


<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	Código: <b>IA-DI-PG-01</b>	
<b>REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO</b>	Versión: 05	
<b>PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN</b>	Fecha: 11.08.2020 Página 1 de 4	

## PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN





Elaborado o Modificado por:	Revisado por:	Aprobado por:	
Responsable Nacional de Registro y Certificación	Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria	Director General Ejecutivo a.i.: Lic. Carlos Eduardo Balderrama Montero	
 <b>Ing. Juan Alfonso Quispe Ali</b> RESP. NAC. DE REGISTRO Y CERTIFICACIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA SENASAG - MDRyT	 <b>Ing. Juan Alfonso Quispe Ali</b> Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria SENASAG - MDRyT	Fecha:	Firma:
		11/08/2020	 <b>Lic. Carlos E. Balderrama Montero</b> DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO a.i. SENASAG - MDRyT

Tabla Modificaciones y/o Actualizaciones		
Versión N°	Fecha	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
0	Diciembre/2012	Creación del Documento
1	Marzo/2014	Cambio de redacción
2	Enero/2015	Cambio de redacción
3	Marzo/2018	Modificación en el documento (Autoridad competente y responsables)
4	Marzo/2019	Modificación en el documento (Alcance del SGC y denominación de cargos)
5	Agosto/2020	Modificación en el documento (ampliación a la modalidad virtual)

<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	Código: <b>IA-DI-PG-01</b>	
<b>REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO</b>	Versión: 05	
<b>PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN</b>	Fecha: 11.08.2020 Página 2 de 4	

## 1. OBJETIVO

Establecer las actividades para realizar las Revisiones por la Dirección.

## 2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica en la Revisión por la Dirección

## 3. GLOSARIO

Alta dirección	Una o más personas que dirigen y controlan al más alto nivel una organización
----------------	---

## 4. PROCEDIMIENTO


Se ha definido que la Revisión por la Dirección se realizara una vez al año como mínimo después de realizadas las auditorías internas. La Revisión por la Dirección será realizada por el comité de calidad.

### ENTRADA


Información del sistema de gestión de calidad generada en una gestión, según los resultados obtenidos en las Distritales de La Paz, Cochabamba, Tarija, Chuquisaca, Oruro y la UNIA.

No.	Actividad	Responsable	Descripción
4.1	Solicitud de información	Resp. Nal. Registro y Certificación	Con anticipación de quince días, mediante comunicación interna, solicitar información para la revisión por la dirección a los responsables de los procesos, indicando la fecha de revisión y la fecha límite para la entrega.
4.2	Análisis de la información	Resp. Nal. Registro y Certificación	Revisar si la información presentada, estuviera completa y adecuada, caso contrario solicita se complete.
4.3	Prepara información	Resp. Nal. Registro y Certificación y Responsable Nacional de Auditorias	Prepara la siguiente información y documentos: 1. Estado de acciones de las revisiones por la dirección anteriores 2. Cambios en las cuestiones externas e internas (El seguimiento de esta actividad y todas las relacionadas con cuestiones internas, externas y partes interesadas, realizara el Responsable Nacional de Registro y Certificación) 3. Información sobre el desempeño y eficacia del SGC - Seguimiento a los objetivos de la calidad - Resultado de satisfacción de los clientes, reclamos y sugerencias. - Resultados de la(s) auditoria(s) sea internas o externas.



<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	Código: <b>IA-DI-PG-01</b>	
<b>REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO</b>	Versión: 05	
<b>PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN</b>	Fecha: 11.08.2020 Página 3 de 4	

No.	Actividad	Responsable	Descripción
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluación del desempeño de los procesos.</li> <li>- Estado de no conformidades y acciones correctivas.</li> <li>- Cambios que pueden afectar al SGC.</li> <li>- Recomendaciones de mejora.</li> <li>- Oportunidades de mejora</li> <li>- Otros</li> </ul>
4.4	Convocatoria a reunión	Resp. Nal. Registro y Certificación y Director General Ejecutivo	<p>Con anticipación de 10 días convocar a la reunión (presencial o virtual) de revisión al comité de calidad conformado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Director General Ejecutivo (o personal designado por este)</li> <li>- Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria.</li> <li>- Jefes Departamentales</li> <li>- Responsable Nacional de Registro y Certificación.</li> <li>- Responsable de Auditorías a nivel Nacional.</li> <li>- Responsable Departamental de la Calidad</li> <li>- Personal invitado</li> </ul>
4.5	Análisis de la información	Comité de la Calidad	Analizar la información presentada una por una y el resultado de análisis es registrado en el acta de revisión por la dirección IA-DI-RE-01.
4.6	Resultado de la revisión por la dirección	Comité de Calidad	<p>El resultado de la revisión por la dirección es registrada en el acta de revisión por la dirección IA-DI-RE-01, con todas las oportunidades de mejora identificadas, cualquier necesidad de cambio en el sistema de gestión de la calidad, las necesidades de recursos, además de una conclusión sobre la percepción de la dirección respecto el estado del SGC su conveniencia, adecuación y eficacia continua.</p> <p>La conformidad del acta de Revisión por la Dirección, podrá darse de forma virtual o presencial.</p>
4.7	Elaborar planes de acción	Responsables Departamentales de la Calidad	Elaborar planes de acción de las oportunidades de mejora detectadas en la revisión por la Dirección y registrar en el formulario IA-DI-RE-02.
4.8	Revisión y aprobación de planes de acción	Responsable Nacional de Auditorías	Revisa los planes de acción propuestos, los aprueba, caso contrario los devuelve con observaciones para su corrección.
4.9	Seguimiento a los planes de acciones y compromisos	Resp. Nacional de Registro y Certificación y Responsable Nacional de Auditorías	Verifican que se cumpla con lo establecido en el Plan e informan de su cumplimiento al Jefe Nacional de UNIA

<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	Código: <b>IA-DI-PG-01</b>	
<b>REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO</b>	Versión: 05	
<b>PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN</b>	Fecha: 11.08.2020 Página 4 de 4	

## **SALIDA**

Propuestas de mejora, Cambios aprobados del Sistema de Gestión de Calidad, incluyendo sus recursos.


### **4.1 CONTROL DEL RIESGO**

El Responsable Nacional de Auditoria verificara el cumplimiento de las convocatorias de la reunión de Revisión por la Dirección, para las fechas planificadas.

### **5. REGISTROS GENERADOS**

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOMBRE</b>
IA-DI-RE-01	Acta revisión por la Dirección
IA-DI-RE-02	Plan de mejora



<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	Código: <b>IA-DI-RE-01</b>	
<b>REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO</b>	Versión: 05	
<b>Acta de Revisión por la Dirección</b>	Fecha: 05.12.2020 Página 1 de 3	

## 1 GENERALIDADES

En fecha XXXXXX, se reunió el comité de Calidad con el propósito de evaluar el SGC, con la participación de:


Nombre	Cargo	Firma
	Director General Ejecutivo	
	Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria	
	Jefe Departamental La Paz	
	Jefe Departamental Cochabamba	
	Jefe Departamental Tarija	
	Jefe Departamental Oruro	
	Jefe Departamental Chuquisaca	
	Responsable Nacional de Registro y Certificación	
	Responsable Nacional de Auditorías	
	Responsables Departamentales de la Calidad (La Paz, Cochabamba y Tarija)	
	Responsables Departamentales de Inocuidad (invitados)	

## 2 AGENDA DE LA REUNION

- Política de la calidad.
- Cambios en cuestiones externas e internas.
- Seguimiento a los objetivos de la calidad.
- Resultados de la(s) auditoria(s) sea internas o externas.
- Retroalimentación del cliente.
- Desempeño de los procesos (Registro sanitario, RRHH, Dirección, Sistemas Gestión),
- Retroalimentación de las partes interesadas pertinentes,
- Desempeño de proveedores y
- Adecuación de los recursos
- No conformidades y acciones correctivas.
- Resultados de seguimiento y medición.
- Eficacia de las acciones tomadas en los riesgos y las oportunidades.
- Acciones de seguimiento de revisiones anteriores.
- Recomendaciones de mejora.
- Asuntos varios

## 3 ANALISIS DE LOS ELEMENTOS DE ENTRADA

### 3.1 Política de la calidad

<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	Código: IA-DI-RE-01	
<b>REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO</b>	Versión: 05	
<b>Acta de Revisión por la Dirección</b>	Fecha: 05.12.2020 Página 2 de 3	

Ej.: Indicar en este punto como se está cumpliendo con la política de calidad, si hubo cambio.

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

### 3.2 Cambios en cuestiones externas e internas

Indicar en este punto, que cambios han existido en el contexto externo e interno de la institución.

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

### 3.3 Objetivos de la calidad

Indicar en este punto, como se ha medido los objetivos de la calidad si se han cumplido, etc.

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

### 3.4 Resultados de la(s) auditoria(s) sea internas o externas.

Se analizara el resultado de las auditorias además del proceso de auditoria

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

### 3.5 Retroalimentación del cliente

En este punto se analizara el resultado de las encuestas de los clientes y como se gestionan las sugerencias y quejas

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

### 3.6 Desempeño de los procesos

Si los procesos cumplen con sus objetivos,

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

### 3.7 Retroalimentación de las partes interesadas pertinentes

Analizar si con el SGC, respondemos a las necesidades y expectativas de las partes interesadas.

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

### 3.8 Desempeño de proveedores

Evaluar y supervisar el **rendimiento de proveedores** externos, en función de su capacidad para proporcionar procesos o productos y servicios de acuerdo a las necesidades

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

### 3.9 Adecuación de los recursos


Analizar si los recursos que proporciona la organización, son los suficientes para mantener y mejorar de un modo continuo el Sistema de Gestión de la Calidad.

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

### 3.10 No conformidades y acciones correctivas

El estado de las No conformidades y las acciones correctivas, analizar por qué se mantiene no cerradas.

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>	Código: <b>IA-DI-RE-01</b>	
<b>REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO</b>	Versión: 05	
<b>Acta de Revisión por la Dirección</b>	Fecha: 05.12.2020 Página 3 de 3	

**3.11 Eficacia de las acciones tomadas en los riesgos y las oportunidades.**

Analizar la eficacia de los riesgos y oportunidades para la mejora del SGC

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

**3.12 Acciones de seguimiento de revisiones anteriores**

Analizar si se cumplieron con las acciones propuestas según el plan de acciones

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

**3.13 Recomendaciones de mejora**

Analizar las recomendaciones de mejora propuestas en diferentes ámbitos para ser consideradas o no.

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

**3.14 Asuntos varios**

Oportunidades de Mejora: Indicar que mejoras se propone para el punto específico

**4 CONCLUSIONES**

En este punto se describirá un resumen de cómo se encuentra el SGC, en función a los puntos analizados.

Sin embargo como resultados de la revisión por la dirección se debe determinar:

- Las oportunidades de mejora
- Cualquier necesidad de cambio en el sistema de gestión de la calidad
- Las necesidades de recursos