



Universidad Nacional de Luján
Departamento de
Ciencias Sociales

LUJÁN, 3 DE ABRIL DE 2023

VISTO: La presentación del programa de la Asignatura NORMATIVAS Y LEGISLACIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA, para la carrera TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INDUSTRIAS LÁCTEAS; 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 22 de marzo 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: "NORMATIVAS Y LEGISLACIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA", para la carrera TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INDUSTRIAS LÁCTEAS, con vigencia para los años 2022-2023.-

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

DISPOSICIÓN DISPCD-CSLUJ:0000127/23

Esp. Eldá Monterroso
Secretaria Académica
Depto. de Ciencias Sociales
Universidad Nacional de Luján

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



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

PROGRAMA OFICIAL

1 / 5

DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD: 23114 -NORMATIVA Y LEGISLACIÓN EN INDUSTRIAS LÁCTEAS.

TIPO DE ACTIVIDAD ACADÉMICA: Asignatura

CARRERA: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INDUSTRIAS LÁCTEAS

PLAN DE ESTUDIOS: 41.02

DOCENTE RESPONSABLE:

DE SIMONE, OSVALDO HORACIO- PROFESOR ADJUNTO ORDINARIO

EQUIPO DOCENTE:

MARCELA GIORDANO - JEFA DE TRABAJOS PRÁCTICOS

ACTIVIDADES CORRELATIVAS PRECEDENTES:

PARA CURSAR:

PARA APROBAR.

CARGA HORARIA TOTAL: HORAS SEMANALES: 3 HORAS TOTALES : 24 HORAS

DISTRIBUCIÓN INTERNA DE LA CARGA HORARIA:

[TIPO DE ACTIVIDAD: TEORICA 70% 17

[TIPO DE ACTIVIDAD: PRÁCTICAS 30% 7

PERÍODO DE VIGENCIA DEL PRESENTE PROGRAMA: 2022 - 2023



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

PROGRAMA OFICIAL

2/5

CONTENIDOS MÍNIMOS O DESCRIPTORES (Resolución HCS Nº 464/19)

Conceptos jurídicos fundamentales. Legislación general y específica del sector. Normativa y regulación. Normativas comerciales. Instrumentos involucrados en la transacción comercial de leche. Código Alimentario Argentino. Relación de la industria láctea con los organismos de aplicación de las normas.

FUNDAMENTACIÓN, OBJETIVOS, COMPETENCIAS

FUNDAMENTACIÓN:

La comprensión del marco jurídico regulatorio de toda actividad productiva es una herramienta necesaria para el desarrollo profesional.

Debe proporcionarse al futuro técnico la posibilidad de interpretar la normativa y, fundamentalmente el acceso a un criterio de búsqueda y elección de las normas de aplicación a su actividad profesional que lo habilite, asimismo, para su continua actualización.

Por lo tanto, la finalidad fundamental de la asignatura es proporcionar al alumno los conocimientos indispensables de carácter teórico-práctico que contribuyan a brindar el marco necesario para su desempeño en la empresa láctea, ligada necesariamente a las Instituciones jurídicas que permitan alcanzar su eficiente operatividad y resultados.

OBJETIVOS GENERALES:

- . Contribuir a que los/las estudiantes valoren la importancia de los instrumentos jurídicos en el desarrollo de su labor profesional.
- . Dotar a los/las estudiantes de los conocimientos necesarios para la comprensión e interpretación eficaz de la normativa regulatoria de la empresa láctea.
- . Posibilitar que los/las estudiantes adquieran la aptitud para participar desde su rol profesional, en propuestas de soluciones a problemas jurídicos de la actividad industrial.
- . Introducir a los/las estudiantes en el conocimiento de los aspectos fundamentales de los regímenes de la responsabilidad civil, comercial y laboral que rigen las actividades agroalimentarias en general y la industria láctea en particular.
- . Aportar a los elementos fundamentales, la comprensión de la inserción de la industria láctea en el marco jurídico institucional nacional, de integración e internacional.

CONTENIDOS

PRIMERA PARTE: Parte General. Aspectos Preliminares.

UNIDAD I:

Derecho: clasificación del Derecho Positivo, Instituciones y Principios Fundamentales de las Ramas del Ordenamiento Jurídico Positivo. Fuentes del Derecho: la Ley: concepto, estructura, validez y vigencia. Orden jerárquico. Doctrina y Jurisprudencia.

UNIDAD II:

Organización Institucional del Estado Argentino: Sistema Federal: configuración constitucional, Autoridades y Competencias de la Nación, Provincias y Municipios.

UNIDAD III:

Personas: concepto y clasificación. Atributos; Nombre, Capacidad, Domicilio, Estado y Patrimonio.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

PROGRAMA OFICIAL

3/5

SEGUNDA PARTE: CONTRATOS. SU CONTEXTUALIZACIÓN EN EL ÁMBITO DE LA INDUSTRIA LÁCTEA.

UNIDAD IV:

Contratos: Concepto. Elementos. Consentimiento. Clasificación. Distinción entre Contratos tradicionales y Modernos.

Conceptos Generales del Agronegocio y de la Cadena productiva en su contexto económico-jurídico.

Riesgos Jurídicos en la Industria Láctea. Su identificación. Aproximación a las distintas soluciones.

TERCERA PARTE: REGIMEN DE RESPONSABILIDAD. APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA.

UNIDAD V:

Responsabilidad concepto. Elementos. Distintos Regímenes. Identificación de la figura del Contratista. Tercerización. Responsabilidad solidaria de la Empresa.

UNIDAD VI:

Derrecho del consumidor: Encuadre Jurídico de los Derechos del Consumidor. Constitución Nacional ley 24240 y de la provincia de Buenos Aires Ley 13133. Contratos de consumo. Concepto de Consumidor y Proveedor. Responsabilidad por daños.

CUARTA PARTE: DERECHO ALIMENTARIO. Á,BITO INTERNO, INTERNACIONAL e INTEGRACIÓN.

UNIDAD VII:

Ámbito Internacional: Derecho Alimentario, nociones generales. Codex. Nociones de Derecho internacional, Organismos e Instituciones Internacionales. Organización Mundial del Comercio. FAO: "El Codex Alimentarius".

UNIDAD VIII: Ámbito de Integración: Derecho de Integración: Mercosur. Constitución. Estructura Orgánica. Normativa del Mercosur. Antecedentes. Influencia en la legislación Argentina.

UNIDAD IX:

Ámbito Interno: Código Alimentario Argentino. Estructura. Sistema de control de alimentos. Organismos de Aplicación. La aplicación del CAA en la Provincia de Bs. As., ley 13230. Autoridades de aplicación. Decreto 2697/05.

METODOLOGÍA

El dictado de la asignatura se desenvolverá según una metodología teórica-práctica.

ASPECTO TEÓRICO:

El equipo docente efectuará, en clase, un esquema general de cada una de las unidades temáticas a abordar que servirá de base y guía para la lectura de la bibliografía y/o de los textos legales.

Estrategia utilizada: Exposición dialogada, propiciando la interacción con los/las estudiantes.

ASPECTO PRÁCTICO: TRABAJOS PRÁCTICOS

Se desarrollará un trabajo práctico por unidad temática preferentemente como actividad aúlica, en el tiempo asignado, donde el/la estudiante deberá resolver distintas cuestiones prácticas aplicando los conocimientos adquiridos

La modalidad será presencial en forma mixta: individual y grupal, con un máximo de tres estudiantes.

Pueden también preverse trabajos en modalidad domiciliaria, atendiendo a la conformación de cada grupo de estudiantes.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

PROGRAMA OFICIAL

4 /5

METODOLOGÍA Y ESTRATEGIAS DURANTE EL DICTADO DE LA MODALIDAD VIRTUAL

La totalidad de las actividades previstas se realizarán a través del Aula Virtual asignado a la actividad académica, utilizando la totalidad de las herramientas que brindan estos espacios, que han sido generados con el objetivo de llevar adelante los procesos de enseñanza valiéndose de las posibilidades que brindan las TIC.

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 prevé el desarrollo de trabajos prácticos (individuales y grupales), que se subirán a los foros u otros espacios del aula virtual, para la presentación por las/los estudiantes, la evaluación por el equipo docente y/o el intercambio entre docentes y estudiantes, a modo de retroalimentación.

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.

REQUISITOS DE APROBACION Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

EVALUACIONES:

Las evaluaciones consistirán en:

- La presentación de trabajos prácticos individuales o grupales previstos.
- Una evaluación parcial, bajo la modalidad oral o escrita.
- Una evaluación integradora, oral o escrita, al finalizar el desarrollo de la cursada comprensiva de la totalidad de los contenidos de la asignatura.

CRITERIOS DE CALIFICACION:

Las evaluaciones parciales se calificarán atendiendo al conocimiento teórico de los contenidos de la asignatura, la incorporación de lenguaje técnico y su aplicación de la resolución de los casos prácticos planteados, en forma numérica de 1 a 10.

La evaluación final integradora se calificará atendiendo a las características del ítem anterior y la consecución de los objetivos establecidos para la asignatura.

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

- a) Tener aprobadas las actividades correlativas al finalizar el turno de examen extraordinario de ese cuatrimestre.
- b) Cumplir con un mínimo del 75 % de asistencia para las actividades teóricas, teórico-prácticas y prácticas.
- c) Aprobar todos los trabajos prácticos y monográficos 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.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES

PROGRAMA OFICIAL

5/5

CONDICIONES PARA APROBAR COMO REGULAR (CON REQUISITO DE EXAMEN FINAL)
DE ACUERDO AL ARTÍCULO 24 DEL RÉGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS.

- 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 teóricas, teórico-prácticas y prácticas.
- c) Aprobar todos los trabajos prácticos y monográficos previstos en este programa, pudiendo recuperarse hasta un 40% del total por ausencias o aplazos
- d) Aprobar todas las evaluaciones previstas con una calificación no inferior a cuatro (4) puntos, pudiendo recuperar el 50% de las mismas. Cada evaluación solo podrá recuperarse en una oportunidad.

EXÁMENES PARA ESTUDIANTES EN CONDICIÓN DE LIBRES

Aquellas/os estudiantes que, habiéndose inscripto oportunamente en la asignatura, hayan quedado en condición de libres por aplicación de los artículos 29 o 32 del Régimen General de Estudios, podrán optar por rendir examen final de la asignatura en condición de libre con el programa vigente a la fecha del examen. La modalidad del examen será escrita y oral.

BIBLIOGRAFÍA

Doctrina::

AFTALIÓN, Enrique R. Introducción al Derecho. Lexis Nexis, Bs. As. 2004. 1054 p.
BIDART CAMPOS, Germán J. Manual de la Constitución Reformada. Ediar, Bs. As. 1998. 568 p.
ALVARADO LEDESMA, Manuel. Agronegocios. El Ateneo Bs. As. 2004. 221 p/
KEMELMAJER DE CARLUCCI, Aída y BORETTO, Mauricio. Manual de Derecho Privado. Tomo I 1° Edición. Buenos Aires: Rubinzal Culzoni Editores, 2017, 232 p.
GHERSI, Carlos. Director. Manual Parte General Derecho civil, Comercial y de Consumo. 3ª Edición actualizada y ampliada. Buenos Aires: Thomson Reuters La Ley. 2017. 816 p.

TEXTOS LEGALES.

Constitución Nacional.
Constitución de la Provincia de Bs. As.
Código Civil y Comercial de la República Argentina.
Código Alimentario Argentino. Ley 18284 y Decreto Reglamentario 2126/71.
Ley 24240 (mod. Por la ley 26361)

PAGINAS WEB DE CONSULTA NORMATIVA

<http://infoleg.mecon.gov.ar>
<http://www.gba.gov.ar>
www.codexalimentarius.net
<http://www.mercosur.org.ar>

DISPOSICIÓN DE APROBACIÓN: CDD-CS N.º 127-23