



**[Capacitación virtual]**

**CURSO “NUEVO MARCO  
REGULATORIO EN  
SUPLEMENTOS DIETARIOS”**

## **CURSO “NUEVO MARCO REGULATORIO EN SUPLEMENTOS DIETARIOS”**

### **DIRECCIÓN:**

Matias De Nicola

### **FECHA DE INICIO:**

20 de mayo del 2021

### **DURACIÓN:**

1 (uno) mes

### **VALOR DEL CURSO**

- Único Pago: \$ 6.000.-

### **FUNDAMENTACIÓN**

En función de la mayor conciencia que existe en la población de la incidencia de la dieta como uno de los principales factores que afectan al estado de salud en las distintas etapas de la vida, el consumo de suplementos dietarios aumentó considerablemente en los últimos años. En consecuencia, la industria de los suplementos dietarios se desarrolló conformando un mercado nacional e internacional de rápido crecimiento y expansión.

Debido a los avances del conocimiento en el campo de la nutrición y en respuesta a las demandas de los consumidores, la oferta y la variedad de productos ha crecido ampliamente.

En Argentina se estableció un nuevo marco normativo que está próximo a implementarse y modifica sustancialmente los aspectos técnicos que se requieren para el desarrollo de nuevos productos, comercialización y comunicación.

La adecuación rápida al nuevo escenario será un factor de éxito determinante.

### **DESTINATARIOS**

La población objetivo estará constituida por

- Profesionales y estudiantes avanzados que estén involucrados en el ámbito de los alimentos y la nutrición;

**Universidad ISALUD**

Venezuela 931 / 847 / 758, CABA

+54 11 5239 4000 (int. 4038 / 4045) | [infocursos@isalud.edu.ar](mailto:infocursos@isalud.edu.ar)

[isalud.edu.ar](http://isalud.edu.ar) |       11 3368 1613

- Profesionales que trabajen en la industria de los suplementos dietarios, en organismos gubernamentales y no gubernamentales. Directores Técnicos.
- Docentes terciarios y universitarios con orientación en el área de los alimentos y la salud

## OBJETIVOS

El Curso “*Nuevo marco regulatorio en Suplementos dietarios*” prevé que los alumnos adquieran durante este trayecto formativo los contenidos y las herramientas necesarias que le permitan interiorizarse y actualizarse sobre las regulaciones en materia de los Suplementos dietarios en Argentina y a nivel internacional y le permitan una rápida adecuación al nuevo marco normativo

Se espera que al finalizar la capacitación los alumnos logren conocer en profundidad los diversos aspectos que permitan una rápida adecuación al nuevo marco regulatorio:

- Conocer en detalle las principales modificaciones normativas
- Analizar el impacto de la adecuación
- Identificar oportunidades regulatorias

## CONTENIDOS

### Módulo 1:

Suplementos Dietarios en Argentina, evolución a través del tiempo, situación internacional, mercado actual.

Análisis de la normativa internacional de referencia, características principales

Evidencia científica internacional de agencias sanitarias de referencia sobre el uso de determinados componentes e ingredientes. EFSA, FDA, AESAN, ANVISA

### Módulo 2:

Análisis de la normativa nacional actual y proyecto de normativa próximo a implementarse

Análisis comparativo. Necesidades de adecuación.

Ingesta Diaria de Referencia (IDR), Niveles de No Observación de Efectos Adversos (NOEA)

Hierbas permitidas

Productos para deportistas

Guía de evaluación de hierbas e ingredientes. Evidencias de soporte

Análisis de casos

### **Módulo 3:**

Rotulado

Principios generales, información nutricional

Normas específicas, leyendas obligatorias

Análisis de casos

### **Módulo 4:**

Publicidad de suplementos dietarios

Rol de la ANMAT

Marco normativo. Disposición ANMAT 4980/2005.

CLAIMS

Vigilancia de la publicidad

Análisis de casos

### **Módulo 5:**

#### **Taller**

Desarrollo de propuestas de productos y rótulos que encuadren en la normativa.

Perfil de composición, población destino, principales características, nutricionales y fisiológicas, ingredientes orientación de uso y rotulado.

## **CUERPO DOCENTE**

#### **Laura de la Casa**

- Bioquímica. Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA.
- Magister en Gestión de la Seguridad Alimentaria Universidad ISALUD.
- Consultora en el área de asuntos regulatorios en alimentos especializada en suplementos dietarios.
- Se desempeñó como asistente técnico en el Instituto Nacional de Alimentos durante 13 años en el área de evaluación de Registros de suplementos

**Universidad ISALUD**

Venezuela 931 / 847 / 758, CABA

+54 11 5239 4000 (int. 4038 / 4045) | infocursos@isalud.edu.ar

isalud.edu.ar |       11 3368 1613

dietarios y alimentos especiales. Participó activamente en el desarrollo de propuestas normativas para modificar el Código Alimentario Argentino relacionadas con suplementos dietarios.

- Es docente en la Cátedra de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA.

## MODALIDAD DE CURSADA Y ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA

### Modalidad de cursada

El curso está estructurado en un módulo con cuatro encuentros de 3 horas de duración totales distribuidas una vez por semana. Un Taller de 2 horas de duración.

Las clases sincrónicas serán grabadas y puestas a disposición. Se dictarán los jueves desde las 17 30 hasta las 19 30 horas.

### Estrategias de enseñanza

En las Clases Virtuales especialmente desarrolladas para la Educación a Distancia se trabajará a partir del análisis de los contenidos, y de las experiencias que los miembros del grupo, docentes alumnos y alumnas hayan acumulado a lo largo de su carrera profesional, en cada uno de los temas abordados.

Cada Clase se desarrollará de manera sincrónica en la que se compartirá los principales aspectos técnicos de cada módulo y asincrónica con materiales de apoyo y análisis.

Las actividades incluyen:

- Análisis de casos
- Intercambios de experiencias
- Taller para la implementación de los conocimientos y herramientas

### Materiales

A través del Campus Virtual ISALUD, el estudiante inscripto tendrá acceso al siguiente material:

- Programa del Curso.
- Los módulos de contenidos, desarrollados en 4 Clases Virtuales por módulo. A su vez, cada módulo, remitirá al participante a una bibliografía básica de referencia, a bibliografía complementaria y a vínculos con sitios en Internet afines a los temas específicos.

- En cada módulo, encontrarán una presentación o guía didáctica. Este es el documento central para el desarrollo de las clases virtuales; se detallan todos los aspectos clave del curso, brindando una visión global e integradora de los contenidos, los objetivos y las actividades.
- Otros materiales bibliográficos disponibles en el Campus Virtual ISALUD; a enlaces (links) a diversos sitios con materiales de interés, para profundizar el conocimiento de los temas correspondientes a cada módulo.
- Taller

## CARGA HORARIA

La carga horaria total es de 15 Horas.

## APROBACIÓN DEL CURSO

Comprende la evaluación de procesos mediante el seguimiento de las producciones de los alumnos y su desempeño en las actividades virtuales, análisis y resolución de casos.

Al finalizar las acciones formativas, recibirá un certificado extendido por la Universidad ISALUD aquellos profesionales alumnos que:

- Hayan demostrado continuidad en el seguimiento del curso a través de la participación en los foros.
- Hayan participado del Taller siguiendo las pautas establecidas.

## BIO- RESUMIDA

### Director del curso Matias De Nicola

- Es Especialista en gestión y regulación de alimentos con gran experiencia en el desarrollo e implementación de normativas.
- Es Docente de Políticas Públicas en alimentos y Fundador de la Maestría en Gestión de la Seguridad alimentaria de la Universidad ISALUD
- Fue Director Nacional del Instituto Nacional de Alimentos durante 13 años liderando los equipos de desarrollo y negociación de regulaciones nacionales e internacionales en MERCOSUR y Codex Alimentarius.

**Universidad ISALUD**

Venezuela 931 / 847 / 758, CABA

+54 11 5239 4000 (int. 4038 / 4045) | [infocursos@isalud.edu.ar](mailto:infocursos@isalud.edu.ar)

[isalud.edu.ar](http://isalud.edu.ar) |       11 3368 1613

- Coordinó los equipos que participaron activamente en la Comisión Nacional de Alimentos siendo co-autor de numerosas normativas que forman parte del Código Alimentario Argentino
- También fue Consultor Nacional de la FAO. Proyecto Regional “Diseño y Fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los Países de la Región”
- Realizó la Maestría de Gestión de Empresas Agroalimentarias en la Universidad Católica Argentina.
- <https://ar.linkedin.com/in/matias-de-nicola-722a31153>

## **DOCENTE: Laura de la Casa**

- Bioquímica. Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA.
- Magíster en Gestión de la Seguridad Alimentaria Universidad ISALUD.
- Consultora en el área de asuntos regulatorios en alimentos especializada en suplementos dietarios.
- Se desempeñó como asistente técnico en el Instituto Nacional de Alimentos durante 13 años en el área de evaluación de Registros de suplementos dietarios y alimentos especiales. Participó activamente en el desarrollo de propuestas normativas para modificar el Código Alimentario Argentino relacionadas con suplementos dietarios.
- Es docente en la Cátedra de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- (Código Alimentario Argentino (CAA).  
[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)
- Página web ANMAT. <https://www.argentina.gob.ar/anmat>
- Página web Ministerio de Agroindustria.  
<https://www.argentina.gob.ar/agroindustria>
- Página web SENASA. <https://www.argentina.gob.ar/senasa>
- Página web CONAL. <http://www.conal.gob.ar/>

- Página web MERCOSUR. <http://www.mercosur.int/>
- Página web Codex Alimentarius. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>
- Página web Eurlex. <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>
- FDA, www.fda.gov Dietary Supplement Health and Education Act of 1994 (DSHEA).
- Standard 2.9.4 Formulated Supplementary Sports Foods - Australia y Nueva Zelanda. Disponible en: [www.foodstandards.gov.au](http://www.foodstandards.gov.au)
- The Risk Assessment and Safety of Bioactive Substances in Food Supplements. Dr. John Hathcock PhD,
- Professor David Richardson; Dr. Andrew Shao PhD, Sam Jennings BSc (Hons) – junio 2006.
- 30 Journal published by John Wiley and Sons Ltd on behalf of European Food Safety Authority (EFSA). Disponible en: <http://www.efsa.europa.eu/>

## **Bonificaciones**

- Cada 5 personas inscriptas de una misma institución, se otorgará un 20% de descuento a cada uno de los alumnos. Es condición necesaria para que dicha bonificación se mantenga vigente, la permanencia de todos los integrantes a lo largo de la cursada
- Los alumnos y ex alumnos de carreras de grado y posgrado podrán solicitar un descuento del 20% sobre las cuotas
- Los descuentos no son aplicables a la matrícula