



Universidad Nacional de Luján
Departamento de
Ciencias Sociales

LUJÁN, 15 DE MAYO DE 2023

VISTO: La presentación del programa de la Asignatura: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y ÉTICA PROFESIONAL, para la carrera INGENIERÍA EN ALIMENTOS; y

CONSIDERANDO:

Que tomo intervención la Comisión de Plan de Estudios correspondiente.

Que dicho programa se ajusta a las normas vigentes.

Que la Comisión Asesora de Asuntos Académicos del C.D.D. recomienda su aprobación.

Que el Cuerpo trató y aprobó el tema en su sesión ordinaria realizada el día 10 de mayo de 2023.

Que la competencia de este órgano para la emisión del presente acto está determinada por el artículo 64 del Estatuto de la Universidad Nacional de Luján.

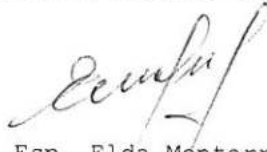
Por ello,

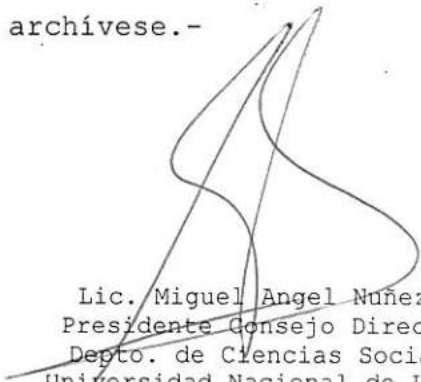
EL CONSEJO DIRECTIVO DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
DISPONE :

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el programa que se adjunta a la presente, correspondiente a la ASIGNATURA: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y ÉTICA PROFESIONAL, para la carrera INGENIERÍA EN ALIMENTOS, con vigencia para los años 2023 y 2024.-

ARTÍCULO 2º.- Regístrese, comuníquese y archívese.-

DISPOSICIÓN DISPCD-CSLUJ:0000222/23


Esp. Elda Monterroso
Secretaría Académica
Depto. de Ciencias Sociales
Universidad Nacional de Luján


Lic. Miguel Angel Nuñez
Presidente Consejo Directivo
Depto. de Ciencias Sociales
Universidad Nacional de Lujan

DEPTO.

C.S.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
PROGRAMA OFICIAL

1 / 10

DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD: **23955 - LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y ÉTICA PROFESIONAL**

TIPO DE ACTIVIDAD ACADÉMICA: **ASIGNATURA**

CARRERAS: **INGENIERÍA EN ALIMENTOS**

PLAN DE ESTUDIOS: **01.10**

DOCENTE RESPONSABLE:

Porcelli, Adriana M. [Adjunta Ord.]

EQUIPO DOCENTE:

Rebottaro, María Elizabeth (J.T.P.)

Barrenechea, María Celeste (Ayudante de 1°)

ACTIVIDADES CORRELATIVAS PRECEDENTES:

PARA CURSAR: _____

PARA APROBAR. 10 asignaturas aprobadas

CARGA HORARIA TOTAL: HORAS SEMANALES: 4 Hs. - HORAS TOTALES: 32 Hs.

DISTRIBUCIÓN INTERNA DE LA CARGA HORARIA:

TEÓRICO: 50% - 16 Hs.

TEÓRICO/PRÁCTICO: 25% - 8 Hs.

PRÁCTICO: 25% - 8 Hs.

Esta actividad académica se dicta en 8 semanas dentro del cuatrimestre.

PERÍODO DE VIGENCIA DEL PRESENTE PROGRAMA: **2023-2024**



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
PROGRAMA OFICIAL

2 /10

CONTENIDOS MÍNIMOS O DESCRIPTORES (RES.H.C.S: 642/22)

Soberanía, seguridad e inocuidad alimentaria.

Legislación nacional, regional e internacional. Normativas generales y principales estándares internacionales. Estándares públicos, privados y otros.

Código Alimentario Argentino: generalidades, estructura, aplicación. Leyes aplicadas a alimentos: Ley de pesos y medidas, lealtad comercial, defensa del consumidor y ley de contrato de trabajo. Resoluciones de Organismos Descentralizados. Normativas nacionales, provinciales y municipales. Normativa internacional y su influencia a nivel local.

Daño ambiental, responsabilidad civil y responsabilidad ambiental. Las organizaciones y su marco normativo ambiental en el ordenamiento jurídico argentino.

Ética. Deontología profesional. Obligaciones del ingeniero para con la sociedad, los clientes y la profesión. Códigos de ética en la ingeniería y conflictos éticos durante el ejercicio de la profesión. Ejemplos aplicados de los principios de ética de la ingeniería en la producción de alimentos. Consejos profesionales.

FUNDAMENTACIÓN, OBJETIVOS, COMPETENCIAS

El/la Ingeniero/a, para afrontar los nuevos desafíos de un mundo en constante cambio, debe poseer una formación sólida y una mirada crítica considerando los aspectos éticos, políticos, económicos, legales, ambientales y culturales en el ejercicio de su profesión.

En esta inteligencia se enmarca la asignatura Legislación Alimentaria y Ética Profesional al capacitar al/la futuro/a profesional en el marco jurídico, ambiental y ético necesario para obtener una formación integral.

La escasez mundial de los alimentos agravada por las constantes guerras y conflictos socio-políticos y económicos no puede pasar desapercibida para los/as que se desempeñarán en la industria alimenticia. La sociedad espera de sus profesionales la aplicación práctica de los conocimientos aprehendidos en la Universidad de manera responsable, minimizando los riesgos ambientales, cuidando la salud y la seguridad de los consumidores tanto en la planificación, implementación, seguimiento y mejora en la producción de alimentos.

En el año 2004 la FAO aprobó las Directrices Voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional, dando orientación práctica a los Estados en su aplicación del derecho a la alimentación adecuada. En este sentido, los alimentos deben ser "seguros" para el consumo humano y estar libres de sustancias nocivas, como los contaminantes de los procesos industriales o agrícolas, incluidos los residuos de los plaguicidas, las hormonas o las drogas veterinarias.

En consecuencia, para ejercer en forma eficiente su profesión, el/la ingeniero/a en alimentos debe capacitarse permanentemente en cuanto a las normas nacionales, regionales e internacionales teniendo en cuenta las condiciones higiénico-sanitarias, las buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/ industrializadores de alimentos, la vigilancia y auditoria de la calidad de los mismos. Además, en cumplimiento de sus funciones, siempre debe tener presente que el sujeto protegido es el consumidor, es decir debe primar la finalidad que los consumidores y productores sean los beneficiados de su accionar porque una producción que cumpla con las normas legales, nacionales e internacionales, les permitirá competir tanto en el mercado interno como en el regional e internacional.

En el ámbito profesional donde se desempeñe, ya sea público o privado, debe crear y diseñar soluciones tecnológicas que impactan en la sociedad toda, en sus hábitos de consumo y en el ambiente. Y en un mundo globalizado, sus decisiones trascienden las fronteras del Estado. Por ello, debe tener conocimiento que el Codex Alimentarius, se ha convertido en un punto de referencia mundial para los



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
PROGRAMA OFICIAL

3 /10

consumidores, los productores y elaboradores de alimentos, los organismos nacionales de contralor y el comercio alimentario internacional. La importancia del Codex Alimentarius para la protección de la salud fue subrayada por la Resolución 39/248 de 1985 de las Naciones Unidas en la que se adoptó las directrices para elaborar y reforzar las políticas de protección del consumidor.

Es importante destacar que en los pequeños centros urbanos es donde se desarrolla el mayor movimiento de producción, procesamiento y comercialización de alimentos y donde ocurren con mayor frecuencia los principales problemas relacionados al comercio e inocuidad alimentaria. Contar y conocer la legislación alimentaria y modelos organizacionales, funciones y responsabilidades delimitadas, suponen un deber de los gobiernos locales de responsabilidad para fomentar la educación y calidad alimentaria en aras del bienestar común. El gobierno local debe estar siempre presente para orientar y hacer cumplir la legislación, combatir el fraude, la práctica desleal y garantizar la salud pública.

La asignatura está orientada a brindar conocimientos éticos y jurídicos básicos para el desempeño profesional de los/as ingenieros/as en alimentos, tanto en el ámbito público como en el privado, los cuales se consideran mínimos para alcanzar un grado de saberes y habilidades indispensables para la formación del/la futuro/a profesional y el desempeño de sus funciones en beneficio de la comunidad.

OBJETIVOS:

OBJETIVOS GENERALES

1. Conocer los principios fundamentales del Derecho.
2. Comprender la organización del Estado Argentino, la distribución de competencias y rol de los municipios en temas de inocuidad y seguridad alimentaria
3. Conocer los contenidos básicos de la Legislación Alimentaria en todos sus aspectos relacionados con los derechos fundamentales de las personas como una herramienta que garantiza la calidad de los productos alimenticios tanto el punto de vista del productor como desde el mismo consumidor
4. Comprender, interpretar y analizar la normativa jurídica vigente en la elaboración, manipulación, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos a nivel interno, regional e internacional.
5. Comparar la legislación vigente en el ámbito internacional, regional y su recepción en la legislación interna.
6. Relacionar en forma permanente, la enseñanza del derecho alimentario con la práctica profesional a fin de desarrollar en los/as estudiantes habilidades y destrezas que les permita conocer, practicar y aplicar dichos conocimientos en la planificación, implementación, seguimiento y mejora de la industria alimenticia en el ámbito público y privado.
7. Valorar la evolución ética del Derecho y su trascendencia en la vida profesional, velando por la salud y la dignidad de los consumidores evitando la adulteración y cualquier práctica desleal.
8. Valorar la importancia de los recursos naturales teniendo en cuenta el impacto ambiental en el ejercicio de su profesión, minimizando el daño ambiental y priorizando el cuidado del ambiente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
PROGRAMA OFICIAL

4 /10

1. Plantear la solución a los conflictos presentados conforme a las particularidades del caso.
2. Discernir los diferentes modos de proceder, por qué, cómo y cuándo actuar, conociendo teórica y prácticamente su tarea
3. Asegurar las adecuadas prácticas de seguridad e higiene en las industrias y en establecimientos alimenticios a fin de proteger al consumidor y mantener la salud de la población
4. Intervenir con idoneidad para generar posibilidades de competir tanto en el mercado interno como en el regional e internacional
5. Desarrollar las capacidades para evaluar procedimientos, estrategias de elaboración, conservación, manipulación y transporte de alimentos en el contexto dado por la legislación vigente

METODOLOGÍA:

La metodología de la asignatura consistirá en clases en las cuales se expondrán las normas legales y los principios generales de cada uno de los temas a tratar, valiéndose de las posibilidades que brindan las TICs. y se discutirán fallos, documentos internacionales, legislación nacional, regional e internacional que deberán ser leídos y preparados antes de la clase por la/ el estudiante, en los cuales se tratarán los diversos problemas que presenta la elaboración, manipulación, conservación, transporte y comercialización de alimentos en cuanto a la calidad, inocuidad y seguridad de los mismos y su relación con la práctica profesional.

Las/os docentes evaluarán el desempeño y el aprendizaje del/la alumno/a en forma continua e integral, seleccionando los conocimientos más relevantes. Para acompañar y facilitar el proceso enseñanza - aprendizaje, el alumnado dispondrá de un sistema de tutorías y seguimiento con el equipo docente y consultas a través de una página web destinada exclusivamente a la asignatura.

La intervención pedagógica implicará también un proceso de debate, concertación democrática y negociación entre educador/a y educando/a, donde se fomente la amplia participación y se tomen en cuenta los intereses y necesidades diferentes del estudiantado, de éstos con los del cuerpo docente y de la sociedad, que es la que sostiene la educación, y espera de las/os universitarias/os un liderazgo y servicios profesionales de calidad, que satisfagan el logro de sus expectativas. En ese proceso se intercambiarán experiencias, se recrearán valores y se asimilarán conceptos, procedimientos y actitudes.

Se construirá el conocimiento a través de:

- clases participativas en las que se analizará la legislación nacional, regional e internacional.
- debates individuales y grupales en torno a las diferentes interpretaciones doctrinarias y casos jurisprudenciales,
- estudio y resolución de casos prácticos y su implicancia en la práctica profesional,
- utilización de documentos para informaciones de la materia,
- análisis de incidentes críticos,
- ejercicios de simulación,
- trabajos de bonificación y materiales de apoyo.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
PROGRAMA OFICIAL

5 /10

La bibliografía prevista por el programa de estudios se encontrará subida al Aula Virtual, y se incorporarán, esquemas, mapas conceptuales y guías de lectura complementarios, conforme lo requieran las unidades de los contenidos teóricos establecidos. Se propiciará el intercambio de consultas y discusiones sobre temas propuestos a debates a través de los Foros, así también como la comunicación constante del equipo docente y estudiantes a través del chat y correo del Aula Virtual.

CONTENIDOS

PARTE GENERAL: NOCIONES GENERALES DEL DERECHO Y DE LA ORGANIZACIÓN NACIONAL

UNIDAD TEMÁTICA I: El Derecho.

1. El derecho: concepto, caracteres, finalidad y clasificación. Las normas: caracterización y diferenciación entre normas morales, sociales y jurídicas. Los principios de legalidad y sus aplicaciones (art. 19 de la Constitución Nacional) y de razonabilidad. Modos históricos de positivación o fuentes del derecho.
2. Efectos de la ley con relación al tiempo y al espacio. Ámbito de validez temporal y espacial. Códigos de fondo y de forma. El proceso de sanción y formación de las leyes nacionales.

UNIDAD TEMÁTICA II: Derecho Constitucional

1. Derecho constitucional: nociones introductorias. El principio de la División de Poderes. La Constitución Argentina de 1853 y sus reformas. La reforma constitucional de 1994. Estructura de la Constitución Nacional. Nuevos Derechos y Garantías. Garantías Constitucionales Directas (art. 43 de la C.N.) Forma de Estado y Forma de Gobierno.
2. Organización del Estado Argentino. Sistema Federal: descentralización política y distribución de competencias entre Estado Federal, las Provincias y el Régimen Municipal.
3. La Constitución Política como realidad social. La Constitución Jurídica y su vigencia real. Análisis comparativo. Estudio de casos.

UNIDAD TEMÁTICA III : Derecho Internacional y Regional

1. Derecho Internacional: concepto, caracteres. Actos Jurídicos Internacionales. Obligatoriedad de los Tratados Internacionales
2. Relaciones entre el derecho Interno y el Derecho Internacional. Incorporación y Jerarquía de normas. El Sistema Constitucional Argentino. Interpretación del art. 31 de la C.N. La reforma constitucional de 1994: art. 75 inc . 22 y 24 de la C.N.
3. La Comunidad Internacional. El Sistema de las Naciones Unidas (ONU), organismos especializados de ONU: Organización Mundial de la Salud (OMS) y Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Organización Mundial del Comercio (OMC). Los Procesos de Integración: tipos, objetivos Sistema Jurídico del Mercado Común del Sur (MERCOSUR)
4. Incidencia de la normativa internacional en el ámbito estatal, casos jurisprudenciales

UNIDAD TEMÁTICA IV : Los Derechos Fundamentales de las Personas.

1. Los Derechos Humanos: concepto, antecedentes, fundamentos y características



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
PROGRAMA OFICIAL

6 /10

2. Criterios de clasificación de los Derechos Humanos. Derechos de la Solidaridad. Derecho a la Diversidad. Grupos Vulnerables
3. Sistema Regional de Protección de los Derechos Humanos. El procedimiento ante la Comisión y la Corte Interamericana de Derechos Humanos. Análisis jurisprudencial y ejercicios de simulación.

PARTE ESPECIAL: LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y ÉTICA PROFESIONAL

UNIDAD TEMÁTICA V : Derecho Alimentario.

1. El derecho a la alimentación adecuada como derecho humano de segunda generación: concepto, composición, elementos constitutivos, diferencias con la seguridad alimentaria y soberanía alimentaria. Vinculación con otros derechos humanos.
2. Legislación Alimentaria: concepto, finalidad, niveles. Legislación Alimentaria Internacional: Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias: Codex Alimentarius: concepto, finalidad, objetivos. Código de Ética para el Comercio Internacional de Alimentos-2010. Capítulo Agrícola de la OMC y su vinculación con el Códex Alimentarius. Su obligatoriedad. Legislación Regional: Resoluciones del Grupo Mercado Común del MERCOSUR
4. Legislación nacional: el Código Alimentario Argentino, Ley 18.284/69 (con sus actualizaciones), y su Decreto reglamentario 2126/71. Estructura. Nociones sobre rotulación, publicidad, rotulado nutricional e información nutricional complementaria. Resoluciones del MERCOSUR. Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable y su Decreto Reglamentario N°151/2022. Legislación de la provincia de Buenos Aires. Ley 13.230/ 2004 y su decreto reglamentario 2697/2005. Poder de Policía Municipal de los Alimentos: concepto y principios. Análisis e interpretación jurisprudencial
5. Calidad, control y seguridad en los alimentos: concepto, elementos constitutivos. Directrices de Roma FAO/OMS, 2003. Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA) Decreto del PEN 815/99 compuesto por: Comisión Nacional de Alimentos (CONAL); Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) Ley 23899/90 con la Dirección Nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria; Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) Decreto 1490/92, con las modificaciones del Decreto N° 1271/2013, a través del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA)

UNIDAD TEMÁTICA VI: Derecho del Consumo

1. Los derechos del consumidor como derecho humano de tercera generación: concepto y marco constitucional. Legislación Nacional: Ley de Defensa del Consumidor N° 24.240/93 y su modificatorias. Nuevo Código Civil y Comercial de 2015: capítulo III. Legislación de la Provincia de Buenos Aires: Ley N° 13.133/2003 de Defensa del Consumidor: Código Provincial de Implementación de los Derechos de los Consumidores y Usuarios modificada por la N° Ley 14.514/2012. Análisis de casos jurisprudenciales.
2. El Sistema Jurídico de Responsabilidad en la Ley de Defensa del Consumidor y en el Nuevo Código Civil y Comercial: principios básicos, función preventiva y sancionatoria. Responsabilidad por la elaboración de productos defectuosos y por acciones de dependientes ante terceros.
3. Marco jurídico de integración del consumidor alimentario: Ley de Pesas y Medidas, Ley de Lealtad Comercial. La Ley de Contrato de Trabajo: principios generales y accidentes laborales.

UNIDAD TEMÁTICA VII: Protección Jurídica del Ambiente .



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
PROGRAMA OFICIAL

7 /10

1. Derecho al medio ambiente sano: marco constitucional y principios rectores del Derecho ambiental internacional. El paradigma ambiental. Ambiente y alimentos, el costo ambiental por el desperdicio de alimentos.
2. Daño ambiental: concepto caracteres y especies. Reconstrucción ambiental y reparación de daños ambientales. Responsabilidad ambiental: principios básicos y presupuestos
3. Las organizaciones y su marco normativo ambiental en el ordenamiento en el ordenamiento jurídico argentino. Estándares ambientales voluntarios: la norma ISO 14001

UNIDAD TEMÁTICA VIII: Ética y Deontología Profesional

1. Ética y moral conceptos, fundamentos y diferencias. Los valores morales: libertad, dignidad, honor, igualdad, honradez. Legalidad externa e interna. Ciencia, progreso tecnológico y ética. Marco ético en la Ingeniería: principios generales. Deontología en la Ingeniería
2. Obligaciones del ingeniero para con la sociedad, los clientes y la profesión. Códigos de ética en la ingeniería y conflictos éticos durante el ejercicio de la profesión. Ejemplos aplicados de los principios de ética de la ingeniería en la producción de alimentos. Consejos profesionales.

EVALUACIONES:

- 1- Cantidad: dos (2) parciales al final de la cuarta y de la octava unidad
Al término del cuatrimestre un (1) integrador.
- 2- Modalidad: preguntas sobre contenido teórico y aplicación de sus conocimientos a casos prácticos.

Formas: los parciales serán escritos y el integrador oral y/o escrito.

REQUISITOS DE APROBACION Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

SISTEMA PRESENCIAL

CONDICIONES PARA PROMOVER (SIN EL REQUISITO DE EXAMEN FINAL)

DE ACUERDO AL ART.23 DEL REGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESHCS-LUJ:0000261-21

- a) Tener aprobadas las actividades correlativas al finalizar el turno de examen extraordinario de ese cuatrimestre.
- b) Cumplir con un mínimo del 80 % de asistencia para las actividades teóricas y teóricas/prácticas
- c) Aprobar todos los trabajos prácticos previstos en este programa, pudiendo recuperarse hasta un 25% del total por ausencias o aplazos
- d) Aprobar el 100% de las evaluaciones previstas con un promedio no inferior a seis (6) puntos sin recuperar ninguna.
- e) Aprobar una evaluación integradora de la asignatura con calificación no inferior a siete (7) puntos.

CONDICIONES PARA APROBAR COMO REGULAR (CON REQUISITO DE EXAMEN FINAL)

DE ACUERDO AL ART.24 DEL REGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESHCS-LUJ:0000261/21

- a) estar en condición de regular en las actividades correlativas al momento de su inscripción al cursado de la asignatura.
- b) Cumplir con un mínimo del 70 % de asistencia para las actividades teóricas y teóricas/prácticas
- c) Aprobar todos los trabajos prácticos previstos en este programa, pudiendo recuperarse hasta un 40% del total por ausencias o aplazos



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
PROGRAMA OFICIAL

8 /10

- d) Aprobar el 100% de las evaluaciones previstas con un promedio no inferior a cuatro (4) puntos, pudiendo recuperar el 50% de las mismas. Cada evaluación solo podrá recuperarse en una oportunidad.

EXAMENES PARA ESTUDIANTES EN CONDICIÓN DE LIBRES

Para aquellos estudiantes que, habiéndose inscriptos oportunamente en la presente actividad hayan quedado en condición de libres por aplicación de los artículos 29 o 32 del Régimen General de Estudios, SI podrán rendir en tal condición la presente actividad.

BIBLIOGRAFÍA

1) BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA:

A) TEXTOS (por orden alfabético)

En cumplimiento de la DISPOSICIÓN SA Nº 902/11, se consignan capítulos y páginas en el caso de tratarse de libros de lectura obligatoria

- ANMAT. *Manual de Manipulación Higiénica de Alimentos*. Buenos Aires: Ministerio de Salud de Argentina, 2022, Capítulos 1, 2 y 3
- Badeni, Gregorio. *Tratado de Derecho Constitucional* Tomo I 2º Edición Actualizada y Ampliada. Buenos Aires: Editorial La Ley, 2006, Capítulo III, pág. 242/307; Capítulo IV, pág. 405-429.
- Badeni, Gregorio. *Tratado de Derecho Constitucional* Tomo II 2º Edición Actualizada y Ampliada. Buenos Aires: Editorial La Ley, 2006, Capítulo X, pág. 1209-1227.
- Bartrina, Javier y Mateu, Nuria. *Alimentación y Derecho. Aspectos legales y nutricionales de la alimentación*, España: Editorial Panamericana, España, 2011, Capítulos II y III
- Bidart Campos, Germán. *Teoría General de los Derechos Humanos*, Buenos Aires: Editorial Astrea, 2006, Secciones II, III y VIII
- Borda, Guillermo *Manual de Derecho Civil: Parte General* (23º Edición) Buenos Aires: Editorial La Ley, 2012 Cap. I y II
- Dalla Via, Alberto. *Manual de Derecho Constitucional*. 3º Edición. Buenos Aires: Editorial Abeledo Perrot, 2011, Capítulos IX y XI.
- Coing, H. *Fundamento de la Filosofía del Derecho*. Barcelona: Ediciones Ariel, 1976, Capítulos IV, VI y VII.
- Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. *Observación General 12. Derecho a una Alimentación Adecuada*, Naciones Unidas, 1999. Disponible en: <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2001/1450.pdf>
- Ferrer de Fernández, E. "La responsabilidad por productos elaborados y el riesgo del desarrollo en el contexto del derecho del consumidor" *Thomson Reuters*, AP/DOC/38/2016
- Herrera, M.; Caramelo, G y Picasso, S. *Código Civil y Comercial de la Nación Comentado. Libro Tercero*. Tomo 3. Buenos Aires: Infojus, 2022, pp.488-524.
- Herrera, M.; Caramelo, G y Picasso, S. *Código Civil y Comercial de la Nación Comentado. Libro Tercero*. Tomo 4 Buenos Aires: Infojus, 2022, pp. 419-474, 481-484 y 506
- Ibáñez Rivas, Juana. "Control de Convencionalidad". Colección Estándares del Sistema Interamericano de Derechos Humanos: miradas complementarias desde la academia, Núm. 1. México, UNAM, 2017. Capítulo II, Capítulo III, pp.237-251.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
PROGRAMA OFICIAL

9 /10

- López Alfonsín, M. *Derecho Ambiental*. Buenos Aires: Editorial Astrea, 2012, Capítulo1, pp.1-28, Capítulo II, pp.33-96 y Capítulo III, pp.99-129.
- López Alfonsín, M. y Martínez, A. "Una mirada constitucional a la responsabilidad por daño ambiental en el Nuevo Código Civil Argentino" *Revista de la Facultad de Derecho y Ciencias Políticas de la Universidad Alas Peruanas, Lex*, n° 16. Año XIII-2015-II, pp.57-89
- Martínez, A.; Porcelli, A.; Minaverry, C. *Manual de Derecho Ambiental Internacional*. Lujan: EdUNLu, Capítulo I, pp. 98-115
- Nikken, Pedro. "El concepto de Derechos Humanos", en *Estudios Básicos de Derechos Humanos I*, Cerdas Cruz, R y Nieto Loalza, R, compiladores, IIDH Serie Estudio de Derechos Humanos, Tomo I, San José de Costa Rica, 1994 pág. 15-37
- Nino, C. *Ética y Derechos Humanos. Un Ensayo de Fundamentación*. 2° Edición Buenos Aires: Astrea, 1989, Capítulos 3, 7
- Pons Rafols, Xavier Bondia García, David y Cabrera Mediaglia, Jorge. *Alimentación y derecho internacional: normas, instituciones y procesos*. Madrid: Marcial Pons Ediciones Jurídicas y Sociales, 2013, Capítulos I y III
- Saenz, L. y Silva, L. "La responsabilidad por productos en el derecho argentino. Aplicaciones jurisprudenciales y derecho comparado" *Revista Jurídica de la Universidad de Palermo*, Año 17 n° 1, 2017
- Tambussi, Carlos (Dir.) *Ley de Defensa del Consumidor*. Comentada. Anotada. Concordada. 2° Edición, Buenos Aires: Hammurabi, 2019, Capítulos I, II y III
- Travieso, Juan. *Derecho Internacional Público*. Buenos Aires: Editorial Abeledo Perrot, 2016, Capítulo I
- Valls, M. "¿Cuánto ambiente desperdiciamos para producir los alimentos que no se consumen? ¿Es realmente necesario duplicar la producción de alimentos para satisfacer las necesidades de nuestra población creciente?" *Revista ElDial.com Biblioteca Jurídica Online*, 2017, elDial DC23CA
- Villaverde, Héctor. *Derecho a una Alimentación "Saludable"* 5ª Reunión de la Comisión Panamericana de Inocuidad de Alimentos, Río de Janeiro, 2008, pp.1-8

B) TEXTOS LEGALES:

- Constitución de la Nación Argentina (1853 y sus reformas)
- Constitución de la Provincia de Buenos Aires
- Código Alimentario Nacional Ley 18.284/69 y su Decreto Reglamentario 2126/71
- Código Civil y Comercial de la Nación Argentina 2015
- Ley N° 19587/72 Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo
- Ley 23899/90 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y su modificatoria
- Ley de Defensa del Consumidor N° 24.240/93 y su modificatoria Ley N° 26.361/2008
- Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable y su Decreto Reglamentario N°151/2022
- Decreto N° 1490/92 con las modificaciones del Decreto N° 1271/2013 Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT)
- Decreto del PEN 815/99 Sistema Nacional de Control de Alimentos (SNCA)

C) JURISPRUDENCIA

- Corte Suprema de Justicia de la Nación. "Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto s/informe sentencia dictada en el caso 'Fontevecchia y D'Amito vs. Argentina' por la Corte Interamericana de Derechos Humanos". CSJ 368/1998 (34-M)/CS1. 2017
- Corte Suprema de Justicia de la Nación. "Frascalli, José c/ SENASA s/ acción de amparo", 2004



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
PROGRAMA OFICIAL

10 /10

- Corte Suprema de Justicia de la Nación. "Molinos Río de La Plata S.A. c/ Buenos Aires, provincia de s/ acción declarativa" 10/02/2009
- Corte Suprema de Justicia de la Nación. "Recurso de hecho deducido por Aguas Bonaerenses S.A. en la causa Kersich, Juan y otros c/ Aguas Bonaerenses S.A. y otros s/ amparo", 2014
- Corte Suprema de Justicia de la Nación. "Whirpool Puntana S.A. c/ Dirección General de Aduanas", 2014
- Corte Suprema de Justicia de la Nación. "Yerbatera Nordeste S.A. c/ Misiones, Provincia de s/ acción declarativa", 2016
- Suprema Corte de Justicia de la Provincia de Buenos Aires. "Pasema S.A. y otros. Daños y perjuicios", 2015
- Suprema Corte de Justicia de la Provincia de Buenos Aires. "D.J.E.F. Acción de Amparo. Actor M., M.C. y otro" Causa C.111.706.

2) BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA Y DE CONSULTA:

A) TEXTOS: (por orden alfabético)

La bibliografía complementaria o de consulta incluida es en toda su extensión

- Barboza, Julio. *Derecho Internacional Público*, 3ª Edición. Buenos Aires: Editorial Zavalía, 2008
- Ekmekdjian, Miguel. *Introducción al derecho Comunitario Latinoamericano con especial referencia al MERCOSUR* 2ª Edición Actualizada. Buenos Aires: Desalma, 1996
- Ghersi, Carlos *Manual Parte General. Derecho Civil, Comercial y de Consumo* (1ª Edición) Buenos Aires: La Ley, 2011
- Kemelmajer de Carlucci, Aida *Derecho de los Consumidores y Derecho de la Libre Competencia*. Buenos Aires: La Ley, 2001
- Mosset Iturraspe, J; Hutchinson, T y Donna, E. *Daño Ambiental*. Santa Fe: Rubinzal Culzoni Editores, 2011
- Negri, Héctor *El Derecho*. Buenos Aires: El Coloquio, 1986
- Negri, Héctor *Los Derechos Humanos*. Buenos Aires: El Coloquio, 1986

DISPOSICIÓN CDD-CS Nº:.....