



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY



Facultad de Veterinaria  
Universidad de la República  
Uruguay

**UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA**

**FACULTAD DE VETERINARIA**

**Nombre del curso: POLITICAS, PLANIFICACION & LEGISLACION ALIMENTARIAS.**

**Instituto: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**Departamento: SALUD AMBIENTAL y LEGISLACION VETERINARIA**

**Área (s) académicas: LEGISLACION VETERINARIA**

**Área temática: SEGUNDO SEMESTRE, ORIENTADO TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**Carga horaria: 35 horas.**

- **Teóricas: 30**
- **Mesa Redonda: 2**
- **Taller Final: 3**

**Nota:** desde 1994, cuando se crea la Carrera de Ingeniería de los Alimentos de la Facultad de Ingeniería – UDELAR, la última disciplina a rendir por los estudiantes de dicha carrera, ha sido continuamente Legislación Alimentaria. A partir de la puesta en funcionamiento del Plan de Estudios 1998 de la Facultad de Veterinaria, se crea en el ámbito de las Orientaciones la disciplina Políticas, Planificación & Legislación Alimentarias. Al coincidir en el segundo semestre de cada año ambas carreras, se brinda por el Equipo Docente de Legislación Veterinaria, un curso común de Alimentos con pequeñas diferencias en la temática debido a las distintas formaciones académicas.

### **Fundamentación del curso**

El Curso de Políticas, Planificación & Legislación Alimentarias se encuentra en la Orientación de Alimentos del Plan de Estudios 1998, reviste carácter obligatorio, compartiendo dicha naturaleza con Salud Pública y Microbiología. A la vez, interactúa con otras asignaturas como Carne, Pesca y Leche.

Es la última etapa de un total de cuatro, en la cual el estudiante culmina sus conocimientos jurídicos indispensables, para su quehacer profesional inmediato. Los contenidos temáticos que se agregan en el cuerpo de este

escrito, tienden a complementarse (sin perder la identidad de materia con caracteres autónomos) con otras disciplinas, las cuales convergen en objetivos comunes y soluciones compartidas.

Es de destacar que estadísticamente el 33% de los veterinarios egresados ejercen su actividad en el área de alimentos.

### **Conocimientos previos recomendados**

Cursos del Legislación Alimentaria, Ambiental & Salud del Área VIII.

### **Objetivo/s General/es**

- Brindar al estudiante al terminar la Carrera, las nociones esenciales del Derecho Alimentario nacional, departamental e internacional, que sirvan de herramienta para el ejercicio profesional.

### **Objetivos particulares**

- Introducir al estudiante en el conocimiento de las diferentes normas que regulan la actividad del profesional veterinario tales como Constitución, Leyes, Códigos, Decretos, Resoluciones, entre otros.
- Profundizar los conocimientos sobre el área alimentaria que comenzaron a abordarse en el Área VIII del Ciclo Común Obligatorio.
- Brindar herramientas para la comprensión de los aspectos alimentarios generales, manejo de los recursos y disposiciones legales de que se dispone. Desarrollar habilidades para el correcto cumplimiento desde el punto de vista técnico y ético de las actividades vinculadas a alimentos
- Adquirir y desarrollar conocimientos sólidos de las normas existentes en relación a la Policía de los Alimentos prevista en las normas de la Salud Pública, tendientes a garantizar la inocuidad alimentaria.

### **Unidades Temáticas**

#### UNIDAD TEMÁTICA 1. Legislación alimentaria general

1.1) Tendencias actuales del Derecho Alimentario.- Legislación, costumbre, jurisprudencia, doctrina, principios de jerarquía, competencia, derogación, ramas jurídicas, caracteres y peculiaridades de las ciencias alimentarias.

Bibliografía: Casaux, G. Tendencias actuales del Derecho Alimentario. Ed. Fundación de Cultura Universitaria (1995).

1.2) Fuentes Alimentarias Nacionales. Principios, caracteres, etapas, tipos y aplicación práctica.

Bibliografía: Casaux, G. Sistematización de Derecho Alimentario Tomo I. (2011).

1.3) Fuentes Alimentarias Internacionales. Principios, caracteres, organismos, tratados, convenciones, entre otros.

Bibliografía: Casaux, G. Sistematización de Derecho Alimentario Tomo I. (2011).

1.4) Organismos: a) Instituciones nacionales, departamentales, internacionales, públicas, paraestatales, privadas, gremiales y científicas, vinculadas a las ciencias alimentarias.

Bibliografía: Casaux, G. Sistematización de Derecho Alimentario Tomo I. (2011). b) Organismos Aplicados: Unidad Alimentaria de Montevideo.

Bibliografía: Casaux, G. Sistematización de Derecho Alimentario Tomo II. (2012).

1.5) Régimen Alimentario Departamental: distinción conceptual, análisis de las diversas ordenanzas, estudio exegético del decreto 315/94 (RBN).

Bibliografía: Casaux, G. Alimentos y Municipios. Ed. La Justicia Uruguaya (1997); Casaux, G. Revista de la Asociación de Química y Farmacia N° 55 (2009).

1.6) Codificación Alimentaria: Naturaleza, tipos, derecho comparado, caracteres y deficiencias de nuestro ordenamiento (ausencia de un Código Nacional de Alimentos). Bibliografía: Casaux, G. Sistematización de Derecho Alimentario Tomo I. (2011).

1.7) Tributación: distinción conceptual, código tributario, normativa vigente. Bibliografía: Fiorito, M. Sistematización de Derecho Alimentario Tomo I. (2011).

1.8) Enfermedades Transmitidas por Alimentos: Concepto, manejo internacional de la temática, sistema nacional de vigilancia, organismos competentes.

Bibliografía: Casaux, G. Revista de la Facultad de Derecho N° 35 (2013).

1.9) Publicidad y Seguridad Alimentaria: distinción conceptual, trascendencia para el derecho alimentario, diferencias y semejanzas, legislación vigente.

Bibliografía: Casaux, G. Sistematización de Derecho Alimentario Tomo II. (2012).

1.10) Energía & Alimentos: tipos, análisis de las normas sobre Biocombustibles, profesionales habilitados, incidencia en la legislación alimentaria y ambiental.

Bibliografía: Casaux, G. Revista de la Asociación de Química y Farmacia N° 59 (2010).

## UNIDAD TEMÁTICA 2. Legislación alimentaria especial

2.1) Carnes: definiciones, antecedentes normativos, organismos competentes, normas aplicables, análisis de riesgo, trascendencia e importancia para el profesional veterinario.

Bibliografía: Casaux, G. Instituto Nacional de Carnes. Ed. Fundación de Cultura Universitaria (1987); Casaux, G. Régimen Legal de las Carnicerías. Edición Nueva Jurídica (1998).

2.2) Lácteos: Antecedentes normativos, conceptos, organismos competentes y marco legal vigente.

Bibliografía: Casaux, G. Manual de Legislación Láctea Tomo I (2002) y Tomo II (6ta Ed. 2013).

2.3) Pesca: definiciones, antecedentes normativos, organismos competentes, normas aplicables, análisis de riesgo, trascendencia e importancia para el profesional veterinario.

Bibliografía: Casaux, G. Sistematización de Derecho Alimentario Tomo III. Recursos Pesqueros (2012); Casaux, G. Recursos Hidrobiológicos CSIC (2014).

2.4) Delitos Alimentarios: distinción conceptual, código penal, leyes especiales, sanciones. Revista SMVU – N° 164/165. Año 2011.

2.5) Irradiación de Alimentos: Definición, tipos, legislación vigente, organismos competentes y aplicación práctica.

Bibliografía: Casaux, G. Revista de la Asociación de Química y Farmacia N° 56 (2009)

2.6) Leyes Alimentarias Especiales: a) Espacios Alimentarios, b) Defensa de la Competencia, c) Relaciones de Consumo: definiciones, legislación vigente y aplicación práctica.

Bibliografía: Casaux, G. Revista de la Asociación de Química y Farmacia N° 51 (2007) y N° 53 (2008); Casaux, G. Sistematización de Derecho Alimentario Tomo II. (2012).

2.7) Legislación Alimentaria Productiva: a) Aguas, b) Vitivinicultura, c) Miel, d) Alimentos Diferentes (Celíacos, Funcionales, Diabéticos, Artesanales, otros): definiciones, legislación vigente y aplicación práctica.

Bibliografía: Casaux, G. Sistematización de Derecho Alimentario Tomo II. (2012); Casaux, G. Revista de la Asociación de Química y Farmacia N° 48 (2006).

2.8) Ética Alimentaria: distinción conceptual, acciones de los actores alimentarios, responsabilidad profesional.

2.9) Derecho Alimentario & Derecho de la Salud: Alimentación Saludable ( Ley 19.140 de 11/10/2013). Ed. Revista La Ley - Año V N° 3 – Marzo 2014.

## **Metodología**

I) clases teóricas: presenciales (Montevideo)

II) actividad obligatoria a distancia – plataforma Eva (3 semanas durante noviembre)

III) actividad final: taller (obligatorio)

## **Formas de evaluación e instrumentos utilizados**

### **Evaluación del aprendizaje:**

a) Ganancia del curso (Aplicación de la Resolución del Consejo de la Facultad de Veterinaria del 30/04/2015, referido a las modificaciones del Plan de Estudios 1998, en especial el art. 7º)

b) Exoneración del curso “según lo preceptuado por el Art. 8º “No deberán rendir examen aquellos estudiantes que habiendo ganado el curso, obtengan un mínimo del 65 % (sesenta y cinco por ciento), en cada una de las pruebas de evaluación del curso (pruebas parciales). En caso de desearlo el estudiante podrá renunciar, en forma definitiva, por escrito a este derecho”.

### **Evaluación del Proceso:**

a) Evaluación del curso por los estudiantes: (entrega al final del curso de una valoración anónima respecto a fortalezas y debilidades del mismo).

b) Evaluación del curso por los docentes.