



Ministerio de Cultura y Educación  
Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química Bioquímica y Farmacia  
Departamento: Farmacia  
Area: Bromatología

(Programa del año 2023)  
(Programa en trámite de aprobación)  
(Presentado el 21/03/2023 16:12:20)

### I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	LIC. CIENC. Y TECN. ALIM.	09/12 -CD	2023	1° cuatrimestre

### II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
BARBERIS, SONIA ESTHER	Prof. Responsable	P.Tit. Exc	40 Hs
QUIROGA, HECTOR GUSTAVO	Responsable de Práctico	JTP Semi	20 Hs
ORIGONE, ANABELLA LUCIA	Auxiliar de Práctico	JTP Exc	40 Hs
VELIZ CECCOTTI, SANDRA ISABEL	Auxiliar de Práctico	A.2da Simp	10 Hs

### III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
60 Hs	40 Hs	20 Hs	0 Hs	5 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
28/03/2023	29/06/2023	12	60

### IV - Fundamentación

Fundamentación:

El propósito de la asignatura es llevar a cabo un proceso progresivo de comprensión e internalización de conceptos claves del conocimiento de las normas y legislación que rigen en el campo del derecho alimentario.

A través de esta asignatura se analizará el derecho alimentario, y se lo relacionará con la seguridad alimentaria y el cumplimiento de las normativas y procedimientos legales.

Se promoverá la incorporación de conocimientos específicos actualizados para que el alumno se encuentre en condiciones de afrontar y allanar diferentes situaciones críticas y elaborar alternativas generales y estrategias de acción armonizadas con el medio de acción.

### V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivos específicos:

Conceptos básicos de legislación alimentaria

Introducir al alumno en el conocimiento de conceptos básicos de la teoría general del derecho.

Estudiar la legislación alimentaria existente a nivel internacional, regional y nacional.

Diferenciar entre normas y ley en materia alimentaria.

Conocer los organismos encargados de la promoción, modificación, aplicación y fiscalización de las normativas a nivel

internacional, regional y nacional.

Estudiar los conceptos de ética, deberes y obligaciones en el ejercicio de la actividad profesional.

Identificar competencias de organismos municipales, provinciales, nacionales e internacionales, dedicados a políticas y derecho alimentario.

Conocer herramientas legales para la aplicación de la Ley de Procedimientos Administrativos.

Ámbito de aplicación de la legislación alimentaria:

Estudiar los alcances de las Normativas y de la Legislación Alimentaria en la regulación de las etapas de la cadena alimentaria: producción, elaboración, fraccionamiento y comercialización.

Adquirir los conceptos básicos de la planificación, organización, funcionamiento y certificación de organismos privados y estatales en materia alimentaria, en el ámbito nacional, provincial y municipal.

Conocer las etapas del proceso de certificación para la producción industrial de alimentos.

Conocer las directrices para la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP).

Comprender la importancia de los programas de supervisión y capacitación de manipuladores de alimentos, y asesoramiento a los consumidores.

Desarrollo de los instrumentos legales en materia alimentaria:

Desarrollar actividades que promuevan la capacidad creativa de los estudiantes, integrando conocimientos legales para contribuir a soluciones específicas de problemas alimentarios.

Desarrollar actividades que promuevan la implementación procedimientos de normalización y certificación de nuevos productos alimenticios y/o materias primas. Registro de establecimientos elaboradores y de productos alimenticios.

Rotulación.

Proyectar disposiciones sobre legislación alimentaria tendientes a cubrir vacíos, solapamientos y competencias legales, dentro del marco de la legislación alimentaria vigente.

## **VI - Contenidos**

### **Tema No 1**

Derechos del ser humano a la alimentación. Cronología legal, concepto, características. Accesibilidad a la alimentación. Soberanía Alimentaria. Conclusiones y reflexiones sobre el derecho a la alimentación. Seguridad Alimentaria. Concepto, historia y factores.

### **Tema No 2**

Introducción al derecho: derecho y moral. Teoría del Mínimo Ético. Derecho, definiciones y conceptos. Derecho como ordenamiento, fenómeno social, valor y argumentación.

Finalidad del derecho. Normas. Clasificación del derecho. Derecho natural. Derecho positivo. Derecho objetivo y subjetivo.

Derecho público y privado. Fuentes del derecho. Fuentes formales, materiales o reales e históricas. Acto jurídico. Hecho jurídico. Deber jurídico. Elementos: sujeto y objeto. Sanción. Coacción. Persona jurídica.

Interpretación de la ley. Integración de la ley. Tipos de interpretación. Principios generales del derecho.

### **Tema No 3**

Ordenamiento Jurídico. Concepto. Pirámide de Kelsen. Prelación de las Normas Jurídicas. Jerarquía constitucional. Jerarquía constitucional Argentina. Conceptos de Estado y Gobierno.

Definiciones y conceptos en materia de legislación. Norma. Ley. Decreto. Ordenanza. Legislación. Jurisdicción.

Procedimiento formativo de las leyes. Jerarquía de los instrumentos legales.

### **Tema No 4**

Derecho Alimentario: concepto, fines y características. Estructura del ordenamiento jurídico alimentario en nuestro país.

Internalización de resoluciones internacionales y regionales en la Legislación Nacional.

Normalización Alimentaria: Concepto. Principio de Eficacia. Clasificación según la magnitud y el carácter ordenatorio (facultativas y obligatorias). Importancia de la codificación de las Normativas. Características. Ventajas. Concepto de Código.

### **Tema No 5**

Organismos internacionales que fijan normativas en materia de alimentos: FAO, OMS y OPS. Normativas Internacionales: Codex Alimentarius, breve descripción. Organismos regionales: MERCOSUR. Normativas Regionales: resoluciones

Conjuntas entre los países miembros.

Organismos nacionales encargados de proponer la actualización y modificación de leyes y reglamentaciones en materia alimentaria: CONAL y CONASE. Normativas Nacionales: Código Alimentario Argentino, breve descripción.

Organismos nacionales encargados de la vigilancia y fiscalización de los productos alimenticios: ANMAT, INAL, SNCA y Organismos Jurisdiccionales provinciales y municipales.

### **Tema No 6**

Codex Alimentarius: concepto, creación, función. Comisión del Codex. Mandato. Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Breve Reseña. Normas alimentarias. Manual de Procedimiento. Estatutos, composición y Comité Ejecutivo. Estructura orgánica. Redacción de las normas del Codex. Atributos de un nuevo Proyecto. Procedimiento para la Aprobación de la Norma. Enmiendas. Modelo de la Norma. Organización de la Documentación. Relación entre las Normas del Codex y OMC. Base Científica del Codex: Análisis de Riesgos, Gestión de Riesgos, gestores y evaluadores de riesgos.

### **Tema No 7**

Ley 18.284 Código Alimentario Argentino (CAA): creación, estructura, ámbito de aplicación y obligatoriedad. Antecedentes históricos del CAA. Facultades de la Nación para dictar leyes en materia alimentaria. Autoridades de aplicación. Modificación del Código Alimentario Argentino. Registro de productos y establecimientos. Controles sobre alimentos. Duplicidad de controles y normas. Alimentos importados: Decreto 1812/92. Alimentos producidos en el país: Decreto 2194/94. Sistema nacional de control de alimentos. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT): Decreto 815/1999.

### **Tema No 8**

Decreto reglamentario 2126/71 para la instrumentación y aplicación del CAA. Capítulo I del CAA: Disposiciones Generales. Capítulo II del CAA: Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos. Normas de carácter general y de los establecimientos en particular.

Directrices para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): definiciones, alcances y ámbitos de aplicación. Secuencia lógica para la aplicación del sistema HACCP.

Implementación de Sistema de Retiro.

Condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos, el personal y los productos. Buenas Prácticas de Elaboración: definiciones, objetivos y ámbitos de aplicación.

### **Tema No 9**

Normas de carácter especial para establecimientos: cárnicos, lácteos, harineros, productos azucarados y derivados, de bebidas hídricas, fermentadas, alcohólicas y analcohólicas, de estimulantes y fruitivos, salineros, de especias, comidas preparadas.

### **Tema No 10**

Capítulo III del CAA: Condiciones generales de los productos alimenticios. Principios generales para el establecimiento de criterios y patrones microbiológicos para alimentos. Conservación de los alimentos. Irradiación de alimentos. Cámaras frigoríficas. Aditivos y sus concentraciones máximas para cada categoría de alimentos.

Límites máximos de contaminantes inorgánicos. Límites máximos de aflatoxinas admisibles en leche, maní y maíz.

Preparaciones culinarias industriales.

### **Tema No 11**

Capítulo IV del CAA: Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios. Criterios generales. Clasificación de materiales. Lista positiva para envases y equipamientos en contacto con alimentos. Adhesivos utilizados en la fabricación de envases. Equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos. Límites de migración y de composición. Métodos de ensayo.

### **Tema No 12**

Capítulo V del CAA: Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos envasados. Definiciones. Principios generales. Modelos de rotulado nutricional. Rotulación obligatoria y facultativa. Declaración de valores energéticos y de nutrientes. Valores Diarios de Referencia (VDR). Valores de Ingesta Diaria Recomendada (IDR). Información nutricional complementaria. Declaración de ingredientes. Porciones de alimentos envasados: medidas caseras y tamaño de porción.

### **Tema No 13**

Capítulo VI del CAA: Clasificación de los alimentos cárneos y afines. Definiciones. Especificaciones. Criterios microbiológicos y prohibiciones. Productos ineptos para el consumo. Aspectos legales sobre cría de animales, recolección, caza, conservación y condiciones sanitarias de los productos. Denominaciones. Aditivos.

Capítulo VII del CAA: Alimentos grasos. Aceites y grasas alimenticias. Definiciones. Clasificación. Especificaciones. Criterios microbiológicos y prohibiciones. Productos no aptos para el consumo. Aditivos y sustancias permitidas para su extracción.

#### **Tema No 14**

Capítulo VIII del CAA: Alimentos lácteos. Leche. Leches ácidas y acidificadas. Sueros lácteos. Caseína. Crema. Quesos. Quesos similares. Definiciones. Clasificación. Especificaciones. Criterios microbiológicos y prohibiciones. Productos no aptos para el consumo. Listado de sustancias químicas prohibidas o restringidas en la República Argentina según el Programa Nacional de Riesgos Químicos. Límites máximos de residuos (LMR). Normas de rotulación específicas.

#### **Tema No 15**

Capítulo IX del CAA: Alimentos farináceos. Cereales. Harinas y derivados. Productos de confitería. Pan y productos de panadería. Galletas, galletitas y facturas de panadería. Clasificación. Definiciones. Especificaciones microbiológicas. Aditivos.

Capítulo X del CAA: Alimentos azucarados. Azúcares. Miel. Productos de la colmena. Clasificación. Definiciones. Especificaciones microbiológicas. Productos de confitería. Aditivos.

Capítulo XI del CAA: Alimentos vegetales. Hortalizas (verduras - legumbres). Frutos. Definiciones. Clasificación. Conservas. Encurtidos o pickles.

#### **Tema No 16**

Capítulo XII del CAA: Bebidas hídricas: agua y agua gasificada. Agua potable. Aguas de bebida envasada. Bebidas analcohólicas. Bebidas de bajo contenido alcohólico. Jarabes para refrescos. Jugos vegetales. Hielo. Helados y polvos para prepararlos. Condiciones y exigencias mínimas para establecimientos. Contaminantes.

Capítulo XIII del CAA: Bebidas fermentadas. Sidras. Vinos y productos afines. Descripción. Aditivos y coadyuvantes de tecnología permitidos. Contaminantes. Rotulación específica. Autorizaciones y prohibiciones.

Capítulo XIV del CAA: Bebidas espirituosas. Bebidas alcohólicas. Bebidas destiladas. Licores. Definiciones.

#### **Tema No 17**

Capítulo XV del CAA: Productos estimulantes o fruitivos. Cacao, chocolate y sus derivados. Aditivos permitidos. Café y sucedáneos. Té. Yerba mate. Descripción. Clasificación. Prohibiciones.

Capítulo XVI del CAA: Correctivos y coadyuvantes. Condimentos vegetales. Hongos comestibles y trufas. Fermentos, levaduras y derivados. Sal y sales compuestas. Salsas, aderezos o aliños. Sustancias amargas, espumígenas, aromatizantes y colorantes. Vinagres. Definiciones. Rotulado. Prohibiciones.

Capítulo XVII del CAA: Alimentos de régimen o dietéticos. Clasificación. Edulcorantes. Alimentos para lactantes y niños en la primera infancia. Alimentos fortificados, enriquecidos y modificados en su valor energético, composición glucídica, proteica, lipídica y mineral. Suplementos dietarios. Alimento libre de gluten especificaciones legales.

#### **Tema No 18**

Ley de Carnes. Ley de Vinos. Ley de Celiaquía. Alcances y ámbitos de aplicación.

## **VII - Plan de Trabajos Prácticos**

Plan de Trabajos Prácticos

Trabajo Practico No 1: Seminario sobre Temas No 1 y 2

Trabajo Practico No 2: Seminario sobre Temas No 3 y 4

Trabajo Practico No 3: Seminario sobre Temas No 5, 6 y 7

Trabajo Práctico N° 4: Normas de Rotulado.

Trabajo Práctico N°5: Inscripción de un producto desde el punto de vista de un Establecimiento elaborador y desde un Organismo de control y registro.

#### Seminarios:

Se implementa esta técnica grupal de análisis y reflexión crítica sobre temáticas de interés para los alumnos, y/o de interés actual, sobre publicaciones científicas; promoviendo la indagación, el intercambio, la reflexión y el pensamiento divergente entre pares. La función docente es la de guiar y coordinar el trabajo grupal, promover la discusión, poner de manifiesto las contradicciones, formular las preguntas para confrontar las ideas de los estudiantes.

### VIII - Regimen de Aprobación

#### REGIMEN DE REGULARIDAD

Para regularizar un curso los alumnos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1- Con la aprobación del 100% de los trabajos prácticos de aula, para lo cual se requerirá:

- a) Realizar las actividades propuestas en los trabajos prácticos por los docentes y responder satisfactoriamente a los interrogantes durante el desarrollo de los mismos.
- b) Elaborar un informe completo con las conclusiones obtenidas.
- c) Recuperación de Trabajos Prácticos:

Primera instancia: aquellos alumnos que hayan aprobado el 70 % o su fracción entera menor, tendrán la oportunidad de una recuperación por cada trabajo práctico reprobado.

Segunda instancia: los alumnos que hayan aprobado el 90 % o su fracción entera menor, podrán acceder a una segunda recuperación, debiendo aprobar el 100 % del plan de actividades prácticas planificadas.

2- Con la aprobación del 100% de las evaluaciones parciales.

Recuperación de Parciales:

- a) Primera instancia: el alumno tendrá posibilidades de dos recuperaciones por cada examen parcial.
- b) Segunda instancia: el alumno solo tendrá posibilidades a una segunda recuperación de cada examen parcial.
- c) Para los alumnos que trabajen y las otras categorías de regímenes especiales, se normará por las Ordenanzas C.S. N° 26/97 y 15/00. Toda otra causal no contemplada en los apartados precedentes, será resuelta por el Consejo Directivo de cada Facultad.

#### REGIMEN DE APROBACION POR EXAMEN FINAL

Para la aprobación del Curso Legislación Alimentaria se adopta la modalidad de exámen oral, requiriendo al menos la calificación de cuatro (4) puntos. La examinación final versará sobre todos los contenidos teórico - prácticos del Programa vigente.

#### REGIMEN DE PROMOCION SIN EXAMEN FINAL

Para la aprobación del curso se deberá cumplir:

- a) Con las condiciones de regularidad preestablecidas.
- b) Con el 80% de asistencia a las clases teóricas y prácticas.
- c) Con una calificación al menos de (7) siete puntos en cada evaluación parcial.
- d) Con la aprobación de la evaluación de carácter global e integrador, con una calificación al menos de (7) siete puntos.

#### REGIMEN DE APROBACION POR EXAMEN LIBRE

El alumno para aprobar el Curso en condición de libre, deberá cumplimentar con todos los requisitos que se explicitan:

- a) Aprobar una evaluación escrita relacionada con la totalidad de los contenidos de los trabajos prácticos.
- b) Aprobar el exámen final oral, que contemplará todos los contenidos teórico y prácticos del último Programa vigente.

### IX - Bibliografía Básica

[1] [1] Codex Alimentarius. Programa conjunto FAO/OMS. 2010.

[2] [2] Código Alimentario Argentino. Actualizaciones 2016.

[3] [3] Resoluciones del grupo mercado común MERCOSUR. Boletín oficial de la República Argentina (1995).

[4] [4] Teoría Pura del Derecho (1982) Hans Kelsen. 2da. Edición. Universidad Nacional Autónoma de México.

[5] [5] Código Alimentario Argentino, Su valoración jurídica (ISBN 950-9099-70-8) Carlos A. Guajardo 1ra. Edición.

[6] Ediciones Jurídicas Cuyo.

[7] [6] Introducción al Derecho: Derecho y Moral (1982), Miguel Reale. Edición Pirámide S.A., Madrid.

## X - Bibliografía Complementaria

[1] Bibliografía Complementaria:

[2] A.O.A.C. Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (1995) International 16th Edition.

[3] Vol I y II.

[4] Food Chemical Codex (1996) National Academy of Science. USA. 1° Edition

## XI - Resumen de Objetivos

Conceptos básicos de legislación alimentaria

- Introducir al alumno en el conocimiento de conceptos básicos de la teoría general del derecho.
- Estudiar la legislación alimentaria existente a nivel internacional, regional y nacional.
- Diferenciar entre normas y ley en materia alimentaria.
- Conocer los organismos encargados de la promoción, modificación, aplicación y fiscalización de las normativas a nivel internacional, regional y nacional.
- Estudiar los conceptos de ética, deberes y obligaciones en el ejercicio de la actividad profesional.
- Identificar competencias de organismos municipales, provinciales, nacionales e internacionales, dedicados a políticas y derecho alimentario.
- Conocer herramientas legales para la aplicación de la Ley de Procedimientos Administrativos.

Ámbito de aplicación de la legislación alimentaria:

- Estudiar los alcances de las Normativas y de la Legislación Alimentaria en la regulación de las etapas de la cadena alimentaria: producción, elaboración, fraccionamiento y comercialización.
- Adquirir los conceptos básicos de la planificación, organización, funcionamiento y certificación de organismos privados y estatales en materia alimentaria, en el ámbito nacional, provincial y municipal.
- Conocer las etapas del proceso de certificación para la producción industrial de alimentos.
- Conocer las directrices para la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP).
- Comprender la importancia de los programas de supervisión y capacitación de manipuladores de alimentos, y asesoramiento a los consumidores.

Desarrollo de los instrumentos legales en materia alimentaria:

- Desarrollar actividades que promuevan la capacidad creativa de los estudiantes, integrando conocimientos legales para contribuir a soluciones específicas de problemas alimentarios.
- Desarrollar actividades que promuevan la implementación procedimientos de normalización y certificación de nuevos productos alimenticios y/o materias primas. Registro de establecimientos elaboradores y de productos alimenticios.

Rotulación.

- Proyectar disposiciones sobre legislación alimentaria tendientes a cubrir vacíos, solapamientos y competencias legales, dentro del marco de la legislación alimentaria vigente.

## XII - Resumen del Programa

Tema No 1: Derechos del ser humano a la alimentación. Soberanía Alimentaria. Seguridad Alimentaria.

Tema No 2: Introducción al derecho. Finalidad del derecho. Clasificación del derecho. Fuentes del derecho. Sanción.

Coacción. Interpretación de la ley. Principios generales del derecho.

Tema No 3: Ordenamiento Jurídico. Jerarquía constitucional. Estado y Gobierno. Definiciones y conceptos en materia de legislación.

Tema No 4: Derecho Alimentario. Internalización de resoluciones internacionales y regionales en la Legislación Nacional. Normalización Alimentaria.

Tema No 5: Organismos internacionales e nacionales que fijan normativas en materia de alimentos.

Tema No 6: Codex Alimentarius. Normas del Codex. Códigos de prácticas. Directrices. Disposiciones sobre aditivos alimentarios. Guías regionales.

Tema No 7: Ley 18.284 Código Alimentario Argentino (CAA). Registro de productos y establecimientos. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). Decreto 815/1999.

Tema No 8: Decreto reglamentario de la Ley 2126/71 para la instrumentación y aplicación del CAA. Capítulo I del CAA. Disposiciones Generales. Capítulo II del CAA. Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos.

Tema No 9: Normas de carácter especial para establecimientos: cárnicos, lácteos, harineros, productos azucarados y derivados, de bebidas hídricas, fermentadas, alcohólicas y analcohólicas, de estimulantes y frutivos, salineros, de especias y comidas preparadas.

Tema No 10: Capítulo III del CAA. Condiciones generales de los productos alimenticios. Conservación de los alimentos. Límites máximos de contaminantes. Preparaciones culinarias industriales.

Tema No 11: Capítulo IV del CAA. Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios. Criterios generales. Clasificación de materiales. Equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Tema No 12: Capítulo V del CAA. Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos envasados.

Tema No 13: Capítulo VI del CAA. Alimentos cárneos y afines. Definiciones. Especificaciones. Criterios microbiológicos y prohibiciones. Capítulo VII del CAA. Alimentos grasos. Aceites y grasas alimenticias.

Tema No 14: Capítulo VIII del CAA. Alimentos lácteos. Definiciones. Clasificación. Especificaciones. Criterios microbiológicos y prohibiciones. Productos no aptos para el consumo.

Tema No 15: Capítulo IX del CAA. Alimentos farináceos. Cereales. Harinas y derivados. Capítulo X del CAA: Alimentos azucarados. Capítulo XI del CAA: Alimentos vegetales. Hortalizas. Frutos. Conservas. Encurtidos o pickles. Definiciones. Clasificación.

Tema No 16

Capítulo XII del CAA: Bebidas hídricas. Capítulo XIII del CAA: Bebidas fermentadas. Capítulo XIV del CAA: Bebidas espirituosas.

Tema No 17: Capítulo XV del CAA. Productos estimulantes o frutivos. Capítulo XVI del CAA. Correctivos y coadyuvantes. Sal y sales compuestas. Capítulo XVII del CAA. Alimentos de régimen o dietéticos.

Tema No 18: Ley de Carnes. Ley de Vinos. Ley de Celiaquía. Alcances y ámbitos de aplicación.

### **XIII - Imprevistos**

Los temas que se abordan en los trabajos de seminarios son flexibles, contemplando las expectativas y necesidades que expresan los alumnos y/o de la actualización de conocimientos.

### **XIV - Otros**

<b>ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA</b>	
	<b>Profesor Responsable</b>
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	