

PROGRAMA DE LEGISLACION ALIMENTARIA

Carrera: Ingeniería en Alimentos

Asignatura: Legislación Alimentaria

Núcleo al que pertenece: Superior Obligatorio II

Docente: Ing. Juan Alejandro Segura

Prerrequisito obligatorio: Análisis de Alimentos y Bromatología.

Objetivos

Se espera que quienes cursen la asignatura:

- Entiendan a la legislación alimentaria como un sistema político complejo que tiene que ser interpretado, más que como una compilación dogmática de mandamientos a cumplir.
- Analicen la legislación alimentaria desde un punto de vista práctico (autoridad de control, personas que elaboran o consumen) teniendo en cuenta los aspectos culturales que dan marco a esa interpretación.

Contenidos mínimos

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

Carga horaria: 2 horas semanales

Programa analítico

Unidad 1.- Introducción

Unidad 2.- Organización legal de la República Argentina

2.1.- Orden jerárquico de la legislación

2.2.- 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

2.3.- Organización política de los organismos nacionales, provinciales y municipales intervinientes en el control de alimentos

Unidad 3.- Ley 18.284 “Código Alimentario Argentino”

3.1.- Decreto reglamentario 2.126/71

3.2.- Anexo II al Decreto 2.126/71

Unidad 4.- El control sanitario de productos de origen animal

4.1.- Ley 3.959 de Policía Sanitaria Animal

4.2.- El SENASA

4.3.- Decreto 4.238/68 y modificatorios

Unidad 5.- Sistema Nacional de Control de Alimentos

5.1.- El Decreto 2.194/94

5.2.- El Decreto 815/99

Unidad 6.- El MERCOSUR

6.1.- Tratado de Asunción

6.2.- Protocolo de Ouro Preto

6.3.- Organigrama del MERCOSUR

6.4.- 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

7.1.- El CODEX ALIMENTARIUS

7.2.- La legislación de la Unión Europea

7.3.- La legislación de la Food and Drug Administration

7.4.- Los países limítrofes (Uruguay, Brasil y Chile)

7.5.- Importación de productos y decretos de desregulación

Unidad 8.- Aditivos alimentarios

8.1.- Definiciones y principios de uso

8.2.- Principio de transferencia

8.3.- Listas generales de aditivos

8.4.- Altas y bajas de la lista de aditivos

Unidad 9.- Rotulación

9.1.- Rotulación General

9.2.- Rotulación nutricional

9.3.- Rotulación nutricional complementaria (Claims)

9.1.- Rotulación de Alimentos para fines especiales y funcionales

Unidad 10.- Defensa de la competencia y del consumidor

10.1.- Información y publicidad engañosa

10.2.- Alimentos libres de gluten

10.3.- Alergénos

10.4.- Alimentos conteniendo OGMs (GMO) o sus derivados

Unidad 11.- Conclusiones finales

Bibliografía

Bibliografía obligatoria

- Código Alimentario Argentino
- Constitución Nacional

Bibliografía de consulta

- Infoleg.gov.ar
- “Crítica de la economía política”, Carlos MARX, Editorial Fondo de Cultura Económica, ISBN: 968-165-760-8
- “Teoría pura del derecho”, Hans KELSEN, 2ª Edición, ISBN 968-58-0032-4
- “Calificación legal de los actos de corrupción en la Administración pública”, Jorge RIMONDI, 1ª Edición, Editorial Ad Hoc, ISBN: 950-894-507-9
- “Tratado elemental de derecho constitucional argentino”, Germán BIDART CAMPOS, 1ª Edición, Editorial Ediar, ISBN: 950-574-133-2
- “Análisis pedagógico de la Constitución Nacional”, Miguel Angel EKMEKDJIAN Ediciones Desalma, ISBN 950-140-097-2
- “Manual de la Constitución Argentina”, Miguel Angel EKMEKDJIAN, Ediciones Depalma, ISBN: 978-987-592-233-4
- “Tratado de derecho administrativo”, Agustín GORDILLO Tomo 1, Parte General, 8ª edición, Buenos Aires, F.D.A., 2003
- “Políticas públicas y derecho alimentario”, Beatriz NUÑEZ SANTIAGO, Editorial CIUDAD ARGENTINA, ISBN 987-507-037-8
- “Las relaciones internacionales económico comerciales del orden alimentario en Latinoamérica”, Beatriz NUÑEZ SANTIAGO, Editorial Estudio, ISBN 950-897-077-4

Organización de las clases

El curso será presencial, desarrollándose en forma teórico/práctica. Los puntos a desarrollar en cada clase serán tratados en principio por el docente haciendo un resumen del tema/reglamento a tratar en el contexto específico del mismo, para posteriormente proponer al estudiantado que realicen análisis personales sobre problemas concretos los que serán discutidos en conjunto.

Estas actividades presenciales se complementarán con actividades prácticas extraclase (Ej: realizar informes sobre un tema, redacción de documentación o distintas actividades prácticas en organismos de control).

Las clases de la asignatura se dividirán en:

Clases teórico/prácticas: Todos los temas son expuestos y explicados en clase utilizando pizarrón y presentaciones en Power Point, con apoyo de imágenes. Las clases teóricas se desarrollan en un ambiente tendiente a promover el diálogo, la formulación de preguntas y el debate a fin de favorecer la comprensión de los diferentes temas y entender la no homogeneidad interpretativa de cualquier legislación. Se trata de proporcionar ejemplos de interés general en relación con la Ingeniería en Alimentos.

Prácticas: Será una de las actividades principales del curso la búsqueda y obtención por parte del estudiantado de la reglamentación específica para cada tema a tratar previo a las clases o en el transcurso de las mismas.

Modalidad de evaluación

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

Modalidad regular

Se evaluará la participación en las clases y el manejo conceptual de los temas. La evaluación se completa con la realización de un trabajo monográfico individual sobre una consigna establecida en el transcurso de la cursada.

Modalidad libre

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

CRONOGRAMA TENTATIVO

Semana	Tema/unidad	Actividad*	Evaluación
		Teórico /Practica	
1	Unidad 1.- Introducción	x	
2	Unidad 2.- Organización legal de la República Argentina 2.1.- Orden jerárquico de la legislación 2.2.- Constitución Nacional	x	
3	Unidad 2.- Organización legal de la República Argentina 2.2.- Constitución Nacional 2.3.- Organización política de los organismos nacionales, provinciales y municipales intervinientes en el control de alimentos	x	
4	<i>Unidad 3.- Ley 18.284 creadora del "Código Alimentario Argentino"</i> <i>3.1.- Decreto reglamentario 2.126/71</i>	x	
5	Unidad 3.- Ley 18.284 creadora del "Código Alimentario Argentino" 3.2.- Anexo II al Decreto 2.126/71	x	
6	Unidad 4.- El control sanitario de productos de origen animal	x	
7	<i>Unidad 5.- Sistema Nacional de Control de Alimentos</i>	x	
8	<i>Unidad 6.- El MERCOSUR</i>	x	
9	Unidad 7.- La Legislación Alimentaria Internacional	x	
10	Unidad 8.- Aditivos alimentarios	x	
11	Unidad 9.- Rotulación 9.1.- Rotulación General	x	
12	Unidad 9.- Rotulación 9.2.- Rotulación nutricional	x	
13	Unidad 9.- Rotulación 9.3.- Rotulación nutricional complementaria (Claims)	x	
14	Unidad 9.- Rotulación 9.3.- Rotulación nutricional complementaria (Claims)	x	
15	Unidad 9.- Rotulación	x	

	9.4.- Rotulación de Alimentos para fines especiales y funcionales		
16	Unidad 9.- Rotulación 9.4.- Rotulación de Alimentos para fines especiales y funcionales	x	
17	Unidad 10.- Defensa de la competencia y del consumidor	x	
18	Unidad 11.- Conclusiones finales		x