

**TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA**  
**PROGRAMA DE LEGISLACIÓN BROMATOLOÓGICA**  
**PRIMER AÑO – Vigente a partir del 2006**

**1. CONTENIDOS:**

**UNIDAD Nº 1:**

Noción de Estado – Derecho Ley – Organización del Estado en los poderes – Poder de Policía – Perspectiva histórica de la Bromatología – Legislación Bromatológica – Antecedentes mundiales e históricos – Antecedentes Argentinos – Reglamentos Bromatológicos de Buenos Aires – Santa Fe – Córdoba.

**UNIDAD Nº 2:**

Código Alimentario Argentino

Mensaje y Ley Nacional – Lista de capítulos – Mercosur.

Ley Provincial de adhesión (Ley 5313/72) – R.N.E. – R.N.P.A.

Controles de Mercadería de importación

**UNIDAD Nº 3:**

Normas del Código Alimentario Argentino sobre: consumidor, alimento, aditivo alimentario, alimento genuino o normal, alimento no apto para el consumo humano, alimento alterado, alimento adulterado, alimento contaminado, alimento falsificado. Capítulo I C.A.A. – disposiciones generales

Poder de policía – Actas - contenidos – Intervención de mercadería – Secuestro – Decomiso – Clausura total, parcial. Definitiva.

**UNIDAD Nº4:**

Normas del Código Alimentario Argentino sobre condiciones generales, sobre fábricas y comercios de alimentos. Capítulo II C.A.A. – Normas de carácter general - De los establecimientos en particular – Normas de carácter general, normas de carácter especial – Alimentos Cárneos – Productos de Chacinería – Embutidos y afines – Productos de Pesquería - establecimientos elaboradores de productos Lácteos – Bebidas Hídricas.

**UNIDAD Nº 5:**

Normas de Conservación y Tratamiento de Alimentos. Capítulo III C.A.A. – Condiciones Generales – De la conservación y tratamiento de Alimentos Conservados y Preservados – Alimentos Perecederos – Comidas Preparadas o Congeladas – Exigencias de conservación autorizados: Conservación por frío- refrigeración, congelación lenta, congelación rápida, temperaturas, descongelación, transporte de congelados, diferentes sistemas para el congelado.

Conservación por calor: esterilización industrial técnica – pasteurización – desecación – deshidratación - liofilización - salazón – ahumado – encurtido – escabechado – conservación de alimentos por otros métodos, conceptos, prohibiciones – conservas alimenticias - hinchado y cámaras frigoríficas, concepto, condiciones.

### **UNIDAD Nº 6:**

Normas sobre Recipiente. Aparato, Envase, Envoltura y Aparato . Capítulo IV C.A.A. conceptos y ejemplos de: utensilios, recipientes, embalajes, envoltura, aparatos y revestimientos alimentarios.

Envase primario, envase secundario. Condiciones de los envases – Materiales cuyo empleo es permitido – materiales prohibidos – Impurezas permitidas – Protección del interior de envases metálicos – Cierre metálico– Reemplazo del aire de los envases – Envases de retorno – Prueba de cesión – Concepto, tipos.

### **UNIDAD Nº 7:**

Normas sobre identificación comercial, rotulación y publicidad de los alimentos. Capítulo V del C.A.A. Resolución Mercosur, rotulación, conceptos, información obligatoria, información facultativa. Aprobación previa, publicidad, contenido, productos nacionales e importados, requisitos, prohibiciones, engaño o confusiones, símbolos dibujos. Ley 19982 identificación comercial.

### **UNIDAD Nº 8:**

Conservas de origen animal, conceptos. Capítulo VI y XI del C.A.A.- Cons. Mixta – Condiciones que deben satisfacer las conservas vegetales y de carne – Bebidas hídricas, agua, Cap. XII del C.A.A. y agua gasificada, agua potable. Agua gasificada – Aguas minerales – Clasificación de las aguas minerales: de acuerdo al grado de mineralización determinado por residuo seco soluble a 180°C – De acuerdo a su composición – De acuerdo a la temperatura del agua en la surgencia o extracción – De acuerdo al contenido gaseoso.

### **UNIDAD Nº 9:**

Ley de Policía Sanitaria de los animales (3959): Defensa de ganados contra enfermedades contagiosas, nomenclatura de las enfermedades, P.E. – Obligación de declarar la presencia de animales enfermos, indemnización, enterramiento de los animales muertos. Etc. Artículos 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º, 7º, 8º, 9º, 10º, 11º - Importación – Exportación – Indemnización – Penalidad – Ley Federal de Carnes – Ley General de Vinos nº 14878 – Producción, Industria y Comercio – I.N.V. creación, función, formación, finalidad, vinos clasificados según Capítulo XIII del C.A.A. – Bebidas destiladas y licores- Capítulo XIV del C.A.A. – vinos regionales – prohibiciones en general.

## **2. BIBLIOGRAFÍA:**

- Código Alimentario Argentino
- Normas del Grupo Mercado Común
- Disposiciones del Senasa