



## PROGRAMA DE LEGISLACIÓN BROMATOLÓGICA

### 1. Carreras:

BROMATOLOGÍA

**Año de Vigencia:** 2018

### 2. Carga horaria: 70 HORAS

### 3. Equipo de cátedra:

Profesor Titular: DRA. ING. ALICIA LUCÍA ORDOÑEZ DE YAPUR

Profesor Adjunto: ESP. ING. MÓNICA ALEJANDRA MORANT

#### Objetivos del Espacio Curricular.

- 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 la legislación vigente sobre alimentos.
- Evaluar casos prácticos de elaboración, fraccionamiento y expendio de alimentos a la luz del procedimiento administrativo.
- Lograr Lenguaje Técnico.

### 4. Contenidos a desarrollar en el Espacio Curricular

Unidad Temática	Bibliografía
<p><b>Nº 1:</b> El estado. Concepto. Origen del Estado, población, gobierno o poder. Funciones de gobierno: gubernativa, legislativa, ejecutiva, administrativa, jurisdiccional. Derecho acepciones de vocablo, conceptos definiciones. Objeto de derecho. Fin del derecho. Ley. Norma. Constitución Nacional: conceptos, 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.</p>	<p><u>CÓDIGO CIVIL Y COMERCIAL DE LA NACIÓN</u>, Aprobado por Ley 26.994 (BO 08/10/2014). Promulgado según Decreto 1.795/2014 (BO 08/10/2014); (2015): <i>Código Civil y Comercial de la Nación: República Argentina</i>. Mendoza, Ediunc, 640 págs.</p> <p><u>REPÚBLICA ARGENTINA CONSTITUCION DE LA NACIÓN ARGENTINA</u>, Buenos AIRES, Océano Grupo Editorial, 2000  <a href="http://www.infojus.gob.ar/">http://www.infojus.gob.ar/</a>            Ley N° 3909 de Procedimiento Administrativo de la Provincia de Mendoza  <a href="http://www.infojus.gob.ar/biblioteca-digital-infojus/colecciones/antecedentes-derecho-argentino">http://www.infojus.gob.ar/biblioteca-digital-infojus/colecciones/antecedentes-derecho-argentino</a></p>



<p><b>Nº2:</b> 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.</p>	<p><a href="http://www.assal.gov.ar/bitacoradelaalimentacion/bibliografia/Seguridad%20Alimentaria%20Patricia%20Aquirre.pdf">http://www.assal.gov.ar/bitacoradelaalimentacion/bibliografia/Seguridad%20Alimentaria%20Patricia%20Aquirre.pdf</a>  <b>DEL GRAMILLÓN AL ASPARTAMO. LAS TRANSICIONES ALIMENTARIAS,</b> Patricia Aguirre          Código Alimentario Argentino actualizado  <a href="http://www.codexalimentarius.org/">http://www.codexalimentarius.org/</a>  <a href="http://www.fao.org/home/en/">http://www.fao.org/home/en/</a></p>
<p><b>Nº 3•:</b> Aspectos de la gestión de la calidad. Política de la calidad. Sistema de la calidad. Normas ISO – HACCP-BPM. Normas IRAM. Normas de la CEE. Normas MERCOSUR. Reglamentaciones relativas a la importación y exportación de alimentos. Certificación de conformidad: concepto.</p>	<p>Normas IRAM catálogo actualizado.          Instituto Argentino de Racionalización de Materiales. Normas ISO- E 9000.  <a href="http://www.anmat.gov.ar/formularios/quia_alimentos.asp">http://www.anmat.gov.ar/formularios/quia_alimentos.asp</a>          Maluenda, P D, <u>El Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control</u>, España, Acibia, 1991</p>
<p><b>Nº 4:</b> Legislación Bromatológica Argentina. Ley 18284 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.</p>	<p>Código Alimentario Argentino actualizado          Anexo Mercosur Actualizado  <a href="http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp">http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp</a>          Ley Provincial N°5547/90, de Defensa al Consumidor  <a href="http://consumidor.gob.ar/">http://consumidor.gob.ar/</a></p>
<p><b>Nº 5:</b> Procedimiento administrativo. Ley 18284 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, pericia de control, descargo. Prescripción. Sanciones. Multas decomiso. Clausura. Suspensión de autorización. Recursos. Ejecución fiscal.</p>	<p>Código Alimentario Argentino actualizado          Anexo Mercosur Actualizado  <a href="http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp">http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp</a></p>
<p><b>Nº 6:</b> Normas de carácter general relativas a los establecimientos, las personas, el aire ambiente,</p>	<p>Código Alimentario Argentino actualizado          Anexo Mercosur Actualizado</p>



<p>productos alimenticios, los envases, las envolturas, los aparatos y utensilios.</p> <p>Normas de carácter especial, relativas a los establecimientos.</p> <p>Identificación comercial. Normas de rotulación para productos alimenticios que se comercializan en el país y se exportan. Normas de rotulación nutricional.</p>	<p><a href="http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp">http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp</a></p>
<p><b>Nº 7:</b> Productos, subproductos y derivados de origen animal.</p> <p>Alimentos grasos: de origen vegetal y animal.</p> <p>Productos lácteos.</p> <p>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.</p>	<p>Código Alimentario Argentino actualizado Anexo Mercosur Actualizado <a href="http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp">http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp</a> <a href="http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/index.php">http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/index.php</a></p> <p>Reglamento de Inspección de productos, Subproductos y Derivados de origen Animal Metodología Analítica Oficial Montes, L. <u>Bromatología</u>. Tomo I, II, III. Buenos Aires, Eudeba, 1986.</p> <p>Mossel, D. A, Moreno, B. <u>Microbiología de los Alimentos</u>. España, Acribia, 1985 Frazier, W. C, Westhoff, D. D. <u>Microbiología de los Alimentos</u>. España, Acribia, 1991</p>
<p><b>Nº 8:</b> Alimentos farináceos, alimentos azucarados, alimentos vegetales: frutas y hortalizas frescas y conservas vegetales.</p> <p>Bebidas: analcohólicas, de bajo contenido alcohólico y alcohólicas.</p> <p>Productos estimulantes o frutivos.</p> <p>Correctivos y coadyuvantes.</p> <p>Aditivos alimentarios.</p> <p>Alimentos de régimen o dietéticos.</p> <p>Legislación vigente: ámbito de aplicación. Organismos de control: competencia. Condiciones especiales para la habilitación de establecimiento. Rotulación especial: nacional, extranjera. Exigencias sobre elaboración, aditivos, envases, fechas de aptitud, conservación, transporte, expendio y comercialización.</p>	<p>Código Alimentario Argentino Actualizado Anexo Mercosur Actualizado <a href="http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp">http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp</a> <a href="http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/index.php">http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/index.php</a></p> <p>Reglamentación de Frutas y Hortatlizas Metodología Analítica Oficial Ley N°14878/59 y sus modificaciones. Ley de vinos. Montes, L. <u>Bromatología</u>. Tomo I, II, III. Buenos Aires, Eudeba, 1986.</p> <p>Mossel, D. A, Moreno, B. <u>Microbiología de los Alimentos</u>. España, Acribia, 1985 Frazier, W. C, Westhoff, D. D. <u>Microbiología de los Alimentos</u>. España, Acribia, 1991</p>



	<p>Bender, A. <u>Nutrición y Alimentos Dietéticos</u>. España. Acribia, 1977</p> <p>Cheftel, J. Cheftel, H. Besancon, P. Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los alimentos Tomo II. España, Acribia, 1983</p> <p>Madrid, A. <u>Los Aditivos Alimentarios</u>. España, Mundi Prensa Libros S.A, 1994</p> <p>Hanssen, M. <u>Guía para Aditivos Alimentarios</u>. España, Ledaf, 1968</p>
--	---

## 7. Descripción de Actividades de aprendizaje.

### Actividades Prácticas de aula

Nº DEL TRABAJO	TEMA
1	Procedimientos según Ley 18284. Primera parte. Inspecciones Aplicadas. Redacción de Actas
2	Procedimientos según Ley 18284. Segunda parte. Inspecciones Aplicadas. Redacción de Actas
3	Condiciones generales y especiales que deben reunir los establecimientos elaboradores de productos alimenticios según corresponda
4	Implementación de Buenas prácticas de manufactura. Condiciones Higiénico sanitarias del establecimiento y de higiene personal
5	Anexo I. Disposiciones generales. Alteraciones. Contaminaciones. Adulteraciones. Falsificaciones
6	Rotulación Nutricional
7	Normas de Rotulación y Publicidad de Alimentos Envasados
8	Productos de Origen Animal
9	Alimentos Grasos
10	Productos Lácteos
11	Alimentos Farináceos
12	Bebidas Analcohólicas
13	Bebidas Hídricas
14	Productos Estimulantes o Fruitivos
15	Bebidas Alcohólicas

## 8. Descripción de Actividades de Extensión y/o Vinculación con el Sector Productivo de la Cátedra



NOMBRE LA ACTIVIDAD	DURACIÓN	REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

## 9. Descripción de Actividades de Investigación de la Cátedra

NOMBRE LA ACTIVIDAD	DURACIÓN	REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

## 5. Procesos de intervención pedagógica.

- 1.- Clases magistrales: se llevan a cabo en la presentación de cada unidad temática de forma participativa.
- 2.- Trabajos Prácticos de Aula: el estudiante debe desarrollar guías de estudio en la que se encuentran involucradas todas las unidades del programa.

## 6. Organización por comisiones

	Teóricas	Actividades Áulicas	Laboratorio y Planta Piloto	Tareas de Campo
cantidad de comisiones	1	1	-	
cantidad de alumnos por comisión	Los cursantes	-	-	-

## 7. Condiciones de regularización:

- Asistencia 80% de las actividades prácticas.
- Aprobación del 100% de las actividades prácticas.

## 8. Evaluación

Entendiendo a la evaluación como la instancia a partir de la cual se trata de comprender los procesos de enseñanza con el fin de registrar, obtener información y elaborar un juicio de valor en el que participan los actores involucrados.

Se realizará los distintos momentos de Evaluación:

El estudiante debe ir resolviendo y aprobando las guías de estudio y trabajos propuestos para lograr la regularización. Se evalúa continuamente: Apropriación de conceptos. Capacidad para interpretar la legislación vigente y así resolver casos prácticos. Incorporación del contexto. Capacidad para reelaboración de información. Capacidad para integrar conocimientos adquiridos a los largo de su formación. Capacidad para proponer reformas a la legislación vigente. Capacidad de relacionarse y trabajar en grupos.

### Resultado:

- a. Examen Final: Puede ser oral o escrito.



## 9. Temporalización de las Actividades

Fecha	Teoría- prácticas
1 Semana	<b>Unidades N° 1 y 2</b>
2 Semana	<b>Unidades N° 2 y 3</b>
3 Semana	<b>Unidades N° 3 y 4</b>
4 Semana	<b>Unidades N° 4 y 5</b>
5 Semana	<b>Unidades N° 4 y 5</b>
6 Semana	<b>Unidades N° 4, 5, 6</b>
7 Semana	<b>Unidades N° 4, 5, 6</b>
8 Semana	<b>Unidades N° 4, 5, 6, 7</b>
9 Semana	<b>Unidades N° 4, 5, 6, 7</b>
10 Semana	<b>Unidades N° 4, 5, 6, 8</b>
11 Semana	<b>Unidades N° 4, 5, 6, 8</b>
12 Semana	<b>Unidades N° 4, 5, 6, 8</b>
13 Semana	<b>Unidades N° 4, 5, 6, 8</b>
14 Semana	<b>Unidades N° 4, 5, 6, 8</b>

## 10. Distribución de la carga horaria.

Actividades	Horas
1. Teóricas	30
2. Apoyo teórico (incluye trabajos prácticos de aula)	25
3. Trabajo Integrador	-
4. Experimentales (laboratorio, planta piloto, taller, etc.)	-
5. Campus virtual	15
<b>Total de Horas de la Actividad Curricular</b>	<b>70</b>