

COLEGIO NACIONAL DE MONSERRAT
TECNICATURA SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA
PROGRAMA DE LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
PRIMER AÑO - Plan de Estudios 2006
Vigente desde ciclo lectivo 2023

FUNDAMENTACIÓN

La legislación alimentaria tiene como objetivo principal garantizar la seguridad de los alimentos que se consumen, evitando riesgos para la salud pública. La regulación de la producción, almacenamiento, transporte, venta y rotulado de alimentos ayuda a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. También busca asegurar que los consumidores tengan acceso a información clara y veraz para que puedan tomar decisiones informadas.

La legislación alimentaria establece parámetros de identidad y calidad para los alimentos garantizando, a través de sus normas, el cumplimiento de ciertos requisitos mínimos de calidad para no ser objeto de fraude o de adulteración.

Así mismo, los asuntos regulatorios desempeñan un papel importante en el ámbito del comercio internacional de alimentos. La armonización de normas y regulaciones alimentarias entre los países facilita el intercambio de productos y promueve la confianza mutua en cuanto a seguridad y calidad.

El bromatólogo, como director técnico, es el nexo entre el establecimiento y la autoridad sanitaria competente y cumple un rol fundamental para garantizar el cumplimiento de las normativas y regulaciones establecidas en materia de alimentos.

OBJETIVOS

- Analizar el marco regulatorio vigente a nivel regional, nacional, provincial y municipal (Ciudad de Córdoba) para la elaboración, fraccionamiento, transporte y comercialización de alimentos.
- Comprender acabadamente las responsabilidades y funciones de la dirección técnica en la industria alimentaria.
- Diferenciar las responsabilidades, facultades y competencias de las autoridades integrantes del sistema nacional de control de alimentos.
- Analizar la ley federal de carnes con su respectivo decreto reglamentario desde la mirada del bromatólogo en ejercicio.
- Examinar los requisitos y el procedimiento para la gestión de los registros sanitarios de establecimientos, productos, transporte y otras gestiones sanitarias vinculadas a la comercialización de alimentos.
- Comprender la ley nacional de vinos y su autoridad de aplicación.

CONTENIDOS

UNIDAD N^a 1: Antecedentes. Marco regulatorio nacional e internacional

Perspectiva histórica de la legislación alimentaria. Antecedentes argentinos: Reglamento bromatológico de la provincia de Buenos Aires. Código bromatológico de la pcia. de Santa Fe. Decreto nacional 144/53. Ley 18.284. Código Alimentario Argentino- (C.A.A.) Ley 18.284. Decreto reglamentario 2126/71 y sus modificatorias. Estructura jurídica. Principios generales.

Decreto 815/1999 - Sistema Nacional de Control de Alimentos.

Reglamentos Técnicos del MERCOSUR

UNIDAD N^a 2: Marco regulatorio provincial y municipal

Ley Provincial de adhesión (Ley 5313/1972) – Decreto 3372/1972- Código Alimentario Argentino. Procedimiento y requisitos para la gestión de registros sanitarios de establecimiento y producto.

Ordenanzas municipales vigentes de la Dirección de Calidad Alimentaria. Registro Municipal de establecimiento, registro municipal de producto alimenticio, registro municipal de transporte.

UNIDAD N^a 3: El proceso de inspección alimentaria

Proceso de inspección sanitaria. Deberes y funciones del inspector. Procedimiento de toma de muestra, intervención, decomiso y clausura. Confección del Acta.

UNIDAD N^a 4: Condiciones generales de fábricas y comercio de alimentos

Normas del Código Alimentario Argentino sobre condiciones generales, sobre fábricas y comercios de alimentos. Buenas Prácticas de Manufactura: ámbito de aplicación, definiciones. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento – Manejo Integrado de Plagas. Carnet de manipulador de alimentos.

UNIDAD N^o5: Requisitos regulatorios para la conservación de los alimentos

Especificaciones reglamentarias para los procedimientos de conservación. a) Conservación por el frío. b) Conservación por el calor. c) Desecación, deshidratación y liofilización. d) Salazón. e) Ahumado. f) Encurtido. g) Escabechado. h) Radiaciones ionizantes. i) Elaboración de productos de humedad intermedia.

UNIDAD N^a 6: Rotulado y publicidad de alimentos

Normas sobre identificación comercial, rotulación y publicidad de los alimentos. Capítulo V del C.A.A. Principios generales del rotulado. Información obligatoria y facultativa, información nutricional, información nutricional complementaria,

etiquetado nutricional frontal. Declaración de alérgenos. Leyendas particulares. Atributo vegano, vegetariano.

UNIDAD N° 7: Utensilios, recipientes, envases y aparatos en contacto con los alimentos.

Definición y marco regulatorio aplicable a utensilios, recipientes, envases, aparatos y en contacto con los alimentos. Clasificación de envases: primario, secundario, terciario Condiciones de los envases. Migración global y específica. Límites de composición. Materiales permitidos y prohibidos para la elaboración de envases. Envases retornables.

UNIDAD N° 8: Alimentos de regímenes o dietéticos

Alimentos de Regímenes o Dietéticos: definición y clasificación. Suplementos dietarios: requisitos de composición, requisitos para incorporar ingredientes con rol nutricional o fisiológico, hierbas o vegetales, exigencias en materia de rotulado.

Celiaquía: Ley de Celiaquía N° 26.588/2009, modificada por Ley N° 27.196/2015. Decreto 218/2023. Alimentos libre de gluten: definición, metodología analítica oficial para la determinación de gluten. Buenas prácticas de manufactura aplicadas a la elaboración de alimentos libres de gluten.

UNIDAD N° 9: Productos, subproductos y derivados de origen animal

Ley Federal de Carnes (Ley N° 22.375/81). Decreto 4238/68. Reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal y sus modificatorias. Ley 3.959 de Policía Sanitaria de los Animales y sus modificatorias.

UNIDAD N° 10: Vinos

Ley General de Vinos N° 14878 y sus modificatorias. – Instituto Nacional de Vitivinicultura-INV: Competencias y atribuciones del INV. Normativas específicas para la producción, elaboración, envasado y comercialización de vinos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Pertinencia en la selección del encuadre regulatorio para cada producto alimenticio.
- Claridad y precisión en el desarrollo de los requisitos regulatorios para fábricas y comercio de alimentos.
- Trabajo en equipo, distribución y cumplimiento de roles en la ejecución de las actividades propuestas vinculadas al análisis y aplicación de la legislación alimentaria por el bromatólogo/a. Aporte individual al grupo, responsabilidad y respeto por las pautas de trabajo.
- La capacidad de discusión en estudio casos, la de análisis y resolución de problemas vinculados a la aplicación de la legislación alimentaria en el ejercicio profesional de la bromatología.
- La capacidad de vincular y transferir los conocimientos adquiridos en Industrias Alimentarias I para el entendimiento de los requisitos regulatorios vinculados a conservación y envasado de alimentos.

CARGA HORARIA: 2 horas cátedras.

BIBLIOGRAFÍA

- Decreto Reglamentario 218 de 2023. Apruébase la Reglamentación de la Ley Nº 26.588. 26 de abril de 2023. Boletín Oficial de la República Argentina del 26 de abril 2023. Recuperado de <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/285149/20230426#>
- Decreto Reglamentario 2126 de 1971. Código Alimentario Argentino. Boletín Nacional, 20 de septiembre de 1971. Recuperado de <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/decreto-2126-1971-209207>

- Decreto reglamentario 4238 de 1968. Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. 26 de agosto de 1968. Recuperado de: <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/decreto-4238-1968-24788>
- Ley 27642 de 2021. Promoción de la Alimentación Saludable. 12 de noviembre del 2021. Boletín Oficial del 12 de noviembre del 2021. Recuperado de: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/252728/20211112>
- Ley 26.588 de 2009. Enfermedad celíaca. 31 de diciembre del 2009. Boletín oficial, 31 de diciembre del 2009.
- Ley 14878 de 1959. Ley General de Vinos. 23 de octubre de 1959. Boletín Nacional, 25 de noviembre de 1959. Recuperado de <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-14878-15764>
- Ley 18284: Código Alimentario Argentino. 18 de julio de 1969. Boletín Nacional, 28 de julio de 1969. Recuperado de <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-18284-21841>
- Ley 3959 de 1900. Ley de policía sanitaria de los animales. 5 de Octubre del 1900. Recuperado de <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/45000-49999/49274/norma.htm>

WEBGRAFÍA DE CONSULTA

- Alimentos Argentinos: www.alimentosargentinos.gov.ar
- Código Alimentario Argentino: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>.
- Codex Alimentarius: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>
- Instituto Nacional Vitivinicultura: www.inv.gov.ar
- Instituto Argentino de Normalización y Certificación: <https://catalogo.iram.org.ar/>

- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria:
<https://www.argentina.gob.ar/senasa>



Universidad Nacional de Córdoba
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

**Hoja Adicional de Firmas
Informe Gráfico**

Número:

Referencia: Programa Legislación Alimentaria - vigente 2023

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 7 pagina/s.