


INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA – SG – GR – 00	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 0	
GESTION DE RIESGOS	Fecha: 09.08.2022 Página 1 de 5	

PROCEDIMIENTO DE GESTION DE RIESGOS




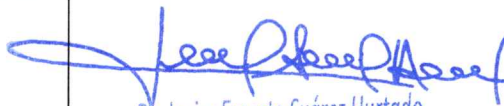

Elaborado o Modificado por:	Revisado por:	Aprobado por:	
Responsible Nacional de Auditorias  Ing. MSc. María Graciela Morales Alarcón RESP. NAL. PROGRAMAS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA MDryT - SENASAG	Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria  Ing. Agr. Heriberto Mamani Acosta JEFE NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA SENASAG - MDryT	Director General Ejecutivo: Dr. Javier Ernesto Suarez Hurtado	Fecha: 09/08/2022
Responsible Nacional de Registro y Certificación  M. V. Z. Ronny Salvatierra Heredia RESPONSABLE NACIONAL DE REGISTRO Y CERTIFICACION MDryT SENASAG - BOLIVIA		Firma:  Dr. Javier Ernesto Suárez Hurtado DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO SENASAG - MDryT	

Tabla Modificaciones y/o Actualizaciones		
Versión N°	Fecha	Descripción del cambio
0	Julio/2022	Creación del Documento

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA – SG – GR – 00	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 0	
GESTION DE RIESGOS	Fecha: 09.08.2022 Página 2 de 5	

1. OBJETIVO

Establecer el procedimiento para identificar, analizar, valorar y administrar los riesgos a los que se enfrenta el Sistema de Gestión de Calidad Implementado en el proceso de Registro Sanitario.

2. ALCANCE


Se aplica a cualquier proceso dentro del alcance del SGC y al Sistema de Gestión de Calidad.

3. GLOSARIO


Riesgo	Efecto de la incertidumbre sobre los objetivos
Análisis de riesgo (AR)	Proceso que permite comprender la naturaleza del riesgo y determinar el nivel de riesgo.
Nivel de Riesgo (NR)	Magnitud de un riesgo, expresados en términos de combinación de las consecuencias y de su probabilidad.
Probabilidad (PO)	Frecuencia o probabilidad de que ocurra el riesgo.
Impacto (I)	Efecto que produce
Evaluación del Riesgo (EV)	Proceso de comparación de los resultados del análisis de riesgo con los criterios de riesgo, para determinar si es un riesgo.
Gestión de Riesgos	Planificación, coordinación y ejecución de actividades necesarias para manejar el efecto de incertidumbre.
Tratamiento	Cualquier acción tomada por para abordar los riesgos y oportunidades.
Mitigar el riesgo:	Reducirlo colocando controles que disminuyan el riesgo hasta un nivel tolerable
Asumir el riesgo:	Al mitigar se puede llegar a un nivel aceptable, o en caso de que no se pueda hacer nada asumirlo en consenso con el cliente
Eliminar el riesgo:	Mediante la mejora continua lograr la eliminación.

4. PROCEDIMIENTO

No.	Actividad	Responsable	Descripción
4.1	Revisión de Antecedentes	Comité de Calidad	El Comité de Calidad si identificase cambios en el contexto y o en las necesidades y expectativas de las partes interesadas y los procesos de la institución que afecten al SGC, se reunirá, para la identificación y evaluación de riesgos.
4.2	Determinación de Riesgos	Comité de Calidad	<u>Riesgos Institucionales (estratégicos):</u> Surgen del análisis de la información del contexto de la organización, las partes interesadas y el enfoque en el cliente. <u>Riesgos operativos (procesos):</u>

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA – SG – GR – 00	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 0	
GESTION DE RIESGOS	Fecha: 09.08.2022 Página 3 de 5	

No.	Actividad	Responsable	Descripción
			<p>Surgen del análisis de los procesos especificados en el mapa de procesos y tienen relación con la capacidad de los procesos para alcanzar los resultados previstos.</p> <p>Identificar los elementos relacionados a cada proceso, que representan riesgos.</p> <p>Describir los Riesgos determinados en la actividad anterior considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fuente: De donde se identifica el riesgo • Causa: Lo que origina el riesgo • Riesgo: Descripción del riesgo • Consecuencia: Impacto de la materialización del riesgo
4.3	Evaluación de Riesgos	Comité de Calidad	<p>Evaluar los Riesgos considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control existente y su eficacia: el nivel de control existente actualmente y su grado de eficacia • Nivel de probabilidad (definido en la Tabla 1). • Nivel de consecuencia (definido en la Tabla 2). <p>Obtener el Nivel del Riesgo y determinar su Categoría utilizando las Tablas 3 y 4.</p>
4.4	Tratamiento de los Riesgos	Comité de Calidad	<p>Definir el tratamiento (*) de cada riesgo, tomando en cuenta: el nivel de prioridad del riesgo y los antecedentes (estratégicos u operativos), y definir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acciones a implementar (controles o planes) • Responsable por la acción • Plazo de implementación • Recursos necesarios • Resultado esperado <p>Los posibles tratamientos de riesgos pueden observarse en la Tabla 05.</p>
4.5	Seguimiento	Responsable de cada actividad para controlar el riesgo	Implementar las acciones determinadas, en los plazos previstos
		Responsable Nacional de Auditorias y	Realiza la verificación de la eficacia de las acciones para abordar los riesgos, determinando si las acciones tomadas fueron o no eficaces en función al logro del resultado esperado.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA – SG – GR – 00	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 0	
GESTION DE RIESGOS	Fecha: 09.08.2022 Página 4 de 5	

No.	Actividad	Responsable	Descripción
		Responsable Nacional de Registro y Certificación	¿Fue eficaz el tratamiento? a. Sí: cerrar el tratamiento b. No: volver a la actividad 4.4.3

5. METODOLOGÍA

5.1 EVALUACIÓN DE RIESGOS

Debe realizarse la evaluación de los riesgos, determinando su valoración categorizándolos, esta actividad se realizará con base en los siguientes criterios:

a. Probabilidad:

Tabla N°1: Probabilidad

PROBABILIDAD	MEDIDAS CUALITATIVAS DE LAS PROBABILIDADES
ALTA	Se espera que ocurra en la mayoría de las circunstancias, al menos 1 vez a la semana.
MEDIA	Puede ocurrir en la mayoría de las circunstancias, al menos 1 vez por mes.
BAJA	No ocurriría en la mayoría de las circunstancias, al menos 1 vez cada semestre.
INSIGNIFICANTE	Puede ocurrir solamente en circunstancias excepcionales, al menos una vez al año.


b. Consecuencia:

Tabla N°2: Consecuencia

CONSECUENCIA	MEDIDAS CUALITATIVAS DE LAS CONSECUENCIAS
CRITICO	Consecuencias muy altas y efectos en el logro de objetivos
MAYOR	Consecuencias altas
MENOR	Medianas consecuencias y efectos sobre el logro de objetivos
INSIGNIFICANTE	Consecuencias y efectos poco perceptibles

c. Valoración del Riesgo:

Tabla N°3: Valoración del Riesgo

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA – SG – GR – 00	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 0	
GESTION DE RIESGOS	Fecha: 09.08.2022 Página 5 de 5	

		PROBABILIDAD				
		1	2	3	4	
		INSIGNIFICANTE	BAJA	MEDIA	ALTA	
CONSECUENCIA	4	CRITICO	4	8	12	16
	3	MAYOR	3	6	9	12
	2	MENOR	2	4	6	8
	1	INSIGNIFICANTE	1	2	3	4

d. Categorías:

Tabla N°4: Categorías

Alto Riesgo:	12-16	Tomar Acciones inmediatamente o en el corto plazo
Medio Riesgo:	8-9	Tomar acciones en el mediano plazo
Bajo Riesgo:	1-6	Mantener el riesgo, no es necesario tomar acciones, pero es posible implementar acciones a largo plazo

e. Tratamiento

El tratamiento que se aplique debe ser apropiado y acorde con la categoría del riesgo y con la importancia del proceso.

Los posibles tratamientos generales para los riesgos y oportunidades pueden ser:

Tabla N° 05: Posible Tratamiento

RIESGOS
Mitigar el riesgo
Asumir el riesgo para perseguir una oportunidad
Eliminar la fuente de riesgo
Mantener riesgos mediante decisiones informadas

Para los riesgos de categoría bajo, no se aplicarán tratamientos específicos.

6. REGISTROS GENERADOS

CÓDIGO	NOMBRE
IA-SG-MR-01	Registro Matriz de Riesgos.