

INOCUIDAD ALIMENTARIA

ARTICULACIÓN POA - PRESUPUESTO 2018																												
ENTIDAD				Gobierno Autónomo Municipal de Puerto Villarroel																		GESTIÓN 2018						
ESTRUCTURA DEL PDES (A)				PTDI (2016)				ACCIÓN DE MEDIANO PLAZO PEI (B)		ACCIÓN DE CORTO PLAZO 2018 (C)		PRODUCTOS ESPERADOS (D)	INDICADOR (E)			ESTRUCTURA PROGRAMÁTICA (F)					SECTOR ECONÓMICO (G)		PROGRAMACIÓN DE EJECUCIÓN TRIMESTRAL (%) (H)					
				Acciones	Indicador de Proceso de Acción	Política	Objetivo Estratégicos	Cod. PEI	Denominación	Cod. POA	Denominación	Bien /Servicio	Descripción del Indicador	Unidad de Medida	LÍNEA BASE		Cod. Prog.	Denominación	PRESUPUESTO EN Bs.			Cod. Sector	Denominación	I	II	III	IV	
P	M	R	A												2017	2018			Corriente	Inversión	Total							
7	7		174	100% de implementación de 1 programa de sanidad animal e inocuidad alimentaria.	Fortalecimiento de la sanidad animal e inocuidad alimentaria	100% de implementación de 1 programa de sanidad animal	1.- Fortalecimiento de la producción, productividad y comercialización de productos agropecuarios forestales	Contar con nichos de mercado seguros y justos para los productos agrícolas locales	4	Desarrollar Actividades de Fortalecimiento en favor del sector: agropecuario y agroforestal a través del programa de inocuidad en el municipio de Puerto Villarroel	4.6	Ampliación de la cobertura de inocuidad alimentaria hacia atención a mercados rurales Población de Puerto Villarroel	SERVICIO	Ampliacion de atencion hacia otros sectores	INDICE	100	120	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	30	30	30	30
												Realizar monitoreo al cumplimiento de la ley de inocuidad alimentaria en catering Hoteles, restaurantes, tiendas de alimentos porterías de Unidades Educativas y ambulantes 02/7/2016	SERVICIO	Monitoreos realizados en cumplimiento de la Ley	N° de Monitoreos	60	80	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	20	20	20	20
												Realizar operativos de control de buenas practicas de higiene en catering hoteles, restaurantes, tiendas de alimentos porterías de Unidades Educativas y ambulantes	SERVICIO	Controles operativos para verificar buenas practicas	N° de operativos	10	80	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	20	20	20	20
												Realizar talleres de concientización a ferias gastronómicas, porterías de Unidades Educativas, Restaurantes, Fiales y tiendas de alimentos	SERVICIO	Talleres de concientización realizados	N° de Talleres	10	20	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	5	5	5	5
												Coordinación interinstitucional con instituciones publicas y privadas para realizar operativos de control	SERVICIO	Coordinación interinstitucional realizadas	Indice	0	100	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	25%	25%	25%	25%
												Gestion para la realización de la feria de Inocuidad Alimentaria	SERVICIO	Gestiones realizadas para la feria de inocuidad	Indice	0	100	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	25%	25%	25%	25%
												Realizar ferias de Inocuidad alimentaria	SERVICIOS	Ferias realizadas	N° de ferias	0	2	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	1	0	1	0
												Gestion el equipamiento y fortalecimiento del area de inocuidad alimentaria	SERVICIOS	Fortalecimiento y equipamiento del area	Indice	0	100	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	25%	25%	25%	25%
												Realizar pruebas rapidas en expendio de alimentos en locales comerciales	SERVICIO	Pruebas rapidas realizadas	Indice	0	100	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	25%	25%	25%	25%
												Impulsar la realización campañas de sanitización control de plagas en mercados Municipales	SERVICIO	Campañas de sanitización realizadas	No de campañas	8	8	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	2	2	2	2
												Gestionar el reconocimiento municipal de establecimientos alimenticios que expendan con calidad, calidez en cumplimiento de la norma.	SERVICIO	Reconocimientos municipales entregados	No de reconocimientos	0	10	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	10	0	0	0
												Coordinar la destruccion de productos decomisados, que infringieron la Ley 027/2016	SERVICIO	Destruccion de productos decomisados	N° de destruccion	0	3	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	0	1	1	1
												Impulsar la conformacion del Comité Municipal de Inocuidad Alimentaria	SERVICIO	Conformacion del Comité Municipal de Inocuidad Alimentaria	Eficiencia	0	1	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	25%	25%	25%	25%
												Gestionar la produccion de materiales comunicacionales (audio visual) sobre las buenas practicas de higiene	SERVICIO	Produccion de productos comunicacionales	Indice	0	100	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	25%	25%	25%	25%
												Gestionar la contratacion de RRHH calificados	SERVICIO	RRHH Contratados	Contrato	1	1	28 0000 001	Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria	0	0	0	13	Inocuidad Alimentaria	1	0	0	0

[illegible]