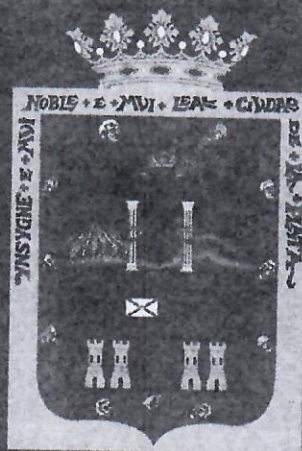




REGLAMENTO DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS BALANCEADOS PARA ESPECIES PECUARIAS “SUCRE”



GOBIERNO AUTÓNOMO
MUNICIPAL DE SUCRE

DECRETO EDIL Nº 415/2025
FECHA: 28 DE OCTUBRE DE 2025



REGLAMENTO DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LA PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS BALANCEADOS PARA ESPECIES PECUARIAS "SUCRE"

**CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

ARTÍCULO 1. (OBJETO) El presente reglamento tiene por objeto organizar, normar y asegurar el funcionamiento eficiente de la Planta Procesadora de Alimentos Balanceados dependiente de la Secretaría Municipal de Desarrollo Económico del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre. La planta está destinada a la elaboración y comercialización de alimentos balanceados para aves, cerdos, peces y bovinos, en beneficio de los productores pecuarios del Municipio de Sucre.

ARTÍCULO 2. (FINALIDADES) La finalidad de este Reglamento es constituirse en instrumento normativo fundamental para la operación y funcionamiento de la Planta Procesadora de Alimentos Balanceados, garantizando su funcionamiento de manera transparente, eficiente y sostenible. Para ello, se enfoca en las siguientes finalidades clave:

1. Establecer un marco operativo y administrativo claro:

- a) Definir procedimientos estandarizados para la gestión interna, la producción y la comercialización de los alimentos balanceados.
- b) Asignar de forma precisa las funciones y responsabilidades de todo el personal, desde el nivel directivo hasta el operativo.
- c) Asegurar que todas las operaciones se realicen bajo los más altos estándares de seguridad y eficiencia.

2. Promover la gestión eficiente de los recursos:

- a) Garantizar el uso óptimo de los recursos financieros, materiales y humanos de la Planta, minimizando el desperdicio y maximizando la productividad.
- b) Asegurar que las actividades de la Planta se enmarquen en lineamientos técnicos, legales y de calidad que aseguren la inocuidad y excelencia del producto final.
- c) Contribuir al desarrollo económico local, ofreciendo un producto de alta calidad a precios competitivos para fortalecer la producción pecuaria en el municipio y el departamento.

ARTÍCULO 3. (ÁMBITO DE APLICACIÓN) Este Reglamento será de aplicación y cumplimiento obligatorio para todo el personal (técnico, operativo y administrativo) de la Planta.

ARTÍCULO 4. (BASE LEGAL) Este Reglamento se enmarca en las siguientes disposiciones normativas, entre otras aplicables:

- a) Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia.
- b) Ley N° 1178 de Administración y Control Gubernamental.
- c) Ley N° 031 de Marco de Autonomías y Descentralización "Andrés Bóñez".
- d) Ley N° 482 de Gobiernos Autónomos Municipales.
- e) Ley N° 144 de Ley de la Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria.
- f) Normativas del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (SENASAG).
- g) Normativas municipales vigentes y reglamentos técnicos aplicables.

ARTÍCULO 5. (DEFINICIONES) A los fines del presente reglamento, se establecen las siguientes definiciones:

- a) **Alimentos balanceados:** Productos resultantes de la mezcla homogénea de ingredientes para cubrir los requerimientos nutricionales de una especie animal.
- b) **Bioseguridad:** Conjunto de medidas preventivas destinadas a evitar la introducción y propagación de agentes patógenos dentro de la Planta Procesadora.
- c) **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Conjunto de normas y procedimientos aplicados durante la producción y manipulación de alimentos para asegurar su inocuidad, calidad y trazabilidad.
- d) **Control de Calidad:** Conjunto de procedimientos y análisis técnico para verificar que la materia prima, procesos y productos finales cumplen con los estándares establecidos.



SUCRE
DONDE NACIÓ BOLIVIA



- e) **EPP:** Equipo de Protección Personal, dispositivos o prendas para proteger a los trabajadores de riesgos específicos.
- f) **Extrusión:** Proceso térmico-mecánico que transforma la mezcla de ingredientes en productos con formas específicas.
- g) **Formulación:** Proceso técnico para combinar las cantidades adecuadas de ingredientes que permita satisfacer los requerimientos nutricionales.
- h) **Inocuidad Alimentaria:** Condición de los alimentos que garantiza que no causarán daño al ser consumidos.
- i) **Materias Primas:** Insumos utilizados para la elaboración de alimentos balanceados.
- j) **Pelletizado:** Proceso en el cual la mezcla de alimento es sometida a presión y calor para formar gránulos compactos (pellets).
- k) **Planta Procesadora:** Instalación industrial destinada a la recepción, almacenamiento, procesamiento, formulación y envasado de alimentos balanceados.
- l) **Productores Pecuarios:** Personas o empresas dedicadas a la crianza de animales de producción.
- m) **SENASAG:** Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria
- n) **Trazabilidad:** Capacidad de identificar y seguir el historial, aplicación o ubicación de un producto a lo largo de la cadena de producción.

CAPÍTULO II ADMINISTRACIÓN Y ESTRUCTURA OPERACIONAL

ARTÍCULO 6. (ADMINISTRACIÓN DE LA PLANTA) Son funciones generales de la administración de la Planta: planificar, organizar, dirigir y controlar todas las actividades operativas, técnicas, administrativas y financieras.

ARTÍCULO 7. (FUNCIONES DEL DIRECTOR DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y EMPRESARIAL) El Director de Desarrollo Productivo y Empresarial es el representante de la Planta Procesadora. Sus funciones incluyen:

- a) **Representación Institucional:** Ejercer la representación de la Planta ante autoridades, instituciones y terceros.
- b) **Planificación Estratégica:** Establecer objetivos, políticas y planes generales, coordinando con las instituciones necesarias para asegurar que la Planta cumpla con las metas del municipio.
- c) **Gestión de Relaciones:** Proponer y gestionar estrategias para establecer y mantener relaciones interinstitucionales con entidades públicas y privadas.
- d) **Planificación y Presupuesto:** Planificar y presupuestar los recursos de la Planta y supervisar el correcto uso de los mismos.
- e) **Supervisión y Control:** Realizar el seguimiento y la supervisión del cumplimiento de las actividades de la Planta, garantizando el correcto funcionamiento.

ARTÍCULO 8. (FUNCIONES DEL RESPONSABLE DE PLANTA) El Responsable de Planta es el encargado de la gestión diaria y operativa. Sus funciones son:

1. **Gestión General:** Planificar, organizar, controlar y supervisar todas las actividades de la Planta, desde la producción hasta el despacho.
2. **Mecanismos de Inversión:** Buscar y proponer mecanismos de capitalización e inversión para mejorar la eficiencia y competitividad de la Planta.
3. **Adquisiciones:** Aprobar los procedimientos de adquisición de insumos, equipos y materias primas, verificando que la calidad y el precio sean los más adecuados.
4. **Gestión Financiera:** Velar por el uso correcto y responsable de los recursos económicos asignados.
5. **Control de Calidad y Cumplimiento:** Supervisar la ejecución de las políticas, normativas internas y los estándares de calidad establecidos por normativa vigente.
6. Otros establecidos por el Director de Desarrollo Productivo y Empresarial



SUCRE
DONDE NACIÓ BOLIVIA



ARTÍCULO 9. (FUNCIONES DEL PERSONAL) Se establecen las siguientes responsabilidades detalladas para el personal:

1. **Responsable Administrativo:**
 - a) Coordinar los aspectos vinculados a la administración de la Planta.
 - b) Realizar la gestión de inventarios y compras.
 - c) Asegurar la correcta ejecución de los procedimientos financieros y contables.
2. **Responsable de Comercialización:**
 - a) Planificar y ejecutar la comercialización del producto final.
 - b) Desarrollar y aplicar estrategias de ventas y marketing.
 - c) Realizar la asistencia técnica a los productores pecuarios.
 - d) Monitorear precios y tendencias del mercado para mantener la competitividad.
3. **Responsable de Producción:**
 - a) Planificar y controlar la producción diaria, semanal y mensual.
 - b) Coordinar la logística para la provisión de la materia prima.
 - c) Realizar las formulaciones técnicas y controlar los estándares de calidad en cada etapa del proceso.
 - d) Supervisar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.
4. **Auxiliar de Producción:**
 - a) Ejecutar las operaciones de producción, garantizando la higiene y seguridad.
 - b) Operar la maquinaria y equipos.
 - c) Colaborar en los procedimientos de mantenimiento preventivo.
5. **Portero:**
 - a) Resguardar y vigilar los predios de la Planta.
 - b) Controlar el ingreso y salida de personas y vehículos.
 - c) Apoyar en las actividades operativas y logísticas que se le asignen.

CAPÍTULO III INFRAESTRUCTURA, PRODUCCIÓN Y CALIDAD

ARTÍCULO 10. (DE LAS ÁREAS DE LA PLANTA) La Planta se compone de las siguientes áreas, diseñadas para un flujo de producción eficiente que evita la contaminación cruzada y optimiza los procesos:

1. **Área de Recepción de Materia Prima:** Espacio destinado para la descarga, inspección visual y pesaje de los insumos.
2. **Área de Almacenamiento de Insumos:** Depósitos segregados, secos y ventilados para el correcto almacenamiento de granos, harinas y micro-ingredientes.
3. **Área de Procesamiento:** Corazón de la Planta, donde se realiza la molienda, mezclado, peletizado o extrusión del alimento.
4. **Área de Embolsado y Almacenamiento del Producto Terminado:** Lugar donde se empaqueta, sella y etiqueta el producto final antes de ser almacenado.
5. **Área Administrativa y Laboratorio de Control de Calidad:** Espacio para la gestión de la Planta y la realización de análisis físicos y químicos.
6. **Área de Servicios:** Baños, vestuarios y comedores para el personal.

ARTÍCULO 11. (DEL EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO) La Planta cuenta con equipos especializados. El mantenimiento de estos equipos se realizará de forma preventiva, correctiva y predictiva, de acuerdo con las especificaciones del fabricante.

ARTÍCULO 12. (DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN: FLUJO DETALLADO) La producción de alimentos balanceados sigue un proceso riguroso para asegurar la calidad e inocuidad, cumpliendo con los estándares exigidos por SENASAG. El proceso de producción comprende las siguientes etapas:

1. **Recepción y Aprobación de Materia Prima:** Toda materia prima es inspeccionada y muestreada. Solo los insumos que cumplen con los parámetros de calidad son aceptados y almacenados con su número de lote para trazabilidad.



SUCRE
DONDE NACIÓ BOLIVIA



78

6

2. **Formulación por Especie:** El Responsable de Producción establece la formulación precisa según los requerimientos nutricionales de cada especie animal.
3. **Molienda y Mezclado:** Las materias primas pasan a la molienda para reducir su tamaño de partícula, seguido de un proceso de mezclado riguroso para asegurar la distribución homogénea de todos los ingredientes.
4. **Peletizado o Extrusión:** La mezcla es procesada para mejorar su digestibilidad, palatabilidad y conservación.
5. **Enfriamiento, Embolsado, Etiquetado y Almacenamiento:** El producto final es enfriado, pesado y embolsado en sacos. Cada saco es etiquetado de manera obligatoria con el número de lote, fecha de elaboración y vencimiento, antes de ser almacenado en un área separada.

CAPÍTULO IV **HIGIENE, SEGURIDAD INDUSTRIAL Y BIOSEGURIDAD**

ARTÍCULO 13. (HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL)

1. **Higiene del Personal:** El personal está obligado a usar la indumentaria de trabajo completa y limpia. El lavado y desinfección de manos es obligatorio, y está prohibido el uso de joyas, maquillaje o cualquier artículo que pueda representar un riesgo de contaminación.
2. **Higiene de Instalaciones y Equipos:** Se implementará un plan de limpieza y desinfección programada y documentada para todas las áreas y maquinarias.
3. **Seguridad Industrial:** El uso de EPP (casco, guantes, gafas de seguridad, etc.) es obligatorio. Se realizarán inspecciones periódicas de las instalaciones y se mantendrá una señalización clara y visible para identificar riesgos y rutas de evacuación.

ARTÍCULO 14. (BIOSEGURIDAD EN LA PLANTA)

1. **Control de Ingreso:** La Planta contará con un estricto control de acceso para personal, proveedores y visitantes, que deberán registrarse y cumplir con las medidas de higiene (uso de pediluvios, desinfección de manos, etc.) antes de ingresar a las áreas de producción.
2. **Plan de Emergencia:** Se contará con un plan de respuesta a emergencias que incluirá simulacros, capacitación en primeros auxilios y el uso de extintores, además de contar con botiquines y señalización de evacuación en puntos estratégicos.

CAPÍTULO V **FALTAS Y SANCIONES**

ARTÍCULO 15. (CLASIFICACIÓN DE FALTAS) Las faltas cometidas por el personal se clasifican según su gravedad, conforme lo siguiente:

1. **Faltas Leves:** Conductas que afectan el orden, la disciplina y el cumplimiento de las normas menores, sin causar daños mayores a la Planta o a terceros.
 - a) Negligencia en el cumplimiento de las tareas asignadas.
 - b) Llegar de forma reiterada con retraso a las funciones laborales.
 - c) Trato descortés o comportamiento poco profesional hacia compañeros, superiores o clientes.
 - d) No mantener la limpieza y el orden en el área de trabajo personal.
 - e) Omitir el uso de la indumentaria de trabajo o de una parte del EPP.
 - f) Otras faltas leves establecidos en el Reglamento Interno de Personal del GAMS.
2. **Faltas Graves:** Conductas que ponen en riesgo la seguridad, la higiene o la operatividad de la Planta, o que causan un perjuicio significativo.
 - a) Reincidencia en la comisión de faltas leves, habiendo sido sancionado previamente.
 - b) Manipular maquinaria o equipos sin la debida autorización o capacitación.
 - c) Ignorar de forma deliberada las normas de higiene y seguridad, como no lavarse las manos o no usar el EPP obligatorio.
 - d) Ausentarse del puesto de trabajo sin justificación ni autorización.
 - e) Divulgar información confidencial de la Planta, como formulaciones de productos o datos financieros.
 - f) Alterar o manipular registros de producción, calidad o trazabilidad.



SUCRE
DONDE NACIÓ BOLIVIA



- g) Dañar de manera negligente equipos, productos o infraestructura de la Planta.
 - h) Negarse a colaborar en simulacros de emergencia o a cumplir un protocolo de bioseguridad.
 - i) Otras faltas graves establecidos en el Reglamento Interno de Personal del GAMS.
3. **Faltas Gravísimas:** Conductas que representan un peligro inminente, un daño irreparable o una falta de ética profesional, pudiendo constituir delitos.
- a) Reincidir en faltas graves, habiendo sido sancionado anteriormente.
 - b) Presentarse al trabajo bajo los efectos del alcohol o sustancias controladas.
 - c) Maltrato físico, psicológico o sexual hacia compañeros, superiores o clientes.
 - d) Robo, fraude o cualquier acto de corrupción que cause daño económico a la Planta.
 - e) Sabotaje a la maquinaria, la infraestructura o los procesos de producción.
 - f) Poner en riesgo la inocuidad alimentaria de manera intencional (ej. añadir sustancias no autorizadas a la mezcla).
 - g) Abandono de funciones por un período de tres (3) días hábiles consecutivos o seis (6) discontinuos en un mes.
 - h) Otras faltas gravísimas establecidos en el Reglamento Interno de Personal del GAMS.

ARTÍCULO 16. (SANCIONES)

- I. Las sanciones podrán ser administrativas (amonestación verbal o escrita) o económicas, y se aplicarán según la gravedad de la falta.
- II. El Responsable de la Planta en coordinación con la Dirección de Gestión de Recursos Humanos del GAMS, mediante informes fundamentados, en el marco del Reglamento Interno de Personal (RIP) y/o el respectivo contrato cuando corresponda, se determinará y aplicará la sanción apropiada para cada caso.

ARTÍCULO 17. (PROHIBICIONES GENERALES) Se prohíbe expresamente al personal y a los visitantes:

- 1. **Ingreso a Zonas Restringidas:** Ingresar a áreas de producción sin la indumentaria de trabajo o sin la autorización correspondiente.
- 2. **Consumo y Sustancias Prohibidas:** Consumir alimentos, bebidas, fumar, consumir alcohol o sustancias psicoactivas dentro de la Planta.
- 3. **Uso de EPP y Maquinaria:** No usar el EPP o manipular maquinaria sin la debida capacitación y autorización.
- 4. **Conducta Inapropiada:** Alterar registros, obstruir rutas de evacuación o extinguidores, o llevar a cabo actos que atenten contra la integridad de la Planta o de sus miembros.
- 5. **Actos de Comercialización no Autorizados:** Vender o cobrar productos por cuenta propia.

CAPÍTULO VI DEL PRESUPUESTO Y HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO

ARTÍCULO 18. (DEL FUNCIONAMIENTO Y HORARIO)

- I. La Planta Procesadora de Alimentos Balanceados funcionará en días y horarios a ser definidos por el Director de Desarrollo Productivo y Empresarial en coordinación con el Responsable de la Planta, considerando la naturaleza de cada Área y en función a la capacidad operativa y necesidad institucional en el marco de la normativa vigente.
- II. Las labores de producción y comercialización se realizarán en horarios especiales y estandarizados conforme a normativa, y para ello se contará con profesionales y personal técnico calificado de acuerdo a las exigencias y responsabilidades del cargo y la estructura organizacional.

ARTÍCULO 19. (DEL PRESUPUESTO) La Secretaría Municipal de Desarrollo Económico inscribirá y ejecutará anualmente los recursos económicos necesarios para el funcionamiento de la Planta.



SUCRE
DONDE NACIÓ BOLIVIA



CAPÍTULO VII POLÍTICAS DE GESTIÓN Y SOSTENIBILIDAD

ARTÍCULO 20. (GESTIÓN AMBIENTAL Y RESIDUOS) La Planta deberá operar de manera sostenible y responsable con el medio ambiente, implementando un plan de gestión ambiental que incluya:

1. **Gestión de Residuos Sólidos:** Los residuos generados (envases de insumos, desechos de producción, etc.) serán segregados en origen según su tipo (orgánicos, reciclables y no reciclables) y gestionados a través de programas de reciclaje o disposición final autorizados por la normativa municipal y ambiental vigente.
2. **Uso Eficiente de Recursos:** Se promoverá el uso racional del agua y la energía eléctrica a través de la instalación de tecnologías eficientes y la concientización del personal.
3. **Manejo de Efluentes:** Cualquier efluente líquido generado en los procesos de limpieza o mantenimiento será tratado de acuerdo a las normativas de descarga, evitando la contaminación de fuentes de agua.

ARTÍCULO 21. (ASISTENCIA TÉCNICA Y VINCULACIÓN CON PRODUCTORES) Como parte de su rol de apoyo al desarrollo productivo del municipio, la Planta procesadora implementará un programa de asistencia técnica y capacitación que incluye:

1. **Asesoramiento Nutricional:** El personal técnico de la Planta brindará asesoramiento gratuito a los productores sobre la mejor alimentación para sus animales, optimizando el uso de los productos de la Planta.
2. **Talleres de Capacitación:** Se organizarán periódicamente talleres y jornadas de capacitación sobre buenas prácticas de manejo pecuario, bioseguridad en granjas y uso eficiente de alimentos balanceados.
3. **Mecanismos de Retroalimentación:** Se establecerán canales de comunicación directos con los productores para recibir sus sugerencias, comentarios y reclamos, garantizando la mejora continua de los productos y servicios.

ARTÍCULO 22. (PROPIEDAD INTELECTUAL Y CONFIDENCIALIDAD) Para proteger la ventaja competitiva y la información estratégica de la Planta, se establece lo siguiente:

1. **Propiedad de las Fórmulas:** Las fórmulas de los alimentos balanceados desarrolladas en la Planta son propiedad intelectual del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.
2. **Acuerdos de Confidencialidad:** Todo el personal con acceso a información técnica (ej. fórmulas, proveedores, procesos) debe firmar un acuerdo de confidencialidad al inicio de su contrato, comprometiéndose a no divulgar dicha información.
3. **Protección de Datos:** Se prohíbe el uso, copia o distribución no autorizada de cualquier documento, registro o dato interno de la Planta.

CAPÍTULO VIII TRANSPARENCIA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL

ARTÍCULO 23. (RENDICIÓN DE CUENTAS Y REPORTE) Para garantizar la transparencia y el uso adecuado de los recursos públicos, el Responsable de Planta debe presentar reportes periódicos y completos a la Secretaría Municipal de Desarrollo Económico, que incluirán:

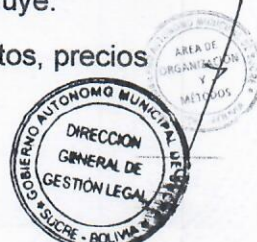
1. **Reporte de Producción:** Detalle mensual y anual de los volúmenes de producción por tipo de alimento, con un análisis de costos y eficiencia.
2. **Reporte de Ventas y Finanzas:** Registro detallado de las ventas, ingresos y gastos, con un informe sobre la rentabilidad de las operaciones.
3. **Informe de Gestión:** Resumen de las actividades realizadas, incluyendo avances en las metas del POA, logros, desafíos y planes de mejora para el siguiente periodo.

ARTÍCULO 24. (RELACIONES CON LA COMUNIDAD) La Planta se compromete a mantener una relación de colaboración y transparencia con la comunidad y los productores, lo que incluye:

1. **Acceso a la Información:** Se publicará información relevante sobre los productos, precios y servicios de la Planta en canales de fácil acceso.



SUCRE
DONDE NACIÓ BOLIVIA



2. **Apoyo a Proyectos Comunitarios:** Se explorarán oportunidades para colaborar con proyectos pecuarios comunitarios en el municipio, fortaleciendo el desarrollo local y el bienestar social.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA. - La Secretaria Municipal de Desarrollo Económico en función a la dinámica administrativa y en la medida que vea necesario podrá generar y elaborar instrumentos normativos complementarios, tales como ser los Manuales BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) y HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y otros que vea por conviene, esto a fin de una eficaz operatividad de la Planta.

SEGUNDA. - La Secretaria Municipal de Desarrollo Económico elaborara y aprobara todos los procedimientos inherentes a la política de comercialización, en coordinación con otras unidades necesarias del GAMS, misma que debe ser evaluada y actualizada permanentemente, a fin de garantizar el funcionamiento transparente, sostenible, eficaz y eficiente de la Planta.

TERCERA. - El presente Reglamento será de carácter transitorio y estará vigente hasta la consolidación plena de la constitución de la Empresa Municipal conforme a normativa vigente.

