


INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-PR-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 05	
PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION	Fecha: 11.08.2020 Página 1 de 5	

PROCEDIMIENTO CAPACITACION



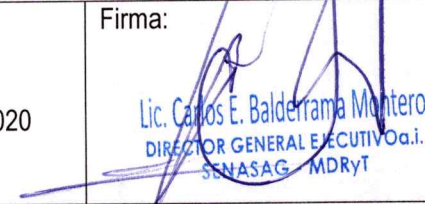

Elaborado o Modificado por:	Revisado por:	Aprobado por:	
Responsable Nacional Registro y Certificación	Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria	Director General Ejecutivo a.i.: Lic. Carlos Eduardo Balderrama Montero	
 Ing. Juan Alfonso Quespe Ali RESP. NAC. DE REGISTRO Y CERTIFICACIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA SENASAG - MDRT	 Ing. Yamir Alejandro Matos Villarroel JEFE NACIONAL INOCUIDAD ALIMENTARIA SENASAG - MDRT	Fecha:	Firma:
		11/08/2020	 Lic. Carlos E. Balderrama Montero DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO a.i. SENASAG - MDRT

Tabla Modificaciones y/o Actualizaciones		
Versión N°	Fecha	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
0	Diciembre/2012	Creación del Documento
1	Marzo/2014	Cambio en la redacción
2	Enero/2015	Cambio en la redacción (modificaciones en el procedimiento y en los anexos)
3	Marzo/2018	Cambio en la redacción (modificaciones en el procedimiento y en los anexos)
4	Marzo/2019	Ajuste de cargos de acuerdo a la estructura vigente en SENASAG
5	Agosto/2020	Modificaciones al documento

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-PR-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 05	
PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION	Fecha: 11.08.2020 Página 2 de 5	

1. OBJETIVO

Establecer la metodología para la identificación de las necesidades de capacitación, realización y evaluación de las mismas.

2. ALCANCE

Este proceso se aplica en todos los procesos que se encuentran dentro del alcance del SGS, de la UNIA

3. GLOSARIO

Capacitación	Proceso de aprendizaje permanente, el cual lleva implícito un cambio de conducta orientado al mejoramiento de los conocimientos y habilidades del personal.
Necesidades de capacitación	Consiste en descubrir o localizar de manera objetiva, las necesidades reales de capacitación y entrenamiento de los funcionarios.
Inducción	Actividades de capacitación y entrenamiento a personal nuevo.


4. PROCEDIMIENTO

ENTRADA

Personal nuevo con desconocimiento de los procedimientos de registro y del sistema de gestión de calidad.

4.1 INDUCCIÓN DE PERSONAL/PERSONAL NUEVO


No.	Actividad	Responsable	Descripción
4.1.1	Informar sobre el ingreso de nuevo personal	Jefes Departamentales Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria	Comunicar al Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria y este al Responsable Departamental de la Calidad sobre el ingreso del personal nuevo al Proceso de Registro Sanitario.
4.1.2	Inducción	Responsable Nacional de Registro y Certificación, Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria, Responsable Departamental de la Calidad y Responsable del proceso	La Inducción consiste en: <ul style="list-style-type: none"> – Dar a conocer las actividades a desarrollar en el puesto de trabajo asignado. – Proporcionar los procedimientos documentados relativos a su actividad – Introducción sobre el SGC Registrar la inducción en el formulario IA-RH-RE-03
4.1.3	Evaluar la Inducción	Responsable Nacional de Registro y Certificación, Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria,	Después de tres meses evalúa la inducción, si el personal, no presenta dificultad en la realización de sus tareas, se evaluará como eficaz. Si el personal, presentara alguna deficiencia, se le dará una capacitación más detallada en los puntos deficientes.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-PR-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 05	
PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION	Fecha: 11.08.2020 Página 3 de 5	

No.	Actividad	Responsable	Descripción
		Responsable Departamental de la Calidad y Responsable del proceso	Esta capacitación será registrada en el formulario IA-RH-RE-05.

4.2 PLAN DE CAPACITACIÓN

No.	Actividad	Responsable	Descripción
4.2.1	Identificación de las necesidades de capacitación	Responsables de los procesos	Finalizada la gestión, identificar las necesidades de capacitación que pueden surgir de: <ul style="list-style-type: none"> – Observación Directa – Evaluación anual del Desempeño. – Resultados de Auditorías Internas. – Reclamos de Usuarios – No Conformidades de los Procedimientos – Auditorías Técnicas. – Monitoreo por el Representante de la Dirección de SGC (Acciones Correctivas, informes de auditorías, etc.) – Competencia definida en el manual de funciones – Competencia actual del personal – Ofertas de capacitación externas. Las necesidades de capacitación identificadas serán registradas en el formulario IA-RH-RE-01.
4.2.2	Selecciona la información	Responsable Nacional de Registro y Certificación y Responsable Departamental de Inocuidad Alimentaria	Recopilar y seleccionar toda la información, y generar una propuesta de plan de capacitación usando el formulario IA-RH-RE-02
4.2.3	Revisión del plan	Jefe de UNIA y Responsable Nacional de Registro y Certificación	Revisar el plan de capacitación, hacen conocer sus observaciones y sugerencias.
4.2.4	Aprobación del plan	Jefe UNIA	Revisar el plan corregido para su aprobación, mediante la firma correspondiente
4.2.5	Difusión del plan	Responsable Nacional de Registro y Certificación	Enviar el plan de capacitación a todos los Responsables Departamentales de Inocuidad Alimentaria y este al Responsable Departamental de la Calidad de la calidad para coordinar su ejecución.
4.2.6	Seguimiento al plan de capacitación	Responsable Nacional de Registro y Certificación	Verificar que se realice las capacitaciones de acuerdo a lo programado. La evidencia de seguimiento se lo hace en el mismo plan, formulario IA-RH-RE-02


INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-PR-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 05	
PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION	Fecha: 11.08.2020 Página 4 de 5	

4.3 EJECUCION DE LA CAPACITACION

No.	Actividad	Responsable	Descripción
4.3.1	Designación de personal para asistir a la capacitación	Responsable Nacional de Registro y Certificación y Responsable Departamental Inocuidad Alimentaria	<p>Designar a o las personas que asistirán a la capacitación</p> <p>NOTA: Las capacitaciones pueden ser externas o internas, con capacitadores internos o externos</p> <p>NOTA: Las capacitaciones pueden ser teórico y/o practico</p> <p>NOTA: Las capacitaciones pueden ser presenciales o virtuales</p>
4.3.2	Preparación de la capacitación	Responsable Nacional de Registro y Certificación y Responsable Departamental Inocuidad Alimentaria	<p>Cuando la capacitación se realice se preparará todo el material, equipos y los medios para realizar la capacitación.</p> <p>NOTA: el material puede ser, fotocopias, material de escritorio y otros. Equipos como Data show, proyector de transparencia y otros.</p>
4.3.3	Realización de la Capacitación	Capacitador	<p>Realizar la capacitación encomendada.</p> <p>Se llena la lista de asistentes formulario IA-RH-RE-03.</p> <p>NOTA: Cuando la capacitación sea una oferta externa la constancia de asistencia será el certificado de asistencia a dicha capacitación.</p>
4.3.4	Evaluación de la capacitación	Personal capacitado	<p>La evaluación se la realiza en el formulario IA-RH-RE-04.</p> <p>De acuerdo al resultado, se tomarán acciones para su mejora.</p> <p>NOTA: de acuerdo a la modalidad de la capacitación, la evaluación a los capacitadores podrá ser llenada y presentada de forma electrónica.</p>
4.3.5	Evaluación de la eficacia de la capacitación	Responsable del proceso	<p>En función al objetivo de la capacitación se evaluará la eficacia de la misma, a través del llenado de un cuestionario de conocimientos, el mismo día o en un plazo máximo de 5 días hábiles, dependiendo de las circunstancias</p> <p>El resultado de la eficacia de la evaluación, será registrado en el formulario IA-RH-RE-05</p>

SALIDA

Personal capacitado en los procedimientos de registro y del sistema de gestión de calidad.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-RH-PR-01	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 05	
PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION	Fecha: 11.08.2020 Página 5 de 5	

4.4 CONTROL DEL RIESGO

PC6: El Responsable departamental verificara el cumplimiento de las capacitaciones al personal nuevo.

PC7: El Responsable departamental verificara las evaluaciones a personal nuevo.

PC8: El Responsable departamental verificara las evaluaciones de las capacitaciones al personal del área.

6. REGISTROS GENERADOS

CÓDIGO	NOMBRE
IA-RH-RE-01	Identificación de las necesidades de capacitación
IA-RH-RE-02	Plan de capacitación
IA-RH-RE-03	Asistencia a capacitación
IA-RH-RE-04	Evaluación de la capacitación
IA-RH-RE-05	Evaluación de la eficacia de capacitación