

Diplomatura Universitaria Superior en Legislación Alimentaria: Aspectos Técnicos y Regulatorios

PROGRAMA ANALÍTICO

1. El sistema jurídico alimentario

- 1.1. Derecho global e internacional de los alimentos. Niveles. Organismos. Instrumentos.
 - 1.1.1. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Organización Mundial de la Salud (OMS). Codex Alimentarius.
 - 1.1.2. Organización Mundial del Comercio (OMC). Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio. Crisis de la OMC y nuevas estructuras institucionales.
 - 1.1.3. Mercosur. Estructura. Reglamentos GMC aplicables al comercio de alimentos. Obligatoriedad. Unión Europea. Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Reglamento (CE) 178/2002. Acuerdo UE-Mercosur: estado actual.
- 1.2. Derecho nacional y provincial de los alimentos. Organización.
 - 1.2.1. Sistema Nacional de Control Alimentario (SNCA). Decreto 815/99. Código Alimentario Argentino (CAA): decreto-ley 18284/69 y normas reglamentarias. Autoridad de aplicación. El problema de la desactualización de la legislación alimentaria y el principio de legalidad. Procedimientos de reformas. Resoluciones ministeriales conjuntas.
 - 1.2.2. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). Instituto Nacional de Alimentos (INAL). Funciones. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Funciones. Decreto 4238/1968 de sanidad animal. Ley federal de carnes 22375/1981.
 - 1.2.3. Bromatologías provinciales. Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL). Relación con INAL. Habilitaciones municipales.

1.2.4.

2. Sistemas de distribución de competencias alimentarias

2.1. Reglas generales y especiales

2.1.1. Reglas constitucionales de distribución de competencias alimentarias. Encuadre general del CAA en sentido estricto. Ejercicio del poder de policía alimentaria. Reglas especiales y conflictos competenciales con las normas locales. Jurisprudencia de la CSJN.

2.2. Importación y exportación de alimentos

2.2.1. Importación de Alimentos en Argentina. Requisitos. Secuencia de importación. Registros. Plazo de registro del producto. Rotulación de productos a importar en el país. Responsabilidad del Importador.

2.2.2. Exportación de Alimentos desde Argentina. Secuencia de exportación. Reglas aplicables del país de origen y de destino. Notificación de exportación. Certificado Sanitario Oficial. Responsabilidad del exportador.

2.3. Controles y Sanciones

2.3.1. Procedimientos sobre establecimientos y productos, constataciones, emplazamientos, intervenciones, comisos y alertas alimentarias. Recall. Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN).

3. Registros y atributos de inocuidad en empresas de alimentos y envases para alimentos

3.1. Registros de empresas y alimentos

3.1.1. Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFEGA).

3.1.2. Registro Nacional de Establecimientos RNE y otros registros. Fábricas elaboradoras de alimentos. Exigencias y requisitos edilicios de acuerdo al tipo de producto. Auditorías a plantas elaboradoras de alimentos.

3.1.3. Registro Nacional de Productos Alimenticios. RNPA. Obligatoriedad. Tiempo de validez del RNPA otorgado. Otros registros. Renovación.

3.1.4. Atributos especiales. Reglas aplicables.

3.2. Buenas Prácticas Agrícolas y Ganaderas

- 3.2.1. Buenas prácticas agrícolas (BPA): Usos de agroquímicos autorizados, tiempos de carencia, rotación de cultivos.
- 3.2.2. Buenas prácticas ganaderas (BPG). Ámbitos de aplicación. Cría de animales. Lugar de cría. Faena. Controles a realizar pre y *post mortem*. Riesgos
- 3.2.3. BPM Res. GMC 80/96. obligatoriedad. Casos
- 3.2.4. HACCP. Obligatoriedad. Caso.
- 3.3. Habilitación de plantas y registro de envases para alimentos
 - 3.3.1. Habilitación de plantas de envases y BPM. Fábricas de envases y materiales en contacto con alimentos. Habilitación de plantas elaboradoras y buenas prácticas de manufactura (BPM). Trazabilidad en fábrica. Disposiciones para la autorización sanitaria de los establecimientos que elaboran, fraccionan o depositan envases. Requisitos y procedimiento para obtener el Registro Nacional de Establecimiento de Envase (RNEE). Certificado de RNEE.
 - 3.3.2. Aptitud sanitaria y registro de envases para alimentos. Procedimiento para obtener la aptitud sanitaria de envases para alimentos. Envases para uso reiterado y no reiterado. Condiciones para determinar los ensayos de migración total y específica en los envases. Registro Nacional de Producto de Envase (RNPE). Validez y alcance. Procedimiento básico en la provincia de Santa Fe. Aspectos técnicos y de forma para la presentación de trámites electrónicos. Documentación. Rol del SENASA en la autorización de envases para alimentos cárneos. Importación y exportación de envases.
- 3.4. Responsabilidades especiales
 - 3.4.1. Obligatoriedad de DT/AT en establecimientos elaboradores de envases y utensilios alimentarios en contacto con alimentos: Obligatoriedad de matriculación del DT. Regulación en el CAA y en otras normas administrativas.
 - 3.4.2. Tipos de responsabilidad. Responsabilidad especial de la dirección técnica. Responsabilidad por alimentos defectuosos. El CAA y la Ley de Defensa del Consumidor 24240. Código Civil y Comercial de la Nación. Ley 25989/2004 de donación de alimentos. Jurisprudencia.

4. Rotulado y aspectos técnicos

4.1. Rotulado de alimentos

- 4.1.1. Reglas generales del CAA. Obligatoriedad. Información obligatoria y opcional. Excepciones.
- 4.1.2. Reglas especiales asociadas a los atributos vegano y vegetariano. Logos. Certificación. Reglas especiales asociadas a alérgenos alimentarios y alimentos libres de gluten. Rotulado de productos orgánicos, ecológicos, biológicos. Sellos. Certificaciones. Halal. Kosher.
- 4.1.3. Régimen especial de Promoción de la Alimentación Saludable (Ley 27.642/21). Reglamentación. Principios y objetivos. Rotulado nutricional frontal. Nutrientes críticos. Octógonos y leyendas precautorias. Evaluación del perfil de alimentos. Prohibiciones. Declaración jurada.

4.2. Aditivos alimentarios

- 4.2.1. Aspectos generales sobre los aditivos alimentarios. Alimentos con uso restringido o prohibido de aditivos. Resoluciones nacionales y GMC que regulan aditivos en Argentina y CODEX alimentarius. Declaración reglamentaria en los rótulos de los alimentos. Ventajas y desventajas del uso de aditivos en los alimentos. Aditivos con límites y BPF (qs).
- 4.2.2. Principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios. Principio de transferencia de aditivos. Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (números INS). Factores que afectan la aplicación de aditivos. Principales grupos y clases funcionales de aditivos aplicables a los diferentes tipos de alimentos.

4.3. Rotulación de envases para alimentos

- 4.3.1. Requisitos de identificación y rotulado de envases y utensilios alimentarios en contacto con alimentos.
- 4.3.2. Información obligatoria. Presentación y distribución de la información. Información facultativa. Rotulación de envases destinados al consumidor y destinados a uso industrial. Pictogramas.

5. Examen final

