



## Actividad 3:

Formulación de recursos para el año 2018, en el Programa Presupuestal PP 0041 “Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria”, durante la fase de formulación del presupuesto correspondiente

# Meta 19

“Fortalecimiento de la Vigilancia Sanitaria Municipal de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el transporte y comercio local”



# OBJETIVO

Incluir en el PIA municipal 2018:

- a) metas físicas y financieras de vigilancia sanitaria a vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos.
- b) presupuesto para capacitación a los inscritos en el Padrón municipal actualizado al 31.03.2017 de vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, en el PP-0041 Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria, Estructura Funcional Programática:

**0041 - 3000065 -5001311 - 0059285 – 10 – 023 - 0047**



# Pasos

## Paso 1: Identificación de la meta

- Seleccionar los mercados de abasto autorizados, de la relación de mercados de abasto disponibles.



# Pasos

## Paso 2: Cuantificación de la meta

a) Definir el **número de acciones de vigilancia sanitaria** a los vehículos de transporte y comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos, de los mercados de abasto seleccionados en el Paso 1



**Nota:** *Utilizar criterios de tamaño o importancia del mercado dentro de la localidad, en función al presupuesto que se quiera destinar en el año a la meta; considerando que un inspector realiza como mínimo 15 inspecciones sanitarias a vehículos de transporte o comerciantes de alimentos agropecuarios primarios y piensos por día, dos veces por semana y 120 inspecciones sanitarias por mes.*

# Pasos

## Paso 2: Cuantificación de la meta

b) Definir el **número de personas** dedicadas al transporte y comercio de alimentos agropecuarios primarios y piensos, **para su capacitación** en Buenas Prácticas de Higiene y Transporte, de los mercados de abasto seleccionados en el Paso 1



**Nota:** *Un evento de capacitación para un máximo de 50 personas. Un inspector sanitario puede hacer dos eventos de capacitaciones al mes, a un total de 100 personas capacitadas.*

# Pasos

## Paso 3: Identificación de bienes y servicios

- Revisar la relación de bienes y servicios que requiere la **capacitación** en buenas prácticas de higiene y transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, ver **Anexo N° 3**.
- Revisar la relación de bienes y servicios que requiere la **vigilancia sanitaria** de alimentos agropecuarios y piensos, ver **Anexo N° 6**.

NOTA: Este costo del Anexo N° 3 es por evento de capacitación; por lo tanto, se debe programar tantas veces como eventos se realicen en el año.

### Anexo N° 03

Relación de bienes y servicios que requiere la capacitación en Buenas Prácticas de Higiene y transporte alimentos agropecuarios primarios y piensos

GASTOS DE CAPACITACIÓN	Unidad de Medida	Cantidad (*) (A)	Costo unitario (B)	Costo Anual (AxB)
<b>Servicio</b>				
Alquiler del Local y mobiliario	Servicio	1		
Expositor calificado	Servicio	1		
Alquiler equipo de sonido	Servicio	1		
Servicio de alimentación - Coffee Break	Persona	50		
<b>Total de Servicios</b>				
<b>Materiales</b>				
Boligrafo (lapicero)	Unidad	50		
Folder manila	Unidad	50		
Hojas Bond A4	Cientos	0.5		
Impresión de folletos	Cientos	0.5		
Impresión de afiches	Cientos	0.5		
Impresión del Manual de BPH para comerciantes de alimentos	Cientos	0.5		
Impresión del Manual de Buenas Prácticas para transportistas de alimentos	Cientos	0.5		
Impresión de formatos de evaluación	Unidad	50		
Impresión de Certificados a participantes aprobados	Unidad	50		
<b>Total de Materiales</b>				

### Anexo N° 06

Relación de bienes y servicios que requiere la vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos

GASTOS OPERATIVOS	Unidad de Medida	Cantidad (*) (A)	Periodo (meses) (B)	Costo unitario (C)
<b>Recurso Humano</b>				
Inspector Sanitario de alimentos	Personal/mes	1	12	
<b>TOTAL RECURSOS HUMANOS</b>				
<b>Equipo de Protección Personal (EPP)</b>				
Pantalón	Unidad	2	1	
Chaleco	Unidad	2	1	
Botas dieléctricas con punta de acero	Unidad	1	1	
Casco blanco	Unidad	1	1	
Mochila de Nylon	Unidad	1	1	
Gorro de drill	Unidad	2	1	
Polo de algodón	Unidad	5	1	
Fotocheck Institucional	Unidad	1	1	
<b>Materiales y equipos personales</b>				
Termómetro digital de punta de metal -18°C a 50°C, +/- 2°C	Unidad	2	1	
Guantes de latex descartables ambidiestros sin talco (Caja x 100 unidades)	Caja	4	1	
Gel refrigerante x 250 G (Caja x 12 unidades)	Caja	12	1	
Bolsa de polietileno con cierre automático zipper (Paquete x 100 unidades)	Paquete	1	1	
Caja de poliestireno (20x30x20)	Unidad	24	1	
Cinta de embalaje (x unidad) para embalaje de muestra	Unidad	2	12	
Gorros descartables (Caja x 100 unidades)	Unidad	4	1	
Alcohol de 96° (x litro)	Unidad	4	1	

# Pasos

## Paso 4: Programación presupuestal

a) Programación física: Se toma el Paso 2 a), en el cual se ha definido la meta física de acciones de vigilancia, 120 inspecciones por mes.

b) Programación financiera:

Se completa el costo unitario de bienes y servicios para **capacitación** del **Anexo N° 3** (Relación de bienes y servicios que requiere la capacitación de buenas prácticas de higiene y transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos). **Llenar el Cuadro**

NOTA: Este costo del Anexo N° 3 es por evento de capacitación; por lo tanto, se debe programar tantas veces como eventos se realicen en el año.



# Pasos

## Paso 4: Programación presupuestal

Se completa el costo unitario de **cada bien y servicio** para vigilancia sanitaria del Anexo N° 6 (Programación de recursos para las acciones de **vigilancia sanitaria** (inspecciones) en el programa presupuestal 0041 Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria) y se agrega a la programación financiera.

NOTA: En el Anexo N° 6 la programación de recursos humanos y servicios debe ser mensual y el resto anual.

Se suma por única vez, el **costo de equipos** para la Unidad o Subgerencia o Dirección de la Vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos del **Anexo N° 7**.

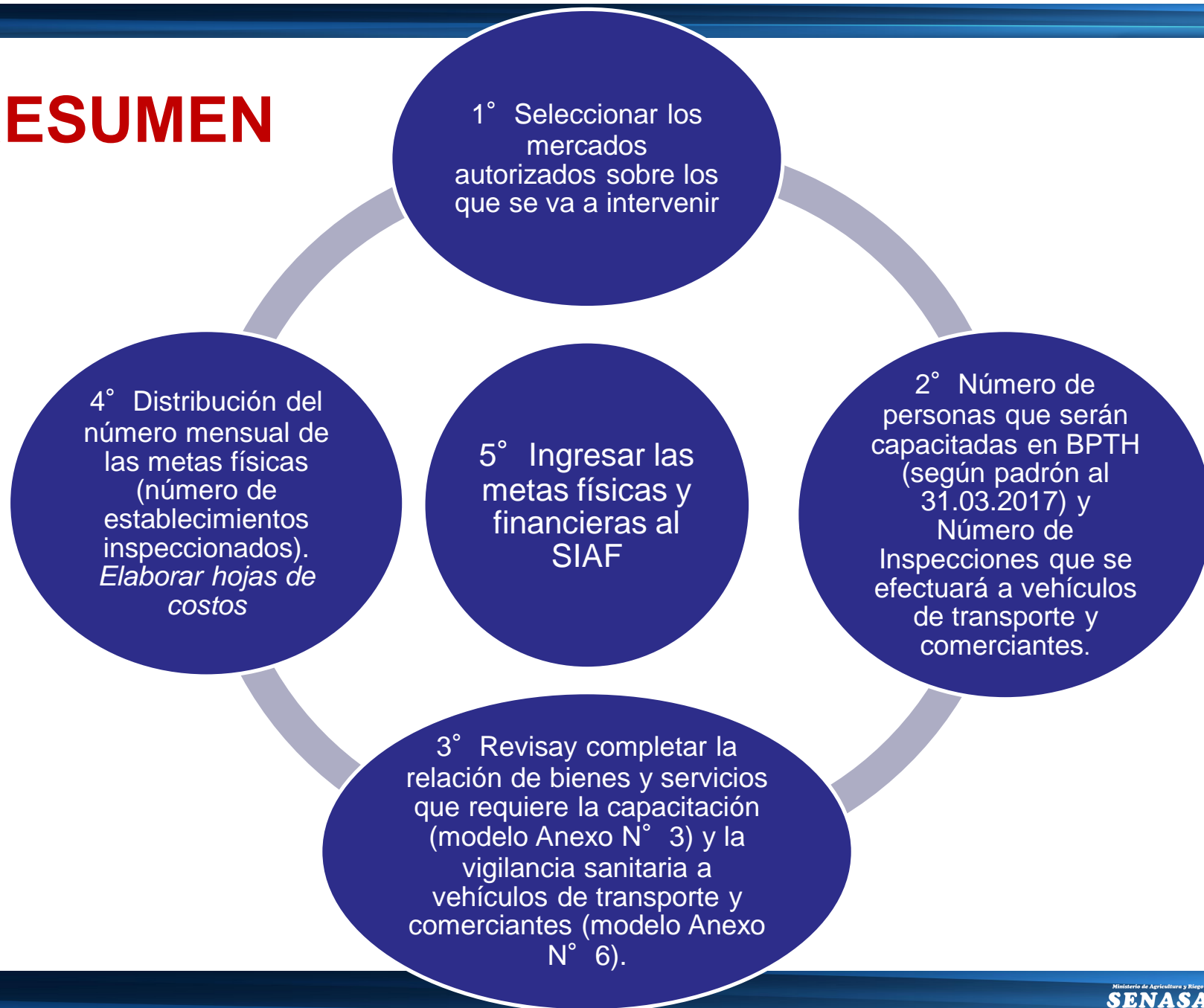
# Pasos

## Paso 5: Ingresar al SIAF

Ingresar al SIAF la meta física y financiera en la siguiente Cadena Presupuestal:

Estructura funcional programática	Código	Denominación
Programa presupuestal:	0041	Mejora de la Inocuidad Agroalimentaria
Producto:	3000065	Actores de la cadena agroalimentaria aplicando buenas prácticas de producción, higiene, procesamiento, almacenamiento y distribución
<b>Actividad:</b>	<b>5001311</b>	<b>Vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos</b>
Finalidad:	0059285	Vigilancia sanitaria de alimentos agropecuarios primarios y piensos
Función:	10	Agropecuaria
División funcional:	023	Agrario
Grupo funcional:	0047	Inocuidad Agroalimentaria
<b>Unidad de medida</b>	<b>043</b>	<b>Establecimiento</b>

# RESUMEN



# PREGUNTAS

## EJERCICIO

Elaboración de Hoja de Costos