



PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA
LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
Modalidad Regular

Departamento de Ciencia y Tecnología

Carrera Ingeniería en Alimentos

Núcleo Superior Obligatorio

Carga horaria total: 36 horas

Docentes: Juan Alejandro Segura

Objetivos

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Plantear la legislación alimentaria como un sistema político complejo que tiene que ser interpretado, más que como una compilación dogmática de mandamientos a cumplir
- Manejar adecuadamente las leyes según su desempeño en la actividad privada o pública.
- Analizar la legislación alimentaria desde un punto de vista práctico, como ser el de una autoridad de control, un elaborador o un consumidor teniendo en cuenta los aspectos culturales que dan marco a esa interpretación brindando una formación orientada al aspecto social de la profesión, acentuando la actitud ética del Ingeniero en Alimentos en el desarrollo de su actividad.

Saberes profesionales

En la asignatura se propician los siguientes saberes profesionales:

- Comunicarse de manera efectiva.
- Actuar de manera profesional, ética y responsable.
- Evaluar y actuar en relación con el impacto social de su actividad profesional en el contexto global y local.

- Aprender de manera continua y autónoma.

Contenidos mínimos: Legislación Nacional, Provincial, Municipal, regional e internacional para la elaboración, transporte y comercialización de alimentos. Legislación laboral.

Programa analítico

Unidad 1. Introducción al Sistema Legal Argentino desde un punto de vista ético. Generalidades. Código Alimentario Argentino.

Unidad 2. Organización legal de la República Argentina. Orden jerárquico de la legislación. Constitución Nacional Análisis de los Art. 1, Art. 5, Art. 7, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Art. 14, Art. 14 bis, Art. 17, Art. 19, Art. 28, Art. 31, Art. 33, Art. 42, Art. 43, Art. 75 (inc 13, inc. 19, inc. 22 e inc. 24), Art. 121, Art. 122, Art. 123, Art. 124, Art. 125, Art. 126. Organización política de los organismos nacionales, provinciales y municipales intervinientes en el control de alimentos

Unidad 3. Ley 18.284 “Código Alimentario Argentino”. Decreto reglamentario 2.126/71. Anexo II al Decreto 2.126/71

Unidad 4. El control sanitario de productos de origen animal. Ley 3.959 de Policía Sanitaria Animal. El SENASA. Decreto 4.238/68 y modificatorios.

Unidad 5. Sistema Nacional de Control de Alimentos. El Decreto 2.194/94. El Decreto 815/99.

Unidad 6. El MERCOSUR. Tratado de Asunción. Protocolo de Ouro Preto. Organigrama del MERCOSUR. El MERCOSUR y la legislación argentina. Resoluciones nacionales que incorporan resoluciones MERCOSUR (RES MSyAS N° 003/95, RES MSyAS N° 110/95, RES MSyAS N° 184/95, RES MSyAS 034/96 Derogada por(Res Conj. SPRyRS y SAGPA N° 041 y N° 345 entre otras)

Unidad 7. La Legislación Alimentaria Internacional. El CODEX ALIMENTARIUS. La legislación de la Unión Europea. La legislación de la Food and Drug Administration. Los países limítrofes (Uruguay, Brasil y Chile). Importación de productos y decretos de desregulación

Unidad 8. Aditivos alimentarios. Definiciones y principios de uso. Principio de transferencia. Listas generales de aditivos. Altas y bajas de la lista de aditivos.

Unidad 9. Rotulación. Rotulación General. Rotulación nutricional. Rotulación nutricional complementaria (Claims). Ética en la comercialización de alimentos. Rotulación de Alimentos para fines especiales y funcionales

Unidad 10. Defensa de la competencia y del consumidor. Información y publicidad engañosa. Alimentos libres de gluten. Alérgenos. Alimentos conteniendo OGMs (GMO) o sus derivados

Bibliografía

Bibliografía obligatoria

- Código Alimentario Argentino. Disponible en www.anmat.gov.ar
- Constitución Nacional Argentina:
www.congreso.gob.ar/constitucionNacional.php

Bibliografía de consulta

- Carl Marx (1859), “Contribución a la crítica de la economía política”
copol.sociales.uba.ar/wp-content/uploads/sites/202/2013/09/Marx_Contribución-a-la-crítica.pdf
- Hans Kelsen (1994), “Teoría pura del derecho”,
<https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/3/1039/1.pdf>
- Germán Bidart Campos (1996), “Manual de la Constitución Reformada”
<https://aulavirtual4.unl.edu.ar/mod/folder/view.php?id=1979>
- Agustín Gordillo (2017), “Tratado de derecho administrativo”, Tomo 1, Parte General, https://www.gordillo.com/pdf_tomo1/tomo1.pdf

Organización de las clases

La asignatura es teórico-práctica, con una carga de 12 horas de actividades prácticas en las cuales se analizan casos reales.



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.

Clase de resolución de análisis de casos: El estudiantado cuenta con actividades prácticas que incluyen preguntas y análisis de casos que se resuelven y/o discuten en el aula. En estas clases prácticas el equipo docente atiende consultas individuales o grupales vinculadas con las actividades propuestas. Se promueve la participación activa del estudiantado en un ambiente de discusión, favoreciendo la expresión escrita y oral.

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

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 un parcial escrito, una producción audiovisual sobre un caso particular y un examen integrador en caso de no promocionar.