



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE  
INGENIERIA

Avda. Bolivia 5150 – 4400 SALTA  
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387)  
4255351  
REPUBLICA ARGENTINA  
E-mail: [unsaing@unsa.edu.ar](mailto:unsaing@unsa.edu.ar)

1983–2023 – 40 años de democracia en Argentina

SALTA, 21 MAR 2023

Nº 0033

Expediente Nº 14.008/2023

VISTO las actuaciones contenidas en el Expte. Nº 14.008/2023 en el que, mediante Nota Nº 0016/23, la Esp. Ing. Claudia Marcela TAPIA –Jefe de Trabajos Prácticos Interino, con Dedicación Exclusiva, en la asignatura “Optativa I – Alimentos” de la carrera de Ingeniería Química- solicita autorización para el dictado del Curso denominado “Legislación Alimentaria: Código Alimentario Argentino - Etiquetado Frontal”, a su cargo y en conjunto con la Dra. Lic. Ana Paula OLIVARES LA MADRID, con fecha de inicio estimada para el 27 de febrero de 2023, y

CONSIDERANDO:

Que en la propuesta del Curso se especifican claramente los destinatarios y las condiciones de conocimientos previos que éstos deben cumplir; los objetivos generales; la metodología a emplear; los contenidos a abordar; los recursos didácticos a utilizar y la Bibliografía de consulta.

Que también se incluye, en la presentación, el cronograma de clases; la modalidad de evaluación; la documentación y cualquier otro elemento a disposición de los cursantes, así como una propuesta de treinta (30) horas a acreditar para los alumnos que aprueben el curso.

Que la Comisión Interna de Adscripciones, Reglamentos y Cursos Complementarios Optativos de la Escuela de Ingeniería Química, avala el dictado del Curso y aconseja la asignación de treinta (30) horas con evaluación, como CURSO COMPLEMENTARIO OPTATIVO, en favor de los alumnos que cumplan con las condiciones de aprobación.

Que la Escuela de Ingeniería Química hace suyo dicho despacho.

Por ello y de acuerdo con lo aconsejado por la Comisión de Asuntos Académicos

Expediente N° 14.008/2023

mediante Despacho N° 24/2023,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA

(en su I Sesión Ordinaria, celebrada el 8 de marzo de 2023)

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Autorizar el dictado del CURSO COMPLEMENTARIO OPTATIVO denominado “Legislación Alimentaria: Código Alimentario Argentino - Etiquetado Frontal”, a cargo de la Esp. Ing. Claudia Marcela TAPIA y de la Dra. Lic. Ana Paula OLIVARES LA MADRID, con fecha a confirmar, cuyas especificaciones se detallan en el Anexo de la presente Resolución, destinado a estudiantes de Ingeniería Química que hayan aprobado la asignatura “Química Orgánica” de la carrera.

ARTÍCULO 2º.- Otorgar a los estudiantes de Ingeniería Química que –acreditando las condiciones de admisibilidad- aprueben el Curso cuya autorización se dispone por el artículo anterior, treinta (30) horas, con evaluación, para el Requisito Curricular CURSOS COMPLEMENTARIOS OPTATIVOS.

ARTÍCULO 3º.- Publicar, comunicar a las Secretarías Académica y de Planificación y Gestión Institucional de la Facultad; a la Esp. Ing. Claudia Marcela TAPIA y a la Dra. Lic. Ana Paula OLIVARES LA MADRID; a la Escuela de Ingeniería Química; al Centro de Estudiantes de Ingeniería; a la Dirección General Administrativa Académica y girar a la Dirección de Alumnos para su toma de razón y demás efectos.

FMF

RESOLUCIÓN FI N° 0033 -CD- 2023



Ing. JORGE ROMUALDO BERKHMAN  
SECRETARIO ACADÉMICO  
FACULTAD DE INGENIERIA - UNCSa



Ing. HECTOR RAUL CASADO  
DECANO  
FACULTAD DE INGENIERIA - UNCSa

**CURSO COMPLEMENTARIO OPTATIVO****TÍTULO: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO- ETIQUETADO FRONTAL****RESPONSABLES DEL CURSO:**

Esp. Ing. Claudia Marcela Tapia

Dra. Lic. Ana Paula Olivares La Madrid

**CARRERA A QUE ESTÁ DESTINADO:** Ingeniería Química

**REQUISITOS DE LOS ALUMNOS PARA EL CURSADO**

Los alumnos interesados en realizar el curso deben tener aprobadas las asignaturas Química Orgánica y de otras carreras que cumplan con los conocimientos previos establecidos para este curso.

**CUPO MÁXIMO:** 40 (cuarenta) alumnos

**Material necesario:** Se ofrecerá a los alumnos un enlace drive para que tengan acceso al material teórico-práctico y bibliografía utilizada para el desarrollo del curso.

**Objetivos Generales**

1. Reconocer la estructura del Código Alimentario Argentino,
2. Identificar conceptos esenciales, ámbito de aplicación y clasificación de los capítulos del Código citado
3. Reconocer cómo se modifica el Código Alimentario Argentino y su vinculación con las Resoluciones de Grupo de Mercosur.
4. Identificar las modificaciones de los componentes afectados en la reglamentación de etiquetado frontal
5. Adquirir conocimientos básicos de la reglamentación vigente del rotulado frontal de alimentos de acuerdo a la ley 27.642 y del Decreto N° 151/2022.
6. Adquirir habilidades para el diseño del etiquetado frontal de acuerdo a la reglamentación vigente.
7. Identificar las características de los productos que están obligados a llevar los octógonos de advertencia.

**Competencias generales.**

Que el alumno:

1. Adquiera conocimientos y herramientas actualizadas sobre legislación alimentaria aplicables a lo largo de la cadena de valor agroalimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor final.

2. Identifique los principales organismos normativos, de fiscalización y agencias de seguridad alimentaria.
3. Incorpore conocimientos operativos sobre la legislación alimentaria en los ámbitos más cercanos: Argentina, el bloque Mercosur, Estados Unidos, Canadá, y la Unión Europea.
4. Aplique criterios específicos para el desarrollo de etiquetado nutricional y frontal de alimentos.

## INTRODUCCIÓN

El Código Alimentario Argentino es el instrumento legal que se aplica en todo el territorio nacional, es una unidad integradora que tiene como objetivo garantizar alimentos inocuos para la población como así también regular los aspectos vinculados con las relaciones comerciales y acuerdos internacionales. Este documento está en constante actualización y en él se encuentran las regulaciones oficiales de los productos alimenticios como así también de los establecimientos productores, elaboradores y comercializadores.

El procesamiento de alimentos a nivel industrial atribuido a los cambios en la alimentación ocurridos a lo largo de los años, ha incrementado el contenido de nutrientes críticos como azúcares, grasas y sodio, provocando la aparición de enfermedades crónicas como obesidad, diabetes e hipertensión. Es por eso que se propuso incorporar el etiquetado frontal en aquellos productos ultraprocesados como medio de comunicación de advertencia sencilla, práctica y efectiva para informar a la población y contribuir a guiar la compra.

El contenido del curso está organizado de tal forma que conduce al estudiante a la apropiación del conocimiento y despierta el interés y motivación por esta área. El conocimiento de la legislación del código alimentario argentino otorga una herramienta fundamental para el manejo de alimentos, por otro lado, los contenidos del etiquetado frontal permitirá que los alumnos se apropien de las nuevas reglamentaciones aplicadas a aquellos productos ultraprocesados, y a su vez, evaluar alternativas tecnológicas para mejorar las características de los alimentos.

## CONTENIDO TEÓRICO

### **Unidad 1: Sistema Nacional de Control de Alimentos y Código Alimentario Argentino**

Legislación en el marco del Derecho a la Alimentación. Definición e importancia de la legislación alimentaria en la salud pública. Sistema Nacional de Control de Alimentos en Argentina. Codex Alimentarius. Generalidades, importancia y estructura. Ley N° 18.284. Código Alimentario Argentino (CAA). Estructura y generalidades. Importancia del CAA en el cuidado de la inocuidad de los alimentos. Características de los capítulos que conforman el CAA

**Unidad 2. Disposiciones generales y Retiro de Alimentos del Mercado**

Disposiciones y definiciones generales. Definición y principios fundamentales referentes a empleo de aditivos, ingredientes, coadyuvante de elaboración, contaminantes. Clasificación bromatológica de alimentos: Alimento genuino, alterado, adulterado, falsificado y contaminado. Retiro de alimentos del mercado. Procedimiento y responsables del retiro de alimentos. Clasificación de clases de retiros.

**Unidad 3. Código Alimentario Argentino. Producción industrial de alimentos**

Condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos elaboradores de alimentos y fábricas. Reglamento Técnico del MERCOSUR sobre condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de elaboración para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos. Carnet de Manipulador de Alimentos. Normas de carácter especial de establecimientos de alimentos: carnicerías, panaderías, establecimientos elaboradores de pizzas, empanadas y sándwiches, cocinas y comedores, etc.

**Unidad 4. Alimentos para regímenes especiales**

Alimentos de Régimen Especial: concepto, características. Clasificación. Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias específicas de determinados grupos de personas sanas: clasificación. Requisitos legales. Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias de personas que presentan estados fisiológicos particulares: clasificación. Requisitos legales. Alimentos enriquecidos: clasificación. Requisitos legales. Suplementos dietarios: clasificación. Requisitos legales.

**Unidad 5. Rotulado de alimentos**

Rotulado de los alimentos: importancia y utilidad. Capítulo V del Código Alimentario Argentino: Normas para la rotulación y publicidad de alimentos en el territorio nacional y Reglamento Técnico del Mercosur para la Rotulación de Alimentos Envasados. Información obligatoria que debe figurar en el rótulo de un alimento según el Código Alimentario Argentino. Valor diario. Porciones según grupo de alimentos.

**Unidad 6. Ley de Etiquetado Frontal**

Ley 27.642. Análisis del Anexo II del Decreto Reglamentario N° 151/2022. Objetivos. Sujetos obligados. Sellos en la cara principal. Sellos de advertencia. Valores máximos, Productos exceptuados, Declaración de cantidad de azúcares, Prohibiciones en envases, Publicidad, promoción y patrocinio. Establecimientos educativos, Definiciones, Sanciones, Vigencia.

CONTENIDO PRÁCTICO

Trabajo Práctico 1. Legislación Alimentaria

Trabajo Práctico 2. Disposiciones generales de la industria alimentaria

Trabajo Práctico 3. Alimentos para Regímenes especiales

Trabajo Práctico 4. Producción Industrial de Alimentos

Trabajo Práctico 5 y 6. Elaboración de rotulado nutricional de un alimento procesado y diseño de sellos y leyendas de advertencia

METODOLOGÍA

La metodología del dictado plantea una modalidad híbrida con encuentros mixtos presenciales y virtuales, divididos en clases teóricas y prácticas. Los alumnos tendrán a disposición el material bibliográfico en la plataforma virtual. En el desarrollo de las clases prácticas se brindarán las pautas para el desarrollo de los prácticos y se acompañará en la resolución y análisis de los resultados obtenidos.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Clase	Duración	Modalidad	Tema/Práctico	Docentes Responsables
1	2 h 2 h	Teórico Práctico	Unidad 1 Práctico 1	Esp. Ing. Claudia Tapia Dra. Lic. Ana Paula Olivares La Madrid
2	2 h 2 h	Teórico Práctico	Unidad 2 Práctico 2	
3	2 h 2 h	Teórico Práctico	Unidad 3 Práctico 3	
4	2 h 2 h	Teórico Práctico	Unidad 4 Práctico 4	
5	2 h 2 h	Teórico Práctico	Unidad 5 y 6 Práctico 5 y 6	

## EVALUACIÓN

La evaluación del curso, para optar por su aprobación, será de carácter individual, consistirá en la resolución de un cuestionario a través de una plataforma. La parte práctica se evaluará asignando un producto a partir de cuál deberán indicar los componentes del rotulado con las características de los sellos de advertencia a incorporar.

## APROBACIÓN DEL CURSO

Para aprobar el curso, los alumnos deben cumplimentar con los siguientes requisitos:

- Asistencia del 80% clases teóricas.
- Asistencia al 100 % de las clases prácticas.
- Aprobar una evaluación o su respectiva recuperación, con una nota mayor o igual a 6 (seis) de un máximo de 10 (diez), equivalente al 60 % de las actividades correctamente planteadas.

## MATERIAL PARA LOS ALUMNOS

En la Plataforma Moodle los alumnos tendrán a su disposición una copia en formato pdf de las diapositivas de las clases teóricas y las guías de los trabajos prácticos.

## RECURSOS DIDÁCTICOS

- Plataforma Moodle para la organización, carga de bibliografía y material del curso.
- Proyección de diapositivas en power point.
- Videos

## INSCRIPCIÓN E INFORMES

Esp. Ing. Claudia Tapia, e-mail: [claudiatapia@ing.unsa.edu.ar](mailto:claudiatapia@ing.unsa.edu.ar)

Dra. Lic. Ana Paula Olivares La Madrid, e-mail: [olivareslamadridap@gmail.com](mailto:olivareslamadridap@gmail.com)

Fecha tentativa de inicio: Lunes 27 de febrero de 2023

## DIÁS Y HORARIOS

Lunes a viernes por la mañana y tarde. Horario a coordinar con los estudiantes en el primer encuentro que será a horas 09:00 am.

Fechas propuestas: Febrero: 27, 28 y Marzo 1, 2 y 3 (Se pueden flexibilizar estas fechas a pedido de los estudiantes, por tener instancias evaluativas evaluativas de las asignaturas)

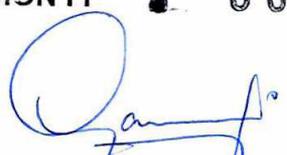
## CANTIDAD TOTAL DE HORAS A ACREDITAR

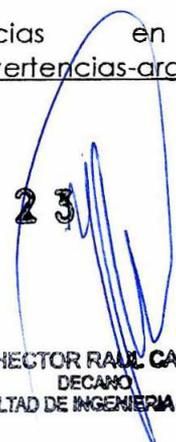
Se propone acreditar el máximo de 30 horas como Curso Complementario Optativo con Evaluación

## BIBLIOGRAFÍA

- CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO  
[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)
- SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS. DECRETO 815/99  
[http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/Decreto\\_815/815-99.htm](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/marco/Decreto_815/815-99.htm)
- ANMAT – INAL  
<http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Alimentos.asp>
- ANMAT – SISTEMA NACIONAL DE VIGILANCIA ALIMENTARIA  
[http://www.anmat.gov.ar/webanmat/farmaco/vigilancia\\_alimentaria.asp](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/farmaco/vigilancia_alimentaria.asp)
- SENASA  
<http://www.senasa.gob.ar/>
- CONAL – Comisión Nacional de Alimentos  
<http://www.conal.gob.ar/>
- RENAPRA - Red Nacional de Protección de Alimentos  
[http://www.anmat.gov.ar/webanmat/BoletinesBromatologicos/inspectores\\_bromatologicos\\_red.asp](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/BoletinesBromatologicos/inspectores_bromatologicos_red.asp)
- Ley de etiquetado frontal.  
<https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal#ley>.
- Etiquetado frontal de alimentos.  
<https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal#titulo-1>.
- Curso de Etiquetado de Alimentos. <https://www.capacitarte.org/curso/curso-etiquetado-alimentos-online>  
<https://www.youtube.com/watch?v=4zQu2s2aBhw&list=PLyy3c-xBFUSZa-bCzJNWExtatYKlcMdf>.
- Etiquetado frontal de advertencias en Argentina.  
<https://www.paho.org/es/etiquetado-frontal-advertencias-argentina>.

RESOLUCIÓN FI P. 0033 -CD- 2023

  
Ing. JORGE ROMUALDO BERKHIAN  
SECRETARIO ACADÉMICO  
FACULTAD DE INGENIERÍA - UNCa

  
Ing. HECTOR RAÚL CASADO  
DECANO  
FACULTAD DE INGENIERÍA - UNCa