



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO  
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA**

---

### **LEGISLACIÓN BROMATOLÓGICA**

1.- **Carrera:** BROMATOLOGÍA

2.- **Carga Horaria:** 60 HORAS

3.- **Año de Vigencia:** 2015

4.- **Equipo de cátedra:**

Profesor Titular: **Dra Ing. Alicia Lucía Ordóñez de Yapur**

Ayudante de Primea: **Ing. Alejandra Morant**

5.- **Objetivos generales:**

- ◆ Aplicar el Código Alimentario Argentino y demás normas nacionales y extranjeras en relación a casos prácticos en alimentos de origen vegetal, animal y aditivos alimentarios
- ◆ Conocer órganos de Aplicación y Control de toda legislación vigente sobre alimentos.
- ◆ Evaluar casos prácticos de elaboración, fraccionamiento y expendio de alimentos a la luz del procedimiento administrativo.

6.- **Contenidos:**

#### **Unidad N° 1:**

- ◆ El estado. Concepto. Origen del Estado: territorio, población, gobierno o poder. Funciones de gobierno: gubernativa, legislativa, ejecutiva, administrativa, jurisdiccional.
- ◆ Derecho acepciones de vocablo, concepto, definiciones. Objeto del derecho. Fin del derecho. Ley. Norma.
- ◆ Constitución nacional: concepto, partes. Supremacía de la constitución. El control constitucional. Materias controlables. Sistemas de control.
- ◆ Derecho administrativo: concepto, definición. Ciencia del derecho y de la administración. Responsabilidad de la administración. Organización administrativa. Servicios públicos. Agentes de la administración. Dominio público. Poder de policía. Función administrativa.

#### **Unidad N° 2:**

- ◆ Breve historia de la alimentación. La revolución Industrial. Influencia del proceso de industrialización en las características finales de los alimentos. Necesidad de

normas y medidas de control en garantía de los consumidores. Antecedentes históricos y evolución de la Legislación Alimentaria Argentina. Legislación bromatológica internacional.

### **Unidad Temática N°3**

- ◆ Aspectos de la gestión de la calidad. Política de la calidad. Sistema de la calidad. Normas ISO - HACCP - BPM. Normas IRAM. Normas de la C.E.E. Normas MERCOSUR. Reglamentaciones relativas a la importación y exportación de alimentos. Certificación de conformidad: concepto.

### **Unidad Temática N°4**

- ◆ Legislación Bromatológica Argentina. Ley 18.284 su mensaje y reglamentación. Ámbito de aplicación personal y territorial.
- ◆ Código Alimentario Argentino: sistemática.
- ◆ Anexo Mercosur: sistemática.
- ◆ Los alimentos y los aditivos alimentarios como objetos legislados. Alteraciones, contaminaciones, adulteraciones, falsificaciones. Prohibiciones.
- ◆ Ley de defensa al consumidor.

### **Unidad Temática N°5**

- ◆ Procedimiento administrativo. Ley 18.284 y su reglamentación. Autoridad de aplicación: Nacional, Provincial y Municipal.
- ◆ Habilitación de establecimientos, productos y rótulos. Directores técnicos.
- ◆ Inspecciones a establecimientos elaboradores, importadores, exportadores y expendedores de alimentos. Facultades de los inspectores. Actas de inspección. Toma legal de muestras . Actas de extracción de muestras. Directivas para un decomiso. Actas de decomiso.
- ◆ Defensa: plazos, prueba, testigos, pericias de control, descargo.
- ◆ Prescripción. Sanciones. Multas, decomiso. Clausura. Suspensión de autorización. Recursos. Ejecución fiscal.

### **Unidad Temática N°6**

- ◆ Normas de carácter general relativas a los establecimientos, las personas el aire ambiente, los productos alimenticios, los envases, las envolturas, los aparatos y los utensilios.
- ◆ Normas de carácter especial , relativa a los establecimientos.
- ◆ Identificación comercial. Normas de rotulación para productos alimenticios que se comercializan en el país y se exportan. Normas de rotulación nutricionales.

### **Unidad Temática N°7**

- ◆ Productos, subproductos y derivados de origen animal.
- ◆ Alimentos grasos: de origen vegetal y animal.
- ◆ Productos lácteos.

Legislación vigente: ámbito de aplicación. Organismos de control: competencia. Condiciones especiales para la habilitación de establecimientos. Rotulación especial:

nacional y extranjera. Exigencias sobre elaboración, aditivos, envases, fechas de aptitud, conservación, transporte, expendio y comercialización.

### **Unidad Temática N°8**

- ◆ Alimentos farináceos.
- ◆ Alimentos azucarados.
- ◆ Alimentos vegetales: frutas y hortalizas frescas y conservas vegetales.
- ◆ Bebidas: alcohólicas, de bajo contenido alcohólico y alcohólicas.
- ◆ Productos estimulantes o fruitivos.
- ◆ Correctivos y coadyuvantes.
- ◆ Aditivos alimentario.
- ◆ Alimentos de régimen o dietéticos.

Legislación vigente: ámbito de aplicación. Organismos de control: competencia. Condiciones especiales para la habilitación de establecimientos. Rotulación especial: nacional y extranjera. Exigencias sobre elaboración, aditivos, envases, fechas de aptitud, conservación, transporte, expendio y comercialización.

### **7.- Bibliografía:**

Código Alimentario Argentino actualizado.

Anexo Mercosur actualizado

Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal.

Reglamentación de Frutas y Hortalizas.

Metodología Analítica Oficial.

Ley N° 3.909 de procedimiento Administrativo de la provincia de Mendoza.

Ley N° 14.878/59 y sus modificaciones, ley de vinos.

Ley provincial 5.547/90, de Defensa al Consumidor.

Normas IRAM, catálogo actualizado.

Instituto Argentino de Racionalización de Materiales. Normas ISO - E 9000.

Montes, L. Bromatología. Tomo I, II, III. Buenos Aires, Eudeba, 1986.

Desrosier, N. W. Elementos de Tecnología de Alimentos. México, Continental S. A. 1989.

Mossel, D. A., Moreno, B. Microbiología de los Alimentos. España, Acribia, 1985.

Frazier, W. C., Westhoff, D. D. Microbiología de los Alimentos. España, Acribia, 1991.

Bender, A. Nutrición y Alimentos Dietéticos. España, Acribia, 1977.

Cheftel, j., Cheftel, H., Besancon, P. Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos. Tomo II. España, Acribia, 1983.

Maluenda, P. D. El Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control. España, Acribia, 1991.

Jackson P. , Ashton D. ISO 9000. México, Noriega Editores, 1992.

Aguayo, R. El Método Deming. Buenos Aires, Vergara Editor S.A., 1993.

Arthey, D., Colin D. Procesado de hortalizas. España, Acribia, 1992.

Arthey, D., Ashurst, P. Procesado de frutas. España, Acribia, 1997.

Madrid, A. Los Aditivos Alimentarios. España, Mundi Prensa Libros S.A. 1994.

Hanssen, M. Guía E para Aditivos Alimentarios. España, Ledaf, 1986.

### **8.- Actividades Teóricas:**

El dictado de clases teóricas se desarrolla mediante clase magistral abierta en la que se trabaja un eje central y en torno a él una serie de conceptos los necesarios para avanzar en la comprensión del tema. Se han programado 10 clases teóricas para el año de vigencia.

**9.- Actividades Teóricas Prácticas:** el alumno debe desarrollar guías de estudio en la que se encuentran involucradas todas las unidades del programa.

### **10.- Metodología de Enseñanza:**

#### **1) Metodología utilizada para el dictado de cátedra.**

**Legislación Bromatológica está concebida como materia integradora de saberes y es por ello que a los alumnos se les proponen prácticas que para resolverlas deben integrar conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera.**

**Es una cátedra donde la actualización permanente es indispensable para poder resolver casos prácticos a la luz de la legislación vigente.**

**Las clases se desarrollan mediante una metodología que integra la teoría y la práctica de una manera prácticamente simultánea. Se trabaja en la sala de informática de la facultad con las máquinas conectadas en Red a las que se les incorpora el material a trabajar: Código Alimentario Argentino, Anexo Mercosur, Reglamento de Productos y Subproducto de Origen Animal, Metodología Analítica Oficial, Normas de Comercio, Reglamento de frutas y Hortalizas. De igual forma en el aula se dispone del material impreso que puede ser consultado por el alumno.**

**El alumno disponiendo del material detallado y la herramienta Internet a su disposición debe resolver guías de estudio previamente diseñadas por el docente.**

Como trabajo final en el año 2004 se les exigirá realizar los trámites de inscripción de establecimiento elaborador de alimentos y producto Alimenticio a nivel Nacional en los formularios vigentes.

**El docente se desempeña** promoviendo y acompañando el aprendizaje. La metodología empleada permite lograr clases ágiles, interactivas y llenas de inquietudes.

Tecnología usada en la mediación pedagógica:

- CD de reglamentaciones vigentes
- filminas,
- audiovisuales,
- impresos de actualidad,
- guías de estudio
- rótulos de productos alimenticios,
- publicidad de alimentos (revistas, videos),
- anécdotas, experiencias.

## **11.- Evaluación:**

**El alumno debe ir resolviendo y aprobando las guías de estudio y trabajos propuestos para lograr la regularidad de la materia y en esas condiciones acceder al examen final. De igual forma debe cumplir con el 80% de asistencia tanto a clases teóricas como teórico prácticas.**

**Los alumnos se evalúan, durante el cursado, mediante seguimiento continuo, pudiendo evaluar ítems como:**

- \* apropiación de contenidos,**
- \* capacidad para interpretar la legislación vigente y así resolver casos prácticos.**
- \* incorporación del contexto,**
- \* capacidad para reelaborar información,**
- \* capacidad de proponer alternativas a situaciones dadas,**
- \* capacidad para integrar conocimientos adquiridos a lo largo de su formación.**
- \* capacidad de proponer reformas a la legislación vigente.**
- \* capacidad de relacionarse y trabajar en grupos.**