Administración de Alimentos (AA)

Estas competencias fundamentales se pueden usar junto con [la herramienta genérica de autoevaluación](https://www.fsnnetwork.org/sites/default/files/Copy%20of%20Spanish%20TOPS%20Self%20Assessment%20Tool%202018.xlsx) para adaptar el conjunto de herramientas de autoevaluación del Programa TOPS a sus necesidades.

Administración de Alimentos

El Gerente de Administración de Alimentos (GAA) dirige las estrategias de administración de recursos en las oficinas nacionales que implementan programas de asistencia alimentaria. Usualmente, esta posición tiene su sede en las oficinas centrales de la organización implementadora. El GAA es responsable de la gestión de la ayuda alimentaria, brinda además supervisión y/o asesoría a los oficiales/encargados de almacén.

El personal involucrado en la gestión y administración de los alimentos debe ser capaz de realizar las siguientes tareas:

1. Gestión/Administración de Alimentos
2. Diseño de la red logística
3. Establecimiento y configuracíon de sistemas (ejecucíon)
4. Operaciones de almacén
5. Operaciones de Transporte (según sea aplicable)
6. Gestión de distribución (según sea aplicable)
7. Gestión y control de inventarios
8. Administración de personal, evaluación de capacidades, entrenamiento y orientación
9. Operaciones en Puerto (según sea aplicable)
10. Monetización (según sea aplicable)

# Gestión/Administración de Alimentos

## Dominar los conceptos básicos y propósito de la administración de alimentos.

## Comprender la función de la administración de alimentos dentro de la seguridad alimentaria y programas de ayuda alimentaria, tales como: alimentación en general, alimentación complementaria, alimentos por trabajo y/o activos, alimentación escolar, salud y nutrición materno-infantil, compras locales y regionales, así como otros tales como bonos.

## Comprender la necesidad de las relaciones operacionales (coordinación) en conjunto con otras funciones, dentro y fuera de la organización (ej: miembros del consorcio)

## Conocer las regulaciones vigentes en materia de adjudicaciones, específicamente las relacionadas con administración de los alimentos donados (22 C.F.R. 211), presentación de informes y otros temas, según corresponda.

## Revisar y contribuir con la actualización, edición y personalización de manuales o guías para la administración de alimentos relevantes (o pertinentes)

## Conocer sobre el cumplimiento ante el donante y las implicaciones de las mismas.

## Comprender la necesidad de conducir revisiones periódicas u oportunas de la administración de los alimentos.

## Tener conocimiento sobre normas de SPHERE, the Humanitarian Charter, Code of Conduct for NGO’s, Do No Harm y otros temas relacionados con la protección de los beneficiarios de los programas.

## Entender las obligaciones contractuales, por ejemplo: para revisar y negociar contratos con transportistas, peritos, agentes de despacho y reenvío, contratos de arrendamiento de almacén, etc.

## Comprender las regulaciones financieras del donante, incluidos los costos permitidos y no permitidos

## Ser capaz para trabajar de forma eficaz con todos los involucrados, incluidos los auditores del donante, la(s) sede(s) de la organización, etc.

# Diseño de la red logística

## Conocer los diferentes componentes que integran la planificación de la red logística.

## Identificar puntos de oferta y demanda.

## Identificar retos operativos, así como las estrategias para enfrentarlos.

## Seleccionar y poner en marcha el almacén y operaciones de transporte, cumpliendo con las especificaciones establecidas.

# Establecimiento y configuracíon de sistemas (ejecucíon)

## Identificar requerimientos de personal, sistemas y procesos para una eficiente administración de los alimentos.

## Establecer sistemas y procesos adecuados para cumplir con los requerimientos establecidos, incluida la distribución, monitoreo post-distribución y aplicaciones de software.

## Capacitar al personal en el uso de los sistemas y procesos establecidos, de forma que se garantice el mantenimiento de los sistemas.

## Diseñar e implementar un sistema de monitoreo y resolución de problemas, que permita corregir los funcionamientos defectuosos detectados en el sistema.

## Supervisar oportunamente al personal, los procesos y sistemas para asegurar una administración coordinada de los alimentos.

## Establecer un sistema de informes preciso y oportuno, que permita informar a la(s) sede(s) y USAID.

## Preparar y analizar proyecciones de movimientos de inventario y analizar la tasa de consumo para pronosticar los requerimientos de alimentos.

## Manejar y disponer (y/o vender) de los envases/empaques vacíos, así como de aquellos alimentos en condiciones inapropiadas y/o dañados.

## Establecer procedimientos de seguridad y vigilancia para los almacenes y el personal.

## Establecer sistemas para monitoreo de desempeño de los proveedores de servicios, tales como: compañías de seguridad, transportistas, contratistas, agentes de despacho y reenvío, inspectores, etc.

# Operaciones de almacén

## Determinar los requisitos, identificar y poner en marcha las operaciones regulares del (de los) almacén(es), lo que incluye: manejo de la carga, almacenaje y equipo de seguridad.

## Elaborar un diagrama que represente el espacio disponible en el almacén, así como establecer procedimientos que faciliten la recepción, almacenaje y despacho de los alimentos almacenados.

## Establecer sistemas de control que eviten robos menores de los alimentos almacenados.

## Contratar y capacitar al personal para administrar las operaciones del almacén.

## Introducir registros contables, contabilidad de alimentos y sistemas de reportaje.

## Ejecutar un plan de manejo integrado de plagas que contemple medidas preventivas y correctivas.

## Monitorear la calidad de los alimentos.

## Adoptar buenas prácticas de almacenaje, que comprenden: limpieza, ventilación, uso de tarimas (pallets), correcto apilamiento, fumigación y control de roedores.

# Operaciones de Transporte (según sea aplicable)

## Determinar y evaluar periódicamente las necesidades de transporte para entrega de alimentos en los almacenes secundarios y puntos de distribución, considerando todas las modalidades de transporte e identificación de transportistas primarios y secundarios para este servicio, según sea aplicable.

## Identificar las limitantes y definir rutas de distribución de los alimentos que permitan, a la vez, la optimización de los recursos disponibles.

## Desarrollar e implementar controles que minimicen/mitiguen pérdidas asociadas al transporte y/o manejo.

## Desarrollar e introducir sistemas que permitan manejar la logística inversa de los alimentos no distribuidos, para un adecuado registro contable y administración.

## Monitorear y analizar el desempeño de los proveedores de servicios de transporte.

# Gestión de distribución (según sea aplicable)

## Identificar, verificar e inscribir a los beneficiarios receptores.

## Establecer mecanismos que permitan el adecuado rastreo de los beneficiarios.

## Definir los criterios de selección de los puntos de distribución finales, y definición de memorandos de entendimiento.

## Elaborar un proceso de distribución, incluida la formación de comités responsables de la distribución, monitoreo y elaboración de reportes in-situ/de uso final.

## Establecer y poner en marcha un mecanismo para retroalimentación y/o quejas por parte de la comunidad.

## Asegurar el resguardo de los alimentos en los puntos de distribución, tanto para su almacenaje como durante su distribución.

# Gestión y control de inventarios

## Conocer los principios de contabilidad generalmente aceptados (GACAP).

## Conocer los requerimientos de USAID y USDA para presentación de propuestas, contabilización de alimentos e informes tales como AER, solicitud de alimentos, informe del estado de alimentos (CSR), informe del estado de receptor (RSR), informe sobre alimentos dañados y mal usados (DMCR), informe de estado sobre pérdidas (LSR), sistemas de información (ej.: QWICR, WBSCM).

## Monitorear el movimiento de existencias en el almacén; analizar, verificar y conciliar los registros contables contra existencias físicas.

## Revisar el manejo de pérdidas y la documentación, y establecer sistemas para la mitigación de pérdidas, incluido mecanismos para eliminar alimentos en mal estado.

## Iniciar y dar seguimiento a la resolución de pérdidas marítimas a través de los reportes de descarga emitidos por el agente de inspección independiente, en coordinación con personal de la sede y agentes de reenvío con asiento en los Estados Unidos.

## Establecer mecanismos de control apropiados para una adecuada administración y control de las existencias.

## Organizar y mantener registros contables de los alimentos almacenados, de acuerdo con los lineamientos del donante y las políticas de la organización.

# Administración de personal, evaluación de capacidades, entrenamiento y orientación

## Establecer estándares de desempeño para el personal de administración y logística de alimentos.

## Establecer sistemas para monitoreo y medición del desempeño.

## Identificar áreas susceptibles a mejora y diseñar programas para generación de mejoramiento de capacidad.

## Proveer oportuna retroalimentación, asesoría, apoyo y motivación al personal para mejorar su desempeño.

## Incorporar consideraciones y aspectos de género en todas las áreas de la administración y logística de alimentos.

## Realizar inspecciones periódicas del almacén y dar seguimiento a las recomendaciones y/o hallazgos.

## Brindar orientación/mentoría al personal en aspectos de manejo de alimentos en casos de emergencia.

## De forma regular, organizar simulacros de seguridad y realizar verificaciones de cumplimiento de las normas de seguridad establecidas en el almacén.

# Operaciones en Puerto (según sea aplicable)

## Tener conocimiento de los procedimientos y regulaciones relacionados con la importación de ayuda humanitaria y/o asistencia con alimentos.

## Conocer las operaciones y procedimientos portuarios, especialmente aquellas relacionadas con el manejo de alimentos y medidas de seguridad.

## Conocer la documentación requerida para importaciones de alimentos exentas del pago de impuestos, para fines de distribución.

## Trabajar de forma efectiva y colaborativa con agencias navieras, estibadores, autoridades portuarias, agentes de despacho y reenvío, inspectores, aduanas, etc.

## Realizar visitas al puerto, con la frecuencia sea que requerido y cuando sea necesario.

# Monetización (según sea aplicable)

## Entender el contexto y las implicaciones del estudio Bellmon llevado a cabo por el director de misiones. interpretar y utilizar los informes de encuestas para monetizar los alimentos.

## Utilizar información de mercados y monitorear constantemente la actividad del mercado local para analizar la producción y determinar niveles de importación de las actividades de monetización y para proyectar potenciales y probables datos sobre ventas y precios.

## Supervisar la importación de los alimentos monetizados, almacenamiento, inventario y registro contable, transportación y despacho.

## Llevar a cabo licitaciones para la venta de los alimentos, negociar con los compradores, preparar documentación para firma de contratos, asegurar que existan garantías bancarias para el pago, supervisar y manejar la venta; capaz de calcular, monitorear y reportar los costos reales de recuperación, verificar el cumplimiento de pago de los alimentos vendidos y elaborar la conciliación y reportes de los ingresos recibidos.

## Supervisar el cumplimiento de las condiciones establecidas en los contratos de venta.

## Tener conocimiento del manual de monetización y el concepto de requerimientos habituales de mercado (UMR).

## Estar familiarizado con cartas de crédito y garantías bancarias, ventajas, desventajas, responsabilidades legales, etc.

El Programa de Apoyo Técnico y Operativo (TOPS) es una iniciativa de enseñanza financiada por la Oficina de Alimentos para la Paz de la Agencia para el Desarrollo Internacional de los Estados Unidos (USAID) que proporciona información, conocimientos y prácticas prometedoras en materia de programación para asistencia alimentaria a ejecutores de proyectos y donantes de todo el mundo para que más comunidades y grupos familiares se beneficien con las inversiones que realiza el Gobierno de los Estados Unidos para combatir el hambre en el mundo.

 La serie sobre las aptitudes esenciales para el programa TOPS se lleva a cabo gracias al apoyo generoso de los ciudadanos estadounidenses a través de USAID. Su contenido es responsabilidad de Save the Children y no refleja necesariamente los puntos de vista de USAID o del Gobierno de los Estados Unidos.

Esta es la versión 1 de las aptitudes esenciales para el puesto de Gerente de Adminisración de Alimentos, producido en Septiembre de 2015.

The TOPS Program

899 North Capital Street, NE, Suite 900

Washington, DC 20002

info@TheTOPSProgram.org

*La serie sobre aptitudes esenciales fue desarrollada por personal del Programa de Apoyo Técnico y Operativo (TOPS, Technical and Operational Performance Support) con contribuciones significativas de diversos grupos de trabajo de la Red de Seguridad Alimentaria y Nutrición (FSN, Food Security and Nutrition). La serie tiene la finalidad de ofrecer a los gerentes que contratan personal, a los gerentes de programas y al personal de los programas explicaciones sobre las destrezas y los conocimientos que debe tener el personal técnico superior para desempeñar sus funciones de manera efectiva. Los nombres oficiales de los cargos, las funciones y los requisitos pueden variar de acuerdo a la organización y el programa.*