

PROGRAMA DE SEMINARIO SELLOS DE CALIDAD

Carrera: Ingeniería en Alimentos.

Asignatura: Seminario Sellos de calidad

Núcleo al que pertenece: Superior complementario (Seminario de formación específica)¹

Docente: Ing. Zootecnista, Doctor Elena Beatriz Coste.

Prerrequisitos obligatorios: Gestión de Calidad e Inocuidad y Legislación Alimentaria.

Objetivos

Se espera que quienes cursen la asignatura:

- Comprendan los conceptos de Indicación Geográfica y Denominación de Origen y el alcance de cada uno.
- Comprendan el concepto de alimentos orgánicos y su relevancia en Argentina.
- Conozcan las normativas nacionales e internacionales en torno a estas temáticas.
- Conozcan el sello “alimentos argentinos” y aprendan los pasos a seguir para utilizar cada una de estas herramientas.
- Conozcan las pautas para identificarlos en el mercado a través del correcto rotulado de este tipo de alimentos.
- Apliquen los conceptos aprendidos en estudios de caso y propuestas a resolver.
- Puedan asesorar a las empresas que quieran obtener algunos de estos sellos.

¹ En el plan vigente RCS N° 454/15. Para el plan RCS N°163/02, pertenece al núcleo Superior Electivo.

Contenidos Mínimos

Herramientas de agregado de valor disponibles en Argentina. Conceptos y Objetivos en cada caso. Sello "Alimentos Argentinos". Denominación de Origen. Indicación Geográfica de Procedencia. Alimentos Orgánicos. Rutas Alimentarias. Legislación y Regulación. Organismos reguladores. Pasos a seguir para obtener un sello de calidad. Etiquetado nutricional.

Carga Horaria: 20 hs totales (4 horas semanales durante 5 semanas)

Programa Analítico

UNIDAD 1: herramientas o instrumentos de agregado de valor en alimentos, objetivos de las mismas. Normativa vigente. Organismos reguladores. Experiencia en otros países. Herramientas disponibles en Argentina. Rutas alimentarias, sellos alimentos argentinos, denominación de origen, Indicaciones geográficas de procedencia. Alimentos orgánicos.

UNIDAD 2: Sello Alimentos Argentinos. Concepto y alcances. Implementación en Argentina. Alimentos que obtuvieron el sello "alimentos argentinos". Inconvenientes para su aplicación o implementación. Análisis de casos.

UNIDAD 3: Denominación de Origen. Indicaciones geográficas de procedencia. Concepto y alcances. Experiencia europea, ejemplos. DOC, DOCG. Implementación en Argentina. Alimentos que obtuvieron Denominación de Origen o Indicación Geográfica en Argentina. Inconvenientes para su aplicación o implementación. Análisis de casos. Ejemplos de alimentos con DO e IGP en Argentina y Europa. Etiquetado Nutricional: concepto y tipos.

UNIDAD 4: Alimentos orgánicos. Concepto y alcances. Implementación en Argentina. Mercados. Normativa orgánica argentina y normativa NOP (USA), sus principales diferencias. Alimentos con el rótulo "Orgánico Argentina". Inconvenientes para su aplicación o implementación. Análisis de casos. Ejemplos de alimentos orgánicos.

Actividades prácticas

- 1) Indicaciones geográficas y Denominaciones de origen de Argentina y Europa: se les presenta al estudiantado una guía de preguntas y material escrito sobre este tipo de sellos, el cual deberán leer, analizar y responder, luego se realiza una puesta en común.
- 2) Alimentos Orgánicos. Análisis de un caso.

Bibliografía

- Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, Dirección de calidad agroalimentaria. Coordinación de Productos Ecológicos (2015). Situación de la Producción Orgánica en la Argentina durante el año 2014”.
www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/valorar/orgánicos/SENASA/ORGANICOS_SENESA_2014.pdf.
- Domínguez, Laura y Sabljic, Ivana (2012). Productos, calidad y origen. Revista Alimentos Argentinos. Pag. 63-66.
- Secretaría de Agricultura, ganadería, Pesca y Alimentación (2009). Resolución 132/2009. Programa Nacional de Agregado de Valor destinado a la Agroindustria.
www.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/150000-154999/150835/norma.htm
- Decreto reglamentario 556/2009. MAPA, España.
<http://www.mapa.es/alimentación/pags/denominación/documentos/faq.pdf>
- FAO (2010). “*Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles*”.
- Schiavone, Elena Marta (2010). “*Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen*”. -Ley 25.380 Régimen legal para las indicaciones de procedencia y denominaciones de origen de productos agrícolas y alimentarios. Modificada por Ley 25.966 (B.O. 21/12/2004).
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Dirección de Agroalimentos. Dirección Nacional de Procesos y Tecnologías.

Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías. “Sello Alimentos Argentinos”.

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sello/Sello.php>.

- Oyarzún, María Teresa (2002). Estudio sobre los principales tipos de sellos de calidad en alimentos a nivel mundial. Estado actual y perspectivas de los sellos de calidad en productos alimenticios de la agroindustria rural en América Latina. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, oficina regional para América Latina y el Caribe.
- Jean Claude Pons, Patrick Sivardiére (2002). Manual de Capacitación: Certificación de calidad de los alimentos orientada a sellos de atributos de valor en países de América Latina. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, oficina regional para America Latina y el Caribe.
- Emilie Vandecandelaere, Filippo Arfini, Giovanni Belletti, Andrea Marescotti (2010). Uniendo personas, territorios y productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- Ley 25.127/99 y Resolución SENASA 206/01.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (2014). Los orígenes de la agricultura orgánica en Argentina (Módulo 1), el sistema de certificación orgánica (Módulo 4).
- Marcelo Champredonde, Emilie Vandecandelaere, Elena Schiavone, María-Teresa Oyarzun, Leonardo Granados (2012). Orientaciones para la evaluación de solicitudes de registro Indicación Geográfica, Denominación de Origen. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/index.php>
- <http://www.fao.org/americas/es/>
- <http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome>
- <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/>

- <http://www.labelrouge.fr/>
- <http://www.organicoargentina.com>

Organización de las clases

Las clases teóricas serán impartidas a través de enseñanza directa, con una estrategia expositiva dialogada. Se contará con un especialista del Ministerio de Agroindustrias como docente invitado para alguno de los temas de las unidades a desarrollar. Se presentará y desarrollará cada tema y se ejemplificará con fotos, videos, folletos, publicaciones y/o envases de alimentos. Se realizarán actividades prácticas en el aula, individuales o grupales, sobre alimentos con los sellos de calidad tanto de Argentina como de otros países.

Las clases se dividirán en:

Clases teóricas: los temas se exponen y explican durante la clase utilizando power point, videos, pizarrón, folletos, envases y fotos. Las clases se desarrollan en un ambiente tendiente a promover el diálogo y la formulación de preguntas a fin de favorecer la comprensión de los diferentes contenidos disciplinares. Se proporcionan ejemplos de aplicación práctica de los diferentes temas abordados.

Clases de trabajos prácticos: estos trabajos se desarrollan en el aula. El estudiantado realiza el análisis de documentación, publicaciones y/o notas de alimentos con los diferentes sellos de calidad, guiados por un cuestionario específico, luego se realiza una puesta en común.

Modalidad de evaluación:

La modalidad de evaluación y aprobación será según el Régimen de estudios vigente (Res. CS 201/18).

Modalidad regular

Para la calificación final se tendrán en cuenta las siguientes instancias de evaluación:

- a- Conceptual a través de la participación en clase y puntualidad.

b- Realización y entrega de un trabajo monográfico simple sobre un tema a designar.

c- Examen escrito al final del curso.

Modalidad libre

En la modalidad libre, se evaluarán los contenidos de la asignatura con un examen escrito y oral e instancias de evaluación similares a las realizadas en la modalidad regular.

CRONOGRAMA TENTATIVO

SEMANA	UNIDAD	Actividad				EVALUACIÓN
		Teórico	Res. Prob.	Prac.	Otros	
2	2 y 3	X	1	----	---	--
3	4	X	---	---	Visita especialista Ministerio Agroindustrias	----
4	4	X	2	---	----	----
5	----	----	----	----	---	X