

## **TEMARIO y CRONOGRAMA DE CLASES**

### **Unidad 1: Generalidades de la reglamentación alimentaria**

El derecho alimentario. El objetivo de las regulaciones de alimentos. Orden jerárquico de las legislaciones.

### **Unidad 2: Visión integradora del alcance de la legislación alimentaria**

Visión integradora del alcance de la legislación alimentaria. Los referentes internacionales de la legislación alimentaria internacional: OMS, FAO, OMC, TBT, OIE, el Codex Alimentarius FAO/OMS, la legislación de la Unión Europea, EFSA, la legislación de Estados Unidos, FDA, USDA. Principales instrumentos normativos de esos referentes.

### **Unidad 3: MERCOSUR**

El Mercosur: Tratado de Asunción y Protocolo de Ouro Preto. El SGT 3. Las resoluciones Mercosur y su articulación con la reglamentación argentina.

### **Unidad 4: Autoridades Sanitarias competentes en Argentina**

Las autoridades sanitarias competentes en Argentina. Competencia, objetivos y funciones. El INAL, el 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). Instrumentos legales claves en el rubro alimenticio. El Sistema Nacional de Control de Alimentos (Decreto 815/99). Programa Federal de Control de Alimentos (Res. 241/2011). El Digesto de SENASA (Decreto 4238/68).

### **Unidad 5: Código Alimentario Argentino**

Ley 18.284 creadora del Código Alimentario Argentino y su decreto reglamentario (2126/71). Código Alimentario Argentino (CAA): concepto, estructura, vigencia, modificación; aplicación en el territorio argentino; cumplimiento. Capítulos.

## **Unidad 6: Inocuidad Alimentaria**

Carnet de manipulación de alimentos. ETAs. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Sistemas de gestión de Calidad (SGC): HACCP, ISO 9001, FSC22000. Responsabilidad de los Directores Técnicos.

## **Unidad 7: Otras Leyes**

Relación de las legislaciones alimentarias con las leyes de defensa del consumidor (Ley 26.361), de defensa de la competencia (Ley 25.156) y de lealtad comercial (Ley 22.802). Decreto de productos, subproductos y derivados de origen animal, Decreto N° 815/99, Ley Federal de carnes, y otras leyes. Legislaciones específicas. Ley de Lactancia Materna. Ley de Celiaquía. Ley de Enriquecimiento de Harinas. Ley de Donación de Alimentos. Ley de Pérdidas y Desperdicios Alimentarios. Ley de Reducción del Consumo de Sodio. Regulación de grasas trans. Ley de Alimentos Argentinos. Ley de Defensa del Consumidor.

## **Unidad 8: Status especiales**

Algunos status especiales: alimentos libres de gluten, alimentos dietéticos, alérgenos. Transgénicos. Nuevos alimentos. Entomofagia.

## **Unidad 9: Registros Nacionales de Establecimientos, Productos Alimenticios y Envases en contacto con alimentos**

Inscripción y registro de establecimientos en Argentina (RNE). Inscripción y registro de productos (RNPA). Organismos de control y regulación. Alimentos de origen importado. Registros de materiales en contacto con alimentos.

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| <b>Unidad 1 y 2</b> | <b>1 clase</b> |
| <b>Unidad 3 y 4</b> | <b>1 clase</b> |
| <b>Unidad 5 y 6</b> | <b>1 clase</b> |
| <b>Unidad 7 y 8</b> | <b>1 clase</b> |
| <b>Unidad 9</b>     | <b>1 clase</b> |