



Planificación Académica

- 1) **Nombre de la asignatura:** **LEGISLACIÓN ALIMENTARIA**
- 2) **Área Disciplinar:** Área 4 - Análisis, Producción y Legislación de los Alimentos.
- 3) **Carrera/s:** Licenciatura en Ciencias y Tecnología de los Alimentos - Ciclo de Licenciatura
- 4) **Plan de estudios:** 2005. - Res. HCS nº 616/23
- 5) **Carácter de la asignatura:** Obligatoria.
- 6) **Correlatividades:** no requiere.
- 7) **Periodo de dictado:** 1er cuatrimestre
- 8) **Carga horaria total de la asignatura:** 60 horas.

Actividades a Desarrollar	Carga horaria parcial de la sumatoria de cada tipo de actividad
Teóricas	30 hs
Coloquios	15 hs
Visita a Empresas	6 hs
Trabajo Integrador	9 hs

9) **Responsable de Asignatura:**

Apellido	Nombres	Cargo	Dedicación
Babiak	Marcia Susana Beatriz	Profesor Asociado	Simple

10) **Plantel Docente:**

Apellido	Nombres	Cargo	Dedicación
Babiak	Marcia Susana Beatriz	Profesor Asociado	Simple

11) **Tribunal Examinador:**

Carácter	Apellido	Nombres
Titular	Babiak	Marcia Susana Beatriz
Titular	Seuchuc	Sergio
Titular	Guibert	Alicia
Suplente		
Suplente		





12) Objetivos de la asignatura:

Se pretende analizar la Legislación Alimentaria desde un punto de vista práctico, como ser el de una autoridad de control, un elaborador o un consumidor teniendo en cuenta los aspectos culturales que dan marco a esa interpretación, entregando a los futuros Licenciados en Ciencias y Tecnología de Alimentos, conocimientos sobre la normativa vigente en el ámbito de sus incumbencias profesionales, utilizándolas para sortear distintas situaciones laborales.

13) Contenidos mínimos de la asignatura:

Conceptos básicos y objetivos de la legislación. Breve reseña histórica del control de alimentos a nivel mundial y nacional. Situación internacional del control de alimentos, breve análisis comparativo de normas y organismos de aplicación en diferentes países. El control de alimentos en Argentina, jurisdicciones y organismos responsables. El Sistema Nacional de Control de Alimentos, constitución, misiones y funciones. Sistema regional, Grupo MERCOSUR. Aspectos de la legislación en Argentina, alimentos regulados en forma global y en forma particular Normas de aplicación. Identificación comercial y bromatológica de los alimentos.

14) Fundamentación:

Que los alumnos conozcan las estructuras legales en general y que regulan la vida en sociedad, así como también los canales de comunicación de los requisitos legales y sitios oficiales para acceder a los mismos. Además, considerando que estamos en proceso de formación de futuros profesionales, es imprescindible que conozcan los derechos y obligaciones a cumplir y/o hacer cumplir en el ambiente laboral y todos aquellos relacionados con los alimentos para evitar perjuicio hacia su persona, como a otras personas y/u organizaciones.

15) Objetivos Específicos:

Que la asignatura Legislación Alimentaria permita a los alumnos:

- Conocer las normativas que regulan los alimentos en Argentina, su relación con la normativa internacional y los puntos comunes de las mismas.
- Conocer las normas voluntarias que mejoran el perfil comercial de los alimentos.
- Entender la funcionalidad de los establecimientos elaboradores de alimentos y las exigencias en las normas de elaboración, industrialización y comercialización de los mismos.
- Conocer los organismos encargados de aplicar las normativas y su interrelación, así como todos los trámites que pudieran serles de utilidad en su desempeño profesional.



16) Programa Analítico:

UNIDAD 1:

Legislación Alimentaria. Concepto, definiciones, objetivos y aplicaciones.

Concepto de Ley, Decreto, Ordenanza, Resolución, Código, Norma. Relaciones con otras ciencias y disciplinas. Antecedentes históricos. Importancia de la Legislación alimentaria. Organismos de aplicación: Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, Instituto Nacional de Alimentos, Servicio Nacional de Sanidad Animal. Dirección Nacional de Alimentos. Organismos Internacionales. FDA., FAO, OMS. Código Alimentario Argentino, antecedentes. Ley 18284. Decreto de reglamentación. Principales Artículos del Código Alimentario Argentino. Normas Mercosur.

Codex Alimentarius. Legislaciones Provinciales. Normas Reglamentarias.

UNIDAD 2:

Requisitos para registro y habilitación de empresas e inscripción de productos alimentarios. Certificados sanitarios. Roles y responsabilidades.

Requerimientos obligatorios referidos a diseños sanitarios de edificios, según lineamientos del capítulo II del CAA, buenas prácticas Diseño sanitario de equipos.

Aplicación del CAA, referencia al capítulo I del CAA. Certificaciones, referencia al capítulo XXI del CAA.

Requerimiento de alimentos con respecto a Límites de contaminantes según capítulo III del CAA y Requerimiento en la industria de alimentos referidos a utensilios, recipientes, envases, aparatos y accesorios según requerimiento del capítulo IV del CAA.

UNIDAD 3:

Rotulación e identificación de productos. Ley de Alimentación Saludable (Ley de Etiquetado Frontal). Formas de procedimiento para evaluar o inspeccionar un producto. Actas. Aspectos y actitudes a considerar. Toma de muestras. Aspectos legales. Información al Consumidor

Rotulación y Publicidad: Normas generales para la información obligatoria y facultativa en los envases.

Gestión de Alérgenos: Requisitos legales para declarar alérgenos y prevenir la contaminación cruzada.

UNIDAD 4:

Reglamento de inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal. Autoridad y ámbito de aplicación. Ley federal de carnes (Ley 22375).

Carnes: faena, decomiso, vísceras, etc. Frigoríficos: categorías, habilitaciones. Carnes alteradas y procedimiento para su decomiso. Tipificación y conservación de las carnes.

Chacinados: embutidos y no embutidos.

Referencia al capítulo VI del CAA

UNIDAD 5:

Pescado. Caracteres anatómicos. Clasificación. Caracteres Organolépticos.

Pescado Alterado. Mariscos. Clasificación, legislación, conservación y transporte

Carnes de aves: Clasificación, Tipos, calidades, conservación, transporte.

Huevos. Clasificación, Tipos, calidades, conservación, transporte. Productos de caza y derivados.





UNIDAD 6:

Productos lácteos. Leche, distintos tipos: cabra, oveja, etc. Caracteres organolépticos. Leches no aptas para el consumo. Alteraciones físicas y químicas.

Conservación. Referencia al capítulo VIII del CAA

UNIDAD 7:

Alimentos farináceos. Cereales. Harinas y derivados. Cereales TACC. Productos de fideería. Referencia al capítulo IX del CAA.

Alimentos azucarados. Miel. Productos de confitería. Clasificación.

UNIDAD 8:

Bebidas Hídricas: Aguas minerales. Jarabes. Jugos vegetales. Gases para bebidas. Hielo. Clasificación. Helados. Tipos y clasificación.

Bebidas fermentadas. Cerveza. Sidra. Vinos y productos afines. Bebidas espirituosas. Alcoholes. Bebidas alcohólicas, destiladas y licores. Tipos y normalizaciones. Productos estimulantes y fruitivos. Cacao y chocolate. Café y sucedáneos. Te, yerba mate. Tipos. Legislación.

Referencia a los capítulos XII, XIII y XIV del CAA.

UNIDAD 9:

Alimentos vegetales. Hortalizas, verduras y legumbres. Clasificación. Frescas y conservas. Coles, hojas, inflorescencias, frutos. Referencia al capítulo XI del CAA

Aceites comestibles. Tipos. Clasificación. Grasas comestibles de origen animal y vegetal. Clasificación. Legislación y normativas. Referencia al capítulo VII del CAA.

UNIDAD 10:

Tratamiento de peligros y riesgos. Identificación de incidente alimentario. Alertas. Clasificación del retiro. Roles, responsabilidades y obligaciones de las partes involucradas. Estrategia de retiro. Notificaciones. Referencia al capítulo XXI del CAA.

UNIDAD 11:

Políticas alimentarias en Argentina. Seguridad alimentaria y nutricional.

Programas, aplicación y criterios. Leyes Regionales. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), Normas IRAM / ISO referentes a alimentos.

17) **Nómina de Trabajos Prácticos:** no corresponde.





18) Bibliografía obligatoria

- Código Alimentario Argentino actualizado
- www.infoleg.gov.ar
- Compilación sobre legislación alimentaria
- Reglamento de Inspección de productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal
- Código Bromatológico de la Provincia de Santa Fe.
- Normativa MERCOSUR

Links de interés

- <http://www.anmat.gov.ar>
- <http://www.infoleg.gov.ar>
- <http://www.assal.gov.ar>
- <http://www.alimentosargentinos.gov.ar>
- <http://www.senasa.gov.ar>
- <http://www.conal.gov.ar>
- <http://www.fao.org>
- <http://www.fda.gov>
- Codex Alimentarius
- <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg>

Bibliografía complementaria sugerida:

- ISO 9001 – Sistema de gestión de Calidad
- ISO 22001 – Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos
- ISO 17025 – Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayos y de calibración.





19) Cronograma de desarrollo de actividades – temas (tentativo):

Semana	tipo de clase	Temas Incluidos según puntos 16 y 17	Horas asignadas	Lugar	Docentes
1	<i>Teoría</i>	Legislación alimentaria. Organismos de control.	2.5	Aula Híbrida	Babiak
	<i>Coloquio</i>	Presentación y análisis de la normativa nacional sobre legislación alimentaria y su interrelación con distintas normativas internacionales.	2.5	Aula Híbrida	Babiak
2	<i>Teoría</i>	Certificaciones de empresas alimentarias –Requisitos específicos del CAA sobre Diseño Sanitario de edificios y equipos. (Capítulo XXI)	2.5	Aula Híbrida	Babiak
	<i>Coloquio</i>	Requerimientos del CAA con respecto a las condiciones de operación en la industria de alimentos	2.5	Aula Híbrida	Babiak
3	<i>Teoría</i>	Inscripciones y habilitaciones de empresa y producto. Contaminantes y sus límites – capítulo III CAA	2.5	Aula Híbrida	Babiak
	<i>Coloquio</i>	Información disponible en página web de entes regulatorios	2.5	Aula Híbrida	Babiak
4	<i>Teoría</i>	Rotulación e identificación de productos. Ley de Etiquetado frontal.	2.5	Aula Híbrida	Babiak
	<i>Coloquio</i>	Evaluación de etiquetado. Productos nacionales e importados Rotulación engañosa de productos alimenticios	2.5	Aula Híbrida	Babiak
5	<i>Teoría</i>	Carnes: clasificación y criterios de aceptación Pescados Aves y huevos	2.5	Aula Híbrida	Babiak
	<i>Visita a Empresa</i>	Visita a empresa afín a productos cárnicos	3	Aula Híbrida	Babiak
6	Trabajo integrador	Trabajo integrador con el objetivo de afianzar los conocimientos. (Parcial)	3	Aula Híbrida	Babiak
	<i>Teoría</i>	Productos lácteos Análisis e interpretación del capítulo VIII CAA	2.5	Aula Híbrida	Babiak
7	<i>Teoría</i>	Productos farináceos	2.5	Aula Híbrida	Babiak
	<i>Visita a Empresa</i>	Visita a empresa afín a productos farináceos	3	Aula Híbrida	Babiak
8	<i>Teoría</i>	Bebidas fermentadas, hídricas, infusiones.	2.5	Aula Híbrida	Babiak
	<i>Coloquio</i>	Reconocimiento y clasificación de diferentes tipos de bebidas	2.5	Aula Híbrida	Babiak
9	<i>Teoría</i>	Aceites vegetales y grasas animales. Vegetales	2.5	Aula Híbrida	Babiak
	<i>Coloquio</i>	Reconocimiento y clasificación de diferentes tipos de aceites	2.5	Aula Híbrida	Babiak





10	Teoría	Recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios en contacto con alimentos.	2.5	Aula Híbrida	Babiak
	Teoría	Manual de retiro de alimentos	2.5	Aula Híbrida	Babiak
11	Teoría	Sistemas de gestión de calidad y herramientas de calidad de la industria alimenticia (HACCP / BPM)	2.5	Aula Híbrida	Babiak
	Trabajo integrador	Trabajo integrador con el objetivo de afianzar los conocimientos. (Parcial)	3	Aula Híbrida	Babiak
12	Trabajo integrador - Recuperatorio	Trabajo integrador con el objetivo de afianzar los conocimientos. (Parcial)	3	Aula Híbrida	Babiak

20) Metodología de la enseñanza:

Estrategias pedagógico-didácticas

Dentro de la metodología de enseñanza, se adoptarán las siguientes estrategias didácticas para permitir el aprendizaje de conocimientos:

Clases teóricas modalidad presencial y/o virtual sincrónica: Modalidad híbrida (Virtual/Presencial), expositiva, con recuperación de ideas previas, material didáctico organizado y gradualmente complejizado. Postura docente acorde a la concepción de enseñanza constructiva, con rol activo de los estudiantes y contenidos significativos para ellos, atendiendo al perfil de su futuro profesional.

Coloquios: Trabajos prácticos modalidad presencial y virtual sincrónica, con presentación de informes. Los mismos, abordarán la utilización de las herramientas desarrolladas en las clases teóricas.

21) Previsiones de seguridad durante las actividades: no corresponde.

22) Requisitos para obtener la regularidad:

Para regularizar la asignatura el estudiante deberá contar con 60% de asistencia y deberá tener aprobado el 80 % de los informes sobre temas propuestos en coloquios.

23) Régimen de Aprobación de la Asignatura:

A.- Mediante examen final integrador en turnos de exámenes según Calendario Académico del CU-RA

A.1.- Para estudiantes Regulares:

El examen final consistirá en un examen escrito, con preguntas abiertas, de verdadero / falso, análisis de situaciones, sobre la temática de la presente planificación. Tiempo estimado de duración: 2hs

A.2.- Para estudiantes Libres:

El examen final consistirá en un examen escrito, con preguntas abiertas, de verdadero / falso, análisis de situaciones, sobre la temática de la presente planificación, así como también un debate oral de temas específico abordado en clases de coloquio. Tiempo estimado de duración 2.5hs

B- Mediante evaluación continua:



Aquellos estudiantes que cursen y regularicen la asignatura podrán acceder durante la cursada a la PROMOCIÓN TOTAL mediante la presentación y aprobación de 2 trabajos integradores de los contenidos abordados en clases teóricas y en colóquios, los cuáles serán realizados durante el cursado, con posibilidad de un recuperatorio.

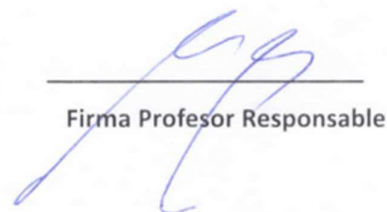
En todos los casos, el puntaje y la nota se ajustarán a la Escala de Calificaciones vigente en el ámbito de la Universidad Nacional del Litoral según Res. "C.S." n° 223/2006 y a lo establecido por el Régimen de Enseñanza del Centro Universitario Reconquista-Avellaneda en cuanto a los criterios institucionales para la asignación de notas de acuerdo al puntaje obtenido en la evaluación.

Puntaje obtenido	nota	concepto según Res. "C.S." n° 223/2006
0,00 a 1,49	1	INSUFICIENTE
1,50 a 2,49	2	INSUFICIENTE
2,50 a 3,49	3	INSUFICIENTE
3,50 a 4,49	4	INSUFICIENTE
4,50 a 5,98	5	INSUFICIENTE
5,99 a 6,49	6	APROBADO
6,50 a 7,49	7	BUENO
7,50 A 8,49	8	MUY BUENO
8,50 a 9,49	9	DISTINGUIDO
9,50 a 10,0	10	SOBRESALIENTE

24) Información complementaria:

1.- El desarrollo de las Unidades se llevan a cabo diferentes actividades que los alumnos deben realizar y fundamentar con el objetivo de evaluar la asimilación de los conocimientos relacionados a los temas desarrollados. Estas actividades no representan una nota para el alumno, pero sí brindan feedback para identificar temas que requieren ser reforzados durante el dictado de la asignatura.

2.- Durante el cursado se motivará la participación de los alumnos en charlas inherentes a la asignatura, algunas de ellas podrán ser de modo presencial o bien de modo virtual. Ej: Capacitaciones dictadas por ASSAL, Entes Certificadores, webinar, etc.


Firma Profesor Responsable