



"2016- Año del Bicentenario de la Declaración de la Independencia Nacional"

Universidad Nacional de Luján
Departamento de
Ciencias Sociales

LUJAN, 12 DE DICIEMBRE DE 2016

VISTO: La presentación del programa de la Asignatura FISCALIZACIÓN SANITARIA Y PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS; y

CONSIDERANDO:

Que dicho programa se ajusta a las normas vigentes.

Que tomo intervención la Comisión de Plan de Estudios correspondiente.

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 extraordinaria realizada el día 7 de diciembre de 2016.

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.

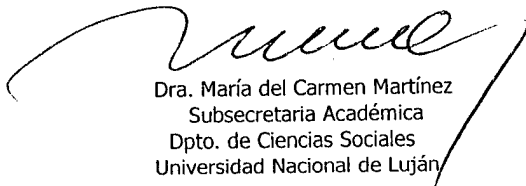
Por ello,


EL CONSEJO DIRECTIVO DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS SOCIALES
DISPONE:

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el programa que se adjunta, correspondiente a la Asignatura FISCALIZACIÓN SANITARIA Y PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS, para la carrera TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INSPECCIÓN DE ALIMENTOS, con vigencia para el año 2015.-

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

DISPOSICIÓN CD-CS:1207-16


Dra. María del Carmen Martínez
Subsecretaria Académica
Dpto. de Ciencias Sociales
Universidad Nacional de Luján


Prof. Omar Horacio Gejo
Presidente Consejo Directivo
Dpto. de Ciencias Sociales
Universidad Nacional de Luján



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución >
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

DEPARTAMENTO DE: CIENCIAS SOCIALES

CARRERA: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INSPECCIÓN DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA: FISCALIZACIÓN SANITARIA Y

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS (20980)

EQUIPO DOCENTE: Adriana N. Martínez (Asociado) Tamara Arnes (JTP)		HORAS DE CLASE SEMANALES: 4 hs HS. TOTALES: 60 hs
ASIGNATURAS CORRELATIVAS		
CURSADAS en condición de REGULAR para cursar	APROBADAS para rendir EXAMEN FINAL o PROMOCIONAR.	
24902-Legislación Sanitaria	24902-Legislación Sanitaria	
<p>Contenidos Mínimos: Resolución HCS 540/11</p> <p>Poder de policía, función de policía y procedimientos administrativos. Poder y función de policía sanitaria de los alimentos. Fiscalización sanitaria. Principios. Atribuciones. Intervención de mercaderías. Control de rótulos y envases. Procedimiento de inspección. Monitoreos e investigaciones. Estandarización del Rotulado Nutricional Decomisos. Acta de Intervención: Evaluación higiénica y sanitaria de las actividades relacionadas con los alimentos. Intimación de mejoras. Notificaciones, penalidades e infracciones. Sanciones. Legislación, jurisprudencia y doctrina aplicables.</p>		
VIGENCIA AÑO: 2015		

[Handwritten signatures]



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Nº DISPOSICIÓN:

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

1. FUNDAMENTACIÓN:

La inclusión de la asignatura Fiscalización Sanitaria y Procedimientos Administrativos dentro del plan de estudios de la carrera de Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos encuentra su justificación en la necesidad de implementar, tanto en las empresas privadas como en los organismos del sector público, profesionales técnicos, con una fuerte formación en el marco legal vigente, con capacidad para controlar las condiciones higiénico-sanitarias y bromatológicas de los alimentos, con el debido conocimiento en las atribuciones y facultades en materia de inspección.

Teniendo en cuenta el perfil de los egresados de la carrera, esta asignatura tiene como objetivo brindar a los estudiantes los conocimientos teórico-prácticos necesarios para ejercer adecuadamente su rol profesional, dado que son quienes van a llevar a cabo la fiscalización sanitaria. Al mismo tiempo, y debido a la función fundamental e indelegable del Estado en el control de los alimentos, se aspira a introducirlos en el estudio de una de las principales instituciones del derecho administrativo, a saber, el procedimiento administrativo, resaltando las sanciones administrativas que pueden aplicarse, en caso de detectar infracciones a la normativa vigente.

Desde esta perspectiva, se pretende a su vez, capacitar a los estudiantes para el uso del lenguaje adecuado como herramienta técnica que amplía su competitividad dentro del mercado laboral.

2. OBJETIVOS:

- Preparar al alumno para resolver las problemáticas que puedan enfrentar en su rol profesional, planteándoles situaciones prácticas y abordando su tratamiento.
- Desarrollar la capacidad para trabajar en forma grupal y participar en equipos interdisciplinarios.
- Valorar el conocimiento teórico de la normativa vigente como herramienta indispensable en el desarrollo de su labor profesional.
- Incentivar al alumnado para que se mantenga actualizado y realice capacitaciones en forma permanente a lo largo de su carrera.



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

3. CONTENIDO:

Unidad I: Poder de policía, función de policía y procedimientos administrativos.

1. Poder de policía y función administrativa de policía. La legalidad en las limitaciones: legalidad, intimidad y razonabilidad. Evolución jurisprudencial: criterios. La función policial como limitación - imposición de colaboración en beneficio social. Caso "Ercolano c/Lanteri de Renshaw, Julieta" (CSJN, Fallos, 136:161).
2. Competencia para restringir y reglamentar derechos. Federalismo. Policía provincial y policía nacional. Los Municipios como descentralizaciones del Estado Provincial. Delegación de poderes y facultades.
3. Tipos de policía. Policía sanitaria de los alimentos: la salubridad pública, el control indelegable del Estado, principios. El Código Alimentario Argentino y el Sistema Nacional de Control de Alimentos: CONAL, SENASA, ANMAT. Facultades, competencias y dependencia. Leyes provinciales, marco regulatorio. Autoridades sanitarias provinciales, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y municipales.
4. Procedimientos administrativos. Clasificación. Principios sustantivos y adjetivos. Sujetos. Etapas del procedimiento, particularidades y modos de finalización. Las sanciones administrativas. Recursos.

Unidad II: Fiscalización Sanitaria. Parte general.

1. Principios de la fiscalización sanitaria. La garantía de inocuidad y aptitud para el consumo.
2. La Comisión del CODEX ALIMENTARIUS, conceptos básicos. Principios generales internacionales de higiene sanitaria de los alimentos. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS).



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

3. Registro de productos alimenticios. Facultades de registración de alimentos en el marco del Código Alimentario Argentino (art. 7 Ley 18.284). El Registro Nacional a cargo de la Secretaría de Estado de Salud Pública (reglamentación Decreto 2126/71). El conflicto de competencias entre el Estado Nacional y Provincial. La "Base Única de Datos", el rol del ANMAT y la incorporación de datos provenientes de todo el Sistema Nacional de Control de Alimentos.

Unidad III: Fiscalización Sanitaria. Parte especial.

1. Atribuciones en materia de fiscalización (art. 14 Ley 18.284, conf. reglamentación Decreto 2126/71): secuestro de elementos probatorios, la intervención de mercaderías en infracción (nombramiento de depositarios) y el retiro de muestras.
2. Procedimiento de inspección: la facultad de acceso a los establecimientos. Desarrollo de la inspección, examen de documentación. Auditorías.
3. Muestras. Procedimientos para la toma, individualización y remisión de productos muestreados. Control de rótulos, etiquetas y envases. Análisis, notificación y pericia de control. Monitoreos e investigaciones. Estandarización del Rotulado Nutricional: presentación de la información, contenido obligatorio y complementario. Decomisos.
4. Acta de Intervención: evaluación higiénica y sanitaria de las actividades relacionadas con los alimentos. Forma: datos a consignar en el acta, firmas necesarias y negativa a firmar del responsable de la actividad, testimonios. Valor probatorio.
5. Intimación de mejoras. Notificaciones, penalidades e infracciones (art. 9 Ley 18.284 reglamentado por el Decreto 341/91). Denuncias. Medidas preventivas. Sanciones: graduación y reincidencia. Recursos.



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

Unidad IV: Control higiénico - sanitario de los alimentos de exportación / importación.

1. Los controles higiénico-sanitarios y bromatológicos, de calidad, estabilidad, embalaje y transporte de los productos alimentarios que entran o salen del país (art. 4 Ley 18.284 - Decretos reglamentarios). El particular rol de SENASA y ANMAT: el sistema de cabinas sanitarias únicas, en las aduanas y puestos fronterizos.
2. Operaciones de importación: trámite para el registro de productos importados. Documentación requerida. Control previo y posterior al ingreso de la mercadería a plaza. Certificado de estabilidad.
3. Operaciones de exportación: certificaciones.

4. CRONOGRAMA:

La duración del cuatrimestre es de 16 semanas promedio, y la carga horaria semanal es de 6 horas.

Se programan dos clases semanales de 3 horas cada una y, sobre esta base, se diagrama el siguiente cronograma:

- UNIDAD I: 6 clases.
- UNIDAD II: 4 clases.
- UNIDAD III: 8 clases.
- UNIDAD IV: 4 clases.

Las restantes clases se destinarán a las evaluaciones propuestas.

5. EVALUACIÓN:

Las evaluaciones consistirán en:

- a) Dos evaluaciones parciales escritas, de carácter teórico-práctico. Consistirán en la resolución de casos prácticos, de aplicación de contenidos teóricos



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

b) Instancia recuperatoria de una de las evaluaciones parciales.

c) Un examen integrador oral al fin del desarrollo de la cursada, comprensivo de todas las unidades del programa.

Luego de cursar la asignatura, y de acuerdo a lo previsto por el Régimen General de Estudios de la Universidad, el alumno podrá hallarse en una de las siguientes condiciones: promovido (nota de 7 a 10), regular (nota de 4 a 6), libre o ausente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

(según Res. H.C.S. Nº 308/01 Régimen General de Estudios)

PROMOVIDO:

Las condiciones para que el alumno pueda acceder a la modalidad de promoción, es decir aprobar sin el requisito de examen final, son:

- Cumplir con el 80% de asistencia
- Aprobar todos los trabajos prácticos, pudiendo recuperarse hasta un veinticinco por ciento (25%) del total por ausencias o aplazos.
- Aprobar el cien por ciento (100%) de las evaluaciones previstas con un promedio final no inferior a seis (6) puntos, sin haber recuperado ninguna.
- Aprobar una evaluación integradora de la asignatura con calificación no inferior a siete (7) puntos.

REGULAR:

Las condiciones requeridas para que el alumno pueda obtener la condición de regular, aprobando la asignatura con examen final son:

- Cumplir con el 70% de asistencia
- Aprobar todos los trabajos prácticos, pudiendo recuperar hasta un cuarenta por ciento (40%) por ausencias o aplazos.
- Aprobar todas las evaluaciones con una calificación no inferior a 4 (cuatro) puntos, pudiendo recuperar hasta el cincuenta por ciento 50 % de las mismas.

LIBRE:

- Es aquel que habiendo participado en al menos una (1) de las evaluaciones establecidas como obligatorias en el programa oficial de la asignatura, o de las instancias de

[Handwritten signatures]



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

recuperación de la misma, no hubiera alcanzado el rendimiento exigido para ser considerado regular.

6. METODOLOGÍA:

La metodología de trabajo de la asignatura Fiscalización Sanitaria y Procedimientos Administrativos consiste en:

- a) Asistencia a las clases teóricas y prácticas, con exposición del docente y participación de los alumnos.
- b) Búsqueda de material en medios generales de comunicación y en publicaciones especializadas o en internet, para su análisis posterior en el grupo.
- c) Lectura y puesta en común de artículos aportados por el docente.
- d) Organización de debates acerca de las problemáticas actuales en la materia en estudio.
- e) Resolución de casos prácticos.

7. BIBLIOGRAFÍA:

Bibliografía Obligatoria

- Código Alimentario Argentino. Decretos reglamentarios. Leyes complementarias.
- Balbín, Carlos F., "Tratado de Derecho Administrativo", La Ley, Buenos Aires, 2011, Tomo III.
- Cassagne, Juan Carlos, "Derecho Administrativo", 9° ed., Abeledo Perrot, Buenos Aires, 2008, Tomo II.
- Dromi, Roberto, "Derecho Administrativo", 10° ed., Ciudad Argentina, Buenos Aires, 2004.
- Gordillo, Agustín, "Tratado de Derecho Administrativo", 10° ed., Fundación de Derecho Administrativo, Buenos Aires, 2010, Tomo IV.
- Lerena, César A. "Bromatología Total. Manual del Auditor Bromatológico", Editorial Fundación Nueva y Mas, 2005.
- www.anmat.gov.ar
- www.codexalimentarius.net
- www.conal.gob.ar
- www.senasa.gov.ar



Universidad Nacional de Luján
República Argentina

Ruta 5 y Av. Constitución
C.C. 221 - 6700 - LUJÁN (Bs. As.)

Bibliografía Complementaria y de Consulta

- Canosa, Armando N., "Procedimiento Administrativo: Recursos y Reclamos", Abeledo Perrot, Buenos Aires, 2008.
- Marienhoff, Miguel S., "Tratado de Derecho Administrativo", 3º ed., Abeledo Perrot, Buenos Aires, 1982, T. I.
- www.cedom.gov.ar
- www.fao.org
- www.msal.gob.ar