

## DIPLOMATURA DE GESTIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS

- **Inicio:** 20/10/2020
- **Duración:** 10 semanas
- **Modalidad:** Online por plataforma virtual
- **Lugar:** Plataforma Virtual

En la actualidad se verifica una cadena agroalimentaria compleja, en la cual participan diferentes sujetos el elaborador, fraccionador, transportista, distribuidor, entre otros y todos los cuales tienen responsabilidad objetiva por los productos y/o servicios que ofertan. En particular, estos últimos los productos alimenticios son complejos porque tienen diferentes niveles ya que, tienen contenido, no obstante se encuentran envasados, rotulados y que son publicitados por diferentes medios. Es por ello, que las empresas alimentarias ya no sólo deben identificar y aplicar las normativa alimentaria vigente, sino también las relativas a la Defensa de los Consumidores, Lealtad Comercial o bien, las normas que regulan la importación y exportación de alimentos, entre otros.. En este contexto, se verifica que existe una diversidad de reglamentaciones alimentarias que se combinan con otros temas. Asimismo, lo relativo a los establecimientos y productos alimentarios se encuentra bajo control de las Autoridades Sanitarias en Alimentos, las cuales pueden ser de nivel nacional, provincial y municipal. En las mismas se realizan diferentes gestiones, permisos, habilitaciones, autorizaciones, entre otros. En consecuencia, se verifica un nuevo contexto alimenticio que incluye, además del aspecto técnico, el normativo y, progresivamente, también el jurídico. Es por ello que, hoy más que nunca, los profesionales que se desempeñan en la cadena alimentaria o de producción deben profundizar los conocimientos de diferentes normativas aplicables a los establecimientos alimentarios a fin de desarrollar una exitosa gestión. Este curso está orientado a profundizar los conocimientos en tales materias y, a la par, desarrollar herramientas para llevarlo a la práctica.

### Destinatarios

- Profesionales con incumbencias en salud: Licenciados en Nutrición, Bioquímicos, Técnicos en Salud y estudiantes avanzados de dichas carreras.
- Profesionales vinculados a la producción y comercialización de alimentos: Ingenieros Químicos, Ingenieros en Alimentos, Ingenieros Agrónomos, Ingenieros en Bioingeniería, Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Médicos Veterinarios, Licenciados en Bromatología, Técnicos en Bromatología, Técnicos de Laboratorio y Profesionales de Gastronomía y estudiantes avanzados de tales carreras.
- Consultores, gestores, auditores, Lic. en Marketing, Lic. en Comunicación Social, Abogados, entre otros, que se asesoren a industrias alimentarias o afines.

### Objetivos

Brindar y fortalecer al alumno en conocimientos sobre la Normativa Alimentaria aplicable en Mercosur y en Argentina en la cadena agroalimentaria o de producción y las herramientas necesarias para aplicarlos en la planificación, implementación, seguimiento y mejora de su gestión profesional tanto en el ámbito público como en el privado.

**Abogada Ma. Emilia Gautero**

Abogada, egresada de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de la Universidad Nacional de Litoral de la Provincia de Santa Fe. Asesora Legal de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria; ex consultora del Programa de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad de la Dirección de Promoción de la Salud del Ministerio de Salud de la Nación. Alumna regular del Máster Internacional en Tecnología Alimentaria (FAUBA) y de la Maestría en Política y Gestión de la Seguridad Alimentaria (UNR).

**Programa de contenidos**

**MÓDULO I: Introducción a la Normativa Alimentaria aplicable en la cadena de producción de alimentos**

**1.1. Implicancias sociales y jurídicas de la alimentación:** breves referencias a las primeras regulaciones en la materia alimentaria, función del Estado; salud pública: concepto, importancia y función. **1.2. Normativa y Derecho Alimentario:** conceptos, puntos en contacto y diferencias; implicancias en el ámbito alimentario. **1.3. Clasificación de las normas:** de referencia y obligatorias, por sujeto emisor, entre otros. Diferencia en Directrices y normativa **1.4. Aplicación de las normativas alimentarias:** ámbito territorial y subjetivo, características y efectos. Obligatoriedad. Vigencia. **1.5. Análisis de casos prácticos.**

**MÓDULO II: Organismos de internacionales y Autoridades Sanitarias de Alimentos de Argentina**

**2.1. Organismos Internacionales y Regionales en Alimentos:** análisis, características y funciones. El Codex Alimentarius: Comisión del Codex Alimentarius, naturaleza. Estructura Directrices. Comités Científicos. Puntos esenciales de la Normativa de Unión Europea, Reglamento N° 178/02. **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO):** referencias y tendencias en el etiquetado de alimentos. **2.3. Organización Panamericana de la Salud:** etiquetado frontal de alimentos; tendencias para prevenir obesidad y sobrepeso. **2.2. Cadena agroalimentaria o de producción:** concepto, elementos, ámbito de competencia. Organismos Públicos que intervienen en la producción primaria, procesamiento, transporte y distribución. Responsabilidades. **2.3. Organismos con competencia en materia de alimento en argentina:** nacionales, provinciales y municipales. Facultades y Obligaciones. Autoridades Sanitarias de Alimentos: características, función y responsabilidades. Diferencia con los Organismos Públicos o Autoridades Sanitarias de Alimentos. **2.4 Análisis de casos prácticos.**

**MÓDULO III: Normativa Alimentaria en Mercosur en materia de alimentos y aplicable en Argentina**

**3.1. Normas obligatoria: de Mercosur:** Estructura del Mercado Común del Sur. Estados Miembros. Órganos. Resoluciones de Grupo de Mercado Común (GMC). Obligación de los Estados partes de internalizarlas es su ordenamiento jurídico argentino. Efectos. Vigencia. Período de adecuación. Temas regulados en Mercosur y aplicables a todos los países miembros. **3.2. Análisis de casos prácticos.** **3.3. Normativa aplicable a la importación y exportación de alimentos:** ley aplicable, efectos y responsabilidades de los países de origen y de destino. **3.4. Análisis de casos prácticos.**

**MÓDULO III: Normativa Alimentaria Argentina**

**4.1. Normativa Alimentaria Argentina:** concepto y caracteres. **4.2. Normativa Alimentaria General Argentina:** Análisis de las normativas Decreto N° 4838/1968 de Productos, subproductos y derivados de origen animal. Ley Nro. 18.284/1969. Decreto Reglamentario N° 2126/1971. **4.3. Sistema Nacional de Control de Alimentos: estructura del Decreto N° 815/99:** Consecuencias técnicas y jurídicas de su aplicación. **4.4. Código Alimentario Argentino (CAA):** aplicación territorial del CAA. Adhesión de las Provincias y Municipios al CAA. Personas obligadas a cumplir el CAA. Autoridades Sanitarias competentes para la habilitación de establecimientos, productos, rótulos, entre otros. **4.5. Estructura del CAA:** capítulos horizontales y verticales, características y efectos. **4.6.** Integración e interpretación de los capítulos del CAA. **4.7. Modificación del CAA:** procedimiento y vigencia. Período de adecuación de las normativas. **4.8. Categorías de alimentos en el CAA:** definiciones y elementos. Alimentos falsamente rotulados. Alimentos ilegales. Alimentos envasados en

ausencia del cliente y listos para consumir. **4.9. Normativa Alimentaria Específica:** concepto, características y diferencias con la normativa general. **4.10. Análisis de casos prácticos.**

#### **MÓDULO V: Registros de establecimientos y productos regulados en la normativa alimentaria Argentina, parte I**

**5.1. Propiedad registral:** concepto, efectos, características, validez, derechos y obligaciones. Clasificación de los registros de establecimientos de Argentina: niveles municipales, provinciales y nacionales. Registros de establecimientos de exportación e importación. Importancia de la propiedad registral para la producción de alimentos **5.2. Certificados de registros, habilitaciones y permisos en general:** características, efectos legales, vigencia. Original, copias simples y certificadas: valor probatorio. **5.3. Firma:** concepto, clasificación y efectos. Firma rubricada, electrónica y digital. Valor en el ámbito alimenticio. **5.4. Registros de Establecimientos:** concepto y normativa aplicable. Habilitaciones locales, provinciales, nacionales y de importación y exportación. **5.5. Autoridades sanitarias y registros de establecimientos:** derechos, obligaciones y responsabilidades. Directriz para la autorización sanitaria de establecimientos de ANMAT. **5.6. Análisis de casos prácticos.**

#### **MÓDULO VI: Registros de establecimientos y productos regulados en la normativa alimentaria Argentina, parte II**

**6.1. Registro de establecimientos en la normativa alimentaria de Argentina:** de establecimientos alimenticios, de envases y domisanitarios. Normativa aplicable. Efectos. **6.2. Registro Nacional de Establecimiento (RNE):** concepto; requisitos del CAA. Vigencia. Derechos y obligaciones. Cambios que deben informarse; modificaciones que exigen permiso previo. Vigencia, suspensión y baja del registro. Derechos y obligaciones que otorga. Transferencia de RNE. **6.3. Buenas Prácticas de Manufacturas:** normativa, implicancias jurídicas, requisitos, pruebas de su cumplimiento. **6.4. Fraccionamiento a granel:** normativa, características y efectos. **6.5. Establecimientos alimenticios:** derechos, obligaciones y responsabilidades. **6.6. Director y Asesor Técnico:** análisis de la normativa y de las responsabilidades. **6.7. Análisis de casos prácticos.**

#### **MÓDULO VII: Registros de productos regulados en la normativa alimentaria Argentina**

**7.1. Registros de productos:** concepto y normativa aplicable. Habilitaciones locales, provinciales, nacionales de importación y exportación. **7.2. Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA):** concepto; requisitos del CAA. Vigencia. Derechos y obligaciones. Vicisitudes. Transferencia de RNPA. Directriz para la autorización sanitaria de productos alimenticios de ANMAT: tendencia de unificación. **7.3. RNPA de segundo grado:** normativa, características y efectos. **7.4. RNPA de elaboración para terceros:** normativa, características y efecto. Responsabilidades del elaborador y del titular de la marca. **7.5. RNPA de excepción:** normativa, características y efectos. **7.6. Certificado de Libre Venta:** normativa, características y efectos. **7.7. Análisis de casos prácticos.**

#### **MÓDULO VIII: Rotulación de productos alimenticios envasados**

**8.1. Introducción:** concepto de rotulación, ámbito de aplicación, excepciones y fundamentos. Normativa vigente. Implicancias de la rotulación para la trazabilidad de los alimentos. **8.2. Normativa aplicable a la rotulación de alimentos envasados:** conceptos, aplicación espacial de la ley; etiquetado de alimentos en importación y exportación. **8.3. Rotulación y el Código Alimentario Argentino:** análisis de sus normativas en rotulación. Consecuencias legales y probatorias de la rotulación de los alimentos. **8.4. Capítulo V del Código Alimentario Argentino:** ámbito de aplicación, conceptos esenciales, internalización de las Resoluciones GMC; integración capítulos general y particular. **8.5. Principios generales de rotulación:** características, enunciación y función. **8.6. Rotulación obligatoria:** definición y ámbito de aplicación. Información obligatoria: análisis; forma de presentación, distribución y tamaño; excepciones. **8.7. Rotulación facultativa:** concepto y aplicación. Declaraciones de propiedades nutricionales y saludables **8.8. Buenas Prácticas de Rotulación y Publicidad**

**de alimentos:** concepto, importancia, valor legal como pruebas y efectos de la responsabilidad de las industrias de alimentos y del Estado. **8.8. Rotulación especial:** etiquetado de Alimentos Libres de Gluten. Tendencia: rotulado frontal. **8.8. Análisis de casos prácticos.**

• **MÓDULO IX: Procedimientos Administrativos en alimentos: auditorias, muestras de productos, medidas preventivas y sanciones en materia de alimentos, parte I**

**9.1. Procedimiento administrativo en materia de alimentos:** concepto, características, principios esenciales del procedimiento administrativo y su aplicación en inspecciones, auditorias, registros, entre otros. Derechos y obligaciones de los organismos del Estado y de los establecimientos alimenticios. **9.2. Actuaciones administrativas de los Organismos Sanitarios con competencia en alimentos:** requisitos esenciales y accesorios de las actas e informes. Valor legal. Casusas que anulan su valor probatorio. Actas de Auditoría o Inspección. **9.3. Actas Toma de Muestras. Informes de Laboratorio. Certificación y calibración.** Metodología de Análisis de Control Oficial. La trazabilidad como técnica de control: objeto, regulación jurídica y procedimiento de protección. **9.4. De las muestras de productos alimenticios:** Concepto y características. Clasificación. Efectos legales. Los procedimientos legales: definición, requisito de validez y nulidades. Importancia del derecho de defensa y de bilateralidad. **9.5. Análisis de casos prácticos.**

• **MÓDULO X: Procedimientos Administrativos en alimentos: auditorias, muestras de productos, medidas preventivas y sanciones en materia de alimentos, parte II**

**10.1. Pericia de control:** definición y particularidades. Su significado legal: derechos que resguarda y efectos. **10.2. De las medidas sanitarias preventivas:** definición. Fundamentación. Bien jurídico que tutela: salud pública. Clasificación de las medidas y análisis legal. Efectos. **10.3. Alertas alimentarias y retiro de alimentos:** concepto, fundamentos, su valor legal y probatorio. Características. Efectos. Responsabilidades. Vigencia. **10.4. Sistema Federal de Gestión y Control de los Alimentos (SIFeGA).** Sistema de Información de Vigilancia Alimentaria (SIVA): concepto, características gestión de alertas. **10.5. De las sanciones en materia de alimentos:** concepto y particularidades. Clasificación. Diferencias con las medidas sanitarias preventivas. Análisis legal del apercibimiento, multa, decomiso, suspensión de registro y clausura del establecimiento y baja. **10.6. De la responsabilidad civil y penal:** concepto y particularidades. Responsabilidad subjetiva y objetiva: particularidades. Su integración con el Derecho del Consumidor. **10.7 Análisis de casos prácticos.**

#### Información útil

**Metodología:** El curso se desarrolla de forma integral por medio de una plataforma online a través del cual se realizan las clases, se accede al material de lectura, bibliografía de consultas y análisis de casos prácticos.

**Evaluación:** La evaluación final del curso se realizará con la modalidad de preguntas con opciones múltiples.

**Duración:** a dictarse en 10 semana

**Curso incluye:** certificado, material de apoyo, bibliografía de consulta y disponibilidad para realizar consultas vía e-mail o aula virtual.