

**PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA**  
**SEMINARIO SELLOS DE CALIDAD**  
**Modalidad Regular**

**Departamento de Ciencia y Tecnología**

**Carrera Ingeniería en Alimentos**

**Núcleo Electivo**

**Correlativas:** Gestión de Calidad e Inocuidad / Ética y Legislación Alimentaria

**Carga horaria total:** 18 horas

**Docente:** Elena Beatriz Coste

**Año lectivo:** 2024 y 2025

**Objetivos**

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Comprender los conceptos de Indicación Geográfica y Denominación de Origen y el alcance de cada uno.
- Comprender el concepto de alimentos orgánicos y su relevancia en Argentina.
- Conocer las normativas nacionales e internacionales en torno a estas temáticas.
- Conocer el sello "alimentos argentinos" y aprendan los pasos a seguir para utilizar cada una de estas herramientas.
- Conocer las pautas para identificarlos en el mercado a través del correcto rotulado de este tipo de alimentos.
- Aplicar los conceptos aprendidos en estudios de caso y propuestas a resolver.

**Ejes multidimensionales y transversales en la formación de las personas graduadas**

En la asignatura se propician los siguientes ejes multidimensionales y transversales:

- **Comunicarse de manera efectiva:** Esta asignatura fomenta competencias relacionadas con la lectura y escritura académica y profesional específicas de la futura persona graduada. Se desarrollarán actividades orientadas a la producción de géneros discursivos especializados, en este caso, un trabajo monográfico.

Además, se pautará su consecuente presentación, lo que permite desarrollar en el estudiantado sus habilidades de comunicación oral en un contexto formal.

- **Aprender de manera continua y autónoma:** Los contenidos del curso, aportan conocimientos específicos sobre los sellos de calidad de los alimentos, fomentando en el estudiantado la capacidad de continuar investigando y ampliar sus conocimientos en dicho sector.

**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.

### **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.

## Bibliografía

### Bibliografía obligatoria

- Código Alimentario Argentino. (2014). Capítulo VIII: Alimentos Lácteos.  
[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)

### Bibliografía de consulta:

- 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](http://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](http://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

La asignatura es teórico-práctica, con una carga aproximada de 4 horas de resolución de análisis de casos.

**Clase expositiva:** Todos los temas son expuestos y explicados en clase utilizando pizarrón, presentaciones con diapositivas, videos, etc. 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 trata de proporcionar ejemplos de interés general o en relación con la Ingeniería en Alimentos. Se contará con un especialista del Ministerio de Agroindustrias como docente invitado para alguno de los temas de las unidades a desarrollar.

**Clase de resolución análisis de casos:** Se realizarán actividades prácticas en el aula, individuales o grupales, sobre alimentos con los sellos de calidad tanto de Argentina como de otros países. Se proporcionan ejemplos de aplicación práctica de los diferentes temas abordados.

Los recursos didácticos empleados en la asignatura son: pizarra o pizarrón, material digital multimedia y textos.

### **Formas de evaluación y acreditación**

La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente.

Las instancias evaluativas calificadas constan de la aprobación de un examen escrito y la realización de un trabajo monográfico simple sobre un tema a designar.

### **Cronograma tentativo**

La asignatura se dicta en 4 clases de 4 horas cada una y la última clase (examen) de 2 horas.

Clase	Tema	Tipo de actividad
1	Unidad 1 y 2	Clase expositiva
2	Unidad 2 y 3	Clase expositiva / Análisis de casos
3	Unidad 4 Visita especialista Ministerio Agroindustrias	Clase expositiva / Análisis de casos
4	Unidad 4	Clase expositiva / Análisis de casos
5	Evaluación	