



Facultad de Ciencias y
Tecnología de los Alimentos

Curso de Postgrado
LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Docente interviniente

MSc. Médico Veterinario Fabián Gustavo Benítez

Villa Regina

2023

CURSO DE LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

MARCO REGULATORIO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Englobar dentro del Marco Regulatorio los conocimientos adquiridos en otras materias de la Carrera de grado, generando un conocimiento práctico, pero con el dinamismo de la legislación alimentaria.

Se espera que al finalizar el curso los participantes se encuentren en condiciones de:

- * Interpretar la normativa alimentaria.
- * Lograr entender las distintas visiones que se pueden tener sobre un mismo acontecimiento.
- * Poder llevar de la teoría a la práctica, la responsabilidad sanitaria legal en el consumo y comercialización de alimentos.
- * Diseñar estrategias de comercialización, adecuadas a los distintos mercados.

CONTENIDOS:

MODULO I: NORMATIVA NACIONAL

Orden Jerárquico de las normas en el Derecho Argentino, Constitución Nacional, Leyes, Resoluciones, Disposiciones, Tratados Internacionales.

Antecedentes históricos de la normativa alimentaria.

Ley 18284, aplicación del Código Alimentario Argentino (CAA) como anexo 1, y su reglamentación como anexo 2, ámbitos y autoridades de aplicación, registros de productos y establecimientos.

Generación de conflictos con otras normas, normas supletoria.

MODULO II: ROTULACION, PUBLICIDAD, CONAL

Rotulación de alimentos: aplicación; Normativa (Grupo Mercado Común) – GMC 26/03, GMC 46/03, Desarrollo de la GMC 47/03. Principios generales, información obligatoria, información facultativa. Normativa argentina: Art. 235 quinto CLAIMS.

Publicidad Normativa, Rotulación & Publicidad, Ley Nacional 18284, Disposición ANMAT 4980/05, Disposición ANMAT 7730/11, ejemplo práctico.

CONAL, Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), ¿qué es?, creación, reglamentación del funcionamiento, formas de presentar los temas y tratamiento de los mismos, decisiones.

CONSEJO ASESOR, vinculación con la CONAL, conformación, tipo de dictámenes que emite. Consulta Pública.

MODULO III: DECRETO 815/99 – DECRETO 4238, Normativa Internacional, Ejemplo Práctico para la evaluación.

Origen del DECRETO 815, Sistema Nacional de control de alimentos, atribuciones de las provincias, base única de datos, competencias conflictividad del mismo, anexos.

Breve desarrollo del Decreto 4238, Reglamento de Inspección de productos y subproductos de origen animal, Capítulos, Agricultura familiar.

Mercosur y su relación con los alimentos. Tratado de Asunción. Estados Parte, objetivos, estructura, acuerdos, órganos decisorios, incorporación de la norma al orden jurídico nacional y diferencias aplicación con la normativa europea.

Legislación USA: FDA, EPA, USDA.

Rotulado nutricional frontal. (RNF). Ley 27.642

Ejemplo práctico de rotulación sobre un productos de góndola.

MODULO IV: TEORIA APLICADA DIRECTAMENTE A LA PRÁCTICA

Inscripción de Productos: RNPA (Registro Nacional de Productos Aprobados), RNE (Registro Nacional de Establecimientos), o alguno sistema interno. ANEXOS 1 Relacionado a la empresa, ANEXO 2 relacionado al producto, rótulos, autorizaciones, Directores Técnicos & Asesores Técnicos, endosos o modificaciones de productos. Colegiación. Ventajas en algunas jurisdicciones.

Ejemplo práctico para la incorporación de productos libres de gluten en el Código Alimentario Argentino, y sus consecuencias en a nivel internacional – Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) – Organización Mundial del Comercio, Acuerdos (SPS) Medidas Sanitarias y Fitosanitarias - Organización Mundial de la Salud.

Aislamiento Social, preventivo y obligatorio, fases de la cuarentena, y sistemas de comercialización - Delivery – TakeAway.

MODULO V : Presentación del esbozo de los trabajos, exposición del trabajo final.

REQUISITOS

Se requieren conocimientos básicos de las distintas carreras con incumbencias en alimentos.

NOTA: Es necesario contar con una cámara al momento de conectarse, a fin de acreditar la presencialidad y el seguimiento del curso.

ACREDITACION

Para obtener la acreditación del curso se requerirá:

- a) Asistir a por lo menos el 80% de las clases sincrónicas programadas .y los dos días que se requiere presencialidad.
- b) Completar las actividades propuestas en cada uno de los módulos.
- c) Aprobar la presentación oral y escrita sobre los aspectos teórico – prácticos, sobre un producto a elegir del mercado.

BIBLIOGRAFIA DE REFERENCIA

LEY 18284- Código Alimentario Argentino.

Decreto 815/99.

Normativa Mercosur.

Codex Alimentarius.

Normativa sobre Publicidad en medios Periodísticos.

Normativas específicas sobre casos concretos como alimentos libres de gluten.

Normativas Provinciales y locales.