N°1: Legislación alimentaria

TEMA N°2: Condiciones generales

TEMA N°3: Normas para la rotulación de productos alimenticios

TEMA N°4: Legislación sobre cárnicos y afines

TEMA N°5: Legislación sobre leche y productos derivados

TEMA N°6: Legislación sobre farináceos

TEMA N°7: Legislación sobre vegetales

TEMA N°8: Legislación sobre Aditivos alimenticios

TEMA N°9: Legislación sobre grasas y aceites

### **XIII - Imprevistos**

### **XIV - Otros**

#### **ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA**

**Profesor Responsable**

Firma:

Aclaración:

Fecha: