



N° :



Facultad de Ciencias
VETERINARIAS
Universidad de Buenos Aires

**DEPARTAMENTO DE
LICENCIATURA EN GESTIÓN DE
AGROALIMENTOS**

AREA : Programa de alimentos

Profesor a Cargo : *Dra Alicia Menéndez*

**PROGRAMA DE
ETICA, LEGISLACIÓN Y
SEGURIDAD
AGROALIMENTARIA**

Res. (C. D.) 115.889/01

Cod. N°

Identificación del Curso :

Departamento : [TIPEE EL NOMBRE COMPLETO]

Curso : ETICA, LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Código N° :

Carga Horaria : 48 horas

Profesor a Cargo: Lic. Alicia E. Menéndez/Dra. Marta Andrich de Alvarez [Tipee Nombre Y Apellido Del Docente]

Regimen de Correlatividades :

1. Regulares:

[Seleccione una materia regular]

2. Aprobadas :

[Seleccione una materia regular]

[Seleccione una materia regular]

[Seleccione una materia regular]

[Seleccione una materia regular]



[Seleccione una materia regular]

[Seleccione una materia regular]

[Seleccione una materia regular]

Objetivos Generales :

- 1. Comprender que estamos inmersos en un todo social.*
- 2. Reflexionar profundamente sobre la necesidad de las normas para una sana convivencia.*
- 3. Conocer las obligaciones y derechos respecto del alimento y particularmente respecto de la seguridad alimentaria.*
- 4. Recordar el contenido de las regulaciones internacionales y nacionales.*
- 5. Expresar la adhesión a comportamientos éticos. [Típee Objetivo. Enter, Idem hasta completar listado]*

CONTENIDOS TEMATICOS

Unidad N° 1] Norma moral y norma jurídica

- 1. Distinguir el objeto de los sistemas normativos*
- 2. Comprender la diferencia entre el estudio teórico de la normas y su función práctica como reguladoras de conductas.*
- 3. Repensar las preguntas fundamentales de la ética.*
- 4. Poder expresar, tal como lo expone el Comité de expertos en ética de la FAO, las intersecciones entre la ética y el alimento.*
- 5. Considerar los argumentos que apoyan el tratamiento del alimento como un derecho humano fundamental.*
- 6. Interpelarse sobre la función de la justicia y el mercado sobre el alimento.*

Unidad N°2 Los Tratados Internacionales. La situación especial del Derecho Internacional

1. Poder ubicar los Tratados Internacionales en el orden jurídico.
2. Explicar en qué se basa su obligatoriedad y en qué casos se impone su fuerza vinculante.
3. Conocer el sistema de la OMC, sus objetivos, el porqué de su eficacia.
4. Destacar los acuerdos que más influyen sobre el alimento: la Convención sobre Biodiversidad, el Acuerdo sobre la Agricultura, el Trips (derechos intelectuales), SFS. Estos tres últimos de la Ronda Uruguay del Gatt.
5. Poder expresar los lineamientos generales de estos tratados.
6. Distinguir las regulaciones que más afectan las conductas agroalimentarias y justificar.

Unidad N° 3 Seguridad alimentaria y seguridad jurídica

1. Encontrar los elementos necesarios para que haya seguridad jurídica.
2. Argumentar a partir de la reflexión sobre la inseguridad jurídica. Ejemplificar.
3. Fundamentar la necesidad de la seguridad jurídica.
4. Observar que hay un componente institucional.
5. Enumerar situaciones en las que se relacionan seguridad jurídica y sistema agroalimentario.
6. Informarse sobre los organismos que colaboran para que haya seguridad agroalimentaria: SAGPA, INASE, SENASA, ANMAT, etc.
7. Encontrar los nexos entre biodiversidad y bioseguridad.
8. Conocer el Protocolo de Cartagena y el principio de precaución.
9. Considerar cuáles serían los requisitos para una tecnología segura y ambientalmente amigable.
10. Exponer algunos enfoques de la seguridad alimentaria como la equivalencia sustancial o la ingesta diaria aceptable.
11. Ejemplificar con algunas regulaciones del Mercosur, la UE, Food and Drugs y del Codex alimentarius.

12. Conocer el Código alimentario argentino.
13. Tomar como ejemplo las regulaciones del IFOAM.
14. Demostrar cómo adaptarse a las exigencias del importador.

Unidad N°4 El impacto ambiental

1. Conocer cuáles son los principios para la evaluación del impacto ambiental y en qué aspectos se relaciona con el alimento. Conocer también su marco regulatorio.
2. Informarse sobre lo que dice la legislación comparada. Principios de Bellagio.
3. Reflexionar sobre la renta ambiental y los recursos naturales.
4. Tomar como ejemplo la preservación del agua y el control de contaminación.
5. Describir el contenido de las normas sobre residuos peligrosos: leyes 24051 y 23922 (mayo de 2001) en las partes vinculadas con el alimento.
6. Trazar un paralelo con el reciente caso del contrato INVAP-Australia.

Unidad N° 5 El consumidor y Deontología profesional

1. Conocer cómo regula la C.N. la protección al consumidor.
2. Comparar con otras normativas, por ejemplo el Tratado de Ámsterdam.
3. Proyectar una supuesta regulación sobre etiquetado.
4. Analizar un caso de jurisprudencia.
5. Conocer cómo puede hacer valer sus derechos el consumidor ante organismos oficiales y privados.
6. Describir las funciones de la Secretaría de defensa de la competencia y del consumidor.
7. Deontología profesional.

8. *Fundamentar su importancia y la necesidad de adherir a los valores que deben defender*
9. *Examinar las formas de control, por ejemplo los consejos profesionales.*
10. *Reflexionar sobre los principios que animan los juramentos de los profesionales que tienen que ver con la salud.*



Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires

Modalidad del Curso: *Teorico - Práctico*

Cronograma :

CLASE Nº	TEMA
1	<i>Norma moral y norma jurídica</i>
2	<i>Repensar las preguntas fundamentales de la ética</i>
3	<i>El alimento como derecho</i>
4	<i>Justicia, alimento y mercado.</i>
5	<i>Los tratados internacionales y el alimento.</i>
6	<i>La convención sobre biodiversidad y los acuerdos de la OMC.</i>
7	<i>Los acuerdos que más influencia ejercen sobre el alimento: Agricultura, Trips, SFS.</i>
8	<i>Concepto de seguridad jurídica</i>
9	<i>Seguridad alimentaria</i>
10	<i>Tecnología segura y ambientalmente amigable</i>
11	<i>Bioseguridad. Protocolo de Cartagena.</i>
12	<i>Cómo se enfoca la seguridad alimentaria.</i>
13	<i>Algunas nociones sobre las regulaciones del Mercosur, la UE, el Codex</i>

- 14 *Código alimentario argentino.*
- 15 *Cómo adaptarse a los requisitos del importador.*
- 16 *Evaluación*
- 17 *Impacto ambiental. Marcos regulatorios.*
- 18 *Principios para la evaluación del impacto ambiental.*
- 19 *Incorporación de la renta ambiental y recursos naturales.*
- 20 *Preservación del agua y control de la contaminación.*
- 21 *Regulaciones sobre residuos peligrosos: leyes 24051 y 23922.*
- 22 *Cómo regula la C.N. la protección al consumidor.*
- 23 *Normativa de la UE. Tratado de Ámsterdam.*
- 24 *Analizar un caso de jurisprudencia*
- 25 *El etiquetado*
- 26 *Conocer de qué procedimientos dispone el consumidor para reclamar sus derechos.*
- 27 *Describir las funciones de la Secretaría de defensa de la competencia y del consumidor.*
- 28 *Deontología profesional. Su importancia.*

29
defender

Adherir a los valores que es necesario

30

Evaluación.

Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires

Medios de Evaluación :

Sistema de Parciales: *Oral y Escrito*

Condiciones de Promoción :

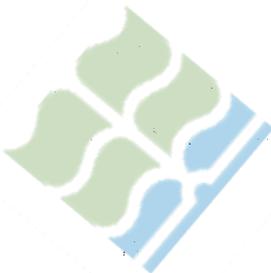
- a- Obtener el 60% en todas las evaluaciones parciales. Así como en los parcialitos/cuestionarios/ que se realicen al finalizar cada clase.
- b- Típee condición de promoción. Aprobar los parciales y el final
- c- Cumplir con el requisito de asistencia. 75% de las clases

Condiciones de Regularidad :

- a- Asistir al 75% de las clases
- b- Estar presentes y responder a lo que se proponga en los dos parciales.

Condiciones de Asistencia Cumplida :

- a- El 75% de las clases.
- b- El 75% de los parcialitos aprobados.



Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires

Bibliografía :

Bibliografía Fundamental :

- Nino C.S., 1984. *Ética y derechos humanos*. Ed. Paidós
- Platón *Diálogos. la República y el Eutifrón*.
- FAO, 2000. *Informe del Comité de Ética*.
- *De la Guardia, Ernesto. Derecho de los Tratados internacionales*. Ed. Ábaco. Buenos Aires
- Bidart Campos, Germán J., 1997. *Manual de la constitución reformada*. Ed. Ediar. Buenos Aires.
- Travieso Juan Antonio, 1997. *La jurisprudencia en el Derecho internacional*. La Ley D, 934
- Ferrajoli, Luigi. *Derechos y Garantías. la ley del más débil*. Ed. Trotta. Madrid
- *Convención sobre biodiversidad. Discusiones de las COP.*
- *Protocolo de bioseguridad.*
- *Acuerdos de la OMC: Especialmente Agricultura y Trips.*
- *Impacto ambiental. Legislación comparada. Principios de Bellagio.*
- *Normas FAO.*
- *Normas de codex alimentarius.* [Típee título de bibliografía fundamental. (Enter) (Idem)]

Bibliografía Ampliatoria :

- *Normativas de seguridad alimentaria: IFOAM: Basic standards of organic agriculture and food processing. Basel 2000.*
- Acuña, Guillermo, 1999. *Marcos regulatorios e institucionales ambientales de América latina y el Caribe*. Cepal. Santiago de Chile
- Banco mundial, Judy Baker, mayo 2000. *Evaluación del impacto de los proyectos de desarrollo en la pobreza*. [Típee título de bibliografía ampliatoria. (Enter) (Idem)]
- UNEP Seguridad alimentaria en CBD/ICCP/1/INF/7

- *Niñez Santiago, Beatriz, Andrich de Alvarez, Marta, 2001 Las relaciones internacionales económico comerciales del orden alimentario. Ed. Estudio.*

Bibliografía Específica :

- *[Típee título de bibliografía específica. (Enter) (Idem)]*

Programa de Examen Final :

[Típee el Programa de Examen Final de su materia]

[PRESIONE F1 PARA CONTINUAR]



Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires

Impreso por :

*Dirección de Biblioteca
Dpto. de Imprenta y Publicaciones
Facultad de Ciencias Veterinarias
Universidad de Buenos Aires*

