



**PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA
ÉTICA Y LEGISLACIÓN ALIMENTARIA
Modalidad Regular**

Departamento de Ciencia y Tecnología

Carrera Ingeniería en Alimentos

Ciclo Superior - Núcleo Obligatorio

Correlativas: Bromatología

Carga horaria total: 72 horas

Docentes: Juan Alejandro Segura

Año lectivo: 2023 y 2024

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.
- Buscar la idoneidad técnica acompañada de una madurez profesional en el campo del saber hacer como sujeto moral.

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. Conceptos de ética y de moral. Corrientes éticas. Valores y principios éticos. Ética profesional. Responsabilidad Social en Empresas y Organizaciones.

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. Ética de su 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

Unidad 11. Ética profesional y empresarial. Prácticas éticas en la producción y comercialización de Alimentos. Seguridad alimentaria y Soberanía Alimentaria. El hambre en el mundo. Sistemas de alimentación sostenibles. El bienestar de los animales de granja

Bibliografía

Bibliografía obligatoria

- Etxeberria, X. (2003). Temas básicos de ética. 2 da edición. Editorial Desclee de Brouwer.
- Ética conceptos y problemas (1991). Maliandi, Ricardo. Editorial Biblos
- 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
- Maximiliano Barreto [et al.] (2022), “El Derecho Humano a la Alimentación: Debates y Praxis en un Escenario de Crisis” <https://rephip.unr.edu.ar/bitstream/handle/2133/24680/Libro%20El%20DDHH%20a%20la%20Alimentaci%C3%B3n%20UNR.pdf?sequence=4>

Organización de las clases

La asignatura es teórico-práctica, con una carga de 20 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 dos parciales escritos y una producción audiovisual sobre un caso particular.

Cronograma tentativo

Clase	Tema	Tipo de actividad
1	Unidad 1	Expositiva / Discusión de casos de estudio.
2	Unidad 2	Expositiva / Discusión de casos de estudio.
3	Unidad 3	Expositiva / Discusión de casos de estudio.
4	Unidad 4	Expositiva / Discusión de casos de estudio.
5	Unidad 5	Expositiva / Discusión de casos de estudio.
6	Unidad 6	Expositiva / Discusión de casos de estudio.
7	Revisión de contenidos	Clase de consulta
8	Primer Parcial	Evaluación
9	Unidad 7	Expositiva / Discusión de casos de estudio.
10	Unidad 8	Expositiva / Discusión de casos de estudio.
11	Unidad 9	Expositiva / Discusión de casos de estudio.
12	Unidad 10	Expositiva / Discusión de casos de estudio.
13	Unidad 11	Expositiva / Discusión de casos de estudio.
14	Recuperatorio primer parcial	Examen escrito
15	Revisión de contenidos	Clase de consulta
16	Segundo parcial	Examen escrito

17	Recuperatorio Segundo parcial	Examen escrito / Presentación trabajo audiovisual
18	Integrador	Examen oral