



Universidad Nacional de Luján
Departamento de
Ciencias Sociales

LUJÁN, 24 DE ABRIL DE 2024

VISTO: La presentación del programa de la Asignatura LEGISLACIÓN SANITARIA (24902), para la carrera TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INSPECCIÓN DE ALIMENTOS (Plan 19.02); 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 17 de abril de 2024.

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 SANITARIA (24902), para la carrera TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INSPECCIÓN DE ALIMENTOS (Plan 19.02), con vigencia para los años 2024-2025.-

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

DISPOSICIÓN DISPCD-CSLUJ:0000169-24

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 Luján



Departamento de Ciencias Sociales
PROGRAMA OFICIAL

- 1 -

DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD: 24902- Legislación Sanitaria

TIPO DE ACTIVIDAD ACADÉMICA: Asignatura

CARRERA: Tecnicatura universitaria en inspección de alimentos

PLAN DE ESTUDIOS: 19.02

DOCENTE RESPONSABLE:

Porcelli, Adriana M. Abogada - Asociada Ord.

EQUIPO DOCENTE:

Porcelli, Adriana M. Magister en Relaciones Internacionales

Barrenechea, María Celeste. Abogada. Ayudante de 1ª Interina

ACTIVIDADES CORRELATIVAS PRECEDENTES

PARA CURSAR:.....NO POSEE

PARA APROBAR:.....NO POSEE

CARGA HORARIA TOTAL HORAS DE CLASE: HORAS SEMANALES 4Hs.

HORAS TOTALES: 64 Hs.

DISTRIBUCIÓN INTERNA DE LA CARGA HORARIA:

TEÓRICO: 50% - 32 Hs.

TEÓRICO/PRÁCTICO: 25% - 16 Hs.

PRÁCTICO: 25% - 16 Hs

PERÍODO DE VIGENCIA DEL PRESENTE PROGRAMA: 2024-2025



Departamento de Ciencias Sociales
PROGRAMA OFICIAL

- 2 -

CONTENIDOS MÍNIMOS O DESCRIPTORES: RES.H.C.S: 228/20

Las relaciones interpersonales: el diálogo, la existencia del otro, las relaciones de encuentro y de conflicto. El derecho: modos de expresión, leyes de fondo, de forma y ámbito de validez temporal y espacial. Organización del Estado Argentino y sus funciones: función legislativa, ejecutiva y judicial. Distribución de competencias entre Estado Federal, las provincias y el régimen municipal. Las Organizaciones Internacionales: Organización Mundial de la Salud, la Organización para la Alimentación y la Agricultura y la Organización Mundial del Comercio. Procesos de integración: MERCOSUR. Derecho a la salud alimentaria. Legislación alimentaria internacional, regional, nacional y provincial. Interpretación de la legislación. Jurisdicciones y competencias. Derechos del consumidor: leyes de protección al consumidor a nivel internacional, regional, nacional y provincial. Interpretación y análisis jurisprudencial y doctrinaria. El Sistema Nacional de Control de Alimentos. Rol de los Municipios: poder de Policía Municipal Sanitaria de los Alimentos. Jurisprudencia aplicable. Legislación sobre Calidad: normas nacionales e internacionales. Legislación Sanitaria e Industrial.

FUNDAMENTACIÓN, OBJETIVOS, COMPETENCIAS

La protección de la población contra el hambre, la seguridad alimentaria y el acceso a la alimentación se han tornado una preocupación mundial. En la Cumbre Mundial sobre la Alimentación organizada por la FAO en 1996 los Estados convinieron en reducir el número de personas desnutridas a la mitad del nivel de ese momento a no más tardar el año 2015.

Cuatro años después, La Asamblea General de las Naciones Unidas, reunida en la Sede de las Naciones Unidas en Nueva York del 6 al 8 de septiembre de 2000, en su 8ª Reunión Plenaria, aprueba, sin remisión a Comisión Principal, la que ha dado en llamarse la Declaración del Milenio.

Sobre la base de la Declaración, se convino internacionalmente el establecimiento de un conjunto conciso de objetivos y metas cuantificables e indicadores numéricos a partir de los cuales evaluar su progreso, que constituye un programa mundial de compromiso con la erradicación de la pobreza, la inclusión social y la no discriminación, denominado Objetivos de Desarrollo del Milenio. Este asume el compromiso de la CMA ya que su primer objetivo es la erradicación de la pobreza extrema y el hambre y la meta 1.C. de ese objetivo es la reducción a la mitad, entre 1990 y 2015, la proporción de personas que padecen hambre.



Departamento de Ciencias Sociales
PROGRAMA OFICIAL

///

- 3 -

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.

Las obligaciones de los Estados con respecto al derecho a la alimentación como derecho humano fundamental reconocido en la Carta internacional de Derechos Humanos de las Naciones Unidas y en los Tratados con jerarquía constitucional conforme al Artículo 75 inciso 22 de la Constitución Nacional a partir de la reforma de 1994, se expresan diferentemente de un instrumento a otro. No obstante, en general, corresponden a tres categorías, a saber, las obligaciones de respetar, proteger y cumplir. La obligación de proteger incluye además garantizar que los alimentos que lleguen al mercado sean seguros y nutritivos. Los Estados, por consiguiente, deben establecer y aplicar normas de calidad y seguridad de los alimentos, y garantizar prácticas justas e iguales en el mercado adoptando medidas legislativas y de otro orden necesarias para proteger a las personas, especialmente los niños, de la publicidad y las promociones de alimentos que no sean sanos con el fin de apoyar los esfuerzos de los padres y de los profesionales de la salud por estimular pautas más sanas de comida y de ejercicio físico.

En consecuencia, para ejercer en forma eficiente su profesión, el inspector de 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.



Departamento de Ciencias Sociales
PROGRAMA OFICIAL

///

- 4 -

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.

El inspector en alimento debe tener conocimiento que el Codex Alimentarius, o código alimentario, se ha convertido en un punto de referencia mundial para los consumidores, los productores y elaboradores de alimentos, los organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional. También permite a los países participar en la formulación de normas alimentarias de uso internacional y de códigos de prácticas de higiene para la elaboración de recomendaciones relativas a la protección de la salud. La importancia del Codex Alimentarius para la protección de la salud de los consumidores 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 sanitaria y modelos organizacionales, funciones y responsabilidades delimitadas, suponen un deber de los gobiernos locales a través del inspector capacitado como "auditor" para fomentar la educación y calidad alimentaria. Solo de esta manera, se puede ejercer y no declamar el ejercicio del poder de policía 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 jurídicos básicos para el desempeño profesional de los técnicos en inspección de alimentos, los cuales se consideran mínimos para alcanzar un grado de conocimientos indispensables para la formación del futuro profesional y el desempeño de sus funciones en beneficio de la comunidad.



Departamento de Ciencias Sociales
PROGRAMA OFICIAL

///

- 5 -

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 y de los inspectores especializados habilitados en temas de seguridad alimentaria
3. Conocer los contenidos básicos de la Legislación Sanitaria en todos sus aspectos relacionados con los derechos fundamentales de las personas como una herramienta que garantiza la inocuidad y calidad de los productos alimenticios, desde la producción, la comercialización como desde el mismo consumidor
4. Comprender la normativa jurídica vigente en el ámbito de la inspección de alimentos a nivel interno, regional e internacional.
5. Consultar, interpretar, analizar y comentar textos jurídicos a nivel interno, regional e internacional.
6. Comparar la legislación vigente en el ámbito internacional y su recepción en la legislación interna.
7. Relacionar en forma permanente, la enseñanza del derecho positivo con la práctica profesional a fin de desarrollar en los alumnos habilidades y destrezas que les permita conocer, practicar y desarrollar servicios de inspección eficaces en el ejercicio de su futura carrera.
8. Valorar la evolución ética del Derecho y su trascendencia en la vida profesional

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Plantear la solución a los conflictos presentados conforme a las particularidades del caso.



Departamento de Ciencias Sociales
PROGRAMA OFICIAL

///

- 6 -

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

CONTENIDOS

UNIDAD TEMÁTICA I: Las Personas y sus Relaciones Sociales

1. Perspectivas Antropológicas: diferentes concepciones y su realidad en la sociedad actual. Los valores: libertad, igualdad y propiedad. Moral y Ética. El diálogo.
2. Normas Fundamentales de Intersubjetividad: relaciones de encuentro, de conflicto y zonas grises.
3. La Existencia del Otro: personificación y cosificación
4. Problematicación y ejercicios de simulación

UNIDAD TEMÁTICA II: El Derecho.

1. El derecho: concepto, caracteres y finalidad. Las normas: caracterización y diferenciación entre normas morales, sociales y jurídicas. Derecho y Legalidad
2. La justicia: concepto y clases o fases. Los principios de legalidad y sus aplicaciones (art.19 de la Constitución Nacional) y de razonabilidad.
3. Modos históricos de positivación o fuentes del derecho: concepto, clasificación y características de cada una.
Efectos de la ley con relación al tiempo y al espacio. El proceso de sanción y formación de las leyes. El veto del Poder Ejecutivo. Análisis de las diferentes situaciones



Departamento de Ciencias Sociales
PROGRAMA OFICIAL

- 7 -

UNIDAD TEMÁTICA III: Derecho Constitucional

1. Nociones introductorias. Derecho constitucional. Estado y Constitución. El principio de la División de Poderes. Estado de Derecho. Estados Totalitarios. Dictadura y la Doctrina de Facto.
2. La Constitución Argentina de 1853 y sus reformas. La reforma constitucional de 1994. Estructura de la Constitución Nacional. Parte Dogmática: Declaraciones. Derechos y Garantías. Garantías Constitucionales Indirectas (art. 17 y 18 de la C.N.) Nuevos Derechos y Garantías. Garantías Constitucionales Directas (art. 43 de la C.N.) Forma de Estado y Forma de Gobierno.
3. Organización del Estado Argentino. Parte Orgánica: Autoridades de la Nación. Función Legislativa, Ejecutiva, Judicial. Sistema Federal: descentralización política y distribución de competencias entre Estado Federal, las Provincias y el Régimen Municipal. Nuevas Instituciones y órganos de control a partir de la reforma constitucional de 1994: atribuciones, composición y ámbito de actuación.
4. La Constitución Política como realidad social. La Constitución Jurídica y su vigencia real. Análisis comparativo. Estudio de casos.

UNIDAD TEMÁTICA IV : Derecho Internacional

1. Derecho Internacional: concepto, caracteres. Actos Jurídicos Internacionales. Los Tratados Internacionales: concepto, terminología, diferentes clasificaciones. Obligatoriedad de los Tratados
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: las Organizaciones Internacionales como sujetos de Derecho Internacional Público. Carta 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)
4. Los Procesos de Integración: tipos, objetivos Sistema Jurídico del Mercado Común del Sur (MERCOSUR)



Departamento de Ciencias Sociales
PROGRAMA OFICIAL

///

- 8 -

UNIDAD TEMÁTICA V : Los Derechos Fundamentales de las Personas.

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

UNIDAD TEMÁTICA VI : Derecho a la Salud Alimentaria.

1. El derecho a la alimentación adecuada como derecho humano de segunda generación: concepto, composición, elementos constitutivos, diferencias con el derecho a la seguridad alimentaria y soberanía alimentaria. Vinculación con otros derechos humanos. El derecho a la alimentación en el derecho interno: constitución nacional, constitución de la Provincia de Buenos Aires y en el derecho internacional: tratados con jerarquía constitucional (art. 75 Inc.22 C.N.)
2. El derecho a la salud como derecho humano de segunda generación: concepto, evolución y caracteres El derecho a la salud en el derecho interno: constitución nacional, constitución de la Provincia de Buenos Aires y en el derecho internacional: tratados con jerarquía constitucional (art. 75 Inc.22 C.N.)
3. 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 Codex Alimentarius. 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. Breves nociones sobre rotulación, publicidad, rotulado nutricional e información nutricional complementaria.
5. Legislación de la provincia de Buenos Aires. Ley 13.230/ 2004 y su decreto reglamentario 2697/2005. Auditoría: concepto, perfil y diferencias con la Inspección. Poder de Policía Municipal de los Alimentos: concepto y principios. Análisis e interpretación jurisprudencial



Departamento de Ciencias Sociales

PROGRAMA OFICIAL

- 9 -

UNIDAD TEMÁTICA VII: Derechos del Consumidor

1. Los derechos del consumidor como derecho humano de tercera generación: concepto, principios generales. Los derechos del consumidor en la constitución nacional, en la constitución de la Provincia de Buenos Aires y en el derecho internacional. Diferencia entre relación de consumo y contrato de consumo.
2. Legislación Nacional: Ley de Defensa del Consumidor Nº 24.240/93 y su modificatoria Ley Nº 26.361/2008. Tipos de consumidor. Principios. Publicidad. Daño Punitivo. Acción colectiva. Responsabilidades. Nuevo Código Civil y Comercial de 2015: capítulo III. Análisis de casos jurisprudenciales. Ley de Etiquetado Frontal de los Alimentos
3. Legislación de la Provincia de Buenos Aires: Ley Nº 13.133/2003 de Defensa del Consumidor: Código Provincial de Implementación de los Derechos de los Consumidores y Usuarios modificada por la Ley Nº 14.514/2012. Análisis de casos jurisprudenciales

UNIDAD TEMÁTICA VIII: Organismos de Control y Fiscalización.

1. Calidad, control y seguridad en los alimentos: concepto, elementos constitutivos. Directrices de Roma FAO/OMS, 2003
2. 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 .Ley Nº 27233; Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) Decreto 1490/92, con las modificaciones del Decreto Nº 1271/2013, a través del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA)
3. Sistema de Control Agroalimentario de la Provincia de Buenos Aires: Ministerios de Asuntos Agrarios y de Salud, Decreto del PE Provincial 2697/2003. Rol de los Municipios: poder de Policía Municipal Sanitaria de los Alimentos.
4. Sistema de normas, calidad y certificación. Introducción a la normativa voluntaria a nivel internacional y nacional



UNIDAD TEMÁTICA IX: Principios de Legislación Industrial

1. Seguridad e Higiene en las industrias y en establecimientos alimenticios: concepto, requisitos de higiene en el establecimiento, del personal, en la elaboración, manipulación, envasado y almacenamiento. Capítulo II del Código Alimentario Argentino Ley Nº 19587/72 Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo
2. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Resolución Nº 233/98 del SENASA y Resolución Grupo Mercado Común 80/96 del MERCOSUR referidas a reglamentos técnicos sobre condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) Programa de Gestión de Calidad (TQM)

METODOLOGÍA:

La enseñanza, explicación, trabajos individuales o grupales o la simple exposición para transmitir al alumno el conocimiento de la asignatura, se realizará mediante clases teóricas y prácticas basándose en casos jurisprudenciales, lectura de documentos nacionales, regionales e internacionales y notas periodísticas en las que se incite al grupo a una participación lo más activa posible, respetándose en todo momento sus propias convicciones. También se trabajará en talleres o en simulaciones roll play, con los alumnos para el mayor conocimiento de las reglas y la incorporación de su uso a sus habilidades en la resolución de los diversos problemas que presenta la sanidad alimentaria en cuanto a la calidad, inocuidad e inspección de los mismos y su relación con la práctica profesional. Los docentes evaluarán el desempeño y el aprendizaje del alumno en forma continua e integral, seleccionando los conocimientos más relevantes.

Para acompañar y facilitar el proceso enseñanza-aprendizaje, los alumnos dispondrán de un sistema de tutorías y seguimiento con los docentes y consultas a través de la plataforma digital de la asignatura.



Departamento de Ciencias Sociales
PROGRAMA OFICIAL

///

- 11 -

La intervención pedagógica implicará también un proceso de debate, concertación democrática y negociación entre educador y educando, donde se fomente la amplia participación y se tomen en cuenta los intereses y necesidades diferentes de los alumnos, de éstos con los de los profesores y de la sociedad, que es la que sostiene la educación, y espera de los universitarios un liderazgo y servicios profesionales de calidad, que satisfagan el logro de sus expectativas. En ese proceso se intercambiarán experiencias, se recrean 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.

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 previstos. También se desarrollarán como actividades de autoevaluación, desafíos y juegos que consistirán en responder, en forma individual, cinco preguntas multiple choice en forma sincrónica, dentro de un límite acotado de tiempo y con puntaje asignado automáticamente por el software cuyo resultado será subido a un tablón virtual creado a tales efectos y disponible en el Aula Virtual.

Se propiciará el intercambio de consultas y discusiones sobre temas propuestos a debates a través de los Foros, así también como la comunicación constante de los docentes y estudiantes a través del chat y correo del Aula Virtual.



TRABAJO PRÁCTICO:

Durante la cursada se desarrollarán varios trabajos prácticos, correspondientes a la aplicación práctica de los conceptos teóricos explicados durante las clases conceptuales. Los mismos consisten en:

1. Dada una situación presentada a partir de un recorte periodístico que variará conforme los años, los estudiantes deberán identificar las visiones antropológicas, fundamentando su respuesta y las relaciones intersubjetivas entre los diferentes actores
2. De un caso jurisprudencial de la Corte Suprema de la Provincia de Buenos Aires, señalar las fuentes del derecho presentes en el caso, las clases de justicia y la noción del Derecho
3. Analizar la jurisdicción diferenciando entre Federal, Provincial y Municipal
4. Identificar y analizar los derechos humanos involucrados en un caso dado y clasificarlos
5. Diferenciar entre los Poderes del Estado Nacional, su competencia, las Provincias y los Municipios
6. Simular una situación de violación de derechos humanos por parte del Estado Argentino y su sistema de protección en el sistema interamericano
7. Diferenciar entre Estados Totalitarios Estado de Derecho, analizar sus características. Golpe de Estado y Gobierno de Facto.
8. De la lectura de un fallo de la Corte Suprema de Justicia de la Nación, analizar los caracteres del derecho a la alimentación
9. En base a casos jurisprudenciales de la Corte Suprema de la nación, identificar los elementos y límites del Poder de Policía Sanitaria de los Alimentos
10. Analizar los derechos del consumidor conforme los considerandos de la Corte Suprema de Provincia de Buenos Aires
11. Identificar los componentes y funciones del Sistema nacional de Control de los Alimentos

Todos los trabajos prácticos se corregirán en clase en forma opresencial y oral



Departamento de Ciencias Sociales
PROGRAMA OFICIAL

///

- 13 -

EVALUACIONES:

1-Cantidad: dos (2) parciales al final de la quinta y de la novena 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.

REQUISITOS DE APROBACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

Artículo 23 y Artículo 24.

CONDICIONES PARA PROMOVER (SIN EL REQUISITO DE EXAMEN FINAL) DE ACUERDO AL ARTÍCULO 23 DEL RÉGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESOLUCIÓN 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.

Handwritten signature

11



Departamento de Ciencias Sociales
PROGRAMA OFICIAL

///

- 14 -

CONDICIONES PARA APROBAR COMO REGULAR (CON REQUISITO DE EXAMEN FINAL) DE ACUERDO AL ARTÍCULO 24 DEL RÉGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESOLUCIÓN 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 75 % de asistencia para las actividades .
- c) Aprobar todos los trabajos prácticos/monografía previstos en este programa, pudiendo recuperarse hasta un cuarenta por ciento (40%) del total por ausencias o aplazos.
- d) Aprobar el cien por ciento (100%) de las evaluaciones previstas con un promedio no inferior a cuatro (4) puntos, pudiendo recuperar el cincuenta por ciento (50%) de las mismas. Cada evaluación sólo podrá recuperarse en una oportunidad.

EXÁMENES PARA ESTUDIANTES EN CONDICIÓN DE LIBRES:

- 1) Para aquellos estudiantes que, habiéndose inscriptos oportunamente en la presente actividad hayan quedado en condición de libres por aplicación de los Artículos 22, 25, 29, 32 o 33 del Régimen General de Estudios, Si podrán rendir en tal condición la presente actividad.
- 2) Para aquellos estudiantes que no cursaron la asignatura y se presenten en condición de alumnos libres en la Carrera, por aplicación de los Artículos 10 o 19 del Régimen General de Estudios, Si podrán rendir en tal condición la presente actividad.
- 3) Las características del examen libre son sobre cualquier punto del programa de estudio vigente al momento de rendir examen. Consistirá en preguntas a desarrollar. En caso de aprobar con cuatro (4) el examen escrito se tomará un segundo examen oral sobre cualquier punto del programa de estudio vigente al momento de rendir



BIBLIOGRAFÍA

El esquema de presentación de la BIBLIOGRAFÍA queda a criterio del equipo docente, pudiendo adoptarse básicamente dos (2) formatos: - Bibliografía secuencialmente presentada a continuación por orden alfabético.

1) BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA:

A) TEXTOS (por orden alfabético)

En cumplimiento de la DISPOSICIÓN SA N° 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 2ª Edición Actualizada y Ampliada. Editorial La Ley, Buenos Aires, 2006, Capítulo III, pág. 242/307; Capítulo IV, pág. 405/429.
- Badeni, Gregorio. *Tratado de Derecho Constitucional* Tomo II 2ª Edición Actualizada y Ampliada. Editorial La Ley, Buenos Aires, 2006, Capítulo X, pág. 1209/1227.
- Bartrina, Javier y Mateu, Nuria. *Alimentación y Derecho. Aspectos legales y nutricionales de la alimentación*, Editorial Panamericana, España, 2011, Capítulos II y III
- Bidart Campos, Germán. *Teoría General de los Derechos Humanos*, Editorial Astrea, Buenos Aires, 2006, Secciones II, III y VIII
- Borda, Guillermo *Manual de Derecho Civil: Parte General* (23ª Edición) Editorial La Ley, Buenos Aires. 2012 Cap. I y II
- Bubber, Martín. *¿Qué es el hombre?* Editorial Nueva Visión. Buenos Aires, 1984, pág.41/55; 75/86 y 141
- 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>
- Dalla Via, Alberto. *Manual de Derecho Constitucional*. 3ª Edición. Editorial Abeledo Perrot, Buenos Aires, 2011, Capítulos IX y XI.
- Devia, Leila, Villanueva, Claudia. *Derecho Alimentario y Agronegocios*. Editorial Estudio, CABA 2023. Capítulos II, III, V, VI y VIII
- 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



Departamento de Ciencias Sociales
PROGRAMA OFICIAL

///

- 16 -

- 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
- Pons Rafols, Xavier Bondia García, David y Cabrera Mediaglia, Jorge. *Alimentación y derecho internacional: normas, instituciones y procesos*. Marcial Pons Ediciones Jurídicas y Sociales, Madrid, 2013, Capítulos I y III
- Tambussi, Carlos (Dir.) *Ley de Defensa del Consumidor*. Comentada. Anotada. Concordada. 2ª Edición, Hammurabi, Buenos Aires, 2019, Capítulos I, II y III
- Travieso, Juan. *Derecho Internacional Público*. Editorial Abeledo Perrot, Buenos Aires, 2016, Capítulo I
- Villaverde, Héctor. *Derecho a una Alimentación "Saludable"* 5ª Reunión de la Comisión Panamericana de Inocuidad de Alimentos, Río de Janeiro, 2008, pp.1-8

A) 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 Nº 19587/72 Ley de Higiene y Seguridad en el Trabajo
- Ley 23899/90 Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)
- Ley de Defensa del Consumidor Nº 24.240/93 y su modificatoria Ley Nº 26.361/2008
- Decreto Nº 1490/92 con las modificaciones del Decreto Nº 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'Amilo 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
- 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



Departamento de Ciencias Sociales
PROGRAMA OFICIAL

///

-17-

- 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. "Whirlpool 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:

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

- Barboza, Julio. *Derecho Internacional Público*, 3ª Edición. Editorial Zavalia, Buenos Aires, 2008
- Ekmekdjian, Miguel. *Introducción al derecho Comunitario Latinoamericano con especial referencia al MERCOSUR* 2ª Edición Actualizada. Desalma, Buenos Aires, 1996
- Ghersi, Carlos. *Manual Parte General. Derecho Civil, Comercial y de Consumo* (1ª Edición) La Ley, Buenos Aires, 2011
- Kemelmajer de Carlucci, Aida. *Derecho de los Consumidores y Derecho de la Libre Competencia*. La Ley, Buenos Aires, 2001
- Negri, Héctor. *El Derecho. El Coloquio*, Buenos Aires, 1986
- Negri, Héctor. *Los Derechos Humanos. El Coloquio*, Buenos Aires, 1986

DISPOSICIÓN DE APROBACIÓN: CDD-CS N.º **169-24**


Roberto Pacciani