



# **PROGRAMA NACIONAL DE CAPACITACIÓN A TERCEROS VINCULADOS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS**

## **INTRODUCCIÓN**

Con la aprobación del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, en su artículo 20, se establece el rol de los Gobiernos Regionales y Gobiernos Locales como entes coordinadores y colaboradores con las autoridades competentes de nivel nacional para el funcionamiento del sistema de vigilancia y control de la inocuidad; siendo que, con la aprobación del Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, en sus artículos 32 y 33, se establece como función de los Gobiernos Regionales y Gobiernos Locales, respectivamente, el fortalecimiento de capacidades y la capacitación en Buenas Prácticas en materia de inocuidad de los alimentos y piensos dentro del ámbito de su competencia.

Del mismo modo, el artículo 48 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado con Decreto Supremo N° 004-2011-AG, establece que tanto el SENASA, como los Gobiernos Regionales y Locales, desarrollarán programas de capacitación sanitaria para los manipuladores de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en los que se incluya los aspectos relacionados a los Principios Generales de Higiene y Buenas Prácticas de Producción y Manipulación.

En este contexto y en función de lo establecido en el artículo 1° de la Resolución Jefatural N° 253-2011-AG-SENASA, que establece el Programa Nacional de Capacitación a Terceros Vinculados a la Inocuidad de los Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, se ha priorizado un listado de terceros vinculados a la cadena agroalimentaria. Para dar cumplimiento a este requerimiento se desarrolla a continuación el contenido de un Programa de Capacitación, el que está armonizado con el Proyecto de Inversión Pública SNIP: 60506 *“Fortalecimiento del Sistema de la Inocuidad Agroalimentaria de Producción y Procesamiento Primario”*.



## SIGLAS

DIAIA	Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria
PRO	Procedimiento
REG	Registro
SIAG	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria
SNIP	Sistema Nacional de Inversión Pública
GR	Gobiernos Regionales
GL	Gobiernos Locales

## OBJETIVO

Establecer los lineamientos y procedimientos para la capacitación a terceros vinculados a la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos orientada a fortalecer el sistema de inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios destinados al consumo humano y piensos, como una herramienta estratégica de desarrollo.

A partir de esta situación, desarrollar acciones que posibiliten un proceso de formación continua, no limitada en el tiempo y con financiamiento suficiente para capacitar y formar agentes regionales y locales en inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.

## ALCANCE

El presente procedimiento alcanza a personas naturales y jurídicas, públicas y privadas, entendidos en la producción primaria, procesamiento primario, importación, exportación, certificación e inspección y emisión de informes de ensayo, considerados en los Planes Anuales aprobados por Resolución Directoral de la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, para el período 2011 - 2013.

## TERCEROS A CAPACITAR

Productores primarios, procesadores primarios, importadores, exportadores, distribuidores, profesionales de la práctica privada así como de los gobiernos regionales y locales que realizarán inspección de alimentos agropecuarios primarios y piensos, profesionales de los organismos de certificación e inspección responsables de las actividades indicadas, profesionales que realizan determinaciones analíticas de alimentos agropecuarios primarios y piensos.

## CRITERIOS DE CAPACITACIÓN

En función de la capacidad operativa y capacidad efectiva de capacitación, tomando en consideración los factores económicos y la relación costo-beneficio de la implementación del Programa Nacional, se determinará el número de capacitaciones a desarrollar durante el período correspondiente al Plan Anual de Capacitación.

## ÁMBITO DE CAPACITACIÓN

Las capacitaciones se realizarán a nivel nacional a través de las Direcciones Ejecutivas del SENASA, dentro de su jurisdicción territorial y en coordinación con las autoridades de los Gobiernos Regionales y Gobiernos Locales.

## ETAPAS DEL PROGRAMA

### Planes Anuales

Dentro del primer mes de cada año, se publicará a través de Resolución Directoral establecida por la Dirección de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, el Plan Anual de Capacitación a Terceros Vinculados a la Inocuidad de los Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, el mismo que establecerá los ámbitos a capacitar y los terceros vinculados; así como, los meses en que se ejecutará la capacitación.

Cada Plan Anual de Capacitación a Terceros estará soportado por un presupuesto asignado según Plan Operativo Anual, designado para el componente de Inocuidad Agroalimentaria del SENASA.

### Metodología de capacitación

Las capacitaciones serán efectuadas por personal autorizado del SENASA en las Direcciones Ejecutivas, en cumplimiento de las metas programadas para tal fin en el Plan Operativo Anual:

1. Para profesionales que realizarán inspección de alimentos agropecuarios primarios y piensos designados por las autoridades de Gobiernos Regionales y Gobiernos Locales, en relación al lugar para la capacitación, temario y evaluación.
2. Para profesionales de la actividad privada:
  - a) Productores y procesadores primarios
  - b) Importadores y exportadores (se incluye acopiadores)
  - c) Organismos de certificación e inspección
  - d) Laboratorios que emiten informes de ensayo
  - e) Manipuladores de alimentos agropecuarios primarios y piensos (se incluye personal de almacenes, mercados, administradoras de programas sociales, receptoras de donaciones)
  - f) Delegados o Autorizados como inspectores de la producción primaria de alimentos agropecuarios y piensos

El temario será preparado según el público objetivo y la actividad a desempeñar, la misma que estará en directa relación con lo establecido en las reglamentaciones nacionales sobre inocuidad agroalimentaria. Para el caso de los involucrados en el comercio internacional, la capacitación incluirá lo referido a las exigencias de los países importadores, la que deberá considerar reglamentaciones y requisitos vigentes.



La capacitación deberá contener como mínimo seis (06) horas en aula y seis (06) horas de práctica, según grupo objetivo y actividad que desempeñan. Esta, deberá ser evaluada de manera objetiva con la finalidad de comprobar la asimilación de los conceptos y criterios referidos a las Buenas Prácticas de Producción e Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación y los sistemas de control interno, que incluyan, la rastreabilidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.

## **PUBLICACIÓN DE RESULTADOS**

Se consolidará la documentación referida a la capacitación en una base de datos, de donde se obtendrá la información para elaborar el informe anual a ser publicado el último mes de cada año dentro del período del Plan Anual de Capacitación a Terceros. Esta publicación consistirá en señalar los temas tratados, los terceros capacitados y los lugares de capacitación. Los temas presentados en cada una de las capacitaciones así como el informe anual, podrán ser obtenidos a través del portal web institucional del SENASA.

## **SEGUIMIENTO DE ACTIVIDADES**

El SENASA, como resultado de las capacitaciones realizadas, está facultado para aplicar las disposiciones que estime conveniente para su mejor desarrollo, al amparo de lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Supremo N° 034-2008-AG – Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos y Decreto Supremo N° 004-2011-AG – Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

## **REFERENCIAS**

1. Decreto Legislativo N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos
2. Decreto Supremo N° 034-2008-AG Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos
3. Decreto Supremo N° 004-2011-AG Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria