



REPUBLICA DE BOLIVIA
Ministerio de Desarrollo Rural
Agropecuario y Medio Ambiente



Servicio Nacional de Sanidad
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria

RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 180/2006

Santísima Trinidad, 25 de octubre de 2006

VISTOS Y CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley de la República N°. 2061, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", como estructura operativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural-MAGDR-, encargado de Administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, en el Art. 2 incs. a, b, y e) de la citada ley, se refiere a la protección sanitaria del patrimonio agropecuario y forestal, la certificación de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria de los productos de consumo nacional, de exportación e importación así como al control y garantía de la inocuidad de los alimentos, en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario, entre otras.

Que, mediante Decreto Supremo N°. 25729, de fecha 07 de abril de 2000, se establece la organización y funcionamiento del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", determinando al mismo tiempo su misión institucional y atribuciones.

Que, entre las atribuciones mencionadas en el referido decreto, en el Art. 16, se encuentran las concernientes a la Jefatura Nacional de Inocuidad Alimentaria, que en su inc. c) establece, la de elaborar la normativa sobre la inocuidad de los alimentos así como la respectiva reglamentación técnica de la calidad de aquellos, en coordinación con otras instituciones del Estado, entre otras.

Que, del mismo artículo, el inciso d) establece, que la conducción del sistema nacional de control e inspección de industrias procesadoras y comercializadoras de alimentos agropecuarios, destinados al consumo humano.

Que, la Unidad Nacional de Inocuidad alimentaria ha elaborado y viene trabajando bajo el Programa Nacional de Inocuidad Aliementaria PROINAL, que establece las directrices y líneas de acción, en materia de inocuidad de los alimentos, en el marco de las competencias del SENASAG y del Plan Estratégico Institucional, que en el plano operativo se traducen en la determinación de objetivos y metas concretas cuyo alcance se viabiliza a través de una estructura organizacional adecuada para el cumplimiento de las tareas y determinación de responsabilidades correspondientes

Que, en virtud de lo anteriormente mencionado, es necesario que mediante instrumento legal aprobar el Plan Nacional de Inocuidad Alimentaria para las gestiones 2006-2010.

POR TANTO:

El Director Nacional del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", con las atribuciones conferidas por el Art. 10 Inc. e), del Decreto Supremo N°. 25729 de 7 de abril de 2000:

RESUELVE:

ARTÍCULO ÚNICO.- ESTABLÉZCASE el Programa Nacional de Inocuidad alimentaria, PROINAL

Dirección Gral. Ejecutiva.
Calle: José Natusch Velasco.
Trinidad-Beni-Bolivia

Telf/ 591-3-46-28105
591-3-46-28106
Fax: 591-3-46-28107

Email: dirnacional@senasag.gov.bo
asuntosjuridicos@senasag.gov.bo
WEB: www.senasag.gov.bo



REPUBLICA DE BOLIVIA
Ministerio de Desarrollo Rural
Agropecuario y Medio Ambiente




Servicio Nacional de Sanidad
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria

que forma parte de la presente Resolución Administrativa en Calidad de Anexo.

El Jefe Nacional de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria y los Jefes Distritales del "SENASAG", quedan encargados de la ejecución y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa, a partir de la fecha.

Regístrese, Comuníquese, Cúmplase y Archívese.


Dr. Bernabe Arteaga Temo
ABOGADO
M.C.A. 0562
JEFE NAL. ASUNTOS JURIDICOS
SENASAG - MDRAYMA


Dr. Adolfo Arteaga Poca
DIRECTOR NACIONAL
Servicio Nacional de Sanidad
Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria
SENASAG - MDRAYMA

C/Ach.
D.N
Ing. Peñarrieta
UNAJ.

Dirección Gral. Ejecutiva.
Calle: José Natusch Velasco.
Trinidad-Beni-Bolivia

Telf/ 591-3-46-28105
591-3-46-28106
Fax: 591-3-46-28107

Email: dirnacional@senasag.gov.bo
asuntosjuridicos@senasag.gov.bo
WEB: www.senasag.gov.bo

*Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria
SENASAG
Ministerio de Desarrollo Rural, Agropecuario y Medio Ambiente*

**PROGRAMA NACIONAL
DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
- PROINAL -**

Revisión 5.0

Santísima Trinidad, mayo 2006

TABLA DE CONTENIDO

1. Introducción	2
2. Antecedentes	2
3. Objetivo General	4
4. Metas	4
5. Componentes y Líneas de Acción	5
6. Estructura Organizacional Propuesta	8
6.1 Estructura Nivel Nacional	9
6.2 Estructura Nivel Distrital	11
7. Funciones Generales de cada área y coordinaciones	13
8. Actividades propuestas y resultados esperados	22

1. INTRODUCCIÓN

El presente programa está relacionado con el sistema integrado de inocuidad de alimentos, que se está implementando en el país, donde se establecen las competencias de las instituciones que tienen tuición en la fiscalización del control de la inocuidad alimentaria de toda la cadena, desde la granja hasta al plato, así como los mecanismos de coordinación entre las instituciones tanto públicas como privadas que tienen implicancia en el tema. Se entiende que para el aseguramiento de la Inocuidad de los alimentos interviene, el control sanitario oficial cumpliendo las obligaciones del estado en este aspecto a través de la implantación de sistemas, generación de normas, ejerciendo la fiscalización y la puesta en marcha de programas, el sector productivo como responsable de elaborar alimentos cumpliendo con las normas sanitarias en vigencia y los consumidores que exigen la calidad sanitaria.

Este programa, establece las directrices y líneas de acción, en materia de inocuidad de los alimentos, en **el marco de las competencias del SENASAG y del Plan Estratégico Institucional**, que en el plano operativo se traducen en la determinación de objetivos y metas concretas cuyo alcance se viabiliza a través de una estructura organizacional adecuada para el cumplimiento de las tareas y determinación de responsabilidades correspondientes.

Finalmente, corresponde destacar que la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria-UNIA del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria –SENASAG con el apoyo de OPS/OMS, creó en el 2001, el PROGRAMA NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA – PROINAL como base para el desarrollo de sus actividades.

2. ANTECEDENTES

Acorde a las tendencias mundiales de modernización de los Servicios de Salud Animal y Sanidad Vegetal e Inocuidad de los Alimentos, en Bolivia se crea, mediante Ley expresa de la Republica N° 2061 del 16 de marzo de 2000, el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG, como estructura operativa del Ministerio de Desarrollo Rural, Agropecuario y Medio Ambiente, actual MDRAMA, encargado de administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

La ley 2061 atribuye al SENASAG las siguientes competencias:

- a) La protección sanitaria del patrimonio agropecuario y forestal.
- b) La certificación de la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria de productos de consumo nacional, de exportación e importación.
- c) La acreditación a personas, naturales o jurídicas, idóneas para la prestación de servicios de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria.
- d) El control, prevención y erradicación de plagas y enfermedades en animales y vegetales.

- e) El control y garantía de la inocuidad de los alimentos, en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario.
- f) El control de insumos utilizados para la producción agropecuaria, agroindustrial y forestal.
- g) Declarar emergencia pública en asuntos de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria.
- h) Establecer mecanismos de financiamiento para el desarrollo de las competencias del SENASAG, así como convenios interinstitucionales, con entidades públicas y privadas, nacionales e internacionales, de conformidad a lo dispuesto en la Constitución Política del Estado.

Del Decreto Supremo 25729, del 07 de abril del 2000, que reglamenta el funcionamiento del SENASAG, para la Unidad de Inocuidad Alimentaria se tienen las siguientes atribuciones:

- Conducir las actividades relacionadas a la inocuidad alimentaria en el ámbito nacional.
- Conducir el registro de las industrias procesadoras de alimentos agropecuarios.
- Autorizar y certificar el funcionamiento de establecimientos agropecuarios y plantas industrializadoras de productos agropecuarios en materia sanitaria e inocuidad alimentaria.
- Emitir las certificaciones sanitarias de importación y exportación correspondientes.
- Administrar la prestación de servicios para lograr su misión institucional.
- Reglamentar los Requisitos Sanitarios para la importación de animales, vegetales, productos y subproductos de origen agropecuario, forestal e insumos agropecuarios.
- Elaborar la normativa sobre inocuidad de los alimentos así como la reglamentación técnica de la calidad de los alimentos en coordinación con otras instituciones.
- Reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento para la inocuidad alimentaria en los tramos productivos y de procesamiento del sector agropecuario.
- Reglamentar el decomiso, la destrucción, retorno o disposición final de animales, vegetales, productos, subproductos de origen agropecuario, forestal e insumos agropecuarios.
- Reglamentar la importación, uso y otras actividades que se realicen con Organismos Vivos Modificados Genéticamente (OGM), en coordinación con otros organismos nacionales relacionados con esta materia.
- Reglamentar el sistema de acreditación de servicios dentro el marco de la Ley 2061.
- Promover la armonización y equivalencia de normas internacionales y medidas sanitarias y fitosanitarias.

- Establecer programas de capacitación en sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria.
- Participar en negociaciones técnicas con organismos internacionales en temas de su competencia, bajo la coordinación del Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto.
- Gestionar asistencia técnica y financiera para fortalecer la sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria en el país.
- Coordinar con instituciones públicas y privadas, las acciones pertinentes para el cumplimiento de su misión institucional.
- Suscribir con instituciones nacionales, públicas y privadas convenios y contratos.
- Ejercer las demás atribuciones que permitan el cumplimiento de su misión institucional.
- Conducir el programa nacional de inocuidad de alimentos en coordinación con el Ministerio de Salud y los Gobiernos Municipales.
- Establecer mecanismos de relación permanente con la comisión nacional del *Codex Alimentario*.

Asimismo, la misión y visión del SENASAG, de acuerdo al Plan Estratégico Institucional, son las siguientes:

misión del SENASAG

Mejorar y proteger la condición sanitaria del patrimonio productivo agropecuario y forestal y garantizar la inocuidad alimentaria.
--

Visión del SENASAG

En el año 2010, el SENASAG es un servicio de excelencia que cuenta con la confianza y credibilidad nacional e internacional en el mejoramiento y protección de la sanidad agropecuaria y forestal y la garantía de la inocuidad de los alimentos. El servicio ha logrado un elevado status sanitario de los sectores atendidos, cuenta con un sistema de calidad implementado y ha establecido una cultura de efectividad. Ha alcanzado un grado de excelencia en certificación sanitaria y dispone de la capacidad técnica, financiera e infraestructura para garantizar la condición sanitaria del patrimonio agropecuario y forestal, así como la inocuidad de los alimentos en el país.
--

3. OBJETIVO GENERAL

El objetivo general de la Unidad de Inocuidad Alimentaria, que implementa este programa, es **garantizar la inocuidad de los alimentos en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario y realizar la certificación de la inocuidad alimentaria de productos alimenticios de consumo nacional, de exportación e importación.**

4. METAS

Para los próximos 5 años, vale decir al 2010, de acuerdo al presente programa, se pretende alcanzar las siguientes metas:

- Unidad de Inocuidad Alimentaria, fortalecida en sus 3 Áreas e implementadas:
 - o la Sub-unidad de Planificación, Evaluación y Seguimiento
 - o Todas las Coordinaciones de la Unidad.
 - o el Programa de Aseguramiento de la Inocuidad-PAI, implementado en todos los departamentos.
- Área de Inocuidad Alimentaria de las Jefaturas Distritales, fortalecida y con la estructura organizacional adecuada.
- El 100% de las empresas e importadoras que trabajan en el rubro de alimentos, registradas.
- El 100% de las empresas procesadoras de competencia del SENASAG registradas.
- El 100% de las empresas registradas trabajando bajo normas nacionales.
- Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos – RELOAA, evaluada y fortalecida.
- Control de Residuos y Contaminantes implementado en todos los departamentos (cárnicos, lácteos, frutas y hortalizas).
- Plan de Aseguramiento de la Inocuidad para rubros específicos, cárnicos, lácteos, frutas y hortalizas, implementados.
- Consolidar mecanismos de coordinación intra e interinstitucional en el marco del Sistema Integrado de Inocuidad Alimentaria.

5. COMPONENTES Y LÍNEAS DE ACCIÓN

5.1. Fiscalización Sanitaria

El objetivo es el cumplimiento de la normativa sanitaria en vigencia, a través de la estructura organizacional de la Unidad de Inocuidad Alimentaria que responda adecuadamente a las exigencias en el cumplimiento de las competencias del SENASAG, implementando los mecanismos, programas requeridos y en el marco

del Sistema Integrado de Inocuidad Alimentaria para trabajar en coordinación con las instituciones involucradas en el tema.

En esta línea de acción se concentra el trabajo descrito en los puntos anteriores, respecto al control sanitario.

5.2 Programas Sanitarios

El objetivo es la elaboración, evaluación, implementación y supervisión de los diferentes planes y programas de la Unidad, Plan de Aseguramiento de la Inocuidad en carnes, lácteos, frutas y Hortalizas, Programa de control de contaminantes, entre otros y de acuerdo a necesidades y demandas identificadas.

5.3. Capacitación y Educación

Uno de los objetivos de la capacitación es contar con un plantel de inspectores entrenados y actualizados en legislación alimentaria, inspección y auditorías de empresas productoras del rubro alimenticio. Otro objetivo es capacitar a los responsables de la formación de los inspectores involucrados en el PROINAL. El inspector de alimentos es un funcionario de gran importancia que mantiene contacto cotidiano con el sector de la alimentación, el comercio y muchas veces, el público. La reputación y la integridad del sistema de control de los alimentos, dependen, en gran medida, de su integridad y preparación.

El objetivo de la educación a terceros, como parte de este componente, es contar a largo plazo, con consumidores informados y formados, conscientes de su responsabilidad en la elección de alimentos seguros. El componente educación se trabajará en coordinación con otras instituciones en el marco del SIIA, como el Ministerio de Salud y las Organizaciones de Defensa del Consumidor en la educación de los consumidores, Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración y comercialización de alimentos, etc.

5.4. Legislación Alimentaria

El objetivo de este componente es contar con legislación alimentaria nacional enmarcada dentro de las directrices científicas actualizadas adoptadas internacionalmente, de los acuerdos y compromisos asumidos a nivel internacional y en el contexto nacional.

Este componente pone énfasis en el concepto de armonización de la legislación entre países, basada en la adopción de estándares desarrollados por organismos de reconocimiento internacional (*Codex Alimentarius*). Además de promover el principio de "equivalencia", que lleva a los miembros de la OMC a aceptar las medidas tomadas por otros miembros como equivalentes cuando estas garanticen el mismo nivel de protección.

5.5. Componente de Gestión y Coordinación

Este componente tiene como objetivos:

Implementar Sistemas de Gestión de Calidad en la Unidad de Inocuidad Alimentaria.

Establecer los mecanismos de control interno en referencia a la implementación de los procedimientos de acuerdo a la normativa en vigencia.

Gestionar los recursos necesarios para asegurar el desarrollo de las actividades de este programa y los proyectos que lo apoyan.

Desarrollar acciones para fortalecer y facilitar alianzas de trabajo conjunto, a nivel interno, con las otras jefaturas de SENASAG y con otras instituciones y subsectores, que por su importancia en la protección e inocuidad de los alimentos son prioritarios.

Lograr y mantener el posicionamiento del SENASAG en el tema de inocuidad alimentaria a nivel internacional.

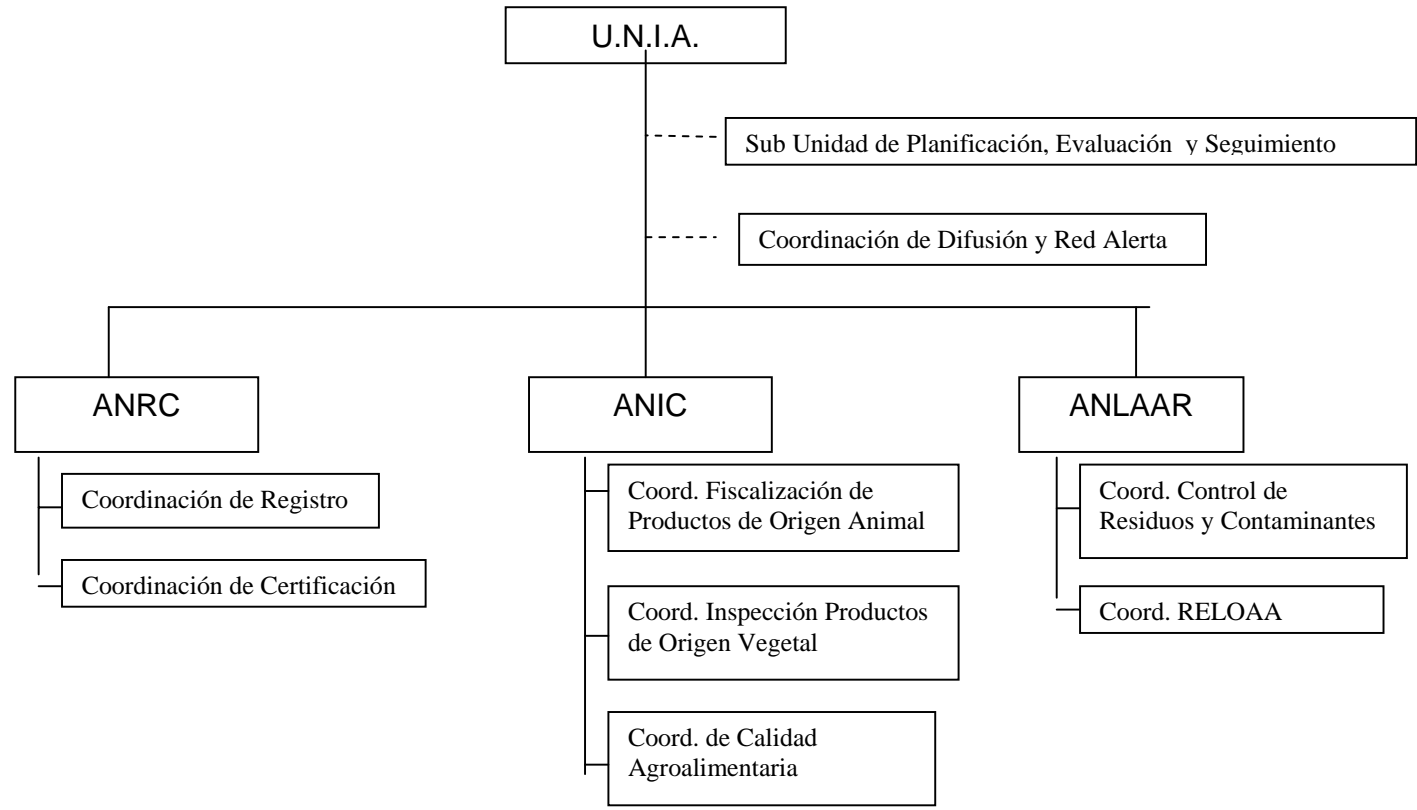
Conducir las negociaciones internacionales en materia de inocuidad de alimentos bilateral y multilateralmente.

Participar activamente en las reuniones en materia de inocuidad de los alimentos a nivel nacional e internacional; de acuerdo a prioridades.

5.6. Apoyo al Sector Productivo

El objetivo es brindar al productor es apoyar a los productores primarios y elaboradores en el entendimiento y la aplicación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad como herramientas de autocontrol.

6. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL PROPUESTA (Nivel Nacional)

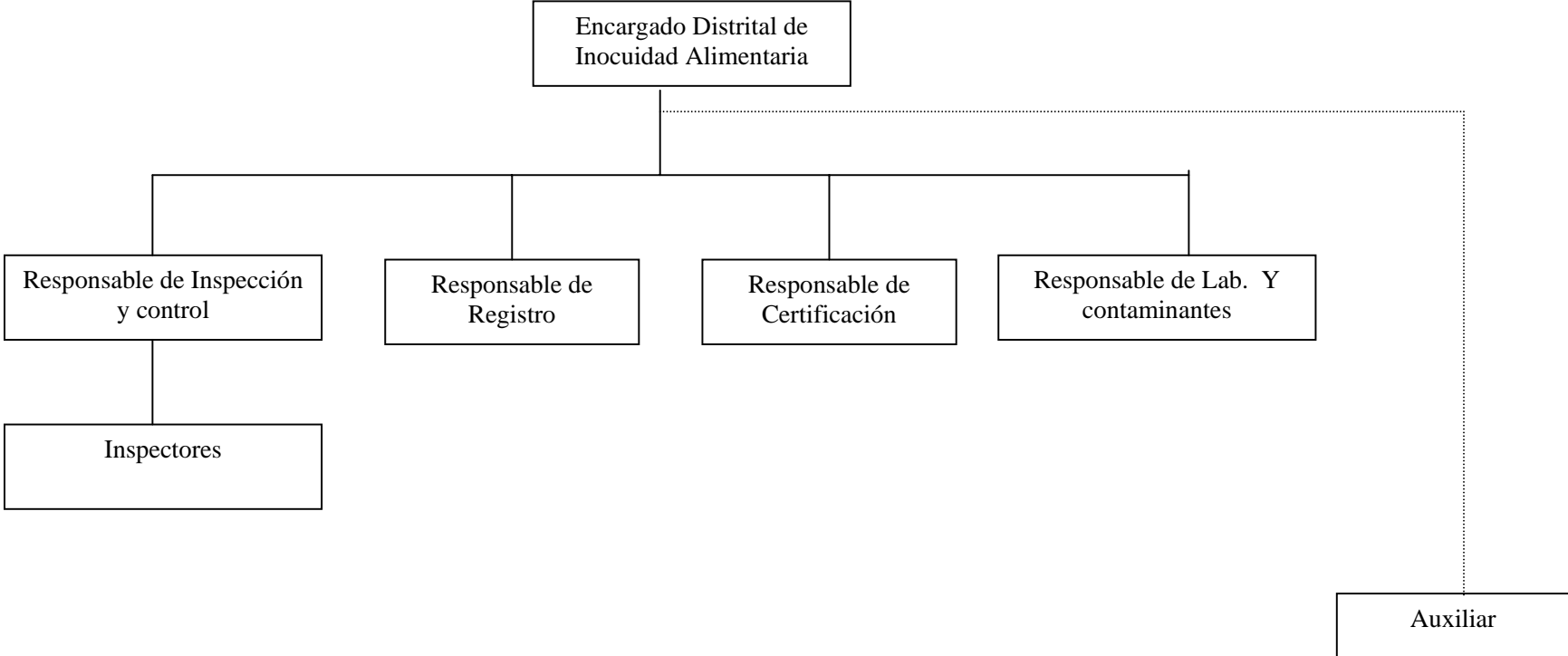


Leyendas:

- U.N.I.A.: Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria
- A.N.R.C.: Área Nacional de Registro y Certificación
- A.N.I.C.: Área Nacional de Inspección y Control
- A.N.L.A.A.R.: Área Nacional de Laboratorios de Análisis de Alimentos y Residuos

----- Apoyo a la unidad

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL PROPUESTA (Nivel Distrital)



6.1 Estructura Nivel Nacional

6.1.1 Área Nacional de Inspección y Control

El objetivo de esta área es asegurar que un producto alimenticio se enmarque a la legislación vigente. En el marco de la competencia del SENASAG, se controlan la producción primaria, las procesadoras y los productos alimenticios importados.

La visión moderna de la inspección es la de devolver al empresario la responsabilidad por la producción de alimentos inocuos, fomentando que esto se lleve a cabo en base a la implementación de sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad (autocontrol), para lo que se implementará el Plan de Aseguramiento de la Inocuidad-PAI.

En esta área deberán implementarse las coordinaciones siguientes:

- Coordinación de Fiscalización de Productos de Origen Animal, en la cual se establecerán las normativas, reglamentos, procedimientos, requisitos sanitarios y acciones a realizarse para el control de la producción primaria y secundaria e importación de productos y subproductos de origen animal, priorizando rubros de acuerdo al PAI.
- Coordinación de Fiscalización de Productos de Origen Vegetal, en la cual se establecerán las normativas, reglamentos, procedimientos, requisitos sanitarios y acciones a realizarse para el control de la producción primaria y secundaria e importación de productos y subproductos de origen vegetal, priorizando rubros de acuerdo al PAI.
- Coordinación de Calidad Agroalimentaria, en la cual se establecerán las normas, reglamentos, procedimientos, requisitos y acciones para el control de envases, insumos, etiquetado y otros propios de la normativa en vigencia. Igualmente, establecerán conjuntamente con la Coordinación de Certificación, los procedimientos y controles necesarios para el cumplimiento de los requisitos sanitarios de los países importadores de los productos que se certifiquen para exportación, como por ejemplo trazabilidad, certificación orgánica, HACCP, etc.

6.1.2 Área Nacional de Registro y Certificación

El objetivo de Registro Sanitario de empresas del rubro alimenticio es tener bajo control oficial a todas las empresas que realicen actividades de procesamiento, fraccionamiento y envase e importación de productos alimenticios.

Esta conformada por:

- Coordinación de Registro, en la cual se elaboren las normas, reglamentos y procedimientos para el registro de industrias, importadoras y productos. Además, como el Registro Sanitario tiene carácter nacional y es único, el otorgamiento y la administración de la base de datos de Registro Sanitario se realizan en esta coordinación.
- Coordinación de Certificación, en la cual se establecerán las normas, reglamentos, procedimientos, requisitos y acciones para la certificación de productos, procesos, industrias y otros propios de la normativa en vigencia. Igualmente establecerán conjuntamente con la Coordinación de Calidad Agroalimentaria, los procedimientos y controles necesarios para el cumplimiento de los requisitos sanitarios de los países importadores de los productos que se certifiquen para exportación, como ser la

trazabilidad, HACCP, u otro requisito específico; así como la administración de las bases de datos respectivas, a nivel nacional.

6.1.3. Área Nacional Laboratorios de Análisis de Alimentos y Residuos

El objetivo del análisis de laboratorio es proporcionar al control oficial, datos objetivos y confiables para verificar el cumplimiento de la normativa que el alimento debe obedecer.

Como objetivos específicos esta área tiene: (i) velar por la confiabilidad de los resultados analíticos en el control de los alimentos, a través de la determinación de la competencia técnica de los laboratorios de análisis de alimentos y residuos; (ii) evaluar y autorizar los laboratorios que coadyuven al control de la inocuidad de alimentos en el ámbito nacional; (iii) establecer, en coordinación con el Área de Inspección y Control, un plan de muestreo acorde a las necesidades de la Unidad.

Esta conformada por las siguientes coordinaciones:

- Coordinación de Control de Residuos y Contaminantes, en la cual se elaborará y ejecutará el Plan de Control de Residuos y Contaminantes Nacional y por Departamento, basándose en el Plan de Reducción de Patógenos y otra información de Vigilancia.
- Coordinación de Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos-RELOAA, en la cual se revisarán, actualizarán las normas y procedimientos para la autorización y reconocimiento de laboratorios postulantes a la Red, así como su evaluación y fortalecimiento, de forma coordinada con instituciones como el OBA y el Ministerio de Salud y Deportes.

6.1.4. Sub Unidad de Planificación, Evaluación y Seguimiento

Esta Sub Unidad absorberá el actual cargo de Encargado Nacional de Seguimiento al PROINAL y completará su objetivo con actividades de planificación, evaluación, seguimiento, determinación de los requisitos de capacitación de las diferentes Áreas y Coordinaciones. Además, será la encargada de evaluar las áreas de inocuidad alimentaria de las Jefaturas Distritales y realizar el seguimiento a las mismas.

6.1.5. Coordinación de Difusión y Red Alerta

Coordinar la legislación Alimentaria del SENASAG, centralizar todas las normas de la Unidad y relacionadas y asegurarse que sean distribuidas en tiempo y forma a los funcionarios, industrias y asociaciones que se vean implicados en el cumplimiento de las mismas.

Además de mantener actualizado el compendio de normas sanitarias del SENASAG dentro de la página Web como servicio de consulta. Coordinar la Guía de Servicios del SENASAG y su acceso a través de la página Web, incluyendo la información completa de Que, Quien, Como, Donde, Cuando, Cuanto se requiere para hacer un trámite, el acceso a los formularios necesarios y el costo del trámite, como también atención quejas y denuncias.

Por otro lado, deberá elaborar los reportes periódicos que serán difundidos entre las instituciones que conforma la Red de Alerta, deberá coordinar con las instituciones pertinentes las acciones a tomarse en caso de brote alimenticio (Red de Alerta activa) y finalmente, participar de los Análisis de Riesgo que se realicen.

6.2. Estructura a nivel Distrital

El Área de Inocuidad Alimentaria de las Jefaturas Distritales es la instancia responsable de la ejecución operativa del PROINAL, de la aplicación de la normativa generada en la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria, de la ejecución de los programas elaborados y del establecimiento y manutención de la coordinación interinstitucional a nivel de la Jefatura Distrital.

6.2.1 Encargado Distrital de Inocuidad Alimentaria

El objetivo principal de esta Jefatura es el de Dirigir las actividades correspondientes a Inocuidad Alimentaria, de acuerdo a las competencias del SENASAG en el nivel operativo de la Jefatura Distrital respectiva. Se encarga de la supervisión en la aplicación de la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria, la planificación para la ejecución de las actividades de competencia de esta instancia, la coordinación interinstitucional a nivel distrital en lo que respecta a Inocuidad Alimentaria, la coordinación con el Jefe Distrital, Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria y encargados de Sanidad Animal y Sanidad Vegetal.

6.2.2 Responsable de Registro

El objetivo principal de esta instancia es el de tener bajo control oficial a las empresas del Rubro alimenticio cuyo registro sanitario es competencia del SENASAG, administrando la información generada por el proceso y estableciendo un sistema de seguimiento de los trámites de registro sanitario.

6.2.3 Responsable de Certificación

El objetivo principal de esta instancia es conducir los procedimientos de certificación en general, certificación para la exportación, otorgamiento de permisos de importación y manejo de la información generada por estos procedimientos.

6.2.4 Responsable de Inspección y control

El objetivo de esta instancia es asegurar que un producto alimenticio se enmarque en la legislación vigente. En el marco de la competencia del SENASAG, se controlan la producción primaria, las procesadoras y los productos alimenticios importados; a nivel de la Jefatura Distrital, en coordinación con las otras Jefaturas Distritales y de acuerdo a la normativa generada en la Unidad Nacional. En esta instancia, se ejecutan los Planes de Aseguramiento de la Inocuidad implementados y las acciones correspondientes a la ejecución del Programa de Control de Contaminantes, en coordinación con el encargado respectivo.

6.2.5 Responsable de laboratorios y control de Contaminantes

El objetivo de esta instancia es ejecutar el plan de contaminantes en coordinación con la sub-área de inspección y control y el apoyo al área Nacional de Laboratorios de Análisis de Alimentos en lo que respecta al reracionamiento con los laboratorios de la RELOAA que trabajan con la Distrital.

7. FUNCIONES GENERALES DE CADA ÁREA Y COORDINACIONES

UNIDAD NACIONAL

7.1 Área Nacional de Inspección y Control

1. Participar en la elaboración del Programa Anual de Operaciones.
2. Planificar, supervisar, coordinar y evaluar el trabajo de las Coordinaciones del Área.
3. Revisar, actualizar, proponer normativas y procedimientos del área conjuntamente con las coordinaciones.
4. Supervisar el Plan de Inspección anual de acuerdo a prioridades señaladas durante la planificación, desde la producción primaria, transporte a la industria, procesamiento e importación sujeto a rubros y de acuerdo a lo establecido en el PAI.
5. Revisar, actualizar y supervisar el Programa de Aseguramiento de la Inocuidad-PAI.
6. Coordinar la acreditación de auditores, empresas de inspección y otros servicios terciarizados con el Programa de Acreditación.
7. Coordinar la capacitación del personal de las Coordinaciones y de la Jefaturas Distritales con la Sub Unidad de Planificación, Evaluación y Seguimiento.
8. Coordinar la difusión de información con la Coordinación de Difusión y Red de Alerta.
9. Coordinar actividades conjuntas con las Áreas Nacionales de la Unidad y de otras Unidades (con el Departamento de Trafico de la Dirección de Cuarentena e Inspección a crearse de acuerdo a la propuesta de la consultoría de Internacional de Fortalecimiento del SENASAG).

7.1.1 Coordinación de Fiscalización de Productos de Origen Animal

1. Determinar y establecer los requerimientos de la Coordinación de forma que sean considerados en la Planificación del Área.
2. Proponer, elaborar y revisar reglamentos y procedimientos de fiscalización desde producción primaria, transporte a la industria, procesamiento posterior e importación de productos y subproductos de origen animal.
3. Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Programa de Aseguramiento de la Inocuidad.
4. Elaborar manuales de los reglamentos aprobados, para la capacitación del personal de la Coordinación y de las Jefaturas Distritales.
5. Elaborar el Plan de Inspección Anual conjuntamente con la Coordinación de Fiscalización de Productos de Origen Vegetal y con los Encargados de Inocuidad Alimentaria de las Jefaturas Distritales.
6. Proponer cursos de capacitación para el entrenamiento del personal de la Coordinación y de los inspectores en los respectivos procedimientos.
7. Realizar el seguimiento a los planes de inspección y evaluar el trabajo de los inspectores.
8. Efectuar el seguimiento a las Jefaturas Distritales en cuanto al cumplimiento de las normas sanitarias y las notificaciones del SENASAG.

9. Establecer, reglamentar y dirigir el control en frontera de alimentos y bebidas importados conjuntamente con la Coordinación de Certificación y el Departamento de Tráfico (en caso de crearse conforme a la Consultoría Internacional de Fortalecimiento del SENASAG).
10. Conjuntamente con la Coordinación de Certificación planificar las inspecciones en origen para las Habilitaciones para Exportación a Bolivia.
11. Coordinar actividades con las Áreas Nacionales de la Unidad Nacional de Sanidad Animal.

7.1.2 Coordinación de Fiscalización de Productos de Origen Vegetal

1. Determinar y establecer los requerimientos de la Coordinación de forma que sean considerados en la Planificación del Área.
2. Proponer, elaborar y revisar reglamentos y procedimientos de fiscalización desde producción primaria, transporte a la industria, procesamiento posterior e importación de productos y subproductos de origen vegetal.
3. Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Programa de Aseguramiento de la Inocuidad.
4. Elaborar manuales de los reglamentos aprobados, para la capacitación del personal de la Coordinación y de las Jefaturas Distritales.
5. Elaborar el Plan de Inspección Anual conjuntamente con la Coordinación de Fiscalización de Productos de Origen Animal y con los Encargados de Inocuidad Alimentaria de las Jefaturas Distritales.
6. Proponer cursos de capacitación para el entrenamiento del personal de la Coordinación y de los inspectores en los respectivos procedimientos.
7. Realizar el seguimiento a los planes de inspección y evaluar el trabajo de los inspectores.
8. Efectuar el seguimiento a las Jefaturas Distritales en cuanto al cumplimiento de las normas sanitarias y las notificaciones del SENASAG.
9. Establecer, reglamentar y dirigir el control en frontera de productos de origen vegetal importados conjuntamente con la Coordinación de Certificación y el Departamento de Tráfico (en caso de crearse conforme a la Consultoría Internacional de Fortalecimiento del SENASAG).
10. Conjuntamente con la Coordinación de Certificación planificar las inspecciones en origen para las Habilitaciones para Exportación a Bolivia.
11. Coordinar actividades con las Áreas Nacionales de la Unidad Nacional de Sanidad Vegetal.

7.1.3 Coordinación de Calidad Agroalimentaria

1. Determinar y establecer los requerimientos de la Coordinación de forma que sean considerados en la Planificación del Área.
2. Proponer, elaborar y revisar reglamentos y procedimientos de control de etiquetado, envases y embalajes e insumos.
3. Establecer los requisitos sanitarios y de calidad y los procedimientos para el cumplimiento de la normativa del país importador, para facilitar las exportaciones: por ejemplo formatos

de presentaciones, envases, trazabilidad, insumos, etiquetado, certificación orgánica, HACCP, etc.

4. Verificar el cumplimiento de normas de etiquetado y envasado que garanticen la calidad e inocuidad del producto importado y producido en el país.
5. Verificar el cumplimiento de normas que establecen los requisitos de los insumos utilizados en la producción de alimentos.
6. Proponer cursos de capacitación para el entrenamiento del personal de la Coordinación y de los inspectores en los respectivos procedimientos.

7.2 Área Nacional de Registro y Certificación

1. Participar en la elaboración del Programa Anual de Operaciones.
2. Planificar, supervisar, coordinar y evaluar el trabajo de las Coordinaciones del Área.
3. Revisar, actualizar, proponer normativas y procedimientos del área conjuntamente con las coordinaciones.
4. Revisar, actualizar los procedimientos, reglamentos y manuales sobre Registro y Certificación.
5. Coordinar la capacitación del personal de las Coordinaciones y de la Jefaturas Distritales con la Sub Unidad de Planificación, Evaluación y Seguimiento.
6. Coordinar la difusión de información con la Coordinación de Difusión y Red de Alerta.
7. Coordinar actividades conjuntas con las Áreas Nacionales de la Unidad y de otras Unidades.

7.2.1 Coordinación de Registro

1. Determinar y establecer los requerimientos de la Coordinación de forma que sean considerados en la Planificación del Área.
2. Proponer, elaborar y revisar reglamentos y procedimientos de registro de productos, insumos y empresas del rubro alimenticio.
3. Elaborar manuales de los reglamentos aprobados, para la capacitación del personal de la Coordinación y de las Jefaturas Distritales.
4. Proponer cursos de capacitación para el entrenamiento del personal de la Coordinación y de los Encargados de Área de Inocuidad Alimentaria de las Jefaturas Distritales, en los respectivos procedimientos y uso de bases de datos.
5. Efectuar el seguimiento a las Jefaturas Distritales en cuanto al cumplimiento de las normas sanitarias, procedimientos propios de la Coordinación y de las notificaciones del SENASAG.
6. Diseñar, crear y administrar las bases de datos de la información que se genere y reciba.
7. Generar información significativa, estadísticas, reportes, etc, sobre los registros de empresas, productos, e insumos.

7.2.2 Coordinación de Certificación

1. Determinar y establecer los requerimientos de la Coordinación de forma que sean considerados en la Planificación del Área.
2. Proponer, elaborar y revisar reglamentos y procedimientos de certificación de productos, insumos, importaciones, exportaciones, habilitaciones para exportar a Bolivia y otros.
3. Elaborar manuales de los reglamentos aprobados, para la capacitación del personal de la Coordinación y de las Jefaturas Distritales.
4. Proponer cursos de capacitación para el entrenamiento del personal de la Coordinación y de los Encargados de Área de Inocuidad Alimentaria de las Jefaturas Distritales, en los respectivos procedimientos y uso de bases de datos.
5. Efectuar el seguimiento a las Jefaturas Distritales en cuanto al cumplimiento de las normas sanitarias, procedimientos propios de la Coordinación y de las notificaciones del SENASAG.
6. Diseñar, crear y administrar las bases de datos de la información que se genere y reciba.
7. Generar información significativa, estadísticas, reportes, etc, sobre las certificaciones realizadas.
8. Remitir información de rechazos, re expediciones y otras medidas sanitarias adoptadas a la Coordinación de Difusión y Red de Alerta.

7.3 Área Nacional de Laboratorios de Análisis de Alimentos y Residuos

1. Participar en la elaboración del Programa Anual de Operaciones.
2. Planificar, supervisar, coordinar y evaluar el trabajo de las Coordinaciones del Área.
3. Revisar, actualizar, proponer normativas y procedimientos del Área conjuntamente con las Coordinaciones.
4. Revisar, actualizar los procedimientos, reglamentos y manuales del Área.
5. Coordinar la capacitación del personal de las Coordinaciones y de la Jefaturas Distritales con la Sub Unidad de Planificación, Evaluación y Seguimiento.
6. Coordinar la acreditación de auditores y otros servicios terciarizados con el Programa de Acreditación.
7. Coordinar la difusión de información con la Coordinación de Difusión y Red de Alerta.
8. Coordinar actividades conjuntas con las Áreas Nacionales de la Unidad y de otras Unidades.
9. Participar en la elaboración proyectos de ampliación y mejoras de laboratorios de la red, con el objetivo de lograr la acreditación a nivel internacional.
10. Supervisar los laboratorios de análisis de alimentos y residuos que están bajo la administración SENASAG.
11. Coordinar con el Ministerio de Salud, las actividades conjuntas de la Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos y Residuos –RELOAA-
12. Representar ante la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos –RILAA-
;

13. Apoyar a los laboratorios del SENASAG en la elaboración de los Programas Operativos Anuales;
14. Asesorar a los laboratorios del SENASAG en sistemas de gestión y aseguramiento de calidad.

7.3.1 Coordinación de Control de Residuos y Contaminantes

1. Determinar y establecer los requerimientos de la Coordinación de forma que sean considerados en la Planificación del Área.
2. Elaborar e implementar el Plan de Control de Residuos y Contaminantes conjuntamente con la Coordinación de la RELOAA y con los Encargados de Inocuidad Alimentaria de las Jefaturas Distritales.
3. Elaborar e implementar el Programa de Reducción de Patógenos en base a la información generada por el Sistema de Vigilancia.
4. Proponer, elaborar y revisar reglamentos y procedimientos del Plan de Control de Residuos y Contaminantes y del Programa de Reducción de Patógenos.
5. Verificar el cumplimiento del Plan de Control de Residuos y Contaminantes.
6. Elaborar manuales de los reglamentos aprobados, para la capacitación del personal de la Coordinación y de las Jefaturas Distritales.
7. Proponer cursos de capacitación para el entrenamiento del personal de la Coordinación y de los inspectores en los respectivos procedimientos.
8. Generar información significativa, estadísticas, reportes, etc, sobre los controles realizados.
9. Remitir información de reportes de productos e insumos fuera de norma a la Coordinación de Difusión y Red de Alerta para la toma medidas sanitarias.
10. Coordinar actividades con las Áreas Nacionales correspondientes de la Unidades Nacionales de Sanidad Animal y Vegetal.

7.3.2. Coordinación de RELOAA

1. Determinar y establecer los requerimientos de la Coordinación de forma que sean considerados en la Planificación del Área.
2. Coadyuvar en la elaboración del Plan de Control de Residuos y Contaminantes conjuntamente con la Coordinación Control de Residuos y Contaminantes.
3. Coadyuvar en la elaboración del Programa de Reducción de Patógenos a la Coordinación de Control de Residuos y Contaminantes.
4. Proponer, elaborar y revisar reglamentos, procedimientos para la autorización y el reconocimiento, las auditorías y otras actividades propias de la Coordinación.
5. Realizar las evaluaciones y seguimiento periódico a los laboratorios.
6. Evaluar laboratorios interesados en conformar la red de laboratorios de análisis de alimentos reconocida por el SENASAG.
7. Elaborar manuales de los reglamentos aprobados, para la capacitación del personal de la Coordinación y auditores.

8. Proponer cursos de capacitación para el entrenamiento del personal de la Coordinación y de auditores en los respectivos procedimientos.
9. Generar información significativa, estadísticas, reportes, etc, sobre los actividades realizadas.
10. Administrar la base de datos sobre las ofertas y capacidades analíticas de los laboratorios de la red y remitir información sobre los laboratorios pertenecientes a la RELOAA, tipos de análisis y métodos de ensayo utilizados.
11. Coordinar actividades con las Áreas Nacionales correspondientes de la Unidades Nacionales de Sanidad Animal y Vegetal
12. Coordinar con el Organismo de Acreditación Nacional para las actividades que se requieran.
13. Requerir y gestionar la acreditación de auditores para la evaluación y auditoria de laboratorios.
14. Coordinar la Capacitación y actualización sobre métodos y técnicas analíticas para los laboratorios de la red.
15. Gestionar y brindar apoyo técnico y administrativo a los laboratorios de la red.
16. Apoyar en la gestión internacional la acreditación de laboratorios, sistemas, procedimientos, empresas o profesionales.
17. Gestionar la acreditación del Sistema de Gestión de Calidad a establecerse en la Unidad.
18. Coordinar acciones conjuntas con el Organismo Boliviano de Acreditación-OBA, Instituto Boliviano de Normalización y Calidad- IBNORCA.

7.4 Sub Unidad de Planificación, Evaluación y Seguimiento

1. Apoyar al Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria en la elaboración del Programa Anual de Operaciones.
2. Participar y apoyar la planificación de actividades de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria.
3. Elaborar y ejecutar el "Sistema de Evaluación y Seguimiento a las Áreas Nacionales"
4. Actualizar y ejecutar el "Plan de Evaluación y Seguimiento de las áreas de inocuidad alimentaria en las Jefaturas Distritales".
5. Actualizar y ejecutar el "Programa de Evaluación Continua", dirigida a los responsables de Inocuidad Alimentaria de las Jefaturas Distritales del SENASAG.
6. Coordinar con el Área Nacional de Personal la evaluación, seguimiento y planificación de las capacitaciones del personal de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria.
7. Organización y definición de los cursos y reuniones de Inocuidad Alimentaria a realizarse.
8. Coadyuvar en la elaboración de proyectos según las necesidades de la Unidad.
9. Elaborar los informes periódicos de los avances de la Unidad y consolidar los informes de las Jefaturas Distritales en lo que a inocuidad Alimentaria se refiere.

10. Dar seguimiento a las actividades que realizan los encargados de Inocuidad Alimentaria de las Jefaturas Distritales.
11. Dar seguimiento a las actividades que realizan los Encargados de Área y de Coordinaciones de la Unidad.
12. Preparar en coordinación con los Encargados de Área y con la Coordinación de Difusión y Red de Alerta seminarios o reuniones de difusión de la normativa de la Unidad de Inocuidad Alimentaria.
13. Coordinar con las áreas de la UNIA, según requerimientos establecidos, la definición de los grupos meta y las entidades con las que se debe trabajar para la capacitación a terceros.
14. Coordinar con la Unidad de Inspección y Control para elaborar y ejecutar los planes de acreditación a terceros.

7.5 Coordinación de Difusión y Red de Alerta

1. Determinar y establecer los requerimientos la Coordinación de forma que sean considerados en el Programa Operativo Anual de la Unidad.
2. Diseñar, elaborar y ejecutar las acciones de la Red de Alerta pasiva y activa.
3. Coordinar, supervisar y participar de los Comités de Inocuidad Alimentaria.
4. Establecer las medidas sanitarias a ser adoptadas en caso de incumplimiento de normas o de brotes alimenticios.
5. Dirigir y participar de los análisis de riesgo que se requieran.
6. Apoyar a la Unidad en la gestión del riesgo.
7. Informar a los países implicados, de las medidas sanitarias adoptadas a los productos que ingresan por importación.
8. Apoyar a la Unidad en la elaboración y actualización de normativas en OGM y en general.
9. Difundir la normativa emanada de la Unidad a las organizaciones internacionales de las cuales Bolivia es miembro, a los países afectados y al usuario.
10. Difundir en la Red de Alerta pasiva, los reportes periódicos que se elaboran en la Unidad.
11. Dar seguimiento al delegado ante el Comité Nacional del Codex Alimentarius Nacional.
12. Administrar la sección de Inocuidad Alimentaria de la página WEB.
13. Actualizar la base de datos de legislación alimentaria LEGALIM.
14. Crear un proyecto de información virtual para recibir consultas del usuario.
15. Apoyar en la búsqueda del reconocimiento de "equivalencia" de los sistemas de control sanitario entre países en el marco de la armonización de normas específicas de productos.

JEFATURAS DISTRITALES

7.6 Encargado Distrital de Inocuidad Alimentaria

- 1 Supervisar y conducir la ejecución de todos los procedimientos, reglamentos, proyectos, programas, normas que emanen de la Jefatura Nacional de Inocuidad alimentaria.
- 2 Conducir la coordinación interinstitucional en temas de inocuidad Alimentaria, en la Distrital.
- 3 Capacitar a los inspectores de la jefatura distrital a su cargo en los procedimientos de inocuidad alimentaria.
- 4 Revisar proyectos de normas, socializar estos con los sectores involucrados, a nivel departamental y emitir criterios y sugerencias.
- 5 Elaborar procedimientos y proyectos que le encomiende la jefatura Distrital o la jefatura nacional de inocuidad alimentaria en coordinación con los encargados nacionales de la unidad.
- 6 Realizar actividades solicitadas por la Unidad Nacional.
- 7 Participar en subcomités del Codex Alimentarius de acuerdo a requerimiento.
- 8 Realizar inspecciones para la habilitación de plantas exportadoras de productos que requieran provenir de empresas que deban contar con esa.
- 9 Elaborar el POA correspondiente al área de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Distrital en coordinación con el Jefe respectivo y con la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria.

7.7 Responsable de Registro

- 1 Supervisar y dar seguimiento a los trámites de Registro Sanitario de Empresas del Rubro Alimenticio y Registro de Unidades de Transporte.
- 2 Aprobar los modelos de etiquetas, de acuerdo a normativa vigente.
- 3 Elaborar y actualizar las bases de datos de registros y certificados de libre venta solicitados u otorgados en la jefatura distrital.
- 4 Elaborar reportes y estadísticas.
- 5 Proponer mejoras en los procedimientos que conduce.

7.8 Responsable de Certificación

- 1 Verificar el cumplimiento de los requisitos para la extensión de los permisos de importación y certificados de exportación.
- 2 Elaborar y actualizar las bases de datos de permisos y certificados de exportación solicitados u otorgados en la jefatura distrital.
- 3 Elaborar reportes y estadísticas.

- 4 Proponer mejoras en los procedimientos que conduce.

7.9 Responsable de Inspección y control

- 1 Supervisar el trabajo de los inspectores de las jefaturas Distritales en lo que respecta a la control sanitario de las empresas del rubro alimenticio, inspección para la extensión de certificados de exportación y otorgamiento de permisos de importación, así como para el control de etiquetado.
- 2 Elaborar los planes de inspección y muestreo de la Jefatura Distrital.
- 3 Conducir las actividades correspondientes a la implementación de los Planes de Aseguramiento de la Inocuidad Alimentaria a nivel de las Jefaturas Distritales.
- 4 Ejecutar el seguimiento, junto con los delegados de los SEDES, de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos cuando se implique una industria nacional o un producto importado.
- 5 Realizar auditorias a industrias del rubro alimenticio nacionales o internacionales.

7.10 Responsable de Laboratorios y Control de Contaminantes

- 1 Ejecutar las actividades del programa de vigilancia de contaminantes presentes en alimentos, en coordinación con el encargado de Inspección y Control.
- 2 Mantener una coordinación con los laboratorios de la RELOAA con los que trabaja la Jefatura Distrital.
- 3 Mantener actualizada la base de datos sobre capacidad de análisis de los laboratorios (cantidad y tiempo de entrega) y costos.
- 4 Proponer la realización de convenios con laboratorios.
- 5 Ejecutar las acciones que correspondan a las redes de alerta activa y pasiva en coordinación con el Encargado Nacional de Laboratorios.
- 6 Coordinar las medidas resultantes de una red de alerta con el encargado de Inspección y control del área de Inocuidad Alimentaria de la Jefatura Distrital
- 7 Realizar auditorias a laboratorios oficiales de control de alimentos y contaminantes a solicitud del encargado nacional de laboratorios de análisis de alimentos y contaminantes.

7.11 Inspectores

1. Ejecutar las inspecciones y toma de muestras en las Empresas del Rubro alimenticio, de acuerdo a los planes y programas respectivos y según normativa y procedimientos en vigencia.
2. Ejecutar las inspecciones y toma de muestras para la extensión de certificados de exportación y otorgamiento de permisos de importación, de acuerdo a los planes y programas respectivos y según normativa y procedimientos en vigencia.
3. Ejecutar las medidas derivadas de una red de alerta de acuerdo a instrucciones del Encargado de Inspección y control respectivo (de la Jefatura Distrital).

4. Elaboración de informes de inspección.

8. ACTIVIDADES PROPUESTAS Y RESULTADOS ESPERADOS

Para los próximos 4 años se tienen previstas las siguientes actividades marco:

(2006):

- Aprobar el “Plan de Evaluación y Seguimiento de las áreas de inocuidad alimentaria en las Jefaturas Distritales”
- Ejecutar el “Plan de Evaluación y Seguimiento de las áreas de inocuidad alimentaria en las Jefaturas Distritales”
- Ejecutar el “Programa de Evaluación Continua”
- Ejecutar plan de contrataciones de acuerdo a POA 2006.
- Ejecutar el plan de capacitación correspondiente para el año.
- Ejecutar el plan de adquisiciones de acuerdo a POA 2006.
- Contratar a los funcionarios de las Coordinaciones de Fiscalización de Productos de Origen Animal y Residuos y Contaminantes.
- Contar con los manuales y procedimientos de Coordinación de Fiscalización de Productos de Origen Animal.
- Contar con las bases de datos e información que genera cada Área y Coordinación.
- Implementar la consultoría de Sistemas de Gestión de Calidad para la certificación de exportaciones en inocuidad alimentaria.
- Evaluar a los laboratorios postulantes a la RELOAA.
- Ejecutar el Proyecto de Aseguramiento Metrológico de la RELOAA, con apoyo de OPS/OMS.
- Elaboración, revisión y actualización de normas de inocuidad alimentaria de acuerdo a prioridades.
- Elaboración del Plan de control de residuos y contaminantes.
- Elaboración y aprobación de los reglamentos, para el Registro Sanitario Nacional de Empresas del rubro alimenticio, de acuerdo a lo establecido por el Decreto Supremo 28147.
- Actualización y complementación de los procedimientos para el control de etiquetado.
- Establecer, con los municipios convenios para implementar sistemas integrados de control.
- Mejorar el sistema de control interno de la documentación.
- Elaboración y aprobación del Plan de Aseguramiento de la Inocuidad (PAI).
- Actualización de la base de datos de Legislación Alimentaria con la legislación nacional implementada LEGALIM.
- Asistencia a reuniones de coordinación nacionales

- Asistencia a reuniones internacionales (COPAIA, Foro Mundial de Reguladores de Inocuidad de los Alimentos, CMSF-OMC, otras)
- Apoyar en la gestión de calidad de los laboratorios de la RELOAA.
- Implementación del plan de control de residuos y contaminantes, en 1 departamento.

Resultados y efectos esperados -2006

Si se ejecutan las actividades propuestas, se obtendrá el siguiente resultado de gestión:

- La estructura organizativa de la UNIA crecerá y por ende se tendrá una mejor distribución del trabajo que se ejecuta, pudiendo brindar mejor servicio, como resultado se tendrá mayor agilidad en los trámites de Registro Sanitario, mejor seguimiento al trabajo de las Jefaturas Distritales en cuanto a inocuidad alimentaria se refiere.
- Con la capacitación de los funcionarios y la ejecución del plan de seguimiento del Área de Inocuidad Alimentaria en las Jefaturas Distritales, aseguramos la uniformidad de los procesos y la revisión de los mismos, dándoles mayor aplicabilidad.
- Al contar con funcionarios específicos para las Coordinaciones de Fiscalización de Productos de Origen Animal y de Control de Residuos y Contaminantes, lograremos ejecutar de forma priorizada las normas de mataderos y elaborar el plan de control de residuos y contaminantes, así como la revisión y actualización de las normas relacionadas.
- Se ha implementado la norma de regularización de mataderos avícolas.
- Contar con un Programa de Vigilancia de Residuos de Contaminantes en Alimentos.
- Contar con al certificación ISO 9001 para el procedimiento de certificación de inocuidad alimentaria, para la exportación.
- Se ha iniciado el proceso de acreditación de por lo menos 3 laboratorios de la RELOAA, con apoyo del SENASAG.
- El fortalecimiento del Comité Nacional del Codex Alimentarius, permitirá que éste se convierta en el comité de debate y asesoría para las políticas de inocuidad alimentaria del país, así como el ente encargado del seguimiento de los compromisos asumidos por todos los actores, conforme se tiene planteado en el Sistema Integrado de Inocuidad Alimentaria-SIIA.
- Se pretende alcanzar un número de 200 Registros Sanitarios otorgados y 200 Registros Sanitarios renovados, con lo cual se tendrían 900 empresas del rubro alimenticio bajo control oficial (considerando aquellas que ya cuentan con Registro Sanitario), de las cuales alrededor del 50% son grandes empresas importadoras de alimentos.
- Todas las empresas que exportan alimentos de alto riesgo (de acuerdo a norma) a Bolivia han sido habilitadas y por ende se tiene garantía de la inocuidad del 100% de estos alimentos importados.

(2007):

- Ejecutar el “Plan de Evaluación y Seguimiento de las áreas de inocuidad alimentaria en las Jefaturas Distritales”.
- Ejecutar el “Programa de Evaluación Continua”
- Ejecutar el plan de capacitación.
- Ejecutar el plan de adquisiciones 2007.
- Ejecutar plan de contrataciones 2007.

- Hacer las gestiones para consolidar la estructura organizacional fija de la Unidad de Inocuidad Alimentaria, a nivel nacional y distrital.
- Implementar un sistema de trazabilidad para la carne bovina.
- Actualizar y administrar las bases de datos de la información que genera cada Área, Coordinación y Programa.
- Evaluación de la RELOAA.
- Ejecutar acciones para el fortalecimiento de la RELOAA.
- Elaboración, revisión y actualización de normas de inocuidad alimentaria de acuerdo a prioridades.
- Realizar las gestiones necesarias para la implementación de un módulo de detección y cuantificación de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos.
- Capacitar a los inspectores del SENASAG en los procedimientos del plan de vigilancia de contaminantes en alimentos.
- Elaborar el Programa de Acreditación, dando énfasis a la acreditación de instituciones de capacitación, inspección y certificación.
- Estructurar la coordinación con las diferentes instituciones involucradas en inocuidad alimentaria, con relación al traspaso de información (Red de Alerta pasiva).
- Seguimiento a los Comités de Coordinación en Inocuidad Alimentaria.
- Seguimiento a las acciones de control de etiquetado.
- Elaboración de los procedimientos generales para el equipo de análisis de riesgo.
- Ejecución del Programa de Acreditación según necesidades.
- Ejecución de la Red de Alerta pasiva.
- Ejecución de la Red de Alerta Activa.
- Actualización de la base de datos de Legislación Alimentaria con la legislación nacional implementada en la página web del SENASAG.
- Asistencia a reuniones de coordinación nacionales
- Asistencia a reuniones internacionales (COPAIA, Foro Mundial de Reguladores en Inocuidad de los Alimentos).
- Continuar el envío de información al RILAA.
- Contar con una base de datos actualizada de personas o empresas acreditadas de acuerdo al Programa de Acreditación.
- Implementar una base de datos informatizada para el manejo de la información generada por el otorgamiento de permisos de importación y certificación sanitaria de exportaciones de alimentos.

Resultados y efectos esperados -2007

Si se ejecutan las actividades propuestas, se obtendrá el siguiente resultado de gestión:

- Se tiene un personal de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria evaluado de acuerdo al sistema específico implementado.
- Se cuenta con un sistema de trazabilidad para la cadena de producción de carne bovina.

- Se cuenta con procedimientos para emergencias en inocuidad alimentaria.
- Se ha implementado un sistema integrado de control de importaciones, con ADUANA Nacional.
- Se trabaja bajo convenios interinstitucionales por lo menos en las capitales de departamento del país.
- Se ha implementado el PAI lácteos.
- Se ha elaborado el PAI Frutas y hortalizas.
- Con la capacitación de los funcionarios y la ejecución del plan de auditoria del Área de Inocuidad Alimentaria en las Jefaturas Distritales, aseguramos la correcta aplicación de los procesos, por lo cual damos mayor transparencia al usuario.
- Al contar con la Coordinación de Fiscalización de Productos de Origen Vegetal se podrá realizar un mejor control de los alimentos de mediano riesgo, que de acuerdo al Programa de Aseguramiento de la Inocuidad, deben empezar a implementar determinados requisitos sanitarios.
- Al implementar el Programa de Acreditación se evitara el crecimiento desmedido del numero de inspectores y funcionarios de inocuidad alimentaria a nivel nacional y se terciarizarán determinados servicios, esto para optimizar los costos de funcionamiento del área.
- Con la participación en el Comité Nacional del Codex Alimentarius, logramos que se uniformicen las políticas de inocuidad alimentaria en país y se apruebe el primer Reglamento Alimentario Nacional-RAN. La aplicación de estas políticas se realiza en 3 departamentos y su seguimiento se ejecuta a través de los comités departamentales de inocuidad alimentaria.
- La certificación de exportación que emitimos es reconocida por las entidades homólogas a las nuestras.
- Se cuenta con un sistema de registro sanitario descentralizado.
- Se cuenta con un sistema informatizado para el manejo de la información generada por la emisión de permisos de importación y certificados de exportación.
- Se pretende alcanzar un número de 200 Registros Sanitarios otorgados y 200 Registros Sanitarios renovados, con lo cual se tendrían 1100 empresas del rubro alimenticio bajo control oficial, entre las cuales se tiene al 100% de las empresas importadoras de alimentos, al 100 % de las grandes procesadoras de alimentos y al 30% de las medianas.
- Todas las grandes industrias procesadoras de alimentos cumplen con las Buenas Prácticas de Manufactura y el 30% de las medianas.
- El 80% de los alimentos que certificamos su exportación cuentan con procedimientos claros y se cumplen a cabalidad.

(2008):

- Ejecutar el “Sistema de Evaluación y Seguimiento a las Areas Nacionales”. Ejecutar el “Programa de Evaluación Continua”
- Ejecutar la el “Plan de Evaluación y Seguimiento de las áreas de inocuidad alimentaria en las Jefaturas Distirtales”.
- Ejecutar el plan de capacitación (al menos 4 cursos para el personal técnico de las jefaturas distritales).
- Ejecutar el plan de adquisiciones.
- Actualizar y administrar las bases de datos de la información que genera cada Área, Coordinación y Programa.
- Implementar las mejoras propuestas por la consultoría de evaluación de la RELOAA.

- Ejecutar acciones para el fortalecimiento de la RELOAA.
- Ejecución de la consultoría de evaluación de la RELOAA.
- Elaboración, revisión y actualización de normas de inocuidad alimentaria de acuerdo a prioridades.
- Implementación del plan de control de residuos y contaminantes, en 2 departamentos mas.
- Seguimiento a los Comités de Coordinación en Inocuidad Alimentaria.
- Seguimiento a las acciones de control de etiquetado.
- Ejecución de análisis de riesgo según necesidad.
- Ejecución del Programa de Acreditación.
- Ejecución de la Red de Alerta pasiva.
- Ejecución de la Red de Alerta Activa.
- Actualización de la base de datos de Legislación Alimentaria con la legislación nacional implementada LEGALIM.
- Asistencia a reuniones de coordinación nacionales.
- Asistencia a reuniones internacionales (COPAIA, otras reuniones).
- Continuar el envío de información al RILAA.
- Contar con una base de datos actualizada de personas o empresas acreditadas de acuerdo al Programa de Acreditación.
- RELOAA evaluada.

Resultados y efectos esperados -2008

Si se ejecutan las actividades propuestas, se obtendrá el siguiente resultado de gestión:

- Se tienen 3 procedimientos de la UNIA enmarcados en Sistemas de Calidad internacional (Por ejemplo bajo certificación ISO 9000).
- Con la capacitación, evaluación de los funcionarios y la ejecución del plan de auditoria del Área de Inocuidad Alimentaria en las Jefaturas Distritales, aseguramos la correcta aplicación de los procesos enmarcados en el sistema de calidad.
- Con la participación en el Comité Nacional del Codex Alimentarius, logramos que se uniformicen las políticas de inocuidad alimentaria en país y se actualice Reglamento Alimentario Nacional-RAN. La aplicación de estas políticas se realiza en 2 departamentos mas (un total de 5) y su seguimiento se ejecuta a través de los comités departamentales de inocuidad alimentaria.
- Se pretende alcanzar un número de 200 Registros Sanitarios otorgados y 200 Registros Sanitarios renovados, con lo cual se tendrían 1300 empresas del rubro alimenticio bajo control oficial, entre las cuales se tiene al 100% de las empresas importadoras de alimentos, al 100 % de las grandes procesadoras de alimentos y al 50% de las medianas. Con lo cual el 100% de los alimentos que ingresan por importación cumplen con la normativa nacional y alrededor del 70% de los que se elaboran y distribuyen a nivel nacional.
- Se ha implementado el PAI Frutas y hortalizas.
- Se trabaja bajo convenio interinstitucional con los Municipios bajo un sistema integrado de control pro lo menos en las 15 poblaciones mas importantes del país.

- Todas las grandes industrias procesadoras de alimentos cumplen con las Buenas Prácticas de Manufactura y el 50% de las medianas.
- El 100% de los alimentos que certificamos su exportación cuentan con procedimientos claros y se cumplen a cabalidad.

(2009):

- Ejecutar el “Sistema de Evaluación y Seguimiento a las Areas Nacionales”. Ejecutar el “Programa de Evaluación Continua”
- Ejecutar el “Plan de Evaluación y Seguimiento de las áreas de inocuidad alimentaria en las Jefaturas Distritales”.
- Implementar la consultoría de Sistemas de Gestión de Calidad en algún área o programa de la Unidad.
- Ejecutar el plan de capacitación (al menos 4 cursos para el personal técnico de las jefaturas distritales).
- Ejecutar el plan de adquisiciones.
- Actualizar y administrar las bases de datos de la información que genera cada Área, Coordinación y Programa.
- Implementar las mejoras propuestas por la consultoría de evaluación de la RELOAA.
- Ejecutar acciones para el fortalecimiento de la RELOAA.
- Ejecución de la consultoría de evaluación de la RELOAA.
- Elaboración, revisión y actualización de normas de inocuidad alimentaria de acuerdo a prioridades.
- Implementación del plan de control de residuos y contaminantes, en 1 departamento mas.
- Seguimiento a los Comités de Coordinación en Inocuidad Alimentaria.
- Seguimiento a las acciones de control de etiquetado.
- Ejecución de análisis de riesgo según necesidad.
- Ejecución del Programa de Acreditación.
- Ejecución de la Red de Alerta pasiva.
- Ejecución de la Red de Alerta Activa.
- Actualización de la base de datos de Legislación Alimentaria con la legislación nacional implementada LEGALIM.
- Asistencia a reuniones de coordinación nacionales.
- Asistencia a reuniones internacionales (COPAIA, otras reuniones).
- Continuar el envío de información al RILAA.
- Contar con una base de datos actualizada de personas o empresas acreditadas de acuerdo al Programa de Acreditación.
- RELOAA evaluada.

Resultados y efectos esperados -2009

Si se ejecutan las actividades propuestas, se obtendrá el siguiente resultado de gestión:

- Con la capacitación, evaluación de los funcionarios y la ejecución del plan de auditoria del Área de Inocuidad Alimentaria en las Jefaturas Distritales, aseguramos la correcta aplicación de los procesos enmarcados en el sistema de calidad.
- Con la participación en el Comité Nacional del Codex Alimentarius, logramos que se uniformicen las políticas de inocuidad alimentaria en país y se actualice Reglamento Alimentario Nacional-RAN. La aplicación de estas políticas se realiza en 2 departamentos mas (un total de 7) y su seguimiento se ejecuta a través de los comités departamentales de inocuidad alimentaria.
- Se pretende alcanzar un número de 200 Registros Sanitarios otorgados y 200 Registros Sanitarios renovados, con lo cual se tendrían 1500 empresas del rubro alimenticio bajo control oficial, entre las cuales se tiene al 100% de las empresas importadoras de alimentos, al 100 % de las grandes procesadoras de alimentos y al 50% de las medianas. Con lo cual el 100% de los alimentos que ingresan por importación cumplen con la normativa nacional y alrededor del 70% de los que se elaboran y distribuyen a nivel nacional.
- Se ha consolidado el control integrado con los Municipios por lo menos en 15 de las poblaciones más importantes del país.
- Todas las grandes industrias procesadoras de alimentos cumplen con las Buenas Prácticas de Manufactura y el 50% de las medianas.
- El 100% de los alimentos que certificamos su exportación cuentan con procedimientos claros y se cumplen a cabalidad.

(2010):

- Ejecutar el “Plan de Evaluación y Seguimiento de las áreas de inocuidad alimentaria en las Jefaturas Distritales”.
- Ejecutar el “Programa de Evaluación Continua”
- Implementar la consultoría de Sistemas de Gestión de Calidad en algún área o programa de la Unidad.
- Ejecutar el plan de capacitación (al menos 4 cursos para el personal técnico de las jefaturas distritales).
- Ejecutar el plan de adquisiciones.
- Actualizar y administrar las bases de datos de la información que genera cada Área, Coordinación y Programa.
- Implementar las mejoras propuestas por la consultoría de evaluación de la RELOAA.
- Ejecutar acciones para el fortalecimiento de la RELOAA.
- Ejecución de la consultoría de evaluación de la RELOAA.
- Elaboración, revisión y actualización de normas de inocuidad alimentaria de acuerdo a prioridades.
- Implementación del plan de control de residuos y contaminantes, en 1 departamentos mas.
- Seguimiento a los Comités de Coordinación en Inocuidad Alimentaria.
- Seguimiento a las acciones de control de etiquetado.
- Ejecución de análisis de riesgo según necesidad.

- Ejecución del Programa de Acreditación.
- Ejecución de la Red de Alerta pasiva.
- Ejecución de la Red de Alerta Activa.
- Programa de Aseguramiento de la Inocuidad (PAI) en ejecución en 1 departamento mas.
- Actualización de la base de datos de Legislación Alimentaria con la legislación nacional implementada página web.
- Asistencia a reuniones de coordinación nacionales.
- Asistencia a reuniones internacionales (COPAIA, otras reuniones).
- Continuar el envío de información al RILAA.
- Contar con una base de datos actualizada de personas o empresas acreditadas de acuerdo al Programa de Acreditación.
- RELOAA evaluada.

Resultados y efectos esperados -2010

Si se ejecutan las actividades propuestas, se obtendrá el siguiente resultado de gestión:

- Con la capacitación, evaluación de los funcionarios y la ejecución del plan de auditoria del Área de Inocuidad Alimentaria en las Jefaturas Distritales, aseguramos la correcta aplicación de los procesos enmarcados en el sistema de calidad.
- Con la participación en el Comité Nacional del Codex Alimentarius, logramos que se uniformicen las políticas de inocuidad alimentaria en país y se actualice Reglamento Alimentario Nacional-RAN. La aplicación de estas políticas se realiza en 2 departamentos mas (un total de 9) y su seguimiento se ejecuta a través de los comités departamentales de inocuidad alimentaria.
- Se pretende alcanzar un número de 200 Registros Sanitarios otorgados y 300 Registros Sanitarios renovados, con lo cual se tendrían 1700 empresas del rubro alimenticio bajo control oficial, entre las cuales se tiene al 100% de las empresas importadoras de alimentos, al 100 % de las grandes procesadoras de alimentos y al 50% de las medianas. Con lo cual el 100% de los alimentos que ingresan por importación cumplen con la normativa nacional y alrededor del 70% de los que se elaboran y distribuyen a nivel nacional.
- Se trabaja bajo convenio interinstitucional con los Municipios bajo un sistema integrado de control pro lo menos en las 15 poblaciones mas importantes del país.
- Todas las grandes industrias procesadoras de alimentos cumplen con las Buenas Prácticas de Manufactura y el 50% de las medianas.
- El 100% de los alimentos que certificamos su exportación cuentan con procedimientos claros y se cumplen a cabalidad.

PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO

PRESUPUESTO INOCUIDAD ALIMENTARIA (NIVEL NACIONAL, GESTIONES 2006-2010)
-en Bs. -

Concepto	2006						2007					
	TGN	BID	RRPP	PREF.	OTRA	subtotal	TGN	BID	RRPP	PREF.	OTRA	subtotal
Personal												
Personal Nacional	511979,29	269800,00	0,00	0,00	0,00	781779,29	532900,00	195700,00	195700,00	0,00	0,00	924300,00
Personal Distrital	474600,00	865900,00	225600,00	57600,00	0,00	1546900,00	474600,00	494800,00	510300,00	230400,00	0,00	1633300,00
Viajes Unidad Nacional			107851,00			107851,00			107851,00			107851,00
Viajes Jefaturas Distritales			112446,00			112446,00			112446,00			112446,00
Combustibles y lubricantes (Nacional)			9724,00			9724,00			9724,00			9724,00
Combustibles y lubricantes (Distritales)			41000,00			41000,00			41000,00			41000,00
Material de muestreo		122871,84				122871,84						0,00
Formularios y manuales		119568,15				119568,15						0,00
Material de escritorio y oficina (Nac)			20393,86			20393,86			20393,86			20393,86
Material de escritorio y oficina (Dist)			50859,90			50859,90			50859,90			50859,90
Inversiones						0,00						0,00
Reactivos		5000,00				5000,00					240000,00	240000,00
Material de vidrio		27418,50				27418,50						0,00
Equipo de laboratorio		463320,00				463320,00					3200000,00	3200000,00
Muebles y equipo de oficina						0,00			40000,00			40000,00
Capacitación		240000,00				240000,00					240000,00	240000,00
Consultorías					50000,00	50000,00					50000,00	50000,00
SUBTOTAL	986579,29	2113878,49	567874,76	57600,00	50000,00	3699132,53	1007500,00	690500,00	1088274,76	230400,00	3730000,00	6669874,76

La fuente de financiamiento identificadas como otras, se refiere a:

- PL-480 para la implementación de un módulo de laboratorio para la detección y cuantificación de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos.
- PROCOIN, FAO y OPS para consultorías y capacitación.
- Sector privado.
- Otras fuentes posibles de cooperación internacional.

PRESUPUESTO INOCUIDAD ALIMENTARIA (NIVEL NACIONAL, GESTIONES 2006-2010)
-en Bs. -

Concepto	2008						2009					
	TGN	BID	RRPP	PREF.	OTRA	subtotal	TGN	BID	RRPP	PREF.	OTRA	subtotal
Personal												
Personal Nacional	532900,00	24000,00	444200,00	0,00	0,00	1001100,00	532900,00	24000,00	444200,00	0,00	0,00	1001100,00
Personal Distrital	474600,00	0,00	795000,00	440500,00	0,00	1633300,00	474600,00	0,00	1207800,00	742300,00	62400,00	2371900,00
Viajes Unidad Nacional			107851,00			107851,00			107851,00			107851,00
Viajes Jefaturas Distritales			112446,00			112446,00			112446,00			112446,00
Combustibles y lubricantes (Nacional)			9724,00			9724,00			9724,00			9724,00
Combustibles y lubricantes (Distritales)			41000,00			41000,00			41000,00			41000,00
Material de muestreo			117220,32			117220,32			119568,15			119568,15
Formularios y manuales			119568,15			119568,15			76289,85			76289,85
Material de escritorio y oficina (Nac)			24472,63			24472,63			30590,78			30590,78
Material de escritorio y oficina (Dist)			61031,88			61031,88			76289,85			76289,85
Inversiones						0,00						0,00
Reactivos				240000,00		240000,00					240000,00	240000,00
Material de vidrio						0,00						0,00
Equipo de laboratorio						0,00						0,00
Muebles y equipo de oficina			40000,00			40000,00			40000,00			40000,00
Capacitación					240000,00	240000,00					240000,00	240000,00
Consultorías					50000,00	50000,00					50000,00	50000,00
SUBTOTAL	1007500,00	24000,00	1872513,98	680500,00	290000,00	3797713,98	1007500,00	24000,00	2265759,63	742300,00	592400,00	4516759,63

PRESUPUESTO INOCUIDAD ALIMENTARIA (NIVEL NACIONAL, GESTIONES 2006-2010)
-en Bs. -

Concepto	2010					subtotal
	TGN	BID	RRPP	PREF.	OTRA	
Personal						
Personal Nacional	532900,00	0,00	516200,00	0,00	0,00	977700,00
Personal Distrital	474600,00	0,00	1207800,00	742300,00	62400,00	2371900,00
Viajes Unidad Nacional			107851,00			107851,00
Viajes Jefaturas Distritales			112446,00			112446,00
Combustibles y lubricantes (Nacional)			9724,00			9724,00
Combustibles y lubricantes (Distritales)			41000,00			41000,00
Material de muestreo						0,00
Formularios y manuales			119568,15			119568,15
Material de escritorio y oficina (Nac)			30590,78			30590,78
Material de escritorio y oficina (Dist)			76289,85			76289,85
Inversiones						0,00
Reactivos					240000,00	240000,00
Material de vidrio						0,00
Equipo de laboratorio						0,00
Muebles y equipo de oficina			40000,00			40000,00
Capacitación					240000,00	240000,00
Consultorías					50000,00	50000,00
SUBTOTAL	1007500,00	0,00	2261469,78	742300,00	592400,00	4417069,78

**PERSONAL REQUERIDO
(monto expresado en Bs.)**

Concepto/Gestión	2006							2007						
	Nr	TGN	BID	RRPP	PREF.	OTRA	subtotal	Nr	TGN	BID	RRPP	PREF.	OTRA	subtotal
Personal														
Personal Unidad Nacional														
Jefe Nacional de Inoc. Alim.	1	144300					144300	1	144300					144300
Encargados Nacionales	5	270465	189800				460265	5	284700	94900	94900			474500
Encargados de Fiscalización	1	0	32000				32000	2		76800	76800			153600
Apoyo	2	48000	48000				96000	2	48000	24000	24000			96000
Secretaria	1	32500					32500	1	32500					32500
Chofer	1	16714,29					16714,29	1	23400					23400
Subtotal							781779,3							924300
J. distritales														
Beni														
Encargado de área	1		94900				94900	1		47450	47450			94900
Resp de inspección	0	0		0			0	0	0		0			0
Resp de registro y certif	0	0		0			0	0	0		0			0
Inspectores	3		28800		57600		86400	3		19200		96000		115200
Enc. Castaña	0		0				0	0		0				0
Muestreadores	2	76800					76800	2	76800					76800
Laboratoristas	2	124800					124800	2	124800					124800
Cochabamba														
Encargado de area	1		94900				94900	1		94900				94900
Encargado de registro y certif	0	0		0			0	0	0		0			0
Encargado de inspección	0	0		0			0	0	0		0			0
Inspectores	0			0			0	1				38400		38400
Chuquisaca														
Resp de registro y certif	1			62400			62400	1			62400			62400
Inspectores	0						0	0						0
La Paz														
Encargado de area	1		94900				94900	1		47450	47450			94900
Resp de registro	1	62400					62400	1	62400					62400
Resp de certificación	1	62400					62400	1	62400					62400
Resp de inspección	0			0			0	0			0			0
Resp de laboratorios	0			0			0	0			0			0
Inspectores	1		38400				38400	1		19200		19200		38400
Secretaria	1	23400					23400	1	23400					23400
Oruro														

Enc. de area	1		94900			94900	1		47450	47450		94900	
Resp de registro y certificación	0			0		0	0				0	0	
Inspectores	1		28800			28800	1		19200		19200	38400	
Pando													
Responsable de registro y certif	1		62400			62400	1			62400		62400	
Inspectores	0			0		0	0			0		0	
Potosí													
Encargado de area	0				0	0	0				0	0	
Responsable de registro y certif	1	62400				62400	1	62400				62400	
Inspectores	1		28800			28800	1		19200		19200	38400	
Santa Cruz													
Encargado de area	1		94900			94900	1		47450	47450		94900	
Resp de registro	1		94900			94900	1		47450	47450		94900	
Resp de certificación	1			62400		62400	1			62400		62400	
Resp de inspección	0			0		0	0			0		0	
Resp de laboratorios	0			0		0	0			0		0	
Laboratorista	0				0	0	0				0	0	
Inspectores	2		76800				2		38400		38400		
Secretaria	0			0		0	0			0		0	
Tarija													
Encargado de area	1		94900			94900	1		47450	47450		94900	
Resp de registro y certif	1	62400				62400	1	62400				62400	
Resp de inspección	0	0				0	0	0				0	
Inspectores	1			38400		38400	1			38400		38400	
Subtotal		986579,3	1135700	225600	57600	0	2405479	1007500	690500	706000	230400	0	2634400

PERSONAL REQUERIDO

Concepto/Gestión	2008						2009							
	Nr	TGN	BID	RRPP	PREF.	OTRA	subtotal	Nr	TGN	BID	RRPP	PREF.	OTRA	subtotal
Personal														
Personal Unidad Nacional														
Jefe Nacional de Inoc. Alim.	1	144300					144300	1	144300					144300
Encargados Nacionales	5	284700		189800			474500	5	284700	0	189800			474500
Encargados de Fiscalización	3		0	230400			230400	3		0	230400			230400
Apoyo	2	48000	24000	24000			96000	2	48000	24000	24000			96000
Secretaria	1	32500					32500	1	32500					32500
Chofer	1	23400					23400	1	23400					23400
Subtotal							1001100							1001100
J. distritales														
Beni														
Encargado de área	1			94900			94900	1			94900			94900
Resp de inspección	0	0		0			0	1	0		0			0
Resp de registro y certif	0	0		0			0	1	0		0			0
Inspectores	3				115200		115200	3				115200		115200
Enc. Castaña	0		0				0	1				62400		62400
Muestreadores	2	76800					76800	2	76800					76800
Laboratoristas	2	124800					124800	2	124800					124800
Cochabamba														
Encargado de area	1				94900		94900	1				94900		94900
Encargado de registro y certif	0	0		0			0	1	0		62400			62400
Encargado de inspección	0	0		0			0	1	0		62400			62400
Inspectores	1				38400		38400	2				76800		76800
Chuquisaca														
Resp de registro y certif	1			62400			62400	1			62400			62400
Inspectores	0						0	1				38400		38400
La Paz														
Encargado de area	1			94900			94900	1			94900			94900
Resp de registro	1	62400					62400	1	62400					62400
Resp de certificación	1	62400					62400	1	62400					62400
Resp de inspección	0			0			0	1			62400			62400
Resp de laboratorios	0			0			0	1			62400			62400
Inspectores	1				38400		38400	1				38400		38400
Secretaria	1	23400					23400	1	23400					23400
Oruro														
Enc. de area	1			94900			94900	1			94900			94900
Resp de registro y certificación	0				0		0	1				62400		62400

Inspectores	1				38400		38400	2				76800		76800
Pando														
Responsable de registro y certif	1		62400				62400	1		62400				62400
Inspectores	0		0				0	1		38400				38400
Potosí														
Encargado de area	0				0		0	0				0		0
Responsable de registro y certif	1	62400					62400	1	62400					62400
Inspectores	1				38400		38400	1				38400		38400
Santa Cruz														
Encargado de area	1		94900				94900	1		94900				94900
Resp de registro	1		94900				94900	1		94900				94900
Resp de certificación	1		62400				62400	1		62400				62400
Resp de inspección	0		0				0	1		62400				62400
Resp de laboratorios	0		0				0	1		62400				62400
Laboratorista	0					0	0	1				62400		62400
Inspectores	2				76800			3				115200		
Secretaria	0		0				0	1				23400		23400
Tarija														
Encargado de area	1		94900				94900	1		94900				94900
Resp de registro y certif	1	62400					62400	1	62400					62400
Resp de inspección	0	0					0	0	0					0
Inspectores	1			38400			38400	1			38400			38400
Subtotal		1007500	24000	1239200	440500	0	2711200		1007500	24000	1652000	742300	62400	3488200

Concepto/Gestión	2010						subtotal
	Nr	TGN	BID	RRPP	PREF.	OTRA	
Personal							
Personal Unidad Nacional							
Jefe Nacional de Inoc. Alim.	1	144300					144300
Encargados Nacionales	5	284700	0	189800			474500
Encargados de Fiscalización	3		0	230400			230400
Apoyo	2	48000	24000	24000			96000
Secretaria	1	32500					32500
Chofer	1	23400					23400
Subtotal							1001100
J. distritales							
Beni							
Encargado de área	1			94900			94900
Resp de inspección	1	0		0			0
Resp de registro y certif	1	0		0			0
Inspectores	3				115200		115200
Enc. Castaña	1				62400		62400
Muestreadores	2	76800					76800
Laboratoristas	2	124800					124800
Cochabamba							
Encargado de area	1				94900		94900
Encargado de registro y certif	1	0		62400			62400
Encargado de inspección	1	0		62400			62400
Inspectores	2				76800		76800
Chuquisaca							
Resp de registro y certif	1			62400			62400
Inspectores	1				38400		38400
La Paz							
Encargado de area	1			94900			94900
Resp de registro	1	62400					62400
Resp de certificación	1	62400					62400
Resp de inspección	1			62400			62400
Resp de laboratorios	1			62400			62400
Inspectores	1				38400		38400
Secretaria	1	23400					23400
Oruro							
Enc. de area	1			94900			94900
Resp de registro y certificación	1				62400		62400
Inspectores	2				76800		76800
Pando							
Responsable de registro y certif	1			62400			62400
Inspectores	1				38400		38400
Potosí							
Encargado de area	0				0		0
Responsable de registro y certif	1	62400					62400
Inspectores	1				38400		38400
Santa Cruz							
Encargado de area	1			94900			94900
Resp de registro	1			94900			94900
Resp de certificación	1			62400			62400
Resp de inspección	1			62400			62400
Resp de laboratorios	1			62400			62400
Laboratorista	1					62400	62400
Inspectores	3				115200		
Secretaria	1				23400		23400
Tarija							
Encargado de area	1			94900			94900
Resp de registro y certif	1	62400					62400

Resp de inspección	0	0				0	
Inspectores	1		38400			38400	
Subtotal		1007500	24000	1652000	742300	62400	3488200

VIAJES –UNIDA NACIONAL- (POR AÑO)

Monto en Bs.

Nr.	Concepto	Nr. De viajes	Pasajes	Viáticos	TOTAL
1	Someter los proyectos de normas y reglamentos a consulta externa e interna y supervisar la notificaciones que correspondan	Por lo menos 5 viajes de 2 personas, a nivel Nacional, de 2 días	10530	4200	14730
2	Seguimiento al cumplimiento de las recomendaciones emanadas en las auditorias tenicas a las distritales realizadas en la gestion anterior	Por lo menos 8 auditorías, 2 personas, 3 días	16848	10080	26928
3	Seguimiento a las auditorias realizadas por las distritales a los puestos de control dependientes	Por lo menos 8 viajes, 2 personas, 2 días ida y vuelta interprovinciales	1120	5880	7000
4	Participar en las reuniones del CODEX Alimentarius	Por lo menos 2 viajes al año, 1 persona, a nivel Nacional, de 3 días	4212	2520	6732
5	Participar en reuniones de coordinación con el Ministerio de Salud y otras instituciones	Por lo menos 4 viajes al año, 1 persona, a nivel Nacional, de 3 días	2106	1260	3366
6	Participar en reuniones con representantes de instituciones homólogas en el ámbito multilateral y bilateral	Por lo menos 3 al año, 2 en zona sudamericana y 1 intercontinental 1 persona con un promedio de 4 días de estadía (internacional)	17820	7290	25110
7	Determinar los laboratorios para la mejora de los sistemas de calidad	Por lo menos 6 viajes al año de 1 persona, a nivel Nacional de 3 días			
8	Fiscalizar y evaluar el trabajo de los laboratorios		6318	2520	8838
9	Supervisar la ejecución del plan en 3 Jefaturas Distritales (Plan de aseguramiento de la Inocuidad en lácteos)	Por lo menos 3 viajes, 1 persona, 3 días (viaje nacional)	2106	1260	3366
10	Revisar, aprobar y supervisar la ejecución del plan de inspecciones y tomas de muestra a nivel nacional	Por lo menos 2 viajes, 1 persona, 3 días (viaje nacional)			
11	Supervisar la ejecución del plan de aseguramiento de la inocuidad, a nivel nacional		3159	1890	5049
12	Supervisar el cumplimiento de la normativa de etiquetado de alimentos pre-ensados	Por lo menos 2 viajes, 1 persona, 3 días (viaje nacional)			
13	Supervisión y seguimiento de las inspecciones muestreos y controles dirigidos a la certificación de importaciones.		2106	1260	3366
14	Supervisar el cumplimiento del Reglamento Respectivo (Registro Sanitario)	Por lo menos 2 viajes, 1 persona, 3 días (viaje nacional)	2106	1260	3366
	TOTAL		68431	39420	107851

VIAJES -JEFATURAS DISTRITALES- POR AÑO

Monto en Bs

Cod	Actividad	Nr. De viajes	Pasajes	Viáticos	TOTAL
AD1	Capacitación al personal de la Distrital y Puesto de Control Fronterizo	Por lo menos 9 viajes de dos personas, a nivel interprovincial, de 3 días	5400	22680	28080
AD2	Apoyo en los procedimientos de consulta con los sectores implicados	Viajes: 4SC, 4LP, 2CBBA, 3TJA, 3BEN, 2CH, 3PTS, 2OR, 2 PDO 2 personas, 2 días por viaje	22776	22260	45036
AD3	Difusión y aplicación de la normativa aprobada				
AD4	Participar en los subcomités técnicos del Codex, de acuerdo a requerimiento				
AD5	Participar en reuniones de coordinación de frontera	Por lo menos 9 viajes, 2 personas, 2 días ida y vuelta internacional FRONTERA	7290	7560	14850
AD6	Aplicar la normativa vigente sobre fiscalización y control de mataderos	Viajes: 10SC, 10LP, 4CBBA, 4TJA, 5BEN, 4CH, 4PTS, 4OR, 3PDO 2 personas (en el día)	14400	10080	24480
AD7	Elaborar el plan de inspecciones y toma de muestra (Registro y seguimiento)				
AD8	Aplicar la normativa vigente de etiquetado, en coordinación con los municipios				
SUBTOTAL			49866	62580	112446

CURSOS DE CAPACITACIÓN POR AÑO

Cursos	Costo/curso \$uS	Subtotal \$uS	Subtotal Bs.
4 cursos intenacionales, 5 días, (1 func. Curso)	3000	12000	96000
2 Cursos a nivel nacional	3000	6000	48000
3 Cursos nacionales de apoyo al sector productivo	2500	12000	96000
SUBTOTAL (Bs)			240000

GASTOS Y ADQUISICIONES POR RUBRO (A NIVEL NACIONAL Y DISTRITAL)
Montos en Bs.

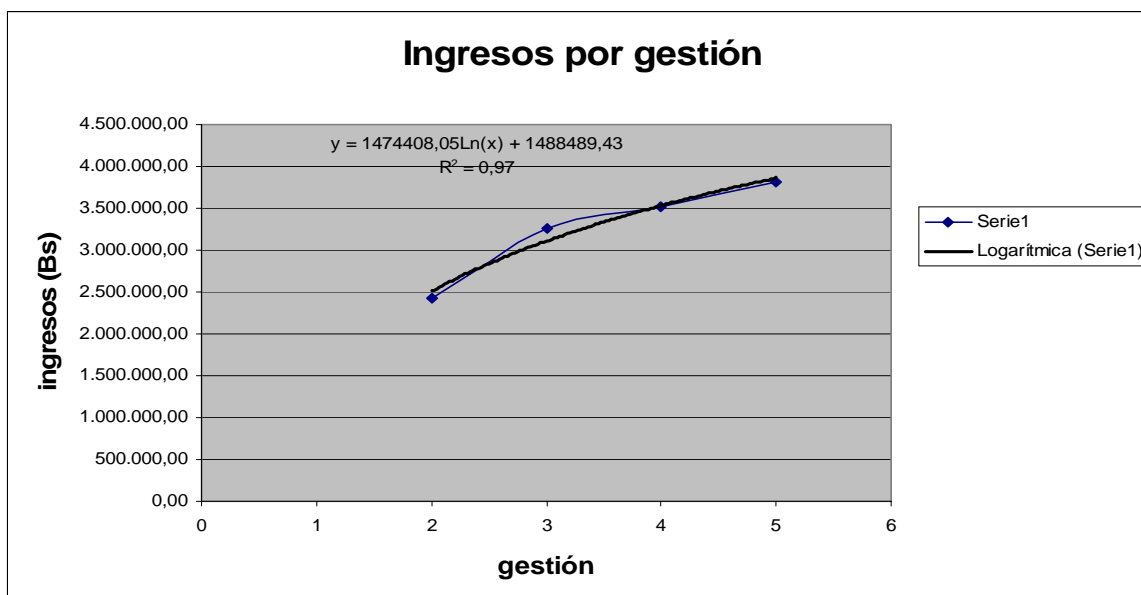
Partida	Material de muestreo	2006			2007			2008			2009			2010		
		BID	RRPP	OTROS	BID	RRPP	OTROS	BID	RRPP	OTROS	BID	RRPP	OTROS	BID	RRPP	OTROS
333	Prendas de vestir	4604,04						6906,06			9208,08			9208,08		
344	Productos de cartón y caucho	14616						21924			29232			29232		
342	Productos químicos y farm.	20949,6						31424,4			41899,2			41899,2		
345	Material de plástico	26796						40194			53592			53592		
434	Equipo de laboratorio	47136,6						14140,98								
348	Herramientas	8769,6						2630,88								
	TOTAL	122871,84						117220,3								
Partida	Fortalecimiento de laboratorios															
342	Productos químicos y farm.	5000				240000				240000			240000			240000
394	Instrumental médico quirúrgico (mat vidrio)	27418,5														
434	Equipo de laboratorio	463320				3200000										
241	Mantenimiento y reparaciones de edificios															
	TOTAL															
Partida	Equipo de oficina y muebles															
431	Equipo de oficina y muebles					40000			40000			20000				
Partida	Formularios y manuales															
256	Imprenta (manuales)	17313,75							17313,75			17313,75			17313,75	
256	Imprenta (formularios)	102254,4							51127,2			51127,2			51127,2	
	TOTAL															
Partida	Material para oficina															
	Nacional															
395	Material para oficina		11491,956			11491,96				13790,3472		17237,934			17237,934	
321	Papel de escritorio		4309,2			4309,2			5171,04			6463,8			6463,8	
322	Productos de papel y cartón		4592,7			4592,7			5511,24			6889,05			6889,05	
	Distritales					0			0			0			0	
395	Material para oficina		30780			30780			36936			46170			46170	
321	Papel de escritorio		9331,2			9331,2			11197,44			13996,8			13996,8	
322	Productos de papel y cartón		10748,7			10748,7			12898,44			16123,05			16123,05	
Partida	Combustibles y lubricantes															
	Nacional															
341	Combustibles y lubricantes		9724			9724			9724			9724			9724	
	Distritales								0			0			0	
341	Combustibles y lubricantes		41000			41000			41000			41000			41000	

INGRESOS POR SERVICIOS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

Ingresos por Servicios (Inocuidad Alimentaria, gestiones 2001-2005, en Bs)

	2001	2002	2003	2004	2005
Permisos de importación				2.332.445,99	2.810.079,23
Cert. Exportaciones	1.813.496,31	2.170.177,31	2.127.205,35	451.110,00	415.335,00
Import export (subtotal)	1.813.496,31	2.170.177,31	2.127.205,35	2.783.555,99	3.225.414,23
Despacho fronterizo	0,00	59.401,30	961.067,80	339.437,43	250.982,00
Registro Sanitario	28.370,00	203.418,00	168.414,00	344.918,00	276.180,63
Sanciones				42.965,00	34.108,02
Otras certificaciones				0	25.429,00
TOTAL	1.841.866,31	2.432.996,61	3.256.687,15	3.510.876,42	3.812.113,88

DETERMINACIÓN DE LINEAS DE TENDENCIA PARA PROYECTAR LOS INGRESOS FUTUROS



PROYECCIÓN DE LOS RECURSOS (2006-2010, en Bs.)

Proyecciones	2006	2007	2008	2009	2010
Ingresos proyectados (de acuerdo a la ecuación de tendencia)	4130274,015	4357555,018	4554434,779	4728095,034	4883439,427
Ingresos proyectados (considerando un factor de incremento de 25%)	5162842,519	5446943,773	5693043,473	5910118,793	6104299,284

- La primera proyección considera solamente la ecuación de regresión que establece la tendencia con un coeficiente de correlación alto (0,97).
- La segunda proyección considera además un factor de incremento de un 25%, considerando el nuevo ajuste de tarifas y la generación de nuevos ingresos por concepto de (registro de unidades de transporte de productos de riesgo, certificados de transporte interdepartamental, mayor ingreso por concepto de etiquetado).