

PROGRAMA DE LEGISLACIÓN BROMATOLÓGICA

1. Carreras:

BROMATOLOGÍA

Año de Vigencia: 2020

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>Nº 1: 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 http://www.infojus.gob.ar/ Ley N° 3909 de Procedimiento Administrativo de la Provincia de Mendoza http://www.infojus.gob.ar/biblioteca-digital-infojus/colecciones/antecedentes-derecho-argentino</p>

<p>Nº2: 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>http://www.assal.gov.ar/bitacoradelaalimentacion/bibliografia/Seguridad%20Alimentaria%20Patricia%20Aguirre.pdf <u>DEL GRAMILLÓN AL ASPARTAMO. LAS TRANSICIONES ALIMENTARIAS</u>, Patricia Aguirre Código Alimentario Argentino actualizado http://www.codexalimentarius.org/ http://www.fao.org/home/en/</p>
<p>Nº 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 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. http://www.anmat.gov.ar/formularios/guia_alimentos.asp Maluenda, P D, <u>El Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control</u>, España, Acribia, 1991</p>
<p>Nº 4: 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 http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp Ley Provincial N°5547/90, de Defensa al Consumidor http://consumidor.gob.ar/</p>
<p>Nº 5: 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 http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp</p>
<p>Nº 6: 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>http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp</p>
<p>Nº 7: 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 http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/index.php</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. 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>Nº 8: 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 Arrgentino Actualizado Anexo Mercosur Actualizado http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/index.php</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. 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 Bender, A. <u>Nutrición y Alimentos Dietéticos</u>. España. Acribia, 1977</p>

	<p>Cheftel, J. Cheftel, H. Besancon, P. <u>Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los alimentos Tomo II.</u> 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	Condiciones Higiénico-Sanitarias de establecimientos y de higiene personal en tiempos de pandemia
2	Procedimientos según Ley 18284. Primera parte. Inspecciones Aplicadas. Redacción de Actas
3	Procedimientos según Ley 18284. Segunda parte. Inspecciones Aplicadas. Redacción de Actas
4	Condiciones Higiénico sanitarias del establecimiento y de higiene personal
5	Implementación de buenas prácticas de manufactura. Condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento y de higiene personal.
6	Anexo I. Disposiciones generales. Alteraciones. Contaminaciones. Adulteraciones. Falsificaciones
7	Rotulación de alimentos envasados
8	Normas de Rotulación y Publicidad de Alimentos Envasados
9	Productos de Origen Animal
10	Alimentos Grasos
11	Productos Lácteos
12	Alimentos Farináceos
13	Bebidas Analcohólicas
14	Bebidas Hídricas
15	Productos Estimulantes o Fruitivos
16	Bebidas Alcohólicas
17	Alimentos de régimen o dietéticos

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

Juntos Podemos Emprender. Programas Mauricio López	Anual	Estar cursando la materia. Ser estudiante de la FCAI de Bromatología o Ingeniería en Industrias de la Alimentación.
---	-------	---

9. Descripción de Actividades de Investigación de la Cátedra

NOMBRE LA ACTIVIDAD	DURACIÓN	REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES
Intervención tecnológica en alimentos de consumo masivo a nivel de valor biológico y vida útil.	Anual	Estar cursando la materia.

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. En el presente año 2020 a raíz de la situación de pandemia no se tendrá en cuenta la asistencia.
- 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: Apropiación 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	Unidades N° 1 y 2
2 Semana	Unidades N° 2 y 3
3 Semana	Unidades N° 3 y 4
4 Semana	Unidades N° 4 y 5
5 Semana	Unidades N° 4 y 5
6 Semana	Unidades N° 4, 5, 6
7 Semana	Unidades N° 4, 5, 6
8 Semana	Unidades N° 4, 5, 6, 7
9 Semana	Unidades N° 4, 5, 6, 7
10 Semana	Unidades N° 4, 5, 6, 8
11 Semana	Unidades N° 4, 5, 6, 8
12 Semana	Unidades N° 4, 5, 6, 8
13 Semana	Unidades N° 4, 5, 6, 8
14 Semana	Unidades N° 4, 5, 6, 8

10. Distribución de la carga horaria.

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