

(1994-  
2024)

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



Universidad Nacional del Litoral NOTA N°:

Rectorado

EXPTE.N°: FIQ-1207485-24

SANTA FE, 12 de septiembre de 2024

VISTAS estas actuaciones en las que obran resoluciones C.D. N°s. 256/24 y 417/24 de las Facultades de Ingeniería Química y de Ciencias Jurídicas y Sociales, respectivamente, vinculadas con la creación de la Diplomatura Universitaria Superior en Legislación Alimentaria: Aspectos Técnicos y Regulatorios compartida entre ambas Facultades y

CONSIDERANDO:

Que la referida Diplomatura tiene por objetivo general capacitar a profesionales y técnicos del sector de la producción de alimentos del ámbito nacional en aspectos técnicos y regulatorios de alimentos y envases para alimentos, los cuales les permitirán enfrentar la problemática que se presenta al momento de dirigir y/o asesorar técnicamente a las empresas del sector alimentario;

Que tendrá sede administrativa en la Facultad de Ingeniería Química;

Que ha tomado intervención la Secretaría Académica y de Innovación Educativa informando que la Diplomatura propuesta se encuadra en las normativas vigentes;

POR ELLO y teniendo en cuenta lo aconsejado por las Comisiones de Ciencia y Técnica y de Extensión y de Enseñanza,

EL CONSEJO SUPERIOR

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Disponer la creación de la Diplomatura Universitaria Superior en Legislación Alimentaria: Aspectos Técnicos y Regulatorios compartida entre las Facultades de Ingeniería Química y de Ciencias Jurídicas y Sociales, cuya duración, modalidad de dictado, objetivos, justificación, pertinencia respecto a las unidades académicas que la proponen, destinatarios/as, requisitos de ingreso, estructura curricular, contenidos mínimos, requisitos para la obtención de la Certificación Académica y modelo de certificado a otorgar, obran como anexo de la presente.

ARTÍCULO 2°.- Inscríbase, comuníquese por Secretaría Administrativa, hágase saber por correo electrónico a las Direcciones de Comunicación Institucional y de Diplomas y Legalizaciones y al Programa de Información Estratégica y pase a la Secretaría Académica y de Innovación Educativa a sus efectos.

RESOLUCIÓN C.S. N°: **501**

**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



Universidad Nacional del Litoral NOTA N°:

Rectorado

EXPTE.N°: FIQ-1207485-24

## **DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: ASPECTOS TÉCNICOS Y REGULATORIOS**

**DURACIÓN:** 165 horas. (11 UCAs) distribuidas en 6 meses.

**MODALIDAD DE DICTADO:** presencial

Propuesta compartida entre la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales y la Facultad de Ingeniería Química (UNL)

**SEDE ADMINISTRATIVA:** Facultad de Ingeniería Química

### **OBJETIVOS:**

#### **Objetivo General**

Capacitar a profesionales y técnicos del sector de la producción de alimentos del ámbito nacional en aspectos técnicos y regulatorios de alimentos y envases para alimentos, los cuales les permitirán enfrentar la problemática que se presenta al momento de dirigir y/o asesorar técnicamente a las empresas del sector alimentario.

#### **Objetivos específicos**

1. Presentar la organización institucional y los marcos normativos de los principales organismos de seguridad alimentaria a nivel nacional, regional e internacional.
2. Examinar los sistemas regulatorios que intervienen en el aseguramiento de la inocuidad alimentaria y las reglas de responsabilidad especial aplicables al sector alimentario.
3. Profundizar los conocimientos y habilidades necesarios para gestionar el registro de productos y establecimientos dedicados a la producción de alimentos y envases para los mismos, y los trámites de exportación e importación de alimentos.
4. Aportar conocimientos técnicos y regulatorios de los aditivos y envases para contacto directo con alimentos
5. Analizar los marcos legales aplicables al rotulado e identificación comercial de los productos alimenticios.
6. Brindar herramientas para facilitar la aplicación práctica de los conocimientos técnicos y regulatorios adquiridos en la diplomatura.

**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



Universidad Nacional del Litoral NOTA N°:

Rectorado

EXPTE.N°: FIQ-1207485-24

## **JUSTIFICACIÓN:**

La legislación alimentaria establece un marco normativo para garantizar la seguridad, genuinidad y adecuación de los alimentos para el consumo humano. El conocimiento de estos marcos legislativos adquiere gran relevancia en el contexto de un mundo globalizado en el cual la producción de alimentos enfrenta importantes requerimientos y desafíos vinculados al medio ambiente, la inocuidad, la salud y la seguridad.

El Objetivo de Desarrollo Sostenible 2 de ONU (Hambre Cero) ha incluido entre sus metas el aseguramiento del acceso de todas las personas a una alimentación sana, nutritiva y suficiente (meta 2.1), el aseguramiento de la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos (meta 2.4) y la adopción de medidas que aseguren el buen funcionamiento de los mercados de productos básicos alimentarios y sus derivados (meta 2.5).

La existencia de sistemas nacionales de control de alimentos es importante para la protección de la salud y seguridad de las personas consumidoras. Estos sistemas nacionales también cobran gran relevancia en la garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos destinados a la exportación y del equivalente cumplimiento de requerimientos legales y técnicos de aquellos que se importan. El nuevo esquema mundial del comercio de alimentos obliga tanto a los países importadores como a los exportadores a reforzar sus sistemas de control de los alimentos y a adoptar estrategias de control basadas en el riesgo. Por todo ello, la formación y actualización de profesionales del sector alimentario en el tema de referencia adquiere particular relevancia para su desempeño tanto a nivel nacional como internacional.

Por el propio diseño curricular de las carreras de grado y pregrado de este ámbito profesional se ha detectado la necesidad de desarrollar un espacio de formación específicamente vinculado al conocimiento y manejo práctico de los marcos regulatorios aplicables tanto a nivel local como en el mercado internacional. Se trata de saberes imprescindibles en un escenario de continuos cambios y avances tecnológicos y comerciales y signado por un pronunciado aumento en la frecuencia del intercambio internacional. La alta y rápida circulación global de los alimentos genera que los productos elaborados en nuestro país puedan ser consumidos en cualquier lugar del mundo. Por lo tanto, es crucial conocer y poder aplicar adecuadamente las normativas de calidad de cada país potencialmente consumidor.

El CODEX ALIMENTARIUS es considerado el principal cuerpo de normas sanitarias aplicables a la materia prima y los productos alimenticios. La Comisión del Codex Alimentarius está conformada por 189 miembros (188 Estados y 1 organización, la Unión Europea). Todos ellos toman como referencia sus recomendaciones, estándares y directrices a nivel regional e internacional. En Argentina, la regulación alimentaria se concentra mayormente en el Código Alimentario. Este marco se completa con numerosas

**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



Universidad Nacional del Litoral NOTA N°:

Rectorado

EXPTE.N°: FIQ-1207485-24

legislaciones especiales e incidentales en materia alimentaria, en los tres niveles propios de nuestro sistema federal (nacional, provincial y municipal). El conocimiento y la cabal comprensión del complejo mapa normativo resultante (no exento de superposiciones, vacíos e incompatibilidades) puede generar grandes dificultades en el trabajo y la gestión de la producción alimentaria.

Las personas que se desempeñan en la dirección o en el asesoramiento técnico de empresas de alimentos, deben contar con conocimientos e instrumentos prácticos que les permitan mejorar su interacción con las diversas autoridades competentes en materia de inocuidad alimentaria para atravesar las etapas de producción, procesamiento y distribución de alimentos seguros.

Por todo lo expuesto, la presente diplomatura tiene como objetivo capacitar a profesionales vinculados al campo de la producción alimentaria en conocimientos jurídico-técnicos y herramientas administrativas para enfrentar las mencionadas problemáticas regulatorias y los desafíos que la legislación presenta a la dirección y/o asesoramiento técnico de empresas alimentarias. Con la finalidad de ofrecer una respuesta concreta a una creciente demanda del sector productivo, esta diplomatura contribuye al proceso de adquisición de competencias y conocimientos técnicos para enfrentar exitosamente las dificultades que presentan los complejos, vastos y cambiantes marcos normativos aplicables a la producción alimentaria.

Se procura aportar a la actualización y capacitación de quienes demanden en el corto plazo renovar sus conocimientos e incrementar sus habilidades para identificar, comprender y cumplimentar la regulación aplicable a la producción y el comercio alimentario. La Diplomatura que se ofrece cubre los contenidos fundamentales para este ámbito, con un abordaje integral de la legislación alimentaria y sus principales instrumentos normativos, construida por un equipo transdisciplinar (Derecho y carreras del sector alimentario) que articula saberes teóricos y experiencia práctica en los procedimientos regulatorios del sector alimentario.

Esta propuesta se ajusta a los lineamientos del Plan Institucional Estratégico 100+10 de la Universidad Nacional del Litoral (aprobado por resolución C.S. 340/20) que promueve el diseño de planes de estudios flexibles, con mirada interdisciplinar y contenidos transversales, que incorporen la dimensión internacional y atiendan a las transformaciones del mundo del trabajo (objetivo institucional 1 de la línea estratégica 2).

Además, la Diplomatura se enmarca en los planes estratégicos de desarrollo científico y tecnológico vigentes a nivel nacional y provincial. El Plan Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación 2030 (aprobado por ley 27738) ha incluido entre sus objetivos lograr una producción de alimentos más competitiva y sostenible (misión 1 del desafío 2), como una cuestión que demanda estrategias de desarrollo en materias como la calidad e inocuidad

**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



Universidad Nacional del Litoral NOTA N°:

Rectorado

EXPTE.N°: FIQ-1207485-24

alimentaria y la producción de nuevos alimentos. El Plan Estratégico de Ciencia, Tecnología e Innovación de la provincia de Santa Fe ha propuesto, en el vector, un enfoque tanto en las actividades que permiten aumentar la cantidad, la calidad y el acceso a los alimentos como en todas las industrias y servicios derivados y asociados para su transformación, comercialización, desarrollo de bienes intermedios y nuevos usos de materias primas.

Finalmente, fortalece la justificación de esta propuesta el convenio que la UNL y la Unión Industrial Santafesina (UISF) firmaron en el año 2023. Dicho convenio tiene por objetivo aportar a la formación y capacitación a personal técnico de empresas del rubro alimenticio y afines, para abordar normativas, regulaciones y procedimientos ante organismos de control. A través de esta vinculación, ambas partes buscan dinamizar la relación entre empresas santafesinas, miembros de la UISF, del sector alimenticio y de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria de Santa Fe (ASSAL); como así también la formación en Recursos Humanos sobre esta temática.

#### **PERTINENCIA RESPECTO A LAS UNIDADES ACADÉMICAS PROPUESTAS:**

La Unidad académica que propone la presente Diplomatura Superior es la Facultad de Ingeniería Química, que lidera la formación de recursos humanos altamente calificados para el país y la región a través de Carreras de Grado como Ingeniería Química, Ingeniería en Alimentos y Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Alimentos y Carreras de posgrado como Maestría y Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Especialización en Leche y Productos Lácteos, Especialización en Cerveza y Microcervecera.

La Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales, que acompaña la propuesta en carácter de asociada, cuenta con un Centro de Investigaciones que abriga líneas y proyectos dedicados al desarrollo del derecho alimentario argentino en sus distintos niveles. Desde estos espacios la FCJS aporta los recursos técnicos y humanos necesarios para el cumplimiento de los objetivos específicos y el desarrollo de las competencias transdisciplinarias que plantea la Diplomatura.

En los casos que correspondiere se pondrá convocar a docentes e investigadores/as de otras Unidades Académicas y/o especialistas en la temática.

#### **DESTINATARIOS:**

Profesionales y técnicos con títulos e incumbencias en alimentos, como ser: Ingeniería en Alimentos, Ingeniería Química, Licenciatura en Nutrición, Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Alimentos, Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos,

**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



Universidad Nacional del Litoral NOTA N°:

Rectorado

EXPTE.N°: FIQ-1207485-24

Tecnicatura Universitaria en Análisis de alimentos; Tecnicatura Universitaria en Elaboración y Producción de alimentos, Bioquímica, Ingeniería Agronómica, Medicina Veterinaria, Licenciatura en Bromatología y demás carreras que facultan para ser director técnico y asesor técnico.

### **REQUISITOS DE INGRESO:**

Todas aquellas personas que se inscriban a la diplomatura deberán contar con “formación y titulación previa, tanto del sistema superior no universitario como del universitario” de las carreras del sector alimentario.

### **ESTRUCTURA CURRICULAR:**

La estructura curricular de la diplomatura consta de 7 módulos que combinan contenidos teóricos y prácticos, incluyendo casos de estudio para desarrollar en clase. El último módulo consiste en un trabajo integrador final guiado por los docentes del curso para aplicar los conocimientos adquiridos.

Módulo I: **Organismos normativos y de control a nivel internacional, regional y nacional.** 15 h (1 UCA)

Módulo II: **Sistemas para el aseguramiento de la inocuidad alimentaria.** 15 h (1 UCA)

Módulo III: **Tecnología y registros.** 30 h (2 UCAs)

Módulo IV: **Aditivos alimentarios.** 15 h (1 UCA)

Módulo V: **Aptitud sanitaria y aspectos regulatorios de envases y materiales para contacto directo con alimentos.** 15 h (1 UCA)

Módulo VI: **Identificación comercial de productos alimenticios (rotulado).** 15 h (1 UCA)

Módulo VII: **Trabajo integrador.** 60 h (4 UCAs)

(1994-  
2024)

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



Universidad Nacional del Litoral NOTA N°:

Rectorado

EXPTE.N°: FIQ-1207485-24

## CONTENIDOS MÍNIMOS DE CADA MÓDULO:

### **MÓDULO I: Organismos normativos y de control a nivel internacional, regional y nacional**

Derecho global e internacional de los alimentos. Organismos. Instrumentos. (OMC, FAO, OMS, GMC, EFSA y FDA)

Derecho nacional y provincial de los alimentos. Organización. Sistema de competencias. (CAA, CONAL, ANMAT, INAL y ASSAL)

### **MÓDULO II: Sistemas para el aseguramiento de la inocuidad alimentaria**

Buenas prácticas agrícolas, ganaderas y de manufactura. Conceptos. Alcance. Sistema HACCP y Principios de *Food Defense*. Responsabilidad especial del Director Técnico y Asesor Técnico. Responsabilidad por alimentos defectuosos.

### **MÓDULO III: Tecnología y registros**

Registro de establecimientos adecuado a los productos elaborados. Registro de productos alimenticios. Registro de productos dietéticos. Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFEGA). Importación y exportación de alimentos. Redes de alerta alimentaria.

### **MÓDULO IV: Aditivos alimentarios.**

Definición, clasificación, nomenclatura y aspectos generales. Normativa que regula los aditivos en Argentina. Aspectos toxicológicos básicos. Precauciones de uso de integrales y premix. Aditivos recomendados para cada tipo de alimentos.

### **MÓDULO V: Aptitud sanitaria y aspectos regulatorios de envases y materiales para contacto directo con alimentos.**

Fábricas de envases para alimentos, habilitación, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), requisitos y procedimiento para obtener el Registro Nacional de Establecimiento de Envases (RNEE). Materiales autorizados, listas positivas, uso previsto, migración y registro. Restricciones, nuevas tendencias y sustentabilidad. Rotulación de envases.

### **MÓDULO VI: Identificación comercial de productos alimenticios (rotulado).**

Información obligatoria y opcional de acuerdo al Capítulo V del CAA. Declaración de Alérgenos. Rotulación frontal. Atributos especiales vegano, vegetariano y libre de gluten. Producción orgánica.

**MÓDULO VII: Trabajo integrador.** Actividad grupal, que consistirá en la elaboración de una memoria técnica y posterior defensa ante el curso y el equipo docente sobre el registro de un alimento, normativas a aplicar y procedimientos a seguir.

**(1994-  
2024)**

30 años de la  
Consagración Constitucional  
de la Autonomía y Autarquía  
Universitaria en Argentina.



Universidad Nacional del Litoral NOTA N°:

Rectorado

EXPTE.N°: FIQ-1207485-24

### **PREVISIONES RESPECTO DE LAS PRÁCTICAS:**

Las prácticas serán establecidas y planificadas por los docentes responsables de cada módulo atendiendo a la formación de las competencias planteadas como objetivos de enseñanza dentro del marco de la presente diplomatura. Cada módulo contará con horas dedicadas al estudio de casos que se desarrollarán en el espacio áulico con supervisión de los docentes.

### **REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN ACADÉMICA:**

La diplomatura otorga un certificado académico bajo el nombre de “Diplomado Universitario Superior en **LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: ASPECTOS TÉCNICOS Y REGULATORIOS**”.

Se acredita con un 60% de asistencia a las instancias formativas, la aprobación de las actividades requeridas en cada uno de los módulos y la aprobación de las actividades previstas en el Módulo VII (Trabajo Integrador).

### **MODELO DE CERTIFICADO**

Se entregará un certificado según lo establecido en el Anexo de la resolución C.S. N° 299/22.