

RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 017/2003

Trinidad 28 de Febrero del 2003

VISTOS Y CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley No. 2061 de 16 de marzo de 2000, se crea el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria **“SENASAG”**, como estructura operativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, encargado de Administrar el Régimen de la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Que, en su Art. 2, de la mencionada Ley, referido a las competencias del **“SENASAG”**, determina en sus incs. c) La acreditación de personas naturales o jurídicas, idóneas para la prestación de servicios de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria, h) en su segunda parte, Establecer Convenios Interinstitucionales, con entidades públicas y privadas, nacionales e internacionales, de conformidad a lo dispuesto en la Constitución Política del Estado.

Que, mediante Decreto Supremo N°. 25729 de fecha 7 de abril del 2000, se establece la organización y funcionamiento del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria **“SENASAG”** determinando, al mismo tiempo, su misión institucional.

Que, dicho Decreto Supremo, en su Art. 7, determina entre otras, las siguientes atribuciones: a) Administrar el régimen legal específico de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria b) Resolver los asuntos de su competencia mediante Resoluciones Administrativas, l) Reglamentar el sistema de acreditación de Servicios, en el marco de la ley 2061, t) Coordinar con instituciones Públicas y Privadas, las acciones pertinentes para el cumplimiento de su misión institucional, y, u) Suscribir con instituciones nacionales, públicas y privadas convenios y contratos.

Que, en virtud a lo expuesto anteriormente, es necesario, establecer el procedimiento de acreditación para instituciones que puedan prestar servicios de capacitación, en temas de Inocuidad Alimentaria, supervisados aquellos, por parte del **“SENASAG”**.

POR TANTO:

El Director del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria **“SENASAG”** en uso de las atribuciones conferidas por el Decreto Supremo N° 25729 DE 7 DE Abril del 2000 , Art. 10, Inc. e)

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Apruébese el **PROGRAMA DE ACREDITACION DE INSTITUCIONES, PARA CAPACITACION, EN TEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**, así como también los formatos de los documentos adjuntos, los cuales, en anexos, forman parte indivisible de la presente Resolución.

ARTICULO SEGUNDO: Los requisitos exigidos para la acreditación de instituciones que deseen prestar sus servicios como capacitadores en temas de Inocuidad Alimentaria, podrán de acuerdo a las exigencias de la materia, ser modificados, en base a estudios técnicos, realizados, por los Técnicos de la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria, mismos, que las instituciones acreditadas, deben, regularizar oportunamente.

El Jefe Nacional de la Unidad 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.

cc. arch.
mencionados
Dr. B. Arteaga.

ANEXOS

PROGRAMA DE ACREDITACION A INSTITUCIONES PARA CAPACITACION EN TEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Versión final

UNIDAD NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA – AREA DE INSPECCION Y
CONTROL
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA
SENASAG
MINISTERIO DE AGRICULTURA GANADERIA Y DESARROLLO RURAL
MAGDER

SANTÍSIMA TRINIDAD, FEBRERO DE 2003

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Página 2 de 19

**Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación
en temas de Inocuidad Alimentaria**

1. INTRODUCCIÓN	3
1.1 MARCO LEGAL	3
2. OBJETIVO	3
2.1 OBJETIVO GENERAL	3
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	4
3. DEFINICIONES.....	4
4. ALCANCE	4
5. REQUISITOS	5
5.1 REQUISITOS GENERALES:.....	5
5.2 REQUISITOS ESPECÍFICOS:	5
6. PROCEDIMIENTO DE ACREDITACIÓN	6
6.1 SOLICITUD DE REQUISITOS	6
6.2 PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS	6
6.3 REVISIÓN Y EVALUACIÓN	6
6.4 GRUPOS OBJETIVO:.....	7
6.5 CONTENIDOS MÍNIMOS:	7
6.6 PERFIL DE CAPACITADORES	7
6.7 MEDIOS DE TRANSFERENCIA.....	7
7. EMISIÓN DE RESPUESTA.....	7
7.1 CONFORMIDAD	7
7.2 NO CONFORMIDAD	7
8. TIEMPO DE VALIDEZ DE LA ACREDITACION.....	7
9. RENOVACIÓN DE ACREDITACIÓN	8
10.CANCELACIÓN DE ACREDITACIÓN.....	8
11. MONITOREO Y EVALUACIÓN.....	8
3. ANEXOS	9
ANEXO 1: DOCUMENTOS NECESARIOS PARA SOLICITAR ACREDITACIÓN	9
Lista de Chequeo (Check List)	9
ANEXO 2: CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN DEL CURSO	10
ANEXO 3: MODELO DE CONVENIO INTERINSTITUCIONAL	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Página 3 de 20

1. INTRODUCCIÓN

El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG fue creado por Ley de la Republica para administrar el régimen específico de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria en todo el territorio nacional; con atribuciones de preservar la condición sanitaria del patrimonio productivo agropecuario, el mejoramiento sanitario de la producción animal y vegetal y, garantizar la inocuidad de los alimentos en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario.

En este marco, la Unidad de Inocuidad Alimentaria-UNIA cuenta con un Programa Nacional de Inocuidad Alimentaria – PROINAL, cuyos componentes son:

1. Área de Registro y Certificación
2. Área de Inspección y Control
3. Área de Servicios Analíticos
4. Componente de Capacitación y Educación
5. Componente de Legislación Alimentaria
6. Componente de Gestión y Coordinación
7. Componente de Apoyo al Sector Productivo

Una de las competencias del SENASAG es la acreditación de personas, naturales o jurídicas, idóneas para la prestación de servicios de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria, para lo cual la UNIA ha establecido el presente programa de Acreditación enmarcado en los objetivos de los componentes de Capacitación y Educación y de Gestión y Coordinación citados, visando definir los grupos meta a ser capacitados y la acreditación de entidades capacitadoras.

1.1 Marco Legal

El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria -SENASAG fue creado por Ley de la República N°. 2061, del 16 de marzo del 2000, como estructura operativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural-MAGDER, como organismo encargado de Administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

El Art. 2 inciso c, de la citada Ley refiere como competencia del SENASAG, la "acreditación de personas, naturales o jurídicas, idóneas para la prestación de servicios de sanidad agropecuaria e inocuidad alimentaria".

Adicionalmente, el Decreto Supremo N°. 25729, de fecha 07 de abril de 2000, establece y reglamenta la organización y funcionamiento del SENASAG, determinando al mismo tiempo su misión institucional y atribuciones, que en su Art. 7, incisos l) y t) establece entre las atribuciones del SENASAG, reglamentar el sistema de acreditación de servicios en el marco de la Ley 2061 y coordinar con instituciones públicas y privadas las acciones pertinentes para el cumplimiento de su misión institucional.

En este marco legal, el SENASAG se encuentra facultado para desarrollar e implementar programas de Acreditación de Instituciones de Capacitación en áreas de su competencia.

2. OBJETIVO

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Página 4 de 20

2.1 Objetivo General

Establecer un Programa de Acreditación de Instituciones de Capacitación en temas de Inocuidad Alimentaria que defina los procedimientos a seguir y los criterios en los cuales se basará ésta, con el fin de supervisar que los programas de capacitación impartidos a los actores relacionados con la cadena alimentaria se enmarquen en la normativa vigente y contribuyan al aseguramiento de la inocuidad del proceso global de producción primaria y de procesamiento.

2.2 Objetivos Específicos

- Establecer el procedimiento de acreditación para instituciones de capacitación por parte del SENASAG.
- Definir tareas de capacitación a los capacitadores de las instituciones involucradas, que deberán ser realizadas por el SENASAG.
- Actualizar a los capacitadores en la normativa vigente en cuanto a inocuidad alimentaria se refiere.
- Desarrollar actividades de entrenamiento a los grupos objetivo en los temas que se consideren convenientes en coordinación con las instituciones de capacitación.

3. DEFINICIONES

Para efectos del presente Programa se establecen los siguientes conceptos:

Acreditación: reconocimiento oficial de una institución de capacitación y sus programas de capacitación en temas de Inocuidad Alimentaria por parte del SENASAG.

Adecuación de Programas: Adecuación de programas de capacitación a necesidades y requerimientos específicos de grupos objetivo involucrados en la cadena agroalimentaria y a la normativa legal vigente correspondiente.

Aseguramiento de la inocuidad Consiste en una serie de actividades planificadas y sistemáticas que permiten demostrar o dar confianza (al interior o al exterior de la organización) de que la inocuidad se ha obtenido y/o se obtendrá en el futuro. Las actividades típicas de aseguramiento son por tanto el registro de información generada durante el proceso y sobre auditorías realizadas y suponen que la empresa ha logrado el control de la inocuidad.

Cadena Alimentaria: comprende las etapas de producción primaria, secundaria o de procesamiento industrial, distribución.

Evaluación: Proceso de recolección y análisis de documentos de la institución de capacitación aspirante que permitan evaluar la misma.

Grupo Objetivo: el grupo o sector involucrado en la cadena agroalimentaria al cual estará destinado el curso de capacitación.

Institución de Capacitación: Personas naturales, jurídicas públicas o privadas que desarrollan actividades de capacitación a cualquiera de los actores relacionados con la cadena productiva alimentaria.

Programas Acreditados: Programas de capacitación que han sido evaluados y reconocidos oficialmente en cuanto a formatos, contenidos, procesos de transferencia y evaluación de acuerdo a los requisitos planteados en el presente Programa.

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Página 5 de 20

4. ALCANCE

Este Programa esta enfocado a aquellas instituciones de capacitación que se encuentren desarrollando o planeen desarrollar actividades de capacitación en temas de INOCUIDAD ALIMENTARIA a cualquiera de los actores relacionados con la cadena alimentaria, y que soliciten acreditación de las mismas por parte del SENASAG.

5. REQUISITOS

Existen los requisitos generales y los específicos de acuerdo al tipo de capacitación que se brinden, por lo cual el interesado debe solicitar los requisitos, mediante una carta dirigida al Jefe Distrital del SENASAG, explicando el tipo de capacitación y el grupo objetivo al cual estará dirigida la capacitación.

5.1 Requisitos Generales:

Todas las instituciones deben presentar los siguientes documentos:

- i. Carta de solicitud dirigida al Director Nacional del SENASAG
- ii. Fotocopia del R.U.C. o R.U.E
- iii. Fotocopia de Personería Jurídica (si corresponde)
- iv. Fotocopia del Curriculum Vitae de los instructores o capacitadores
- v. Contenido programático del curso a ser impartido

NOTA. Si la institución solicitante es una universidad reconocida a nivel nacional o institutos de enseñanza superior, además de los anteriores documentos deberá adjuntar una copia de la Resolución Ministerial correspondiente emitida por el Ministerio de Educación, Cultura y Deportes, que avale y autorice el funcionamiento de la institución.

5.2 Requisitos Específicos:

Se debe presentar una copia del programa de capacitación, el cual debe detallar minimamente los siguientes puntos:

1. Antecedentes
2. Justificación
3. Objetivos
4. Estructura del curso
5. Grupo objetivo
6. Contenido del curso
7. Tipo de Evaluación
8. Certificación de la Aprobación

1.- Antecedentes.- Explicar de forma general la experiencia que la institución tiene en la elaboración y desarrollo de cursos de capacitación y específicamente de cursos del tema a impartir.

2.- Justificación.- Expresar de manera objetiva el porque del programa de capacitación propuesto, justificando el mismo desde el punto de vista de la inocuidad alimentaria en el país.

3.- Objetivos.- Determinar el objetivo general y los objetivos específicos del programa de capacitación, resaltando la utilidad del programa para el grupo objetivo y los resultados esperados.

4.- Estructura.- Establecer la estructura de los cursos, señalando el numero de horas teóricas y practicas a ser impartidas, así como las visitas a establecimientos del rubro, si estas son

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Página 6 de 20

consideradas, definiendo la metodología a ser utilizada, los objetivos de cada etapa del curso, los resultados específicos esperados y los indicadores para cada etapa.

5.- Grupo objetivo.- Determinar el grupo o actores de la cadena agroalimentaria al que esta dirigido y el sector involucrado para el cual estará destinado el curso de capacitación.

6.- Contenido mínimo.- Definir el contenido que se abarcara en cada una de las etapas del programa de capacitación y detallar el material que se utilizara para impartir cada curso el cual estará sujeto a revisión y aprobación por parte del SENASAG.

7.- Tipo de evaluación.- Establecer con antecendencia el tipo de evaluación que se adoptará para medir el grado de aprovechamiento que tuvieron los participantes. Adjuntando el modelo de evaluación (prueba o examen) y tipo de calificación propuestos.

8.- Certificación de la aprobación.- Forma de avalar la aprobación del curso, mediante un certificado de aprobación, el cual deberá incluir el logotipo del SENASAG como institución acreditadora. En caso de que la institución otorgue solamente certificado de asistencia, previa evaluación, el SENASAG otorgará certificado de aprobación.

6. PROCEDIMIENTO DE ACREDITACIÓN

6.1 Solicitud de Requisitos

Las instituciones que planeen desarrollar actividades de capacitación en temas de INOCUIDAD ALIMENTARIA a cualquiera de los actores relacionados con la cadena alimentaria y que deseen la acreditación del SENASAG, deben solicitar los requisitos necesarios en la Jefatura Distrital del SENASAG correspondiente.

En la carta de solicitud, el interesado debe explicar el tipo de capacitación a realizar y el grupo objetivo al cual estará dirigida la capacitación.

6.2 Presentación de documentos

Para iniciar del proceso de acreditación, la institución debe presentar en la Jefatura Distrital correspondiente, una carta de solicitud dirigida al Director Nacional del SENASAG adjuntando el expediente con todos los requisitos que el SENASAG le entregó, conforme se señalo en el punto anterior.

6.3 Revisión y Evaluación

En la Jefatura Distrital donde la institución realizó su solicitud, se realiza la verificación del contenido del expediente, para lo cual se utiliza la Lista de Chequeo (Anexo 1).

Esta documentación es luego remitida a la Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria, donde un Comité de Evaluación, presidido por el representante del área que mayor competencia tenga en el tema del programa de capacitación a acreditar, revisa y evalúa el expediente.

Esta evaluación contempla la revisión del programa y del contenido programático, de la estructura del curso, de los Currículms Vitae de forma que se pueda conferir que los mismos cumplen a cabalidad con las exigencias del SENASAG.

El Comité Evaluador podrá solicitar a la institución interesada, mayor información, si así lo considera.

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Página 7 de 20

El Comité de Evaluación tendrá un plazo de 5 días, a partir de la recepción toda la documentación solicitada, para realizar la evaluación y emitir la conformidad, sus observaciones o la no conformidad a cerca de la solicitud.

6.4 Grupos objetivo:

Los cursos propuestos deben estar dirigidos a la capacitación de cualquiera de los actores relacionados con la cadena alimentaria.

6.5 Contenidos mínimos:

El contenido de los cursos de capacitación propuestos, debe incluir la capacitación del grupo objetivo en la normativa vigente relacionada con inocuidad alimentaria, además de los sistemas de aseguramiento de la inocuidad que correspondan ser aplicados en ese eslabón de la cadena alimentaria..

6.6 Perfil de Capacitadores

Los capacitadores presentados por la Institución de Capacitación para su acreditación deberán poseer el siguiente perfil profesional básico:

- Título en Provisión Nacional de Licenciado en Ing. Alimentos, Química, Industrial, Biología, Agronomía, Bioquímica, Médico Veterinario o Técnico Superior en las ramas citadas o ser profesional en el área según el tema y tipo de capacitación.
- Experiencia profesional genérica mínima de 2 años de ejercicio profesional.
- Experiencia profesional específica en capacitación a adultos.
- Experiencia profesional específica en el tema de la capacitación.
- Conocimientos básicos en el manejo de medios de transferencia.
- Inscripción o registro en la sociedad o colegio de profesionales correspondiente a su rama.

6.7 Medios de transferencia

La institución debe contar con el material y equipos didácticos necesarios para el desarrollo normal de los cursos de capacitación, como ser: data show, computadoras, proyector de acetatos, etc.

7. EMISIÓN DE RESPUESTA

7.1 Conformidad

En caso de conformidad, se emitirá el certificado de acreditación del SENASAG detallando los cursos de capacitación aprobados.

Además la institución deberá firmar con el SENASAG el Convenio de Acreditación respectivo (ANEXO3).

7.2 No Conformidad

En caso de tener observaciones o de no conformidad, se enviara una nota oficial a la institución, señalando las debilidades encontradas, así como las observaciones y recomendaciones respectivas. El expediente de la institución será archivado, por lo cual cuando se hayan subsanado las deficiencias, el interesado deberá iniciar el trámite nuevamente.

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Página 8 de 20

8. TIEMPO DE VALIDEZ DE LA ACREDITACION

La acreditación tendrá una vigencia de 1 año a partir de la firma del convenio. El certificado solo es valido para el programa acreditado por SENASAG y no para otros.

9. RENOVACIÓN DE ACREDITACIÓN

La renovación de la acreditación otorgada por el SENASAG se realizará toda vez que cambien las condiciones bajo las cuales se concedió la acreditación, cuando se desee incluir otro curso al programa de capacitación, o al vencimiento de la misma.

10. CANCELACIÓN DE ACREDITACIÓN

La cancelación de la acreditación del programa de capacitación se realizará:

- i. Toda vez que la institución cambie, sin realizar las consultas y tramites respectivos ante el SENASAG, las condiciones bajo las cuales se otorgo la acreditación.
- ii. El resultado de la evaluación del curso, realizada por los participantes al final del mismo mediante cuestionario (Anexo 2) de resultados desfavorables.
- iii. Se detecte cualquier adulteración o falsificación en las declaraciones, documentos o información presentados al solicitar la autorización para Acreditación.

11. MONITOREO Y EVALUACIÓN

El monitoreo al desarrollo del curso estará a cargo de personal del SENASAG de la Jefatura Distrital correspondiente donde la institución tiene asiento legal, el cual asistirá a algunas de los cursos para constatar el cumplimiento de todo lo declarado en la documentación para la acreditación del programa de capacitación.

El SENASAG a la finalización del curso de capacitación realizara a manera de evaluación un cuestionario a todos los participantes (Anexo 2), para determinar la conformidad y grado de satisfacción por el desarrollo del mencionado curso, evaluando así no solo el desarrollo del mismo, sino también a los capacitadores, medios de transferencia utilizados, etc.

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Pagina 9 de 19

3. ANEXOS

Anexo 1: Documentos necesarios para solicitar acreditación

Lista de Chequeo (Check List)

N°	Documento	Vo.Bo.
1	Carta de Solicitud de Acreditación	
2	Fotocopia de R.U.C. o R.U.E	
3	Fotocopia de Personaería Jurídica	
4	Fotocopia de Currículo Vitae de Instructores o capacitadores	
5	Contenido Programático del Curso a ser impartido	
6	Fotocopia de Res. Ministerial (Universidades o Institutos)	
7	Programa de Capacitación	
8	Modelo de evaluación (prueba o examen) y tipo el de calificación propuestos	
9	Modelo de Certificado de aprobación, el cual deberá incluir el logotipo del SENASAG como institución acreditadora	

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Página 10 de 19

Anexo 2: Cuestionario de evaluación del curso

DATOS GENERALES:

Curso:.....

Lugar:.....

Fecha:.....

Nombre del participante:.....

Criterio de calificación ☐1 = Excelente, ☐2 = Bueno, ☐3 = Regular, ☐4 = Malo

EVALUACIÓN DEL CURSO

1.- El curso colmo sus expectativas	☐
2.- Lo aprendido en el curso fue	☐
3.- El contenido del curso fue	☐
4.- La terminología utilizada en el curso fue	☐
5. La profundidad de los temas fue suficiente	☐

EVALUACIÓN DE LOS MEDIOS DE TRANSFERENCIA

1.- Los medios de transferencia utilizados en el desarrollo del curso fueron	☐
2.- El material impreso y de escritorio que se le otorgo fue	☐
	☐

OTROS:

1.- Que tema en especial le habría gustado ver en este curso ?

.....
.....
.....

OBSERVACIONES ADICIONALES O SUGERENCIAS

.....
.....
.....

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Página 11 de 19

EVALUACIÓN DEL INSTRUCTOR (una evaluación por instructor)

Nombre del Instructor:

Temas impartidos por el (ella) :

1.- La forma en que el Instructor impartió el curso le pareció	
2.- El instructor expuso de manera clara los temas del curso	
3.- El instructor aclaro todas las dudas de los participantes de forma	
4.- Como considera los conocimientos del instructor en los temas impartidos	
5.- La forma en que utilizó el instructor los medios didácticos fue	

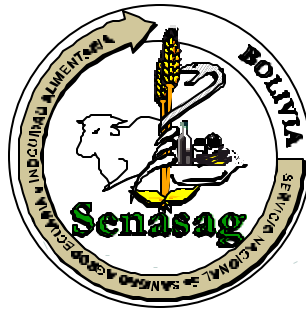
OBSERVACIONES Y SUGERENCIAS

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Pagina 12 de 19

**MINISTERIO DE ASUNTOS CAMPESINOS INDIGENAS
Y AGROPECUARIOS**
**SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA
E INOCUIDAD ALIMENTARIA**
“SENASAG”

Nº de Acreditación SENASAG-JDXX- [Nº]/[Año]

JEFATURA DISTRITAL DEL SENASAG
SANTA CRUZ



El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria
(SENASAG) certifica que :

[Nombre de la Institución]

[Dirección]

[Ciudad] – Bolivia

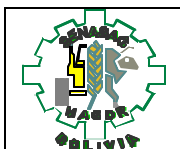
está autorizado para realizar la Capacitación en los Temas detallados en el **anexo I**
El **anexo I** forma parte integral de este certificado

JEFE DISTRITAL SENASAG

ENC. PROINAL SENASAG

SELLO

Lugar y Fecha: [Ciudad], [Día, Mes, Año]
Valido Hasta: [Día, Mes, Año]



Programa de Acreditación a
Instituciones de Capacitación en
Temas de Inocuidad Alimentaria

Documento N°
UIA – INSPCTRL – PRO- 001

Versión Final

Vigente desde:
26-02-2003

Página 14 de
19

ANEXO I

RAZÓN SOCIAL		RUC:							
DIRECCION									
Teléfono :					Ciudad :				
Fax :					E-mail :				

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN:		
NOMBRE DEL PROGRAMA O TEMA DE LA CAPACITACIÓN	METODO	OBSERV.

OBSERVACIONES

RESPONSABLE	
Nombre:	
Cargo:	
Firma Responsable Legal	Fecha

La responsabilidad por el contenido del presente documento corresponde al:
ENCARGADO DEL PRINAL DE LA DISTRITAL SENASAG

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL– PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Pagina 15 de 19

..... Firma JD-SENASAG	Firma Enc. PROINAL
------------------------------------	--------------------

(Este documento es parte del certificado de autorización N°.....)

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Página 16 de 19

Anexo 3: Modelo de Convenio Interinsitucional

CONVENIO INTERINSTITUCIONAL DE ACREDITACION PARA CAPACITACION

I.- (Partes).

Son partes del presente CONVENIO INTERINSTITUCIONAL DE ACREDITACION PARA CAPACITACION, el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria “SENASAG”, representado legalmente por el Jefe Distrital de la ciudad de, el señor, y, la, representada legalmente por el Sr., en su calidad de, quienes de mutuo acuerdo, suscriben el presente Convenio Interinstitucional de Acreditación para Capacitación.

II.- (Antecedentes).

El Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria “SENASAG”, fue creado por Ley de la República N°. 2061, del 16 de marzo del 2000, como estructura operativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural-MAGDER-, encargado de Administrar el Régimen de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

El Art. 2, de la citada Ley, establece las Competencias del “SENASAG”, que entre otras, en el inc. h) segunda parte, prevé, la “establecer convenios interinstitucionales con entidades públicas y privadas, nacionales e internacionales”.

El Decreto Supremo N°. 25729, de fecha 07 de abril de 2000, establece y reglamenta la organización y funcionamiento del “SENASAG”, determinando al mismo tiempo su misión institucional y atribuciones, el que, en su Art. 7, incs. l, t y u) establece: Reglamentar el Sistema de Acreditación de Servicios, en el marco de la Ley 2061; Coordinar con Instituciones Pública y Privadas, las acciones pertinentes para el cumplimiento de su misión institucional y Suscribir con instituciones Pública y Privadas Nacionales, Convenios y Contratos.

En este marco legal, el “SENASAG”, se encuentra facultado para desarrollar e implementar programas de Acreditación de Instituciones de Capacitación en Áreas de su competencia.

Con ello, se busca el fortalecimiento del Sistema Sanitario del País, tanto para minimizar los riesgos vinculados con las materias primas, las prácticas agropecuarias y las actividades de procesamiento de alimentos.

Es Así, que el “SENASAG”, mediante Resolución Administrativa N° 017/2003, aprueba el “PROGRAMA DE ACREDITACIÓN DE INSTITUCIONES, PARA CAPACITACIÓN, EN TEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA”, en la que se estable el presente convenio.

III.- (Objeto)

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Página 17 de 19

Acreditar a todas las empresas, instituciones o personas naturales y jurídicas, que deseen ser reconocidas por el “SENASAG”, como capacitadores en temas de Inocuidad Alimentaria, en base al cumplimiento de los requisitos exigidos, logrando el reconocimiento oficial por este servicio, enmarcado en el PROGRAMA DE ACREDITACION DE INSTITUCIONES PARA CAPACITACIÓN EN TEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA .

IV.- (Obligaciones de las Partes)

Dela institución a acreditar.... :

1. Presentar Adecuadamente toda la documentación requerida para la acreditación mencionada, la cual debe incluir:
 - a) Requisitos Generales
 - b) Requisitos Específicos
 - c) Informe final del curso
2. Toda vez que la empresa o institución, pretenda cambiar las condiciones, bajo las cuales se le otorgo la acreditación, deberán hacerlas conocer al “SENASAG” con un plazo prudencial, para su consideración y correspondiente aprobación.
3. Se obliga para que al final del curso, notifique al personal del “SENASAG”, perteneciente al área de inocuidad alimentaria, para que éste realice una evaluación del mismo, mediante la realización de una encuesta (cuestionario relativo al curso) entre los participantes capacitados.
4. Permitir el monitoreo al desarrollo de la Capacitación, que será realizado por personal de la Jefatura Distrital del “SENASAG”, capacitado en el área de la inocuidad alimentaria, mismo que asistirá a determinadas clases de la Capacitación, a constatar el cumplimiento de todo el temario programado.
5. La institución o empresa, debe contar con los materiales y equipos didácticos necesarios para el desarrollo normal de la capacitación, como ser: Data Show, Computadoras, Proyector de Acetatos y otros.
6. La institución o empresa, se compromete a incluir el logotipo del “SENASAG”, como institución oficial acreditante, en el programa y en los certificados de aprobación de la capacitación, que se otorgarán a los participantes.
7. La institución o empresa acreditada, es la única y directa responsable, de las prestaciones sociales, laboral, fiscal y otros exigidos por ley, de su personal, eximiendo de aquello, al “SENASAG”, de cualquier responsabilidad al respecto, puesto que no existe ninguna relación, patrono-laboral, entre las partes, siendo su relación, circunstancial, por el objeto y naturaleza del presente Convenio.

Del “SENASAG”:

1. Otorgarle a la institución o empresa, el Certificado Oficial de Acreditación para Capacitación, en el que se hará constar, el temario de la misma.

	Programa de Acreditación a Instituciones de Capacitación en Temas de Inocuidad Alimentaria	Documento N° UIA – INSPCTRL – PRO- 001	Versión Final
		Vigente desde: 26-02-2003	Página 18 de 19

2. Facilitar información, respecto a la normativa vigente, a solicitud de la institución o empresa acreditada.
3. Notificar cualquier cambio en el PROGRAMA DE ACREDITACION DE INSTITUCIONES DE CAPACITACION EN TEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL “SENASAG”, o en los requisitos establecidos para la misma, otorgándosele, a la institución o empresa, un plazo prudencial, para la implantación de las nuevas exigencias.
4. Monitoreo al desarrollo de la Capacitación, que será realizado por personal de la Jefatura Distrital del “SENASAG”, capacitado en el área de la inocuidad alimentaria, mismo que asistirá a determinadas clases de la Capacitación, a constatar el cumplimiento de todo el temario programado.
5. Se deja claramente establecido que la otorgación del certificado, por la asistencia a la capacitación, no constituye opción alguna para optar cargos en el “SENASAG”, siendo este documento, constancia de su capacitación en el tema específico.

IV.- (Confidencialidad)

La documentación presentada por la institución o empresa al “SENASAG”, será fiel y estrictamente resguardada, no teniendo acceso a esta, ninguna tercera empresa o institución ajena a la misma ni al acreditante.

V.- (Validez y Vigencia del Convenio)

El Presente Convenio tendrá validez a partir de su suscripción, otorgándosele al mismo, la vigencia de UN (1) año calendario, debiéndose, a su vencimiento, procederse a una evaluación previa para su correspondiente renovación, en caso de pretender seguir con la acreditación.

VI.- (Conformidad y Aceptación)

En señal de aceptación y conformidad con todas y cada una de las cláusulas insertas en el presente Convenio Interinstitucional, las partes, lo firman en un original y dos copias del mismo tenor y para un solo fin.

Sr.
JEFE DISTRL. SENASAG

Sr.
CARGO
INSTITUCIÓN SOLICITANTE

Ciudad, de del 2003



Programa de Acreditación a
Instituciones de Capacitación en
Temas de Inocuidad Alimentaria

Documento N°
UIA – INSPCTRL – PRO- 001

Vigente desde:
26-02-2003

Versión Final

Página 19 de
19