



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 2019)
 (Programa en trámite de aprobación)
 (Presentado el 03/07/2019 20:39:20)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
Legislación	Brom.	C.D. N°00 8/11	2019	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
13/03/2019	28/06/2019	15	60

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 principios 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 Página 2 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 examen 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. Secretaria de Agricultura. Ganadería y Pesca y Alimentos. Argentina 2007.
- [2] 2.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.
- [3] 3.LERENA, Cesar Augusto. Manual de Procedimientos del Inspector y Auditor Bromatológico. 1998.
- [4] 4.DAVICINO, Rubén. Bromatología y reglamento bromatológico municipal. Ed Efunarc. Río Cuarto. 1996.
- [5] 5.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.
- [6] 6.MINISTERIO DE SALUD DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES. Reglamento Alimentario. 2da. Edición. La Plata. 1968.
- [7] La Legislación Alimentaria disponible en Word-Wide Web:
- [8] Ministerio de Agroindustria Argentina
- [9] <http://www.agroindustria.gob.ar/sitio/>
- [10] Latinoamérica y el Caribe:
- [11] <http://www.fao.org/docrep/v8300s/v8300s0o.htm>
- [12] Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
- [13] <http://www.fao.org/home/es/>
- [14] Codex Alimentarius
- [15] <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/>
- [16] Organización Mundial de la Sanidad Animal
- [17] <http://www.rr-america.oie.int/comevet>
- [18] Código Alimentario Argentino. ANMAT
- [19] http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp Código Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de origen Animal. Decreto N° 4.238
- [20] <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/20000-24999/24788/texact.htm>
- [21] Ministerio de Agricultura y Ganadería. Córdoba
- [22] <http://magma.cba.gov.ar/>

X - Bibliografía Complementaria

- [1] 1. GUÍA DE ROTULADO PARA ALIMENTOS ENVASADOS. Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación. Presidencia de la Nación. Dr. Pablo Morón. 2016.
- [2] 2. ANÁLISIS DE LOS FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS A LA ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA (EEB) EN LA REPÚBLICA ARGENTINA. Año 2013
- [3] 3. FAO/OMS. Codex Alimentarius. Volumen 1 a 13. Roma. 1995
- [4] 4. FAO/OMS. Codex Alimentarius. Segunda Edición. Año 2005
- [5] 5. ANMAT: Manual de Recomendaciones para el Retiro de Alimentos del Mercado.

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:	