



INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 1 de 35	

MANUAL DE FUNCIONES

Elaborado o Modificado por:	Revisado por:	Aprobado por:	
Responsable Nacional de Auditorías	Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria	Director General Ejecutivo: Dr. Javier Ernesto Suarez Hurtado	
 Ing. MSc. Maria Gracia Povedas Alarcón RESP. NAL. PROGRAMAS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA MDRY- SENASAG	 Agr. Heriberto Yamani Acosta JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA SENASAG - MDRYT	Fecha: 09/08/2022	Firma:  Dr. Javier Ernesto Suarez Hurtado DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO SENASAG - MDRYT

Tabla Modificaciones y/o Actualizaciones		
V	Fecha	Descripción del cambio
0	Diciembre/ 2012	Creación del Documento
1	Marzo/2014	Se incluyo las funciones de: Responsable de evaluación documental (Oficina nacional) y del responsable de archivo y responsable de información. Se modifico el alcance a empresas del rubro alimenticio Se incluyo en todas las funciones en el punto de competencias la FORMACION Se modifico los organigramas Se incluyó abreviaciones
2	Enero/ 2015	Modificación de la redacción.
3	Marzo/ 2018	Se modificó las funciones y requisitos en algunas funciones.
4	Marzo/ 2019	Se modificó la denominación de cargos, requisitos en algunas funciones y se incluyó al Responsable Departamental de la Calidad.
5	Agosto/2020	Modificaciones requisitos en algunas funciones.
6	Octubre/2021	Se establece los documentos que deben ser aprobados por el Director Ejecutivo SENASAG Se Ajusta en las funciones del Jefe Departamental la tuición de aprobar la "Matriz de Responsables de Procesos" Se incluye en el Organigrama al Responsable Departamental de la Calidad y se aclara su responsabilidad dentro del sistema. Se ajusta la matriz de Responsables de Procesos, respecto a la incorporación de la RDC y nota de aclaración para la designación de un titular y un alterno como mínimo.
7	Agosto/2022	Asignación de Responsables de la aprobación de procedimientos y manuales,

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 2 de 35	

1. OBJETIVO

El presente documento tiene por objeto establecer las responsabilidades, funciones y competencias del personal involucrado en las actividades relacionadas con la otorgación del Registro Sanitario en el marco del Sistema de Gestión de la Calidad.

2. ALCANCE


Se aplica al personal de Inocuidad Alimentaria en el proceso de otorgamiento de Registro Sanitario en el marco definido para el Sistema de Gestión de la Calidad.

3. ABREVIATURAS

Responsables de Procesos	Abreviación
Responsable de Atención al Cliente	RAC
Responsable de Recepción Documental	RRD
Responsable de Recepción Documental	RRD_N
Responsable de Evaluación Documental	RED
Responsable de Evaluación Documental	RED_N
Responsable de Inspección	RDI
Responsable de Evaluación y Aprobación	REyA
Responsable de Registro en Sistema Informático	RRS
Responsable de Emisión	RDE
Responsable de archivos	RDA
Responsable de archivos - Nacional	RDA_N

Puestos del SGC	Abreviación
Responsable Nacional de Auditorías	RNA
Auditor Interno	AUD
Responsable Departamental de la Calidad	RDC

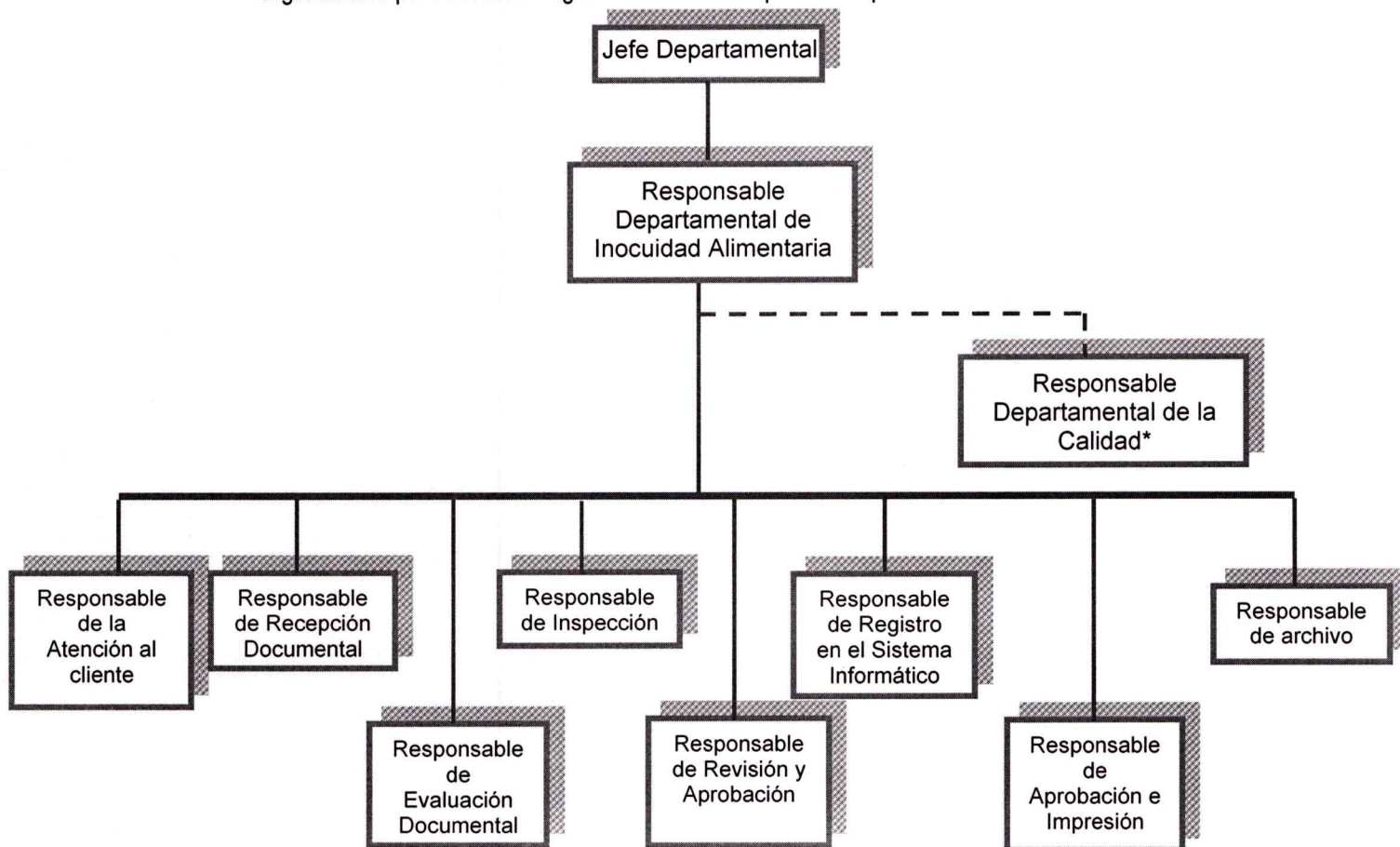
Puestos de Dirección y Jefaturas	Abreviación
Director General Ejecutivo	DGE
Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria	JNIA
Jefes Departamentales	JD
Responsable Nacional de Registro y Certificación	RNRyC
Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria	RDIA


INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 3 de 35	

4. ORGANIZACIÓN

ORGANIGRAMA DEPARTAMENTALES

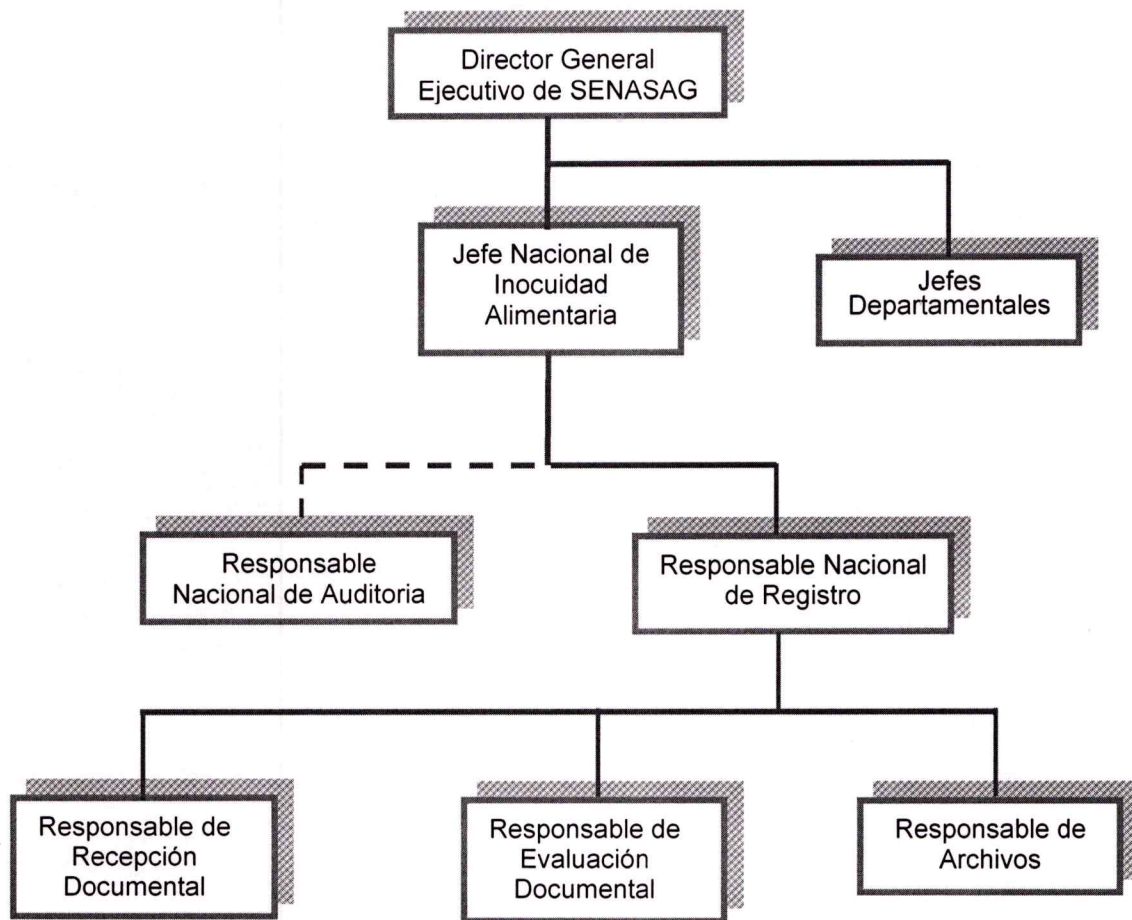
Organización por Procesos Registro Sanitario - Empresas Empresa del rubro alimenticio



INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 4 de 35	


ORGANIGRAMA UNIDAD NACIONAL

Organización por Procesos Registro Sanitario - Empresas Empresa del rubro alimenticio



5. DESCRIPCIÓN DE RESPONSABILIDADES, FUNCIONES Y COMPETENCIAS

A continuación, se describen las Responsabilidades, Funciones y Competencias del personal involucrado en el alcance del SGC.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022	
	Página 5 de 35	

FUNCIONES Y COMPETENCIAS

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	RESPONSABLE DE ATENCIÓN AL CLIENTE
Ubicación:	Oficina Departamental
Unidad Organizacional:	Área de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria
Abreviación:	RAC

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Entrega de requisitos para el inicio del proceso de Registro Sanitario de empresas del rubro alimenticio y la entrega del certificado una vez concluido este proceso.

III. FUNCIONES

- Brindar una atención cordial.
- Entregar al cliente los requisitos de acuerdo al trámite que va a realizar.
- Entregar el formulario de solicitud UNIA-REG-FORM 001 y orientar a la Empresa del rubro alimenticio sobre el llenado de los formularios correspondientes.
- Informar sobre el proceso de otorgamiento de Registro Sanitario y atender todas las consultas sobre el proceso de Registro Sanitario.
- Coordinar con el cliente y entregar el certificado de Registro Sanitario.
- Llenar los registros correspondientes de acuerdo al procedimiento de atención al cliente
- Cumplir y mantener lo establecido en el Sistema de Gestión de la Calidad.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION:

- Bachiller en humanidades y/o estudios superiores.

FORMACION

- Conocimiento de Herramientas de Oficina Informáticas (Excel y Word).


EXPERIENCIA

- Un (1) año de trabajo en general.

HABILIDADES

- Capacidad de Comunicación/ facilidad de Palabra.
- Atención al Público
- Trabajo en equipo
- Integridad

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	RESPONSABLE DE RECEPCIÓN DOCUMENTAL
Ubicación:	Oficina Departamental
Unidad Organizacional:	Área de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria
Abreviación:	RRD

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 6 de 35	

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Recepción de la documentación para el otorgamiento de Registro Sanitario a Empresa del rubro alimenticio en cumplimiento del procedimiento definido para tal efecto.

III. FUNCIONES

- Recepcionar los expedientes de las empresas del rubro alimenticio que soliciten el Registro Sanitario.
- Verificar que la documentación entregada por la empresa del rubro alimenticio al Inicio del proceso se encuentre completa de acuerdo al Formulario de Recepción de Documentos y que el formulario de Solicitud se encuentre debidamente llenado.
- Verificar que el monto indicado en la Boleta o Transferencia esté de acuerdo al formulario de liquidación del servicio.
- Completar el formulario de Recepción de Documentos y cumplir con el Procedimiento de Registro Sanitario
- Asignar el formulario UNIA – REG – LIBSEG – 001 correspondiente y llenar los campos que correspondan.
- Derivar los expedientes al Responsable de Evaluación Documental.
- Cumplir y mantener lo establecido en el Sistema de Gestión de la Calidad.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION:

- Egresado o Técnico Superior en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias, administración y ramas afines.

FORMACION

- Conocimiento de Herramientas de Oficina Informáticas (Excel y Word), manejo de bases de datos.
- Conocimientos de Buenas Prácticas de Manufactura en alimentos
- Conocimiento en Normativa Sanitaria, relacionada con inocuidad alimentaria.

EXPERIENCIA

- Seis (6) meses de trabajo en general.


HABILIDADES

- Capacidad de Comunicación/ facilidad de Palabra.
- Atención al Público
- Trabajo en equipo
- Integridad

I. IDENTIFICACIÓN

Denominación de la Función:

RESPONSABLE DE RECEPCIÓN DOCUMENTAL

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 7 de 35	

Ubicación:	Oficina Nacional
Unidad Organizacional:	Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Responsable Nacional de Registro y Certificación
Abreviación:	RRD

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Recepción de la documentación para el otorgamiento de Registro Sanitario a Empresas del rubro alimenticio en cumplimiento del procedimiento definido para tal efecto.

III. FUNCIONES

- Recepcionar los expedientes de las empresas del rubro alimenticio que provengan de las oficinas Departamentales.
- Verificar que la documentación enviada por las oficinas Departamentales se encuentre completa.
- Completar el formulario UNIA – REG – LIBSEG – 001 llenando los campos que correspondan.
- Derivar los expedientes al Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria
- Cumplir y mantener lo establecido en el Sistema de Gestión de la Calidad.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION:

- Egresado o Técnico Superior en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias, administración y ramas afines.

FORMACION

- Conocimiento de Herramientas de Oficina Informáticas (Excel y Word), manejo de bases de datos.
- Conocimientos de Buenas Prácticas de Manufactura en alimentos (No excluyente)
- Conocimiento en Normativa Sanitaria, relacionada con inocuidad alimentaria (No excluyente).

EXPERIENCIA


- Un (1) año de trabajo en general.

HABILIDADES

- Capacidad de Comunicación/ facilidad de Palabra.
- Atención al Público
- Trabajo en equipo
- Integridad

I. IDENTIFICACIÓN

Denominación de la Función:	RESPONSABLE DE EVALUACIÓN DOCUMENTAL
-----------------------------	---

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 8 de 35	

Ubicación:	Oficina Departamental
Unidad Organizacional:	Área de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria
Abreviación:	RED

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Evaluar la Documentación presentada por la empresa, verificando que ésta cumpla con los requisitos documentales

III. FUNCIONES

- Revisar de forma exhaustiva toda la documentación presentada por la empresa de acuerdo al Procedimiento de Registro Sanitario para empresas del rubro alimenticio, completando el formulario de evaluación documental.
- Coordinar con la empresa del rubro alimenticio las acciones a tomar en caso de que los documentos se encuentren incompletos o incorrectos.
- Completa el Formulario de Seguimiento al Proceso UNIA – REG – LIBSEG – 001 en los campos que correspondan.
- Definir con la empresa del rubro alimenticio de acuerdo al cronograma de inspección, la fecha de la inspección.
- Designar al inspector de acuerdo al cronograma de inspecciones.
- Entregar el expediente y los formularios correctamente llenados al Responsable de la Inspección.
- Cumplir y mantener lo establecido en el Sistema de Gestión de la Calidad.

IV. COMPETENCIA MÍNIMA REQUERIDA

EDUCACIÓN

- Licenciatura en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias o afines.

FORMACIÓN


- Conocimiento de Herramientas de Oficina Informáticas (Excel y Word), manejo de bases de datos.
- Conocimientos de Buenas Prácticas de Manufactura en alimentos.
- Conocimiento en Normativa Sanitaria, relacionada con inocuidad alimentaria.

EXPERIENCIA


- Un (1) año de trabajo en empresas o instituciones relacionadas con procesos de producción en el rubro alimenticio.

HABILIDADES

- Integridad
- Objetividad

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 9 de 35	

- Desempeño bajo presión
- Resolución de problemas
- Capacidad de Comunicación/ facilidad de Palabra.
- Atención al Público
- Trabajo en equipo
- Comunicación

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 10 de 35	

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	RESPONSABLE DE EVALUACIÓN DOCUMENTAL
Ubicación:	Oficina Nacional
Unidad Organizacional:	Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Jefe Nacional de la Unidad de Inocuidad Alimentaria
Abreviación:	RED_N

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Evaluar la Documentación enviada por las Jefaturas Departamentales, verificando que ésta cumpla con los requisitos Documentales.

Nota.- El Responsable Nacional de Registro y Certificación en la UNIA, es quien asume el cargo de Responsable de evaluación documental.

III. FUNCIONES

- Revisar de forma exhaustiva toda la documentación enviada por las Jefaturas Departamentales de acuerdo al Procedimiento de Registro Sanitario para empresas del rubro alimenticio.
- Verificar en el Sistema Informático Gran Paititi el cargado de los productos al Registro Sanitario.
- Instruir al Responsable de Emisión del Registro Sanitario proceda con la emisión del Registro
- Cumplir y mantener lo establecido en el Sistema de Gestión de la Calidad.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION

- Licenciatura en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias o afines.

FORMACION


- Conocimiento de Herramientas de Oficina Informáticas (Excel y Word), manejo de bases de datos.
- Conocimientos de Buenas Prácticas de Manufactura en alimentos
- Conocimiento en Normativa Sanitaria, relacionada con inocuidad alimentaria.

EXPERIENCIA

- Un (1) año de trabajo en empresas o instituciones relacionadas con procesos de producción en el rubro alimenticio.

HABILIDADES

- Integridad
- Objetividad
- Desempeño bajo presión
- Resolución de problemas
- Capacidad de Comunicación/ facilidad de Palabra.
- Atención al Público
- Trabajo en equipo
- Comunicación

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 11 de 35	

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	RESPONSABLE DE INSPECCIÓN
Ubicación:	Oficina Departamental
Unidad Organizacional:	Área de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria
Abreviación:	RDI

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Realizar la inspección In Situ a la empresa del rubro alimenticio para verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios.

III. FUNCIONES

- Proceder de acuerdo al Procedimiento de Inspecciones y el Manual del Inspector.
- Verificar el cumplimiento de la aplicación de las buenas prácticas de manufactura e higiene en las empresas del rubro alimenticio.
- Cumplir el cronograma de inspecciones.
- Llenar correctamente las actas de Inspección.
- Realizar la toma de muestras cuando corresponda y remitirlas al laboratorio.
- Archivar los formularios generados por la inspección en el expediente del cliente.
- Preparar y presentar informe de Técnico.
- Completa el Formulario de Seguimiento al Proceso UNIA – REG – LIBSEG – 001 correspondiente y llenar los campos que correspondan
- Usar indumentaria y equipos apropiados, según se indica en el procedimiento y manual de Inspección para realizar las inspecciones.
- Cumplir y mantener lo establecido en el Sistema de Gestión de la Calidad.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION


- Licenciatura o al menos Técnico Superior en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias o afines.

FORMACION

- Conocimiento de Herramientas de Oficina Informáticas (Excel y Word), manejo de bases de datos.
- Conocimientos de Buenas Prácticas de Manufactura en alimentos
- Conocimiento en Normativa Sanitaria, relacionada con inocuidad alimentaria.


EXPERIENCIA

- Un (1) año de trabajo en empresas o instituciones relacionadas con procesos de producción en el rubro alimenticio.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 12 de 35	

HABILIDADES

- Integridad
- Desempeño bajo presión
- Objetividad
- Capacidad de Comunicación/ facilidad de Palabra.
- Atención al Público
- Trabajo en equipo
- Comunicación
- Resolución de problemas

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 13 de 35	

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	RESPONSABLE DE EVALUACIÓN Y APROBACIÓN
Ubicación:	Oficina Departamental
Unidad Organizacional:	Área de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria
Abreviación:	REyA

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Realizar la revisión exhaustiva del informe Técnico y los formularios de inspección y definir en base a los resultados de la evaluación documental y el informe Técnico, si se otorga o no el Registro Sanitario correspondiente o se definen otras acciones.

III. FUNCIONES

- Revisar que el Informe Técnico, el acta y formulario de conformidad de la inspección cumplan con el Procedimiento de Registro Sanitario, el Procedimiento de Inspección y el Manual del Inspector respectivamente.
- Verificar que la empresa cumpla con el porcentaje correspondiente de aceptación para la emisión del Registro Sanitario.
- Completar el Formulario de Seguimiento al Proceso UNIA – REG – LIBSEG - 001
- Completar el Formulario de Dictamen.
- Realizar la Notificación a las empresas que no cumplen con los requisitos
- Entregar el expediente con toda la documentación al responsable de Registro en el Sistema Informático en caso de importadoras.
- Cumplir y mantener lo establecido en el Sistema de Gestión de la Calidad.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION:


- Licenciatura en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias o ramas afines.

FORMACION

- Cursos de Buenas prácticas de higiene, de manufactura u otros relacionados.
- Conocimiento de Normas Codex, las Resoluciones Administrativas, Normas de Buenas Prácticas de Higiene, Buenas Prácticas de Manufactura, otras relacionadas.


EXPERIENCIA

- Tres (3) año de experiencia en general.
- Dos (2) Años de trabajo en empresas o instituciones del rubro alimenticio o relacionado con ellas, en producción, control, supervisión de la producción, control de calidad o control de la inocuidad de los alimentos.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 14 de 35	

HABILIDADES

- Integridad
- Objetividad
- Desempeño bajo presión
- Resolución de problemas
- Capacidad de Comunicación/ facilidad de Palabra.
- Atención al Público
- Trabajo en equipo
- Comunicación

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 15 de 35	

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	RESPONSABLE DE REGISTRO EN EL SISTEMA INFORMATICO
Ubicación:	Oficina Departamental
Unidad Organizacional:	Área de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria
Abreviación:	RRS

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Realizar el registro en el Sistema Informático Gran Paititi de aquellas empresas importadoras, procesadoras y fraccionadoras a las que se les otorgará el Registro Sanitario.

III. FUNCIONES

- Revisar que el expediente cuente con el formulario de Dictamen, el cual indique que la empresa ha sido aprobada.
- Completar en el Sistema Gran Paititi la información faltante y asignar el número único de registro.
- Dar de alta a la empresa en el Sistema Gran Paititi.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACIÓN:

- Licenciatura en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias o afines.

FORMACIÓN


- Conocimiento de Herramientas Informáticas (Excel y Word).
- Cursos de Buenas prácticas de higiene, de manufactura u otros relacionados.
- Conocimiento de Normas Codex, las Resoluciones Administrativas, Normas de Buenas prácticas de Higiene, Buenas Prácticas de Manufactura, otras relacionadas.
- Cumplir y mantener lo establecido en el Sistema de Gestión de la Calidad.

EXPERIENCIA

- Un (1) año de trabajo en general.

HABILIDADES

- Capacidad de Comunicación/ facilidad de Palabra.
- Trabajo en equipo
- Comunicación
- Integridad
- Desempeño bajo presión
- Resolución de problemas

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 16 de 35	

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	RESPONSABLE DE APROBACIÓN Y EMISIÓN DE REGISTROS SANITARIOS
Ubicación:	Oficina Departamental
Unidad Organizacional:	Área de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria
Abreviación:	RDE

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Aprueba en Sistema y emite el Registro Sanitario con las firmas autorizadas

III. FUNCIONES

- Aprueba la información registrada en el sistema Gran Paitití, siempre y cuando cumpla con los requisitos.
- Emitir los registros sanitarios a nivel nacional de aquellas empresas que han sido dadas de alta.
- Realizar las copias correspondientes de acuerdo al Procedimiento de Emisión y Archivo – Nacional.
- Solicita las firmas correspondientes.
- Cumplir y mantener lo establecido en el Sistema de Gestión de la Calidad.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACIÓN:

- Licenciatura o al menos Técnico superior en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias o afines.

FORMACIÓN


- Conocimiento de Herramientas Informáticas (Excel y Word).
- Conocimiento de Buenas prácticas de higiene, de manufactura u otros relacionados.
- Conocimiento de Normas Codex, las Resoluciones Administrativas, Normas de Buenas prácticas de Higiene, Buenas Prácticas de Manufactura, otras relacionadas.

EXPERIENCIA

- Un (1) año de trabajo en general.

HABILIDADES

- Desempeño bajo presión
- Resolución de problemas
- Capacidad de Comunicación/ facilidad de Palabra.
- Atención al Público
- Trabajo en equipo
- Comunicación
- Integridad.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 17 de 35	

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	RESPONSABLE DE ARCHIVOS
Ubicación:	Oficina Departamental
Unidad Organizacional:	Área de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria
Abreviación:	RDA

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Realizar el archivo de registros de empresas del rubro alimenticio y otorgar la información.
Requerida en la Departamental correspondiente.

III. FUNCIONES

- Archivar la copia de los registros de las empresas del rubro alimenticio.
- Envía una copia del expediente a la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria
- Registra la entrega de Certificados de Registro Sanitario a las empresas.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION

- Egresado o Técnico superior o Licenciatura en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias o afines.

FORMACION


- Conocimiento de Herramientas Informáticas (Excel y Word), manejo de bases de datos.
- Conocimiento en Normativa Sanitaria, relacionada con inocuidad alimentaria.

EXPERIENCIA

- Seis (6) meses de trabajo en general

HABILIDADES

- Integridad
- Desempeño bajo presión
- Capacidad de Comunicación/ facilidad de palabra.
- Trabajo en equipo
- Comunicación

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 18 de 35	

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	RESPONSABLE DE ARCHIVOS
Ubicación:	Oficina Nacional
Unidad Organizacional:	Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Responsable Nacional de Registros
Abreviación:	RDA_N

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Realizar el archivo de registros de empresas del rubro alimenticio y otorgar la información requerida.

III. FUNCIONES

- Archivar los registros de las empresas del rubro alimenticio.
- Llenar una base de datos de los registros de archivo recepcionados.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION

- Egresado o Técnico superior o Licenciatura en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias o afines.

FORMACION


- Conocimiento de Herramientas Informáticas (Excel y Word), manejo de bases de datos.
- Conocimiento en Normativa sanitaria y manejo de documentación.

EXPERIENCIA

- Seis (6) meses de trabajo en general

HABILIDADES

- Integridad
- Desempeño bajo presión
- Capacidad de Comunicación/ facilidad de Palabra.
- Trabajo en equipo
- Comunicación

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 19 de 35	

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	RESPONSABLE NACIONAL DE AUDITORÍAS
Ubicación:	Nacional
Unidad Organizacional:	Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria
Abreviación:	RNA

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Realizar actividades de planificación, coordinación, supervisión y seguimiento para llevar adelante las Auditorías Internas al Sistema de Gestión de la Calidad de forma eficiente.

III. FUNCIONES

- Elaborar y difundir el Programa Anual de Auditorías Internas.
- Identificar, evaluar, seleccionar, proponer y calificar Auditores Internos.
- Coordinar con las Departamentales, los Auditores y el RNRyC la ejecución de las Auditorías Internas de acuerdo con el Programa Anual de Auditorías.
- Realizar el seguimiento a las Auditorías Internas y hacer cumplir la planificación y el procedimiento de Auditorías internas.
- Revisar los informes de Auditoría, y evaluar los resultados de las auditorías a nivel nacional.
- Informar los resultados de los procesos auditados al RNRyC y la Jefatura Nacional de Inocuidad Alimentaria.
- Realizar el seguimiento hasta el cierre de las No Conformidades identificadas en Auditoría Interna y externa a nivel nacional.
- Identificar mejoras en los procesos.
- Otras actividades relacionadas con el Sistema de Gestión de la Calidad

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION:


- Licenciatura en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias o afines.

FORMACION

- Cursos de formación en planificación, ejecución o realización de Auditorías Internas de Sistemas de Gestión al menos 40 horas.
- Curso de la Norma ISO 9001, al menos 40 horas
- Conocimiento de los Procedimientos Operativos y de Gestión del SGC.


EXPERIENCIA

- Tres (3) años de experiencia en general.
- Haber participado al menos en dos (2) Auditorías Internas a Sistemas de Gestión de la Calidad u otros sistemas afines.
- Un (1) año en cargos de Dirección o Supervisión.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 20 de 35	

HABILIDADES

- Comunicación eficaz oral y escrita
- Trabajo en equipo
- Planificación y organización
- Análisis y solución de problemas
- Desempeño bajo presión

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 21 de 35	

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	AUDITOR INTERNO
Ubicación:	Nacional/Departamental
Unidad Organizacional:	Unidad de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Responsable Nacional de Auditorías
Abreviación:	AI

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Realizar Auditorías Internas del Sistemas de Gestión de la Calidad.

III. FUNCIONES

- Coordinar, planificar y ejecutar la auditoría interna asignada.
- Preparar el informe de la Auditoría realizada e informar los resultados a los Sectores auditados.
- Informar y enviar los informes de auditoría al Responsable Nacional de Auditoría sobre el desarrollo de las mismas.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION:

- Licenciatura en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias o afines.

FORMACION


- Cursos de capacitación en Planificación y Ejecución de Auditorías (no menos de 40 h)
- Conocimiento de la Norma ISO 9001.
- Conocimiento de los Procedimientos Operativos y de Gestión del SGC.

EXPERIENCIA


- Tres (3) años de experiencia en general.
- Haber participado al menos en dos (2) Auditorías Internas a Sistemas de Gestión de la Calidad u otros sistemas afines.

CONOCIMIENTOS ESENCIALES, APTITUDES Y HABILIDADES

- Comunicación eficaz oral y escrita
- Trabajo en equipo
- Facilidad de palabra.
- Planificación y organización
- Análisis y solución de problemas
- Desempeño bajo presión
- Ético, es decir, imparcial, sincero, honesto y discreto.
- De mentalidad abierta, es decir, dispuesto a considerar ideas o puntos de vista alternativos.
- Diplomático, es decir, con tacto en las relaciones con las personas.
- Observador, es decir, activamente consciente del entorno físico y las actividades.
- Perceptivo, es decir, intuitivamente consciente y capaz de entender las situaciones.
- Versátil, es decir, se adapta fácilmente a diferentes situaciones.
- Tenaz, es decir, persistente, orientado hacia el logro de los objetivos;

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 22 de 35	

- Decidido, es decir, alcanza conclusiones oportunas basadas en el análisis y razonamiento lógicos.
- Seguro de sí mismo, es decir, actúa y funciona de forma independiente a la vez que se relaciona eficazmente con otros.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 23 de 35	

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	RESPONSABLE DEPARTAMENTAL DE LA CALIDAD
Ubicación:	Oficina Departamental
Unidad Organizacional:	Área de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Jefe Departamental
Abreviación:	RDC

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN


Establecer, implementar y mantener los procesos necesarios del Sistema de Gestión de la Calidad y su mejora continua en cumplimiento a la Norma ISO 9001:2015 en la Departamental.

III. FUNCIONES

- Asegurarse de que se implementan y mantienen los procesos necesarios para el Sistema de Gestión de la Calidad en el alcance definido
- Gestionar se identifiquen, registren y solucionen problemas mediante el uso de los procedimientos de Gestión de reclamos, no conformidades, acciones correctivas y de mejora.
- Realizar el seguimiento de los reclamos, las No Conformidades y las acciones correctivas y de mejora a nivel Departamental.
- Elaborar información mensual sobre el desempeño del Sistema de Gestión de Calidad en su Departamental: objetivos de la Calidad, Reclamos, No Conformidades, acciones correctivas y de mejora, indicadores de procesos, resultados de Auditorías Internas, y sobre cualquier necesidad de mejora.
- Llevar adelante todas las actividades necesarias para realización de la medición de la satisfacción, así como la tabulación y análisis de los resultados para su presentación posterior.

Gestión y coordinación

- Coordinar la planificación de la auditoria interna con el Auditor o auditor líder designado a su Departamental
- Asegurarse de que se promueva la toma de conciencia de los requisitos de las partes interesadas, en todos los niveles de la organización.
- Identificar y gestionar se efectúen mejoras en los procesos.
- Preparar informes o información requerida para la Revisión por la Dirección.
- Difundir, una vez conocido, el Programa Anual de Auditorías Internas.
- Coordinar con los responsables de procesos, el Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria y el Jefe Departamental la preparación para recibir a la auditoria interna y externa del SGC.
- Otras actividades relacionadas con el Sistema de Gestión de la Calidad

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 24 de 35	

Capacitación, Formación y Difusión

- Programar y coordinar el desarrollo de las capacitaciones e inducciones, para el personal dentro del alcance del Sistema de Gestión de la Calidad a nivel Departamental.

IV. COMPETENCIA MÍNIMA REQUERIDA

EDUCACIÓN:

- Licenciatura o Técnico Superior en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias o afines.

FORMACIÓN

- Curso de la Norma ISO 9001 (Al menos 40 horas deseable).
- Conocimiento de los Procedimientos Operativos y de Gestión del SGC.


EXPERIENCIA

- Tres (3) año de trabajo en general.
- Haber implementado o formado parte del Equipo de implementación de un Sistema de Gestión de la calidad. (no excluyente)
- Haber realizado actividades de capacitación, planificación y seguimiento (no excluyente)

HABILIDADES

- Comunicación eficaz oral y escrita
- Trabajo en equipo
- Planificación y organización
- Análisis y solución de problemas
- Desempeño bajo presión

* Las funciones asignadas al responsable Departamental de la Calidad, corresponde únicamente a los procedimientos del Sistema de Gestión de la Calidad, no debiendo afectar a las funciones de acuerdo a la estructura institucional.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 25 de 35	

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
Ubicación:	Nacional
Unidad Organizacional:	Dirección
Cargo del Jefe Inmediato:	Viceministro de Desarrollo Rural y Agropecuario
Abreviación:	DGE

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Garantizar los recursos para implementar y mantener el Sistema de Gestión de la Calidad

III. FUNCIONES

- Según Manual de Puestos del SENASAG.
- Aprueba el Manual de la Calidad y el **Manual de Funciones del Sistema de Gestión de la Calidad.**
- Aprueba la **Política de la Calidad.**
- Provee los Recursos necesarios para la efectiva implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de Calidad.
- Dirige las Revisiones por la Dirección o designa de forma escrita o verbal a un Responsable de la Alta Dirección en su representación.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION:

- Según Manual de Puestos del SENASAG.

FORMACION


- Según Manual de Puestos del SENASAG.

EXPERIENCIA

- Según Manual de Puestos del SENASAG.

HABILIDADES

- Según Manual de Puestos del SENASAG.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 26 de 35	

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
Ubicación:	Nacional
Unidad Organizacional:	Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Director General Ejecutivo
Abreviación:	JNIA

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Promover el cumplimiento de los requisitos reglamentarios y de los usuarios, y gestionar los recursos para implementar y mantener el Sistema de Gestión de la Calidad

III. FUNCIONES

- Según Manual de Puestos del SENASAG.
- Revisa los Procedimientos Operativos y otros documentos del Sistema de Gestión de Calidad.
- Define, elabora y colabora a nombre de la Alta Dirección (Director General Ejecutivo) en la definición de la Política de Calidad y Objetivos del Sistema de gestión de calidad
- Colabora con el Director Nacional en las Revisiones por la Dirección.
- Dirige las Revisiones por la Dirección.
- Revisa y toma acciones en base a la información presentada en las Revisiones por la Dirección.
- Cumplir y mantener lo establecido en el Sistema de Gestión de la Calidad.
- Aprueba los documentos correspondientes a los Procedimientos de Gestión y los Procedimientos/Manuales Operativos del SGC, **registros, guías, anexos y otros.**

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION:

- Licenciatura en: Alimentos, Agronomía y ramas afines.

FORMACION


- Conocimiento de Normas ISO 9001
- Conocimiento Procedimientos Operativos y de Gestión del SGC
- Y según Manual de Puestos del SENASAG.

EXPERIENCIA

- Tres (5) años de experiencia en general.
- Haber participado al menos en un (1) proceso de implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad u otros sistemas afines.

HABILIDADES

- Capacidad de dirigir y delegar
- Capacidad de Comunicación/ facilidad de Palabra.
- Atención al Público
- Trabajo en equipo
- Integridad

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 27 de 35	

- Desempeño bajo presión
- Resolución de problemas
- Y según Manual de Puestos del SENASAG.

I. IDENTIFICACIÓN

Denominación de la Función:	JEFE DEPARTAMENTAL
Ubicación:	Departamental
Unidad Organizacional:	Departamental
Cargo del Jefe Inmediato:	Director General Ejecutivo del SENASAG
Abreviación:	JD

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Promover el cumplimiento de los requisitos reglamentarios y de los usuarios, y gestionar los recursos para implementar y mantener el Sistema de Gestión de la Calidad en su Departamental

III. FUNCIONES

- Según Manual de Puestos del SENASAG.
- Revisa y toma acciones en base a la información presentada en las Revisiones por la Dirección.
- Realiza el seguimiento de la adecuada implementación y mantenimiento del Sistema de Gestión de la Calidad en su Departamental.
- Aprueba la Matriz de Responsables de Procesos en coordinación con la Jefatura Nacional de Inocuidad Alimentaria.
- Cumplir y mantener lo establecido en el Sistema de Gestión de la Calidad.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION:

- Según Manual de Puestos del SENASAG.

FORMACION


- Según Manual de Puestos del SENASAG.

EXPERIENCIA

- Según Manual de Puestos del SENASAG.

HABILIDADES

- Según Manual de Puestos del SENASAG.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 28 de 35	


I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	RESPONSABLE NACIONAL DE REGISTRO Y CERTIFICACIÓN
Ubicación:	Nacional
Unidad Organizacional:	Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria
Abreviación:	RNRyC

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN

Garantizar el cumplimiento de la reglamentación técnica vigente para el Registro Sanitario de empresas del rubro alimenticio teniendo bajo control oficial a todas las empresas que realicen actividades de procesamiento, fraccionamiento, envasado e importación de productos alimenticios a nivel nacional.

III. FUNCIONES

- Realizar el seguimiento de las actividades de Registro Sanitarios para empresas del rubro alimenticio a Nivel Nacional.
- Planificar y realizar auditorías Técnicas a los procesos de registro.
- Informar sobre las actividades de Registro Sanitario a la Jefatura Nacional de Inocuidad Alimentaria.
- Revisar los procedimientos Operativos del proceso de Registro Sanitario.
- Elaborar o solicitar se preparen nuevos procedimientos de Registro Sanitario.
- Elaborar Normativas según corresponda.
- Realizar en coordinación con el área de Sistemas, mejoras en las herramientas informáticas.
- Capacitar y desarrollar actividades de capacitación para el personal a nivel nacional en normativas y procedimientos relacionados con el área de registros.
- Diseñar herramientas de difusión para los usuarios del Servicio.
- Elaborar el Plan Operativo Anual de acuerdo con el Plan Estratégico Institucional.
- Planificar y supervisar las actividades de registro que hacen los encargados de inocuidad alimentaria de las Jefaturas Departamentales.
- Conducir las actividades para el Registro Sanitario de las empresas del rubro alimenticio a nivel nacional.
- Certificar y autorizar el funcionamiento de empresas del rubro alimenticio.
- Administrar la base de datos de los registros sanitarios de empresas dedicadas al rubro alimenticio y productos (alimentos y bebidas), con información necesaria de las empresas registradas, con el fin de actuar en caso de encontrar problemas sanitarios en los productos.
- Realizar el seguimiento y control de la documentación que ingresa que tengan relación con el registro de empresas.
- Generar la información (estadísticas, reportes y otros, sobre los registros de empresas, productos, en el tema de Inocuidad Alimentaria a nivel nacional.
- Planificar y realizar auditoría y fiscalización a los procedimientos aplicados en las Departamentales para el otorgamiento del Registro Sanitario de empresas.
- Asistir al Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria en los procedimientos, reglamentaciones técnicas, normativas, referente al Registro Sanitario.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 29 de 35	

- Realizar otras tareas afines que le encomiende el Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria.

Legislación Alimentaria


- Realizar y hacer cumplir los procesos y procedimientos para el adecuado registro de empresas procesadoras, empresa del rubro alimenticios, fraccionadoras y envasadoras de alimentos y bebidas de consumo humano.
- Elaborar, revisar, actualizar, proponer e implementar mejoras en los manuales y procedimiento de Registro de empresas del rubro alimenticio, acorde con las directrices del Codex Alimentarius.
- Reglamentar los procedimientos para la fiscalización, control y seguimiento para otorgar el Registro Sanitario.
- Elaborar la reglamentación técnica de la inocuidad de los alimentos en coordinación con otras instituciones.
- Promover la armonización y equivalencia de normas internacionales en temas de inocuidad alimentaria.
- Revisar los procesos de registro de otros países conforme soliciten los operadores económicos que pretenden obtener el Registro Sanitario.

Gestión y Coordinación

- Elaborar informes mensuales de los objetivos y la información generada en el área de Registro a nivel nacional.
- Coordinar actividades en temas de Registro Sanitario de empresas o difusión con instituciones como: Cámara de industria y comercio, Cámaras exportadoras, Centro de Formación e instituciones relacionadas.
- Coordinar actividades de Registro Sanitario con las otras unidades del SENASAG, Sanidad Animal y Sanidad Vegetal relacionadas al registro de empresas.
- Participar en las reuniones de los subcomités del Comité Nacional del Codex Alimentarius sobre procedimientos de registro.

Capacitación, Formación y Difusión

- Programar capacitación de actualización al personal de Registro de Inocuidad Alimentaria mediante cursos, seminarios y talleres en temas de: aplicación de normas, interpretación de resultados de los análisis de laboratorios, métodos de ensayo y legislación vigente, sistemas de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene (BPM y BPH), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (SSOP), sistema de aseguramiento de la inocuidad (SAI) y otros relacionados.
- Coordinar los seminarios de actualización en legislación de temas relacionadas al Registro Sanitario y aplicación de las mismas.
- Brindar y coordinar cursos y seminarios para empresas productoras y elaboradoras de alimentos y bebidas en las nuevas tendencias de aseguramiento de la inocuidad y de actualización en los procedimientos del SENASAG, en coordinación con las cámaras privadas.
- Elaborar el material educativo sobre higiene e inocuidad alimentaria para distribución masiva, en coordinación con Ministerio de Salud y organismos de defensa al consumidor.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 30 de 35	

Responsabilidades dentro del sistema de gestión de calidad

III. FUNCIONES

- Asegurarse de que se establecen, implementan y mantienen los procesos necesarios para el Sistema de Gestión de la Calidad.
- Informar a la alta dirección cuando se requiera sobre el desempeño del Sistema de Gestión de la Calidad y de cualquier necesidad de mejora.
- Asegurarse de que se promueva la toma de conciencia de los requisitos del usuario en todos los niveles de la organización (empresas del rubro alimenticio)
- Asegurar el cumplimiento de la ley y normativas vigentes en materia de Inocuidad Alimentaria, en todos los niveles de la organización.
- Realiza el seguimiento de los reclamos, la No Conformidades, las acciones correctivas y de mejora a nivel nacional.
- Proporcionar la información para la realización de las revisiones por la Dirección y preparar los informes correspondientes para dichas reuniones.
- Identificar y proponer mejoras al sistema de gestión.
- Revisar el Programa Anual de Auditorías y asegurarse se lleven a cabo las mismas de acuerdo a la planificación.
- Preparar y presentar el resultado de las mediciones de la satisfacción de los usuarios del servicio a nivel nacional.
- Cumplir y mantener lo establecido en el Sistema de Gestión de la Calidad.

Gestión y Coordinación

- Coordinar, y realizar el seguimiento de las Auditorías Internas y Externas, evaluando posteriormente los resultados y verificando se levanten las No Conformidades.
- Trabajar en forma coordinada con los Responsables Departamentales de la Calidad
- Planificar y gestionar se realicen las mediciones de la satisfacción, así como la tabulación y análisis de los resultados a nivel nacional y su presentación.

Capacitación, Formación y Difusión

- Programar y coordinar el desarrollo de las capacitaciones e inducciones, para el personal dentro del alcance del Sistema de Gestión de la Calidad a nivel nacional.
- Diseñar cursos, metodologías de capacitación y material didáctico, además de su sistema de evaluación.


IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION:

- Licenciatura en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias o afines.

FORMACION

- Posgrado en: Procesamiento de alimentos, inocuidad alimentaria, o similares. (deseable)


INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022	
	Página 31 de 35	

EXPERIENCIA

- Cinco (5) años de trabajo en general.
- Al menos (3) años de experiencia específica en el rubro alimenticio (Tecnología de procesamiento de alimentos y Sistemas de aseguramiento de la inocuidad y otros relacionados).
- Cursos de formación, mayor a 40 horas en Sistemas de Gestión de la Calidad, Norma ISO 9001 (deseable).
- Haber participado en la implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad ISO 9001.
- Conocer de Normativa Nacional y Codex en temas de inocuidad alimentaria.
- Haber establecido mecanismos e instrumentos de administración, gestión organización y coordinación interna.
- Haber participado en la elaboración de Programas de evaluación y seguimiento.
- Haber realizado e implementado Planes Estratégico Institucional.
- Manejo, seguimiento, elaboración de reportes.
- Elaboración y ejecución de planes de capacitación
- Conocimiento de paquetes computacionales: Word, Excel, power point, manejo de bases de datos.

HABILIDADES

- Liderazgo
- Capacidad para delegar funciones
- Trabajo en equipo
- Motivador
- Comunicación eficaz oral y escrita
- Facilidad de palabra.
- Planificación y organización
- Análisis y solución de problemas
- Capacidad de decisión
- Iniciativa
- Atención al Público
- Integridad
- Desempeño bajo presión

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 32 de 35	

I. IDENTIFICACIÓN	
Denominación de la Función:	RESPONSABLE DEPARTAMENTAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
Ubicación:	Oficina Departamental
Unidad Organizacional:	Área de Inocuidad Alimentaria
Cargo del Jefe Inmediato:	JEFE DEPARTAMENTAL
Abreviación:	RDIA

II. OBJETIVO DE LA FUNCIÓN


Garantizar la inocuidad de los alimentos mediante el cumplimiento de la reglamentación técnica para el Registro Sanitario de empresas del rubro alimenticio teniendo bajo control oficial a las empresas que realicen actividades de procesamiento, fraccionamiento, envasado e importación de productos alimenticios a nivel Departamental.

III. FUNCIONES

- Realizar el seguimiento de las actividades de Registro Sanitario para empresas del rubro alimenticios en su Departamental.
- Informar sobre las actividades de Registro Sanitario al Responsable Nacional de Registros y Jefatura Nacional de Inocuidad Alimentaria.
- Revisar y proponer mejoras a los procedimientos Operativos del proceso de Registro Sanitario.
- Elaborar o solicitar se elaboren nuevos procedimientos de Registro Sanitario.
- Capacitar y desarrollar actividades de capacitación para el personal a nivel Departamental en Normativas y procedimientos relacionados con el área de registros.
- Diseñar herramientas de difusión para los clientes del Servicio.
- Conducir las actividades para el Registro Sanitario de las empresas del rubro alimenticio a nivel departamental.
- Administrar la base de datos de los registros sanitarios de empresas dedicadas al rubro alimenticio y productos (alimentos y bebidas), con información necesaria de las empresas registradas, con el fin de actuar en caso de encontrar problemas sanitarios en los productos.
- Realizar el seguimiento y control de la documentación que ingresa que tengan relación con el registro de empresas.
- Generar de información significativa, estadísticas, reportes y otros sobre los registros de empresas y productos, en el tema de Inocuidad Alimentaria de su Departamental.
- Revisar la información e informes periódicos que realiza el personal de Registros.
- Realizar otras tareas afines que le encomiende el Responsable Nacional de Registro y el Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria.

Gestión y Coordinación

- Elaborar informes mensuales de los objetivos y la información generada en el área de Registro.
- Coordinar actividades en temas de Registro Sanitario de empresas o difusión con instituciones como: Cámara de empresarios, Cámaras exportadoras, Centro de Formación e instituciones relacionadas.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 33 de 35	

- Coordinar actividades de Registro Sanitario con las otras áreas del SENASAG, Sanidad Animal y Sanidad Vegetal relacionadas al registro de empresas.
- Participar a solicitud en las reuniones de los subcomités del Comité Nacional del Codex Alimentarius sobre procedimientos de registro.

Capacitación, Formación y Difusión

- Programar y coordinar las capacitaciones para brindar entrenamiento al personal encargado del registro de empresas.
- Diseñar cursos, metodologías de capacitación y material didáctico, además de su sistema de evaluación.
- Programar capacitación de actualización al personal de Registro de Inocuidad Alimentaria mediante cursos, seminarios y talleres en temas de: aplicación de normas, interpretación de resultados de los análisis de laboratorios, métodos de ensayo y legislación vigente, sistemas de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene (BPM y BPH), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (SSOP), sistema de aseguramiento de la inocuidad (SAI), etc.

Responsabilidades dentro del sistema de gestión de calidad

III. FUNCIONES

- Asegurarse de que se implementan y mantienen los procesos necesarios para el Sistema de Gestión de la Calidad en el alcance definido.
- Registrar y atender los reclamos presentados de acuerdo a procedimientos establecidos.
- Realizar el seguimiento de los reclamos, las acciones correctivas y de mejora a nivel Departamental
- Asegurarse de que se promueva la toma de conciencia de los requisitos del usuario en las Departamentales del SENASAG (empresas del rubro alimenticio)
- Identificar y proponer mejoras al sistema de gestión.
- Preparar informes o información requerida por el RNRyC.
- Otras actividades relacionadas con el Sistema de Gestión de la Calidad


Gestión y Coordinación

- Coordinar junto al Responsable Departamental de la Calidad, la realización de las Auditorías Internas de acuerdo con el Programa Anual de Auditorías.
- Trabajar en forma coordinada con el RNRyC para el efectivo mantenimiento del Sistema de Gestión de Calidad en su respectiva Departamental.

Capacitación, Formación y Difusión

En coordinación con Responsable Departamental de la Calidad:

- Programar y coordinar el desarrollo de las capacitaciones e inducciones, para el personal dentro del alcance del Sistema de Gestión de la Calidad a nivel Departamental.
- Capacitar al personal de su Departamental en los procedimientos Operativos y de Gestión definidos en el alcance del Sistema y otros temas de interés.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 34 de 35	

- Diseñar cursos, metodologías de capacitación y material didáctico, además de su sistema de evaluación.

IV. COMPETENCIA MINIMA REQUERIDA

EDUCACION:

- Título en provisión Nacional en áreas de formación en: Alimentos, Agronomía, ramas agropecuarias o afines.
- Cursos de formación avanzada o de posgrado en: Procesamiento de Alimentos, inocuidad alimentaria, o similares.

FORMACION


- Conocimiento de Normas ISO 9001
- Conocimiento Procedimientos Operativos y de Gestión del SGC
- Y según Manual de Puestos del SENASAG.
- Conocimiento de paquetes informáticos: Word, Excel, Power point, manejo de bases de datos.

EXPERIENCIA

- Tres (2) años de trabajo en el rubro alimenticio en cargos de supervisión en:
 - Tecnología de procesamiento de alimentos.
 - Sistemas de aseguramiento de la inocuidad.

HABILIDADES

- Capacidad de Comunicación/ facilidad de Palabra.
- Atención al Público
- Trabajo en equipo
- Comunicación
- Integridad
- Desempeño bajo presión
- Resolución de problemas

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-MN-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 07	
MANUAL DE FUNCIONES	Fecha: 09.08.2022 Página 35 de 35	

6. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE COMPETENCIAS Y FORMACIÓN

No.	Actividad	Responsable	Descripción	Registros
6.1	Completar planilla de verificación de Competencias y Formación	Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria y/o Responsable Departamental de la Calidad	De acuerdo a las competencias y formación requerida para cada puesto y las hojas de vida del personal en el alcance del SGC, completar la Planilla de verificación de Competencias y Formación	Planilla de Verificación de Competencias y Formación IA_SG_M2/Pla1.
6.2	Informar al RNRyC y a la Jefatura Departamental	Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria y/o Responsable Departamental de la Calidad	Informar al Jefe Departamental y Responsable Nacional de Registro y Certificación	
6.3	Definir acciones a tomar	Jefe Departamental, RDIA y RNRyC	Analizar y definir de acuerdo a los resultados, las acciones a tomar.	

7. REGISTROS GENERADOS

CÓDIGO	NOMBRE
IA-RH-MN-01-F1	Ficha de personal
IA-RH-MN-01-F2	Matriz de responsable de procesos
IA-RH-MN-01-F3	Planilla de verificación