



Consejo Directivo  
FACULTAD DE AGRONOMÍA  
Universidad Nacional de La Pampa

2022: "40 años de Malvinas. Soberanía y Memoria"

## RESOLUCIÓN N° 494/22

**SANTA ROSA, 13 de diciembre de 2022**

**VISTO:** El expte. A N° 737/22 caratulado: Secretaría Académica. Aprobar el Programa de Estudio de la asignatura Legislación Alimentaria de la carrera TGyTA, y;

### **CONSIDERANDO:**

Que por Resolución N° 180/20 CS se aprobó el Plan de Estudios de la carrera Tecnicatura en Gestión y Tecnología de los Alimentos (TGyTA), oferta académica conjunta entre las Facultades de Agronomía y de Ciencias Veterinarias de la UNLPam y por Resolución N° 2350/21 del Ministerio de Educación de la Nación, que con fecha 23/07/2021 se otorga reconocimiento oficial y validez nacional al correspondiente título de Técnico/a Universitario/a en Gestión y Tecnología de Alimentos.

Que mediante Resolución N° 172/22 del Consejo Directivo de la Facultad de Agronomía y Resolución N° 111/22 del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam se aprueba la "Guía para la presentación de Programas de las Asignaturas de la carrera Tecnicatura en Gestión y Tecnología de los Alimentos".

Que la Mg. Cecilia SCHIAFFINO Profesora a cargo de la asignatura Legislación Alimentaria de la TGyTA eleva la propuesta de Programa correspondiente, la cual fue analizada por la Coordinadora de la carrera por la Facultad de Ciencias Veterinarias y el Coordinador por la Facultad de Agronomía, quienes brindaron apreciaciones positivas para su elevación a los Consejos Directivos respectivos.

Que, en función de ello, la Secretaria Académica de la Facultad de Ciencias Veterinarias elevó la propuesta de Programa al Consejo Directivo de esa Unidad Académica, y fue aprobada por Resolución N° 335/22.

Que, en igual sentido, la Secretaria Académica de la Facultad de Agronomía eleva al Consejo Directivo la propuesta de Programa de Legislación Alimentaria tos para su consideración.

Que la Comisión de Asuntos Académicos analizó las presentes actuaciones y emitió despacho favorable al respecto.



Consejo Directivo  
FACULTAD DE AGRONOMÍA  
Universidad Nacional de La Pampa

2022: "40 años de Malvinas. Soberanía y Memoria"

## **RESOLUCIÓN Nº 494/22**

Que el Consejo Directivo trató el tema en su 19º Sesión Ordinaria del día de la fecha y aprobó por unanimidad el despacho presentado por la Comisión.

**POR ELLO**

### **EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA**

#### **RESUELVE**

**ARTICULO 1º.-** Aprobar el Programa de la asignatura **LEGISLACIÓN ALIMENTARIA** de la carrera **Tecnicatura en Gestión y Tecnología de Alimentos**, de las Facultades de Agronomía y Ciencias Veterinarias de la UNLPam, presentado por la Mg. Cecilia SCHIAFFINO, que consta como Anexo de la presente Resolución.

**ARTICULO 2º.-** Regístrese, comuníquese, tome conocimiento la iniciadora, Secretaría Académica, Departamento Alumnos, Departamento Docente y Bedelía. Cumplido archívese.

**SECRETARIA DE CONSEJO DIRECTIVO**  
Facultad de Agronomía  
Universidad Nacional de La Pampa

**PRESIDENTE DEL CONSEJO DIRECTIVO**  
Facultad de Agronomía  
Universidad Nacional de La Pampa



Consejo Directivo  
FACULTAD DE AGRONOMÍA  
Universidad Nacional de La Pampa

2022: "40 años de Malvinas. Soberanía y Memoria"

## RESOLUCIÓN Nº 494/22

### ANEXO

1. **FACULTAD:** Facultad de Agronomía y Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam
2. **CARRERA:** Tecnicatura en Gestión y Tecnología de Alimentos
3. **ASIGNATURA:** Legislación Alimentaria
4. **PROFESORA A CARGO:** Cecilia Belén SCHIAFFINO
5. **JEFAS DE TRABAJOS PRÁCTICOS:** Mariana FORTE - Daniela ORTIZ
6. **RÉGIMEN DE CURSADO:** Cuatrimestral
7. **CARGA HORARIA DE LA ASIGNATURA**

Carga horaria total: 50 hs

Carga Horaria Semanal: 3 horas 30 min.

Cantidad de Semanas: 15 semanas

8. **HORAS DE CLASES TEÓRICO PRÁCTICAS:** 35 horas
9. **HORAS DE TRABAJOS PRÁCTICOS DE LABORATORIO, GABINETE O CAMPO:** 15 horas
10. **MODALIDAD PEDAGÓGICA DIDÁCTICA**

La modalidad pedagógica-didáctica de la asignatura se enmarca en el formato híbrido con encuentros presenciales y actividades virtuales mediadas por la plataforma Moodle. Se basa en la integración de un marco teórico dentro de resoluciones de casos prácticos, que permitan al estudiante recuperar los saberes y desarrollar activamente su conocimiento a partir de situaciones problemáticas.

Las actividades teóricas consistirán en la exposición oral por parte del docente como forma de introducción a los temas principales, fomentando la participación de los/as estudiantes a partir de debates, intercambio de opiniones, búsqueda de información en redes, con objeto de integrar y articular saberes previos y nuevos.

Las actividades prácticas se basarán en la resolución de casos o situaciones problemas, como así también del análisis de actualizaciones de normativas, donde el/la estudiante debe integrar saberes previos, con actualidad.

### 11. OBJETIVOS

#### Objetivos Generales

- Desarrollar una visión general y detallada de la legislación nacional, regional y europea en materia de alimentos.



## RESOLUCIÓN Nº 494/22

- Conocer e interpretar las normativas alimentarias vigentes con objeto de aplicar las mismas durante el ejercicio de su profesión.
- Promover el desarrollo de habilidades profesionales y lenguaje técnico en relación a la legislación alimentaria.
- Valorar el impacto de los avances científicos sobre la normativa alimentaria.

### Objetivos Particulares

- 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 los órganos de aplicación y control a nivel nacional, provincial y municipal de toda la legislación vigente sobre alimentos.
- Afianzar el conocimiento sobre las principales funciones de los organismos de control y su injerencia en el control de alimentos.
- Adquirir las herramientas y conceptos que permitan una adecuada gestión para la habilitación de comercios, establecimientos y productos alimenticios según la reglamentación vigente.

### 12. CONTENIDOS MÍNIMOS

Sistema nacional de alimentos. Rol del estado y sus funciones. Organizaciones internacionales, nacionales, provinciales y municipales. Leyes, decretos, ordenanzas, disposiciones y resoluciones que normalizan la producción, la elaboración, fraccionamiento, distribución y comercialización de alimentos. Código Alimentario Argentino. Inscripción de establecimientos y productos alimentarios. Políticas de protección al consumidor.

### 13. PROGRAMA ANALÍTICO DE CONTENIDOS

- **Unidad 1:** Conceptos de legislación: Estado, Nación, Gobierno. Derecho. Ley. Jerarquía normativa en la República Argentina. Legislación Alimentaria. Generalidades. Objetivos. Armonización, equivalencia y reconocimiento mutuo. Factores de impulso de la legislación alimentaria.
- **Unidad 2:** Normas y normalización: Generalidades. Organismos de normalización. Desarrollo de las normas. Normas formales. Normas de facto. Certificación y acreditación.
- **Unidad 3:** Ley 18.284 creadora del Código Alimentario Argentino y su decreto reglamentario (2126/71). Código Alimentario Argentino (CAA): concepto,



## RESOLUCIÓN N° 494/22

estructura, vigencia, modificación; aplicación en el territorio argentino; cumplimiento. Capítulos.

- **Unidad 4:** Las autoridades sanitarias competentes en Argentina. Competencia, objetivos y funciones. INAL, SENASA, las bromatologías provinciales. Mecanismos de actualización de la legislación alimentaria. Rol de la CONAL. Sistema Federal de Gestión y Control de los Alimentos (SIFeGA): autoridades sanitarias; niveles; articulación. Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria (SIVA). El Sistema Nacional de Control de Alimentos (Decreto 815/99). Programa Federal de Control de Alimentos (Res. 241/2011).
- **Unidad 5:** Decreto 4238/68. Estructura, vigencia, modificaciones, aplicación en el territorio argentino, cumplimiento. Capítulos.
- **Unidad 6:** Los referentes internacionales de la legislación alimentaria internacional: OMS, FAO, OMC, OIE. El Codex Alimentarius: Elaboración de las normas. Normas horizontales y verticales. Acuerdo M.S.F. Acuerdo O.T.C.
- **Unidad 7:** El Mercosur. Miembros Estados Partes. Objetivos. Estructura funcional-organizacional. Importancia. Tratado de Asunción y Protocolo de Ouro Preto. El S.G.T. 3. Decisiones. Resoluciones. Directivas. Recomendaciones. Las resoluciones Mercosur y su articulación con la reglamentación argentina.
- **Unidad 8:** Normativa europea. Diario Oficial de la Unión Europea. Regímenes de calidad de la UE. Libro Blanco. Reglamentos. Directivas.
- **Unidad 9:** Inscripción y registro de establecimientos: R.N.E. Requisitos de habilitación. Tramitación. Registro de productos: R.N.P.A. Tramitación.
- **Unidad 10:** Ley 26.967. Sello Alimentos Argentinos. Sello de La Pampa. Alcances, beneficios, usos. Denominación de origen protegida (D.O.P), indicación geográfica protegida (I.G.P), especialidad tradicional garantizada (E.T.G.) y el logotipo ecológico de la UE.
- **Unidad 11:** Políticas alimentarias y seguridad del consumidor. Política Nacional de protección al consumidor. Integración de los consumidores y de la industria en el control de los alimentos. El consumidor y la inocuidad de los alimentos: Una perspectiva de la industria alimentaria.
- **Unidad 12:** Promoción de la alimentación saludable. Ley de etiquetado frontal. Ley 27.642. Objetivos. Sellos. Valores máximos. Ley de Góndolas: Ley 27545.
- **Unidad 13:** Diferencia entre publicidad y marketing. Regulación de la publicidad alimentaria. Marco legal de la publicidad de los alimentos. Políticas de



## RESOLUCIÓN Nº 494/22

prevención. Disposición ANMAT 4980/2005 y en el Código Alimentario Argentino. Fraude alimentario. Tipos de fraude.

### 14. BIBLIOGRAFÍA

Debido a las constantes modificaciones que se incorporan en la legislación alimentaria, se accede a la bibliografía actualizada a través de distintas páginas en internet. Las principales son:

- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). Ministerio de salud y desarrollo social. Gobierno de la Nación Argentina. Disponible en: [www.anmat.gov.ar](http://www.anmat.gov.ar)
- Codex Alimentarius. Higiene de los Alimentos-Textos básicos. 4a ed. Roma: FAO/OMS; 2009. [Internet] Disponible en: [ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Hygiene/FoodHygiene\\_2009s.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Hygiene/FoodHygiene_2009s.pdf)
- CODEX ALIMENTARIUS: [http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_es.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp)
- Código Alimentario Argentino. Ley 18284 de 18 de julio. Boletín Oficial del Estado, N° 21732, (18-7-1969).
- CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO: Ministerio de Agroindustria, Dir. Nac. Alimentos y Bebidas, Marco Regulatorio: [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Marco\\_Regulatorio/codigo\\_alimentario\\_argentino.php](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Marco_Regulatorio/codigo_alimentario_argentino.php)
- CONAL: ULTIMAS MODIFICACIONES CAA: [http://www.conal.gob.ar/CAA\\_ultimas\\_modificaciones.php](http://www.conal.gob.ar/CAA_ultimas_modificaciones.php)
- FAO. SINOPSIS DE LAS NORMAS Y LOS PROGRAMAS DE CERTIFICACIÓN ACTUALES. Depósito de Documentos de la FAO. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/008/y5136s/y5136s08.htm>  
[http://www.puntofocal.gov.ar/mercosur\\_sgt\\_alim.htm](http://www.puntofocal.gov.ar/mercosur_sgt_alim.htm)
- INFOLEG: <http://infoleg.mecon.gov.ar>
- ISO. Ginebra, Suiza: Comité Técnico ISO/TC 34; c 2010. Disponible en: <http://www.iso.org/iso/home.html>
- MERCOSUR: Punto Focal, MERCOSUR, Grupo Mercado Común Subgrupo 3, Reglamentos Técnicos y Evaluación de la conformidad, Normativa vinculada, Alimentos:
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas. Gobierno de la Nación Argentina. Disponible en: [https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/ss\\_alimentos\\_y\\_bebidas/](https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/ss_alimentos_y_bebidas/)



## RESOLUCIÓN N° 494/22

### 15. EVALUACIÓN Y CONDICIONES DE ACREDITACIÓN (de acuerdo a las Res. N° 444/21 CD FA / Res. N° 295/21 CD FCV)

El sistema de evaluación para regularizar la asignatura consta de 2 parciales donde el/a estudiante deberá resolver situaciones problemas o consistirá en el desarrollo de consignas en un formato de opción múltiple, emparejamiento, completar textos con palabras claves o verdadero/falso. Para esto pueden utilizarse diferentes recursos didácticos como imágenes, videos, fotografías, artículos científicos, fragmentos del boletín oficial, etc.

Cada parcial contará con una instancia de recuperatorio.

Como evaluación final de la asignatura se desarrollará un examen final oral o escrito.

#### Condiciones de aprobación

- Cumplimiento de Actividades académicas

Para aprobar el cursado de la asignatura el/la estudiante deberá contar con la participación al menos del 70 % de las actividades académicas obligatorias establecidas por el/la docente responsable y cumplir con toda evaluación prevista en la planificación anual de actividades académicas de la asignatura.

Los exámenes parciales o recuperatorios deberán tener un puntaje mínimo del 60% para así quedar el/la estudiante en condición de regular para luego poder rendir el examen final según las fechas del calendario académico.

- Asistencia

Las/os estudiantes deberán cumplir con un mínimo de 80% de asistencia a las clases presenciales.

### 16. CONDICIONES DE APROBACIÓN POR EXÁMEN FINAL REGULAR

Los/as estudiantes podrán rendir examen final según las fechas establecidas en el calendario académico si poseen los parciales o recuperatorios aprobados con un puntaje mínimo del 60%.

### 17. CONDICIONES DE APROBACIÓN POR PROMOCIÓN DIRECTA SIN EXAMEN FINAL:

No corresponde para esta asignatura.



Consejo Directivo  
FACULTAD DE AGRONOMÍA  
**Universidad Nacional de La Pampa**

*2022: "40 años de Malvinas. Soberanía y Memoria"*

## **RESOLUCIÓN Nº 494/22**

### **18. CONDICIONES DE APROBACIÓN POR EXÁMEN LIBRE**

Los/as estudiantes que opten por este régimen de aprobación, deberán aprobar dos instancias. La primera será escrita con preguntas a desarrollar. Para aprobar deberá obtener un puntaje mínimo del 60%.

Una vez completada y aprobada esta instancia, el/la estudiante deberá aprobar una instancia oral.