



La salud
es de todos

Minsalud

1

DIAGNÓSTICO DE LA PROBLEMÁTICA SANITARIA NACIONAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

INVIMA 2019

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co





PRESENTACIÓN

El país durante la última década ha trabajado en la política de promoción de la inocuidad de los alimentos y bebidas bajo el enfoque “*de la granja a la mesa*” para proteger a los consumidores, en sintonía con esta política y consciente de la importancia de avanzar en el país hacia la inspección basada en riesgo, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció mediante Resolución 1229 de 2013 el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano, incluidos los alimentos.

La implementación adecuada del modelo requiere del trabajo articulado entre las autoridades sanitarias del sector salud, por tal motivo, en los años 2014 y 2016 el mencionado ministerio emitió las circulares 046 que contienen los lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionados con alimentos destinados al consumo humano.

La Circular 046 de 2016 le asigna al Invima la responsabilidad de formular el Plan Nacional de Inspección, Vigilancia y Control sanitario mediante actividades de construcción, de información y de apoyo. La primera actividad de construcción es la de realizar el análisis situacional o diagnóstico de la problemática sanitaria de alimentos y bebidas en el territorio nacional.

La construcción del presente diagnóstico se adelantó por parte del Invima desde el año 2017 en el Comité Técnico Circular 046 de 2016 con el apoyo de la Oficina Asesora de Planeación.

El presente documento expone el Diagnóstico de la Problemática Sanitaria Nacional de Alimentos y Bebidas resultado del análisis de la información consolidada en los años 2017 y 2018. Es importante tener en cuenta que es posible que a la fecha algunas de las situaciones descritas en el documento hayan sufrido variaciones.



CONTENIDO

PRESENTACIÓN	2
ABREVIATURAS	4
1. METODOLOGÍA	5
2. ANÁLISIS DOFA POR LÍNEAS DE ACCIÓN	25
2.1. Comercio internacional de alimentos y bebidas	25
2.2. Planes de muestreo de alimentos y bebidas	28
2.3. Laboratorios de pruebas y ensayos de alimentos y bebidas Invima	31
2.4. Gestión y Comunicación del Riesgo	36
2.5. Apoyo reglamentario	39
2.6. Proceso de inscripción de establecimientos	41
2.7. IVC de plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y/o productos cárnicos comestibles	43
2.8. IVC de alimentos y bebidas	47
2.9. Clandestinidad e ilegalidad de carnes y productos cárnicos comestibles	49
2.10. Clandestinidad e ilegalidad de alimentos y bebidas	53
2.11. Autorizaciones sanitarias para comercialización (PSA-NSA-RSA)	55
2.12. Comunicación interna	58
2.13. Atención a denuncias	59
2.14. Capacitación al talento humano	61
2.15. Entidades Territoriales de Salud – ETS	64
CONCLUSIONES	72
RECOMENDACIONES	77
BIBLIOGRAFÍA	78



ABREVIATURAS

APMES	Alimentos para propósitos médicos especiales
AS	Autorización Sanitaria
ASP	Autorización Sanitaria Provisional
BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
DAB	Dirección de Alimentos y Bebidas
DOFA	Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas
DOS	Dirección de Operaciones Sanitarias
ETS	Entidades Territoriales de Salud o Entidad Territorial de Salud (si en algún momento se usa de manera singular el término).
FQ	Fisicoquímico
GTACETS	Grupo Técnico de Articulación y Coordinación con las Entidades Territoriales de Salud
GTT	Grupos de Trabajo Territorial o Grupo de Trabajo Territorial
GURI	Grupo Unidad de Reacción Inmediata
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)
ICA	Instituto Colombiano Agropecuario
ICONTEC	Instituto Colombiano de Normas Técnicas
ISO	International Organization for Standardization (Organización Internacional de Estandarización)
IVC	Inspección, Vigilancia y Control
MO	Microbiológico
MVO	Médicos Veterinarios Oficiales
MSS	Medidas Sanitarias de Seguridad
NSA	Notificación Sanitaria
PAE	Programa de Aprendizaje en Equipo
PAPF	Puertos, Aeropuertos y Pasos de Frontera
PBA	Plantas de Beneficio Animal
PCC	Puntos Críticos de Control
PESTEL	Político, Económico, Social, Tecnológico, Ambiental y Legal
PSA	Permiso Sanitario
RSA	Registro Sanitario
SEAB	Sala Especializada de Alimentos y Bebidas.
SGC	Sistema de Gestión de Calidad
SIVICOS	Sistema de Vigilancia Comunitaria en Salud
SOA	Severidad, Ocurrencia y Afectación



1. METODOLOGÍA

En cumplimiento de lo establecido en la Circular 046 de 2016 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, se formuló desde el Grupo Técnico de Articulación y Coordinación con las Entidades Territoriales de Salud (GTACETS), con el apoyo de la Oficina Asesora de Planeación, el proyecto “*Desarrollar Proyecto para la Implementación de la Circular 046 de 2016*”.

En el marco del citado proyecto se adelantó la construcción del “*Diagnóstico de la Problemática Sanitaria Nacional de Alimentos y Bebidas*”, contenido en el presente documento.

Por ser el alcance del diagnóstico la problemática sanitaria del país, el estudio se dividió en dos partes, debido a que las competencias normativas generan que la inspección se dé sobre sujetos diferentes:

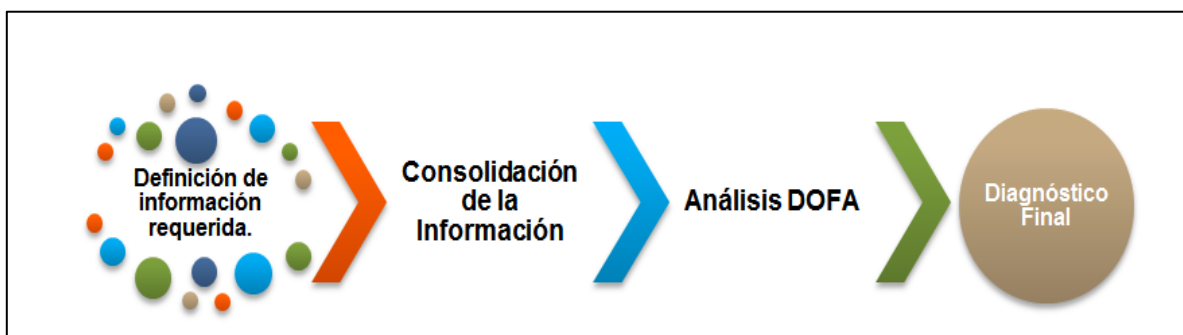
- a. Diagnóstico de la Problemática sanitaria relacionada con el Invima.
- b. Diagnóstico de la Problemática sanitaria relacionada con las Entidades Territoriales de Salud (ETS).

La sumatoria de los diagnósticos genera el diagnóstico sanitario del país.

La formulación del diagnóstico es el resultado de una labor conjunta al interior del Invima, en la que participaron todas las dependencias cuyas actividades tuvieran alguna implicación con la inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas.

El trabajo adelantado constó de 3 etapas macro, **Figura 1**, desarrolladas desde 2017 a 2019. Cada una de las etapas se explica en el presente apartado.

Figura 1. Metodología para la construcción del Diagnóstico.





1. Definición de información requerida

a. Diagnóstico de la Problemática sanitaria relacionada con el Invima

Se conformó la Mesa Técnica Circular 046 de 2016, de ahora en adelante Mesa Técnica, integrada por un representante de cada uno de los Grupos Técnicos de la Dirección de Alimentos y Bebidas y liderada por el Grupo Técnico de Articulación y Coordinación con Entidades Territoriales de Salud (GTACETS).

En el marco de la Mesa Técnica se definieron los asuntos que a juicio de los integrantes de la mesa daban cuenta desde Invima de la situación sanitaria actual de alimentos y bebidas en el territorio nacional.

Adicional a los asuntos establecidos para las labores del Invima se incluyó como último asunto a las Entidades Territoriales de Salud (ETS) a razón de la necesidad de contar con un diagnóstico nacional de alimentos y bebidas desde el sector salud que debía incluir tanto los eslabones de fabricación y beneficio de animales de abasto público como el almacenamiento, distribución, comercialización, preparación, servido y consumo, estos últimos competencia de las ETS.

Para cada uno de los asuntos definidos se establecieron las variables a analizar en el diagnóstico, **Tabla 1**. Cada una de estas variables se concibió a juicio de expertos en reuniones de la Mesa Técnica teniendo en cuenta la información disponible en el Invima para su análisis, el quehacer del Invima y la pertinencia con el propósito del diagnóstico.

b. Diagnóstico de la Problemática sanitaria relacionada con las ETS

Para hacer el diagnóstico de las ETS el Grupo Técnico de Articulación y Coordinación con las Entidades Territoriales de Salud (GTACETS), diseñó un instrumento unificado que se aplicó en región a todas las ETS del Orden Departamental, Distrital y Municipal (solo 4 municipales), durante 2017.

En el asunto de Entidades Territoriales de Salud se tomaron como variables específicas los criterios utilizados en las Auditorías Externas realizadas por Invima en 2017. Durante la citada vigencia se realizaron 42 auditorías a ETS distribuidas así: 32 departamentales, 6 distritales y 4 municipales categoría 1,2 o 3 (Neiva, Pasto, Floridablanca y Cúcuta), cuyos resultados se agruparon en el Informe Auditorías a las ETS. Los criterios definidos se incluyen en la **Tabla 1**, en el asunto Entidades Territoriales de Salud.

Tabla 1. Asuntos y variables definidos para el análisis de la situación sanitaria de alimentos y bebidas en Colombia

ASUNTO	VARIABLES
Procesos de Admisibilidad Sanitaria	Grupos de Alimentos inmersos en procesos de admisibilidad sanitaria
	Establecimientos colombianos involucrados - exportación
Importaciones y Exportaciones	Sitio de ingreso y salida (puertos, aeropuertos y pasos de frontera)
	Condiciones sanitarias de los sitios de ingreso y salida y bodegas



ASUNTO	VARIABLES
	temporales (ETS)
	Disponibilidad de recursos técnicos y operativos para realizar la inspección
	Alimentos, materias primas y bebidas con Certificados de Inspección Sanitaria para Nacionalización
	Alimentos, materias primas y Bebidas con Certificados de Inspección Sanitaria para Exportación
	Alimentos, materias primas y Bebidas con Certificados de Inspección Sanitaria con concepto <i>negado</i>
	Causales de incumplimiento y rechazo de productos importados
Operador Económico Autorizado	Establecimientos autorizados desde el ámbito sanitario de inocuidad
Planes de Muestreo	Microbiológico y Físicoquímico Resultados analíticos de planes de Monitoreo
	Microbiológico y Físicoquímico Resultados analíticos de planes de Verificación
Red Nacional de Laboratorios	Infraestructura.
	Recurso Humano
	Equipos
	Recursos Tecnológicos
	Recursos Financieros
	Sistema de Gestión de Calidad
	Estructura organizacional
	Manejo del Ítem de ensayo
Equipos	
Análisis de Riesgo	Fuentes de Información
	Eventos de interés en salud pública
	Comunicación del riesgo
	Histórico de Resultados
	Metodología para la definición del modelo SOA y priorización de visitas
Apoyo normativo	Agenda normativa en el Invima
	Comités del Codex Alimentarios
	Vacíos y actualización normativa
	Unificación de Criterios
Inscripción de Establecimientos	Sistema de información para el manejo de la inscripción de establecimientos
	Avance de inscripción de los establecimientos por grupo de alimentos, bebidas, materias primas y envases.
	Sala Especializada de Alimentos y Bebidas SEAB
IVC de Plantas de Beneficio Animal, Desposte, Desprese y	PBA, Desposte, desprese y acondicionadores con Autorización Sanitaria (AS) o Autorización Sanitaria Provisional (ASP).
	Asignación de inspección oficial
	Medidas Sanitarias de Seguridad aplicadas



ASUNTO	VARIABLES
Acondicionadores de carne y/o productos cárnicos comestibles	Sistema de información para captura y manejo de información
	Priorización de Visitas de IVC
	Tiempo transcurrido entre visitas de IVC
	Certificaciones HACCP
	Destino (Guía de transporte de Carne) y viabilidad técnica (Plantas de beneficio, desposte, acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles)
IVC de establecimientos fabricantes	Cumplimiento de estándares sanitarios
	Medidas Sanitarias de Seguridad aplicadas
	Sistema de información para captura y manejo de información (Censos, reportes y visita)
	Grupos de Alimentos por riesgo
	Capacidad técnico operativa y perfil técnico de los inspectores
	Responsable técnico del establecimiento
	Tiempo transcurrido entre visitas de IVC
	Certificaciones HACCP - BPM
	Registros Sanitarios Cancelados
	Cumplimiento de Rotulado
	Uso de materiales Inadecuados
	Grado de afectación (Tamaño de establecimiento)
	Intercambio de Información entre autoridades sanitarias sobre comercialización, inscripción y censo de establecimientos de alimentos y bebidas
Clandestinidad e ilegalidad de carnes y productos cárnicos comestibles	Procedimiento de IVC (Articulación con otras autoridades -GURI)
	Nro. Denuncias GTT - DOS - DAB
	Seguimiento a las acciones realizadas
Clandestinidad e ilegalidad de alimentos y bebidas	Procedimiento de IVC (Articulación con otras autoridades -GURI)
	Nro. Denuncias
	Seguimiento a las acciones realizadas
Autorizaciones Sanitarias para comercialización (PSA- NSA- RSA)	Autorizaciones Suspendidas y canceladas
	Autos de Requerimiento
	Categoría del Alimentos para Grupos Poblacionales
	Notificación de los autos
	Comunicación de los autos/oficios de requerimiento emitidos en el trámite.
	Notificación de los actos administrativos
	Publicación de información de trámites de Registros Sanitarios
	Retroalimentación de la información
	Sistema de información para las autorizaciones sanitarias y trámites asociados
	Capacidad operativa de expedición y trámites asociados.



ASUNTO	VARIABLES
	Revisiones de Oficio de acuerdo a SEAB
Comunicación Interna	Flujos de información y canales de comunicación
Atención a denuncias	Respuesta oportuna y atención eficaz a denuncias
Entidades Territoriales de Salud	Capacidad operativa y de infraestructura para realizar las acciones de IVC en alimentos y bebidas.
	Perfiles del personal que realiza la IVC
	Programación de visitas de inspección sanitaria y priorización de visitas de IVC con enfoque de riesgo en alimentos y bebidas.
	Manejo de la información entre las Secretarías de Salud del orden Departamental y municipal independientemente de su categoría y de estas con el Invima (Dirección Misional y Grupo de Trabajo Territorial).
	Actividades de Articulación entre autoridades que intervienen en la cadena productiva (Operativos).
	Proceso de divulgación de información, Capacitación y Entrenamiento.
	Proceso de divulgación de Información, Educación y Comunicación hacia vigilados y consumidores.
	Adopción de instrumentos de IVC con enfoque de riesgo de alimentos y bebidas, tales como actas, formatos, protocolos, guías y manuales y demás documentos necesarios para verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria.
	Implementación de la inscripción de establecimientos y vehículos de transporte de alimentos y bebidas, así como la creación, mantenimiento y actualización de bases de datos.
	Archivo de las actas generadas en las acciones de IVC en alimentos y bebidas.
	Autorización, georreferenciación, inspección sanitaria y capacitación en ventas de alimentos y bebidas en vía pública.
	Autorización e inspección sanitaria de venta de leche cruda.
	Inspección, Vigilancia y Control de establecimientos y vehículos de transporte de alimentos y bebidas.
	Diligenciamiento de actas dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, y adopción de los conceptos sanitarios.
	Procedimientos de aplicación y levantamiento de Medidas Sanitarias de Seguridad que se llevan a cabo y contratación para disposición de residuos objeto de los decomisos.
	Planes y Tomas de Muestras de Alimentos y bebidas, así como el diligenciamiento de actas y acciones realizadas con los resultados.
	Manejo de Eventos Masivos en alimentos y bebidas.
	Acciones de IVC en publicidad.
Acciones de vigilancia sanitaria (alertas sanitarias y eventos de importancia en Salud Pública).	
Planes de mejora implementados como resultado de Auditorías Internas.	
Atención a derechos de petición, quejas, reclamos, denuncias y solicitudes de los usuarios y otras entidades, incluidas las remitidas por el Invima.	



Posteriormente se estableció para cada variable la información requerida para el análisis y las dependencias responsables de aportarla, teniendo en cuenta que el trabajo para la construcción del diagnóstico se inició en 2017 se estableció como periodo de análisis los años 2015 y 2016. Las tablas siguientes presentan el resultado de esta etapa del proceso.

La información requerida para las variables del asunto “Entidades Territoriales de Salud” correspondió a las preguntas de la lista de chequeo adelantada durante las Auditorías Externas Invima.

Tabla 2. Información requerida Procesos de Admisibilidad sanitaria

VARIABLE	INFORMACIÓN
Grupos de Alimentos inmersos en procesos de admisibilidad sanitaria	¿Cuáles son los grupos de alimentos inmersos en procesos de admisibilidad sanitaria?
Establecimientos colombianos involucrados - exportación	Número de establecimientos habilitados para exportación por país y por grupo de alimento

Tabla 3. Información requerida Importaciones y Exportaciones

VARIABLE	INFORMACIÓN
Sitio de ingreso y salida (puertos, aeropuertos y pasos de frontera)	¿Cuáles son los sitios que tiene Colombia habilitados para ingreso y salida de alimentos y bebidas desde el ámbito sanitario?
Condiciones sanitarias de los sitios de ingreso y salida y bodegas temporales (ETS)	Número de bodegas temporales de alimentos y bebidas en sitios de ingreso y salida, concepto sanitario y fecha de emisión, principales hallazgos de condiciones sanitarias.
Disponibilidad de recursos técnicos y operativos para realizar la inspección	Cuáles son los recursos que tiene el Invima para realizar la inspección de alimentos y bebidas en sitios de ingreso y salida
	Qué recursos adicionales se requieren por parte de Invima para fortalecer la inspección de alimentos y bebidas en sitios de ingreso y salida
Alimentos, materias primas y bebidas con Certificados de Inspección Sanitaria para Nacionalización	Número de certificados de inspección sanitaria para nacionalización expedidos en los años 2015 y 2016 por PAPF
Alimentos, materias primas y Bebidas con Certificados de Inspección Sanitaria para Exportación	Número de certificados de inspección sanitaria para exportación expedidos en los años 2015 y 2016 por PAPF



VARIABLE	INFORMACIÓN
Alimentos, materias primas y Bebidas con Certificados de Inspección Sanitaria con concepto <i>negado</i>	Cuántos Certificados de Inspección Sanitaria han sido negados durante los años 2015 y 2016 por PAPF
Causales de incumplimiento y rechazo productos importados	Cuáles son las causales de incumplimiento y rechazo de productos importados

Tabla 4. Información Requerida Operador Económico Autorizado

VARIABLE	INFORMACIÓN
Establecimientos autorizados desde el ámbito sanitario de inocuidad	Cuáles son los operadores económicos autorizados

Tabla 5. Información Requerida Planes de Muestreo

VARIABLE	INFORMACIÓN
Microbiológico y Físicoquímico Resultados analíticos de planes de Verificación	Número de planes de muestreo ejecutados por matriz alimentaria y peligro microbiológico y físicoquímico
	Causales de rechazo en la recepción de muestras en el laboratorio de los planes de verificación, de acuerdo a matriz alimentaria y peligro
	Resultados rechazados por parámetro evaluado
Microbiológico y Físicoquímico Resultados analíticos de planes de Monitoreo	Número de planes de muestreo ejecutados por matriz alimentaria y peligro microbiológico y químico
	Causales de rechazo según resultados de laboratorio de planes de monitoreo, de acuerdo a matriz alimentaria y peligro
	Número de estudios de líneas base con estándar identificado, matriz alimentaria y peligro ¿Oportunidad en la recepción de las muestras en el laboratorio?



Tabla 6. Información Requerida Red Nacional de Laboratorios

VARIABLE	INFORMACIÓN
Infraestructura.	¿La planta física está en propiedad, arriendo, comodato?, ¿otra forma?
	¿El área de la planta física es suficiente para los requerimientos del Laboratorio?
	¿La planta física se encuentra sanitariamente bien ubicada y es adecuada para los requerimientos de laboratorio?
	¿Las condiciones ambientales de la planta física son adecuadas para las labores?
	¿La infraestructura cumple con el flujo de proceso adecuado?
	¿Se cuenta con área física independiente para las actividades de los laboratorios (en caso de que exista más de un laboratorio como pueden ser microbiología, fisicoquímica, clínico, medicamentos u otros)?
Recurso humano	¿Hay suficiente personal para las labores del laboratorio?
	¿El laboratorio cuenta con manuales y perfiles para los puestos de trabajo?
	¿Cuál es el tipo de vinculación del personal de laboratorio?
	¿El personal entrenado en actividades analíticas tiene continuidad laboral?
	¿Cuenta el Laboratorio con planes de capacitación para sus trabajadores?
	¿El laboratorio cuenta con pares técnicos para garantizar continuidad de metodologías?
	¿El personal del laboratorio conoce sus funciones tanto internas como externas como integrante de la Red Nacional?
	¿Cómo garantiza la entidad la competencia de personal?
Equipos	¿Cuenta con un diagnóstico regional que le permita establecer las necesidades analíticas para la proyección de adquisición de equipos?
	¿Cuenta el Laboratorio con los equipos necesarios para cumplir con los requerimientos de la vigilancia sanitaria?
	¿Qué problemas se presentan para la instalación y operación normal de los equipos?
	¿Cuenta el Laboratorio con recursos financieros para adquisición y/o renovación de equipos?
	¿Cuenta el Laboratorio con sistema de gestión metrológica y recursos para ejecutarlo?



VARIABLE	INFORMACIÓN
	¿Los equipos son adquiridos bajo concepto técnico de los técnicos del laboratorio o por designación de otros actores?
Recursos Tecnológicos	¿Cuenta el Laboratorio con equipos de cómputo? ¿Conexión a internet? ¿Red interna? ¿Articulación con otros sistemas de información? ¿Otros?
	¿Es la infraestructura tecnológica adecuada para las necesidades del laboratorio?
	¿Garantiza el Laboratorio la seguridad de la información? Explique su respuesta
	¿Cuenta el laboratorio con recursos financieros para mejoramiento tecnológico o mantenimiento de este?
Recursos Financieros.	¿Cuenta el Laboratorio cada año con recursos asignados para su funcionamiento?, ¿son suficientes?
	¿Cuenta el laboratorio cada año con un plan de necesidades y recursos para la adquisición de insumos (Reactivos, consumibles) para los análisis que apoyan la vigilancia sanitaria?
	¿El plan de necesidades esta formulado bajo el criterio de planes, proyectos o programas que requiere la región con énfasis en IVC para garantizar la salud pública?
	¿Los análisis o ensayos aplicados en el laboratorio están bajo directrices o políticas con enfoque de riesgo?
	¿Participa el Laboratorio en los procesos de contratación?
	¿Son oportunos los procesos contractuales para suplir las necesidades del Laboratorio?
Sistema de Gestión de Calidad	¿Cuenta el Laboratorio con un sistema de gestión de calidad ISO 17025?
	¿Existe un equipo o responsable de calidad que lidere el proceso de implementación de SGC o mantenimiento del SGC?
	¿Cuenta el laboratorio con metodologías acreditadas bajo ISO 17025? Indique cuál es
	¿Cuántas metodologías se encuentran implementadas en el laboratorio y cuántas de ellas están validadas?
	¿Cuenta el Laboratorio con aseguramiento de calidad de los métodos analíticos? ¿Cuáles?
	¿La notificación de informes de resultados analíticos a la autoridad sanitaria es oportuna?
	¿Cuenta el laboratorio con recursos financieros y humanos que permitan implementar el SGC?
	¿Cuenta el laboratorio con un plan de auditorías interna o externa?



VARIABLE	INFORMACIÓN
	¿El laboratorio participa activamente en pruebas de competencia aplicadas por el Invima?
	¿El laboratorio gestiona directamente participación en pruebas de desempeño
Estructura organizacional	¿El Laboratorio está incluido dentro de la estructura organizacional establecida?
	¿Cuenta el laboratorio con un organigrama de los roles claves del laboratorio?
	¿El laboratorio cuenta con políticas aplicables al manejo de archivo físico?
Manejo del Ítem de ensayo	¿El laboratorio cuenta con los procedimientos mínimos de manejo de muestras o ítem de ensayo?
	¿El laboratorio cuenta con procedimientos para asignación y tratamiento de muestras?
	¿El laboratorio tiene establecido los tiempos de análisis para los diferentes ensayos?
	¿El laboratorio tiene establecido el flujo de información y notificaciones a que hubiere lugar?
	¿El laboratorio garantiza la trazabilidad de la muestra o ítem de ensayo?
	¿El laboratorio garantiza la confidencialidad de la información del ítem de ensayo?

Tabla 7. Información Requerida Análisis de Riesgo

VARIABLE	INFORMACIÓN
Fuentes de Información	¿A que fuentes de información se tiene acceso?
	¿Qué necesidades adicionales se evidencian respecto a fuentes de información?
Eventos de interés en salud pública	Número de eventos de interés en salud pública presentados por ETA, Alerta y Resultados Rechazados, por matriz alimentaria, causa e intervención realizada.
Comunicación del riesgo	Mecanismos utilizados para la comunicación del riesgo
Metodología para la definición del SOA y priorización de visitas	¿Qué variables se analizan para la definición del Modelo IVC SOA?
	¿Cómo se lleva a cabo el análisis de las variables para la determinación del riesgo SOA?
	¿Cómo se realiza la priorización de establecimientos a visitar y qué tan efectivo es este procedimiento?



VARIABLE	INFORMACIÓN
	¿Cuál ha sido impacto del Modelo SOA en el estatus sanitario de los establecimientos de alimentos y bebidas?
Histórico de Resultados	¿Cómo se determina el comportamiento sanitario de cada uno de los establecimientos vigilados?

Tabla 8. Información Requerida Apoyo normativo

VARIABLE	INFORMACIÓN
Comités del Codex Alimentarios	¿En cuáles comités del Codex participa el Invima y en que condición?
	Logros en la participación de Invima en el Codex
	Dificultades en la participación en el Codex
Agenda normativa en el Invima	Cuáles son los reglamentos que están priorizados a nivel de Dirección de Alimentos y Bebidas
Vacíos y actualización normativa	¿Cuál es el procedimiento para la actualización normativa?
	¿Están identificados los productos que no cuentan con normatividad específica?
	¿Están identificados los reglamentos que tienen vacíos en su contenido y en qué consisten?
	¿Se cuenta con procedimiento de socialización efectiva de la normatividad y evidencias de las actividades al interior de la DAB?
	¿Se tienen identificados los reglamentos que necesitan actualización?
Unificación de Criterios	¿Se cuenta con un procedimiento interno para la unificación de criterios en la DAB?
	¿Qué temáticas se han tratado y que evidencias se tienen?
Sala Especializada de Alimentos y Bebidas SEAB	¿Los conceptos emitidos por la SEABA son de fácil acceso y consulta?
	¿Los conceptos de la SEAB son socializados efectivamente al interior de la DAB?
	¿Cuál es el procedimiento de adopción de los conceptos emitidos por la SEAB?

Tabla 9. Información Requerida Inscripción de Establecimientos

VARIABLE	INFORMACIÓN
Sistema de información para el manejo de la inscripción de establecimientos	¿Se cuenta con un sistema unificado de inscripción para establecimientos de alimentos y bebidas incluyendo plantas de beneficio animal?



VARIABLE	INFORMACIÓN
	¿La clasificación de los alimentos en el sistema de información corresponde con la normatividad sanitaria vigente?
	¿Los sistemas de información están diseñados para evitar la duplicidad de información?
Avance de inscripción de los establecimientos por grupo de alimentos, bebidas, materias primas y envases.	¿Se cuenta con una cuantificación de los establecimientos inscritos frente a los establecimientos vigilados?
	¿Qué estrategias se tienen para asegurar la inscripción de los establecimientos que no están inscritos?
	No. de establecimientos inscritos

Tabla 10. Información Requerida IVC de Plantas de Beneficio Animal, Desposte, Desprese y Acondicionadores

VARIABLE	INFORMACIÓN
PBA, Desposte, desprese y acondicionadores con Autorización Sanitaria (AS) o Autorización Sanitaria Provisional (ASP)	Nro. de PBA, desposte, desprese y acondicionadores con (AS) O (ASP) o con concepto sanitario de otras especies.
	¿Qué información se obtiene de la inspección oficial y mecanismos de retroalimentación existen?
	¿Cuáles son los requisitos de asignación de inspección oficial?
	Nro. visitas de supervisión en PBA con inspección auxiliar ¿Cómo se adelanta el seguimiento y monitoreo de la inspección oficial?
Asignación de inspección oficial	Nro. PBA con asignación de inspección permanente Nro. PBA con asignación de inspección auxiliar. Es suficiente el número de MVO con el número de PBA con Inspección permanente y el número de horas de faena.
Medidas Sanitarias de Seguridad aplicadas	Nro. y tipo de MSS aplicadas VS total de establecimientos
Sistema de información para captura y manejo de información	Tiempo desde la visita para reporte de información y publicación.
	¿El resultado de la inspección oficial se incluye en una base de datos oficial?
Priorización de Visitas de IVC	¿Cuáles son las variables a tener en cuenta para la programación y priorización de visitas, se incluye información relacionada con inspección permanente? Nro. De establecimientos con Visita de IVC Nro. De establecimientos con seguimiento a las ASP
Tiempo transcurrido entre visitas de IVC	Nro. De visitas a un establecimiento en un año Frecuencia de visitas a establecimientos Frecuencia de visitas a establecimientos con asignación de inspección auxiliar y otras especies.



VARIABLE	INFORMACIÓN
Certificaciones HACCP	<p>Nro. PBA certificadas VS total establecimientos</p> <p>% desviaciones presentadas en los PCC de PBA con certificación HACCP</p> <p>% Acciones correctivas efectuadas VS desviaciones presentadas</p> <p>¿Cuál es la metodología utilizada para el análisis de las desviaciones?</p> <p>¿Para la certificación HACCP se tiene en cuenta el resultado del análisis de las desviaciones de los PCC?</p> <p>¿El acta aplicada permite evaluar todos los requisitos que pide el HACCP?</p>
Destino (Guía de transporte de Carne) y viabilidad técnica (Plantas de beneficio, desposte, acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles)	<p>Nro. de establecimientos con autorización de seriales de guías de transporte VS Total de establecimientos abiertos</p> <p>Cuantos municipios cuentan con convenio para abastecimiento de carne y cuáles son.</p> <p>Nro. de establecimientos a los que se realiza seguimiento de guías de transporte de carne. Y acciones realizadas.</p>

Tabla 11. Información Requerida IVC de establecimientos fabricantes

VARIABLE	INFORMACIÓN
Cumplimiento de estándares sanitarios	¿Qué proporción de establecimientos inscritos y/o vigilados cumplen total o parcialmente los requisitos sanitarios y en qué regiones del país está ubicada?
Medidas Sanitarias de Seguridad aplicadas	¿Cuántas medidas sanitarias de seguridad se aplicaron en el periodo evaluado, cuál es su tipificación y que grupos de alimentos están involucrados?
Sistema de información para captura y manejo de información (Censos, reportes y visita)	¿Son adecuados, confiables y ágiles los sistemas de información para captura y manejo de datos que permitan realizar una IVC efectiva con enfoque de riesgo? ¿Qué se requiere en cuanto a sistemas de información?
Grupos de Alimentos por riesgo	¿Cuántos establecimientos elaboran alimentos por cada una de las categorías de riesgo en salud pública (alto, medio y bajo riesgo) y por grupo de alimentos?
Capacidad técnico operativa y perfil técnico de los inspectores	¿Cuál es la proporción de inspectores y cuáles son sus perfiles en relación con el número y tipo de establecimientos que se deben vigilar por departamento y/o GTT?
Responsable técnico del establecimiento	¿Qué proporción de establecimientos cuentan con responsable (profesional o técnico) idóneo según el grupo de alimentos clasificados por riesgo y qué productos elaboran (Alto, medio y bajo riesgo)?
Tiempo transcurrido entre visitas de IVC	¿Cómo se garantiza el cumplimiento de la priorización y demanda de visitas?



VARIABLE	INFORMACIÓN
Certificaciones HACCP - BPM	¿Cuántos establecimientos (y su proporción dentro del total) cuentan con certificación BPM y/o HACCP? ¿A qué grupo corresponden los alimentos fabricados por estos establecimientos? ¿El acta aplicada permite evaluar todos los requisitos que pide el HACCP?
Registros Sanitarios Cancelados	¿Cuántos registros sanitarios se han cancelado como consecuencia de las actividades de IVC? ¿A qué grupo de alimentos corresponden los registros sanitarios cancelados?
Cumplimiento de Rotulado	¿Qué proporción de establecimientos cumplen con los requisitos de rotulado general de alimentos? ¿Y cuáles son los incumplimientos? ¿MSS aplicadas?
	¿Qué proporción de establecimientos que utilizan rotulado nutricional cumplen con los requisitos? ¿Y cuáles son los incumplimientos? ¿MSS aplicadas?
Uso de materiales Inadecuados	¿Cuál es la proporción de establecimientos que incumplen con el uso de materiales adecuados para la fabricación de alimentos (Calificación del numeral 5.1.5 del acta de inspección a fábricas de alimentos Vs establecimientos vigilados? ¿MSS aplicadas?
Grado de afectación (Tamaño de establecimiento)	¿Cuántos y cuál es la proporción de establecimientos de cada tamaño según el número de empleados (grande, mediana, pequeña, micro) y de acuerdo a la clasificación por riesgo?
Intercambio de Información entre autoridades sanitarias sobre comercialización, inscripción y censo de establecimientos de alimentos y bebidas	¿Cómo se realiza el intercambio de información entre autoridades sanitarias? ¿Qué tipo de información se intercambia? ¿La información es oportuna, suficiente y efectiva?

Tabla 12. Información Requerida Clandestinidad e Ilegalidad de carnes y productos cárnicos comestibles

VARIABLE	INFORMACIÓN
Procedimiento de IVC (Articulación con otras autoridades -GURI)	¿El procedimiento de ilegalidad incluye las acciones a realizar frente a una denuncia de ilegalidad o clandestinidad de carne? ¿El procedimiento se aplica por los comités departamentales?
Nro. Denuncias GTT - DOS - DAB	¿Número de denuncias, la denuncia es completa para poder realizar acciones con otras autoridades?
Seguimiento a las acciones realizadas	¿Cómo se realiza el seguimiento?



Tabla 13. Información Requerida Clandestinidad e Ilegalidad de alimentos y bebidas

VARIABLE	INFORMACIÓN
Procedimiento de IVC (Articulación con otras autoridades -GURI)	¿Se cuenta con un marco legal que reglamente las acciones contra la clandestinidad e ilegalidad de alimentos y bebidas? ¿Se cuenta con procedimiento interno Invima para las acciones contra la clandestinidad e ilegalidad de alimentos y bebidas?
Nro. De denuncias	¿Qué tipo de productos han estado involucrados en las denuncias? ¿Cuentan con Registro, Permiso o Notificación? ¿De qué forma se está comercializando?
Seguimiento a las acciones realizadas	¿Cómo se realiza el seguimiento?

Tabla 14. Información Requerida Autorizaciones Sanitarias para comercialización (PSA-NSA- RSA)

VARIABLE	INFORMACIÓN
Autorizaciones Suspendidas y canceladas	Número de autorizaciones sanitarias canceladas vs autorizaciones otorgadas
	Número de autorizaciones sanitarias suspendidas vs autorizaciones otorgadas
Autos de Requerimiento	Principales causales de autos de requerimiento
Categoría del Alimento para Grupos Poblacionales	Número de R.S.A otorgados para APMES
Notificación de los autos	Mecanismo para notificar los autos/oficios de requerimientos a los usuarios
Comunicación de los autos/oficios de requerimiento emitidos en el trámite	Número de autos emitidos vs autos comunicados
	Número de oficios emitidos vs oficios comunicados
Notificación de los actos administrativos	Número de actos administrativos notificados(resoluciones) vs actos administrativos emitidos (resoluciones)
Publicación de información de trámites de Autorizaciones de Comercialización (RSA-PSA y NSA)?	¿Cuál es el mecanismo utilizado para comunicar las autorizaciones de agotamiento de etiquetas y reclasificación de Autorizaciones para comercialización?
Retroalimentación de la información	¿La información de los establecimientos que obtienen autorización sanitaria de comercialización por primera vez (registro, permiso y notificación), se comunica y se prioriza para visita de inspección?
	¿El resultado de las actividades de IVC que impacten la autorización sanitaria de comercialización se comunica a Registros Sanitarios?
	¿La información de los establecimientos que solicitan agotamientos y certificados de no requiere, se comunica y se prioriza para visita de inspección?



VARIABLE	INFORMACIÓN
Sistema de información para las autorizaciones sanitarias de comercialización y trámites asociados	¿El Sistema de información para las autorizaciones sanitarias de comercialización y trámites asociados es confiable, completo y con la capacidad suficiente para el trámite oportuno para las solicitudes realizadas?
Capacidad operativa de expedición y trámites asociados	Número de solicitudes mes/funcionario solicitudes tramitadas/solicitudes radicadas por mes
Revisiones de Oficio de acuerdo a SEABA	¿El titular contestó a la Revisión de oficio? ¿Se realizaron los cambios pertinentes para descartar la medida de revisión de oficio?

Tabla 15. Información Requerida Comunicación Interna

VARIABLE	INFORMACIÓN
Flujos de información y canales de comunicación	¿Cuáles son los canales de comunicación con los que se cuenta para el flujo de información? ¿Los canales de comunicación son efectivos? ¿Cuáles son las principales dificultades identificadas con los canales de comunicación? ¿Cuáles son las herramientas oficiales con las que se cuenta para transmitir la información?

Tabla 16. Información Requerida Atención a denuncias

VARIABLE	INFORMACIÓN
Respuesta oportuna y atención eficaz a denuncias	¿Número de denuncias atendidas en el periodo evaluado ¿Cuáles son los asuntos más frecuentes de los que tratan las denuncias? ¿Qué grupo de alimentos están más involucrados en las denuncias? ¿Cuál es el tiempo de intervención ante las denuncias por parte del Invima? ¿Cuáles son los inconvenientes para una intervención o respuesta oportuna y/o de fondo a denuncias? ¿Cuántas denuncias son canalizadas a través del Invima a las ETS?

La matriz condensada se remitió a cada una de las dependencias del Invima o Grupos Técnicos de la Dirección de Alimentos y Bebidas mediante correo electrónico con las orientaciones necesarias para el reporte de información y se establecieron fechas para el envío de la misma.

Durante esta etapa del proceso se adelantaron reuniones de seguimiento con el Ministerio de Salud y Protección Social en las que se socializaron los avances y se atendieron las recomendaciones realizadas.



2. Consolidación de la Información

Teniendo en cuenta que el trabajo de formulación del Diagnóstico es transversal en varias dependencias del Instituto, se conformó el Comité Técnico de la Circular 046 de 2016, integrado por representantes de diferentes dependencias del Invima y liderado por el Grupo Técnico de Articulación y Coordinación con Entidades Territoriales de Salud de la Dirección de Alimentos y Bebidas. **Figura 2**

Figura 2. Integrantes Comité Técnico



El trabajo adelantado al interior del Comité Técnico estuvo orientado a la consolidación de la información requerida para el diagnóstico, en este orden de ideas se adelantaron reuniones en las que se presentaron los antecedentes del proyecto y las responsabilidades asignadas por el Ministerio de Salud y Protección Social al Invima mediante las circulares 046 de 2014 y 2016.

Durante las jornadas de trabajo se hizo especial énfasis en la relevancia de la participación de todas las dependencias involucradas, entendiendo que las responsabilidades estipuladas competen a todo el Instituto y no a una dependencia específica.

La ejecución de esta etapa del proceso presentó dificultades en torno a:

- La oportunidad para el reporte de la información por parte de algunas dependencias,
- La pertinencia de la información remitida y
- En ciertos casos no se contaba con la información como se estableció inicialmente.

Lo anterior impactó significativamente el avance del proceso, toda vez que causó retrasos en el inicio de la etapa de análisis de la información.



Con el fin de subsanar los inconvenientes citados y dar continuidad al proceso se acordó en el Comité Técnico realizar reuniones bilaterales entre las dependencias que presentaron más inconvenientes con la entrega de información, funcionarios del GTACETS y de la Oficina Asesora de Planeación, en las que se explique nuevamente la importancia del ejercicio y se escuchen las inquietudes y dificultades del área para la correspondiente entrega. Como resultado de las reuniones se acordó como compromiso la remisión de lo solicitado y se definieron nuevas fechas.

El asunto de “Red Nacional de Laboratorios” presentó especiales dificultades en la entrega de la información solicitada, aportando únicamente lo referente a los Laboratorios Microbiológico y Físicoquímico del Invima y no de los Laboratorios Departamentales de Salud Pública y Distrital de Bogotá, por tanto se analizó solo lo relativo a los laboratorios del Invima.

Para el asunto de “Atención a denuncias” la variable se definió como “Respuesta oportuna y atención eficaz a denuncias” y se plantearon preguntas relativas a conocer los alimentos implicados, las principales causales de las denuncias, el tipo y oportunidad de la intervención por parte de Invima y cuantas deben ser trasladadas a las Entidades Territoriales de Salud o a otras entidades. Sin embargo, al momento de reportar la información la Oficina de Atención al Ciudadano manifestó que el aplicativo de correspondencia que maneja el Invima no permite evidenciar la información solicitada, hecho que quedó evidenciado en el diagnóstico.

Una vez se contó con la información requerida se procedió a su consolidación y depuración para dar inicio a la tercera etapa correspondiente al análisis DOFA.

3. Análisis DOFA

La información consolidada se analizó mediante la metodología DOFA-PESTEL. “La matriz DOFA “Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas” (también conocida como matriz FODA o análisis SWOT en inglés), es una herramienta utilizada para la formulación y evaluación de estrategias. Generalmente es utilizada por empresas, pero igualmente puede aplicarse a personas, países, entre otros:

- **Fortalezas y debilidades:** Son factores internos a la empresa, que crean o destruyen valor. Incluyen los recursos, activos, habilidades, etc.
- **Oportunidades y amenazas:** Son factores externos, y como tales están fuera del control de la empresa. Se incluyen en estos la competencia, la demografía, economía, política, factores sociales, legales o culturales” (De Gerencia.com, 2018).

De cada una de las variables se determina el impacto en problemática sanitaria de alimentos y bebidas en el territorio nacional desde los ámbitos: Político, Económico, Social, Tecnológico, Ambiental y Legal (PESTEL). (Prada)

El análisis DOFA se realizó por la Mesa Técnica con el apoyo de la Oficina Asesora de Planeación en cuatro etapas a saber. **Figura 3.**



Figura 3. Etapas Análisis DOFA



Se definieron quince líneas DOFA para análisis. **Tabla 17.**

Tabla 17. Líneas DOFA para análisis

LÍNEAS	
1	Comercio internacional de alimentos y bebidas
2	Planes de muestreo de alimentos y bebidas
3	Laboratorios de pruebas y ensayos de alimentos y bebidas
4	Gestión y comunicación de riesgo
5	Apoyo reglamentario
6	Proceso de inscripción de establecimientos
7	IVC de plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores De carne y/o productos cárnicos comestibles
8	IVC de alimentos y bebidas
9	Clandestinidad e ilegalidad de carnes y productos cárnicos comestibles
10	Clandestinidad e ilegalidad de alimentos y bebidas
11	Autorizaciones sanitarias para comercialización (PSA-NSA-RSA)
12	Comunicación interna
13	Atención a denuncias
14	Capacitación al talento humano
15	Entidades Territoriales de Salud - ETS



Con la matriz final establecida se unificaron las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas que fueran similares para facilitar la calificación.

Cada una de estas se calificó de 1 a 5 de acuerdo a la relevancia para la situación sanitaria de alimentos, propósito final del diagnóstico, donde 1 fue el de menor importancia y 5 el de mayor importancia de cada aspecto relacionado.

Posteriormente se realizó un Balance Estratégico por cada línea DOFA y se determinó de cada una la relación entre Fortalezas + Oportunidades y Debilidades + Amenazas.

Con esta etapa culminada se finalizó la construcción del “DIAGNÓSTICO DE LA PROBLEMÁTICA SANITARIA NACIONAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”.

Los siguientes apartes del documento presentan los resultados obtenidos por cada Línea DOFA.



2. ANÁLISIS DOFA POR LÍNEAS DE ACCIÓN

2.1. Comercio internacional de alimentos y bebidas

Esta línea presentó una mayor participación de Debilidades + Amenazas sobre las Fortalezas + Oportunidades, de acuerdo con la matriz DOFA. **Figura 4.**

Eso muestra que el comercio de alimentos y bebidas necesita de fortalecimiento y de un trabajo al interior del país para asegurar que sus productos ingresen a mercados internacionales de forma satisfactoria. **Tabla 18.**

Figura 4. Porcentaje de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades. Comercio internacional de alimentos y bebidas

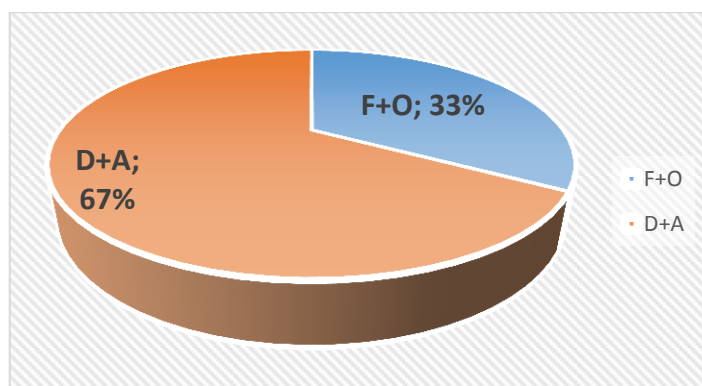


Tabla 18. DOFA Comercio internacional de alimentos y bebidas

PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
POLÍTICO	5	Reconocimiento de autoridades sanitarias como agencia	FORTALEZA
	5	Admisibilidad en el mercado internacional de carne, productos cárnicos comestibles, leche y productos de la pesca	FORTALEZA
	5	Ampliar el reconocimiento a nivel internacional de Invima como autoridad sanitaria.	OPORTUNIDAD
	3	Aprovechar las políticas gubernamentales para exportación de alimentos y bebidas	OPORTUNIDAD
	3	Revisión y ajuste de políticas para fomentar las exportaciones	OPORTUNIDAD



PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
	3	Centralización de la información respecto a políticas de alimentos y bebidas	AMENAZA
	2	Cambio en las políticas para admisibilidad de alimentos y bebidas	AMENAZA
POLÍTICO	26		0
ECONÓMICO	5	Capacidad operativa para la realización del IVC en los PAPP	DEBILIDAD
	5	Falta de acompañamiento del nivel central a PAPP	DEBILIDAD
	3	Falta de apoyo a empresas para el cumplimiento de requisitos sanitarios para exportar alimentos y bebidas	AMENAZA
	2	Insuficiencia en la capacidad de producción para atender los pedidos de otros países	AMENAZA
ECONÓMICO	15		0
SOCIAL	5	Importación de productos a precios bajos que afectan la competitividad a los productos nacionales	AMENAZA
SOCIAL	5		0
TECNOLÓGICO	5	Sistema de IVC con falencias de equivalencias para acceso a mercados internacionales	DEBILIDAD
	5	Deficiente sistema de información de importaciones y exportaciones (SIVICOS)	DEBILIDAD
	5	Acceso de productos colombianos a países con estándares sanitarios equivalentes y exigentes	FORTALEZA
	5	Articulación entre Invima y ETS para el cumplimiento de requisitos sanitarios en bodegas de almacenamiento temporal	OPORTUNIDAD
	5	Inadecuadas condiciones sanitarias de bodegas de almacenamiento temporal de alimentos que vigilan las ETS	AMENAZA
	5	No se cuentan con sitios adecuados para la inspección sanitaria en PAPP	AMENAZA
	3	Sistema sanitario equivalente con algunos países	FORTALEZA
TECNOLÓGICO	33		0
LEGAL	5	Falta de reglamentación para productos específicos	AMENAZA
	5	Desactualización en la reglamentación sanitaria	AMENAZA
	4	Falta de apoyo interno para involucrar al Invima en los aspectos del operador económico autorizado	DEBILIDAD

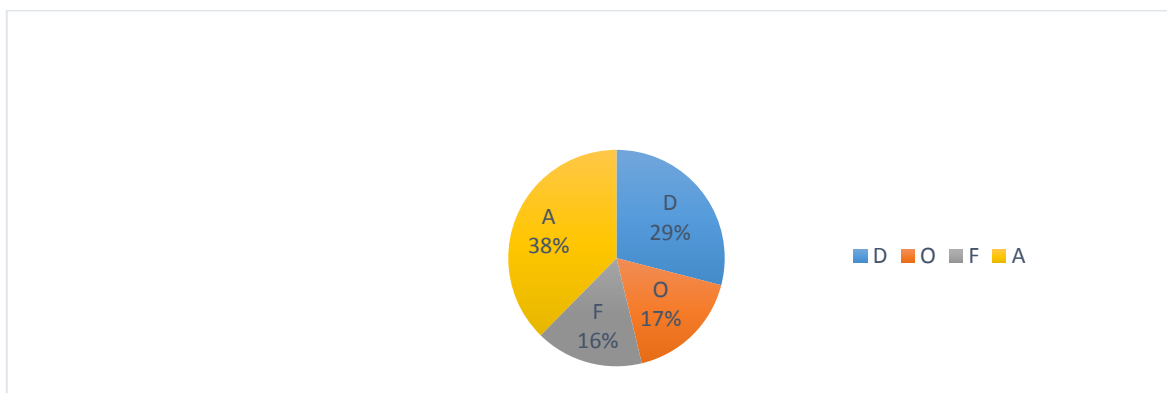


PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
	3	Insuficiente acompañamiento a los interesados en procesos de admisibilidad sanitaria	DEBILIDAD
LEGAL	17		0

El mayor hallazgo de esta línea fueron consideradas Amenazas con un 38% de participación, seguidas de Debilidades con un 29%. Las oportunidades ocupan el tercer lugar con 17% y las Fortalezas son las últimas con un 16% de participación. **Figura 5.**

Es este orden de ideas la gestión de esta línea requiere enfocarse hacia otros sectores con el fin de intervenir las amenazas evidenciadas e impactar positivamente las debilidades del comercio internacional de alimentos y bebidas.

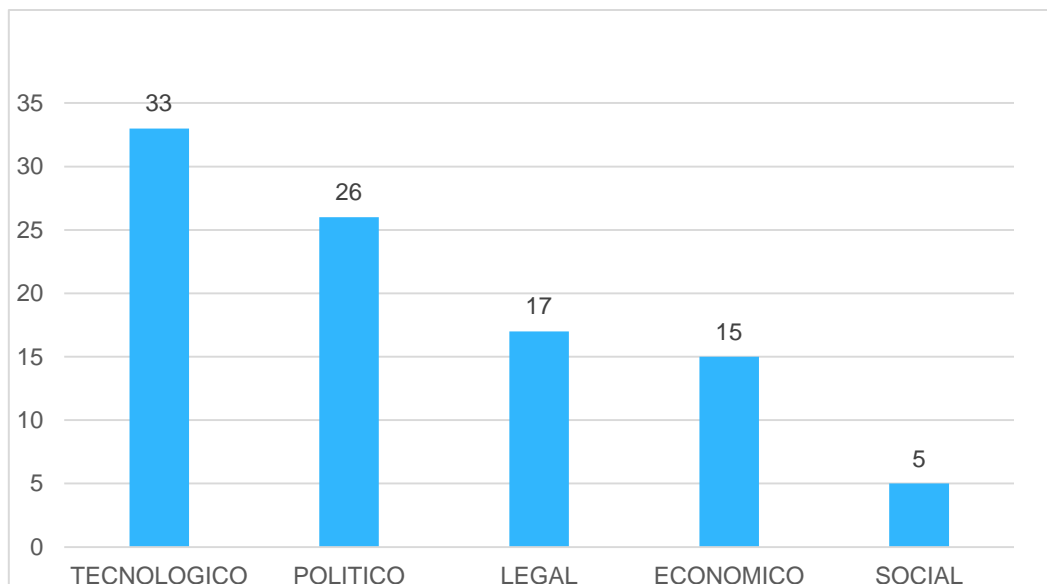
Figura 5. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Comercio internacional de alimentos y bebidas



En cuanto al análisis desde los ámbitos del PESTEL los resultados muestran que prevalece el ámbito tecnológico con 33 puntos de participación, seguido del político con 26. Esto muestra que las amenazas y debilidades identificadas impactan en su mayoría en los ámbitos tecnológico y político, y es en estos sectores en los que se deberían priorizar las acciones. **Figura 6.**



Figura 6. PESTEL Comercio internacional de alimentos y bebidas



2.2. Planes de muestreo de alimentos y bebidas

Los planes de muestreo constituyen una de las etapas del subproceso de Vigilancia Sanitaria, orientado al monitoreo de los objetos de IVC para verificar que se mantienen dentro de los parámetros esperados. Los resultados obtenidos en los planes de muestreo son objeto de análisis y sirven de insumo para la toma de decisiones de gestión de riesgo.

La línea de planes de muestreo de alimentos y bebidas arrojó una mayor proporción de Debilidades + Amenazas sobre las Fortalezas + Oportunidades, de acuerdo con la matriz DOFA. **Figura 7.** Es decir tuvo un comportamiento negativo y requiere de atención. **Tabla 19.**

Figura 7. Porcentaje de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades. Planes de muestreo de alimentos y bebidas

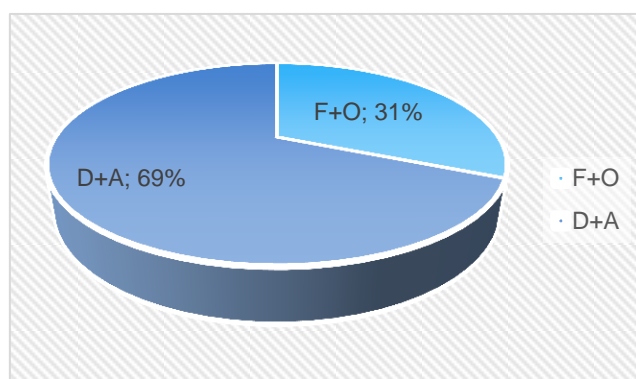




Tabla 19. DOFA. Planes de muestreo de alimentos y bebidas

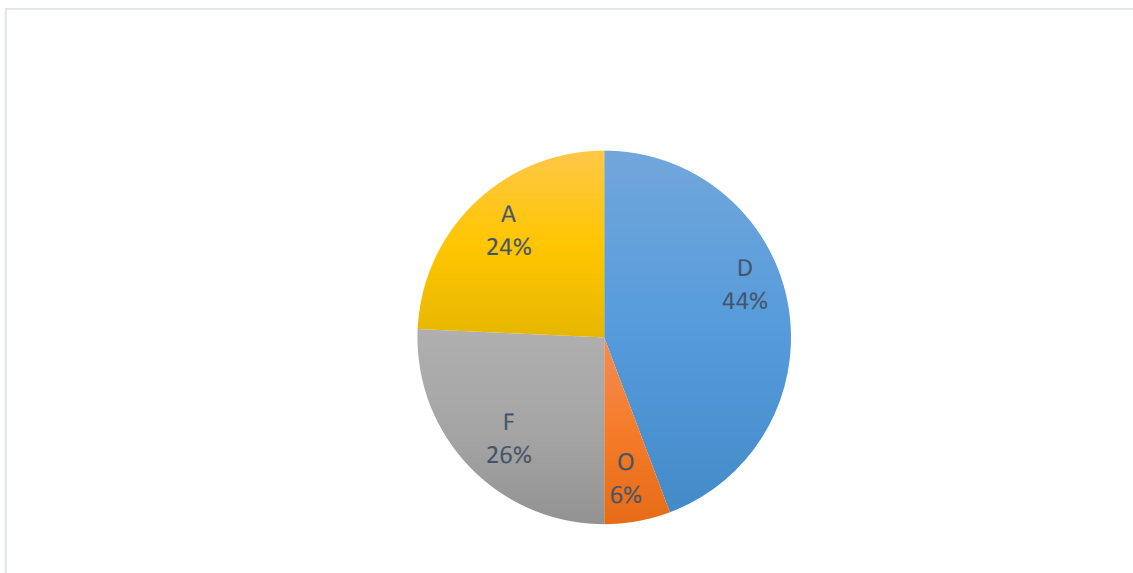
PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
POLÍTICO	5	Información derivada de resultados de los planes de muestreo que sirven de base para el desarrollo de reglamentación nacional y de documentos de carácter científico	FORTALEZA
	4	Procesos de accesibilidad a nuevos mercados a partir del desarrollo de planes de muestreo en el país	FORTALEZA
	4	Reconocimiento como autoridad sanitaria de referencia	FORTALEZA
	2	Aumentar convenios de articulación y cooperación para la realización de planes de muestreo	OPORTUNIDAD
POLÍTICO	15		0
ECONÓMICO	2	Racionalización de los recursos por la creación de convenios	OPORTUNIDAD
ECONÓMICO	2		0
TECNOLÓGICO	5	No se realizan acciones de intervención en tiempo real	DEBILIDAD
	5	Respuestas inoportunas de los análisis por parte del laboratorio	DEBILIDAD
	5	Deficiencia en los sistemas para el manejo de información generada en los planes de muestreo	DEBILIDAD
	5	Ausencia de herramientas estadísticas para el diseño, análisis y toma de decisiones	DEBILIDAD
	5	Desarrollo de planes de muestreo para alimentos de mayor consumo y para la mayoría de los principales agentes microbiológicos y químicos	FORTALEZA
	5	Falta de capacidad analítica y desarrollo tecnológico por parte del ICA quien participa en planes de muestreo de forma conjunta con el Invima	AMENAZA
	3	Toma y manipulación inadecuado de las muestras	DEBILIDAD
	2	Negación por parte del vigilado para la toma de muestras	AMENAZA
TECNOLÓGICO	35		0
AMBIENTAL	5	Contaminación ambiental en alimentos	AMENAZA
AMBIENTAL	5		0
LEGAL	5	Demoras en tiempos contractuales para la contratación (insumos, transporte y análisis de laboratorios por terceros)	DEBILIDAD



PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
	5	Desarticulación con entidades que realizan planes de muestreo de manera conjunta con el Invima, para realización y desarrollo de los planes de acción	AMENAZA
	3	No se cuenta con un documento guía unificado por parte de la alta dirección para publicación de informes de resultados de planes de muestreo	DEBILIDAD
LEGAL	13		0

La línea de planes de muestreo demanda un trabajo interno del sector salud para su fortalecimiento, esto se evidencia en la matriz DOFA donde las Debilidades tuvieron la mayor participación con un 44%, le siguen en un margen muy cercano las Fortalezas (26%) junto con las amenazas (24%). Las oportunidades ocupan el cuarto lugar con un 6% de participación. **Figura 8.**

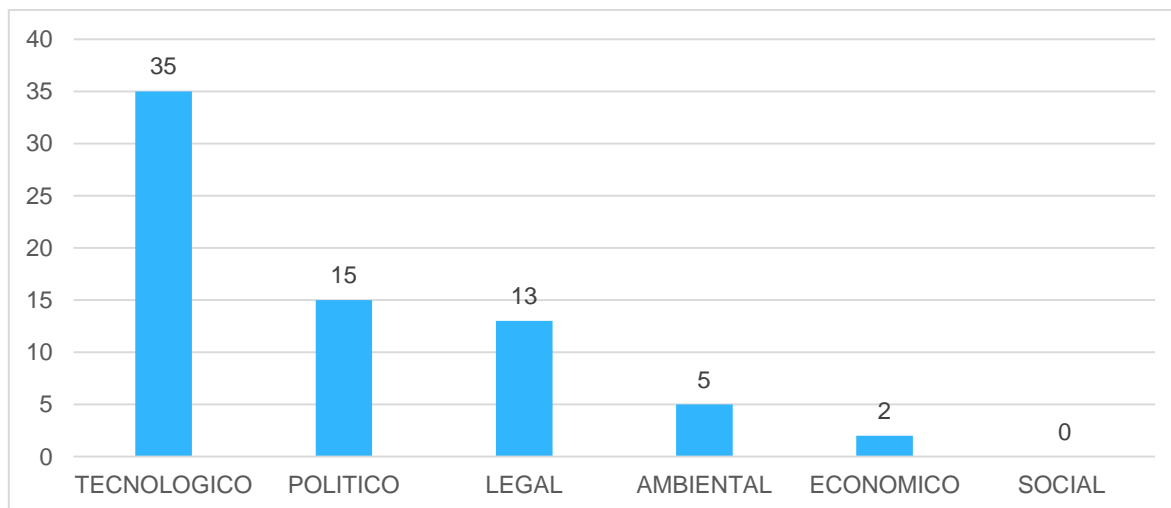
Figura 7. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Planes de muestreo de alimentos y bebidas



Con respecto a los ámbitos PESTEL se destacan el tecnológico y el político sobre los otros ámbitos analizados. Esto demuestra que la mayor parte de hallazgos de la línea de planes de muestreo de alimentos y bebidas, corresponden con estos ámbitos y es sobre estos que se deben adelantar las acciones de intervención. **Figura 9.**



Figura 8. PESTEL Planes de muestreo de alimentos y bebidas



2.3. Laboratorios de pruebas y ensayos de alimentos y bebidas Invima

Los laboratorios microbiológico y fisicoquímico de alimentos y bebidas del Invima son Laboratorios Nacionales de Referencia, esto quiere decir que son laboratorios públicos al nivel nacional que cuentan con recursos técnicos y científicos, procesos estructurados, desarrollos tecnológicos y competencias para cumplir funciones esenciales en materia de salud pública y ejercer como la máxima autoridad nacional técnica y científica en las áreas de su competencia.

En esta línea correspondiente a los laboratorios de pruebas y ensayos de alimentos y bebidas del Invima, las Fortalezas + Oportunidades tienen una participación del 74% sobre el 26% de las Debilidades + Amenazas. Esta línea muestra un comportamiento positivo, a diferencia de las dos anteriores. **Figura 10.**

En la **Tabla 20** se presenta el resultado del Análisis DOFA realizado a la línea de Laboratorios de Pruebas y ensayos de alimentos y bebidas.



Figura 9. Porcentaje de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades. Laboratorios de pruebas y ensayos de alimentos y bebidas Invima

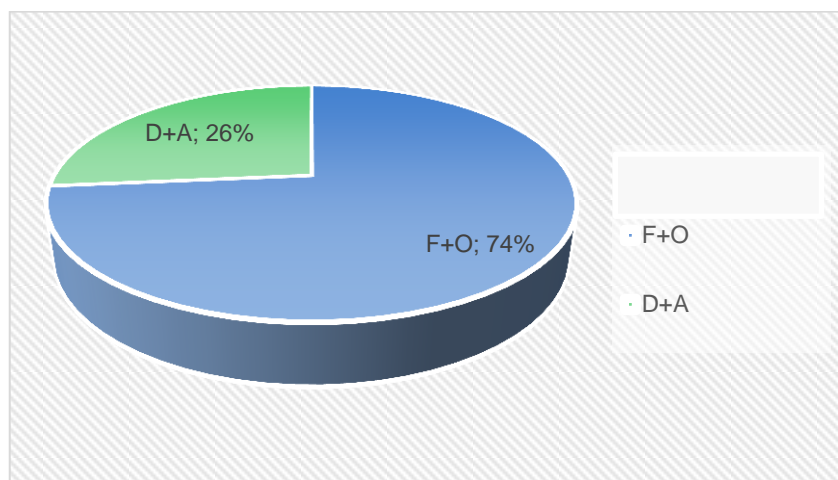


Tabla 20. DOFA Laboratorios de pruebas y ensayos de alimentos y bebidas Invima

PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
ECONÓMICO	5	Insuficiente capacidad operativa para atender necesidades del instituto	DEBILIDAD
	5	Cuentan los laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima cada año con recursos asignados para su funcionamiento, pero no son suficientes por el tema de austeridad en el gasto público.	DEBILIDAD
	4	En caso de requerir aumentar el volumen de trabajo no hay suficientes profesionales	DEBILIDAD
	4	Cuentan los laboratorios Físicoquímico y Microbiológico con recursos financieros y humanos que permitan implementar el Sistema de Gestión de Calidad.	FORTALEZA
	3	el laboratorio cuenta con manuales y perfiles para los puestos de trabajo	FORTALEZA
	3	Cuenta el Laboratorio con planes de capacitación para sus trabajadores y el personal entrenado en actividades analíticas tiene continuidad laboral	FORTALEZA
	3	El personal del laboratorio conoce sus funciones tanto internas como externas como integrante de la Red Nacional	FORTALEZA



PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
	3	Cuentan los laboratorios Físicoquímico y Microbiológico cada año con un plan de necesidades y recursos para la adquisición de insumos (Reactivos, consumibles) para los análisis que apoyan la vigilancia sanitaria y el mismo está formulado bajo el criterio de planes, proyectos o programas que requiere la región con énfasis en IVC para garantizar la salud pública	FORTALEZA
ECONÓMICO	30		0
TECNOLÓGICO	5	Insuficiente capacidad por parte del laboratorio para procesar muestras de alimentos importados	DEBILIDAD
	5	Existe espacio físico limitado para la operación normal de los equipos de los laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima	DEBILIDAD
	5	Los Laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima cuentan con pares técnicos para garantizar continuidad de metodologías	FORTALEZA
	5	Los Laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima cuentan con planes de capacitación, entrenamiento, manuales, puestos de trabajo para los funcionarios y perfiles idóneos.	FORTALEZA
	5	Los Laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima cuentan con sistema de gestión metrológica y recursos para ejecutarlo	FORTALEZA
	5	Los laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima están certificados bajo el Sistema de Gestión de Calidad. ISO 17025	FORTALEZA
	5	Los análisis o ensayos aplicados en el laboratorio están bajo directrices o políticas con enfoque de riesgo	FORTALEZA
	5	El laboratorio Físicoquímico cuenta con 95 metodologías Implementadas y 21 Validadas.	FORTALEZA
	5	El laboratorio MB cuenta con 60 metodologías Implementadas y 26 Validadas.	FORTALEZA
	5	Los laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima están en proceso de optimización de los tiempos de La notificación de informes de resultados analíticos a la autoridad sanitaria.	FORTALEZA
	5	Los laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima cuentan con los procedimientos mínimos de manejo de muestras o ítem de ensayo	FORTALEZA
5	Ausencia de apoyo de laboratorios de la red nacional para realización de análisis en alimentos	AMENAZA	

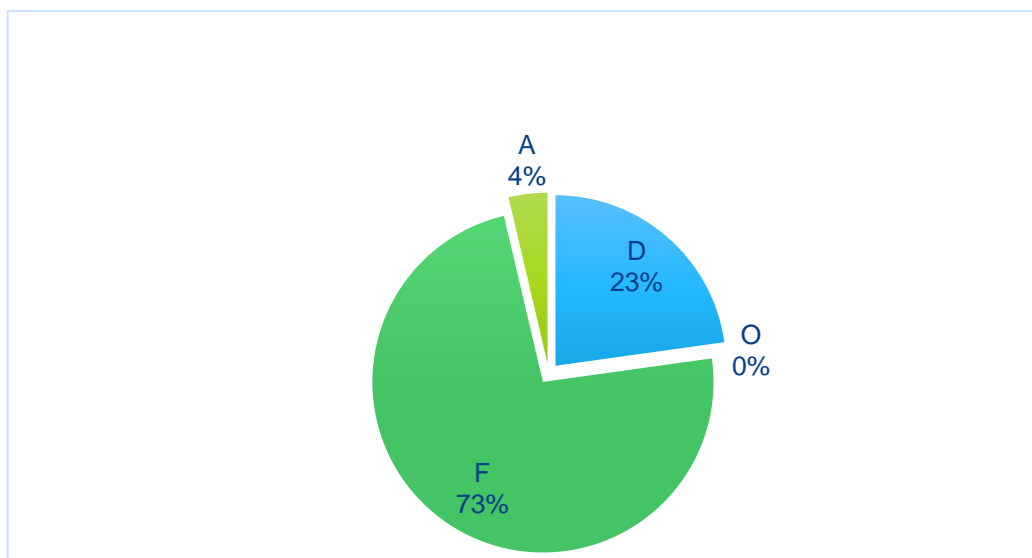


PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
	4	La mayoría de los funcionarios de los laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima están vinculados en provisionalidad y hay personal de contrato.	DEBILIDAD
	4	Los Laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima cuentan con los equipos necesarios para cumplir con los requerimientos de la vigilancia sanitaria y los recursos para su adquisición y actualización.	FORTALEZA
	4	El laboratorio cuenta con procedimientos para asignación y tratamiento de muestras	FORTALEZA
	4	El laboratorio tiene establecido los tiempos de análisis para los diferentes ensayos	FORTALEZA
	4	El laboratorio tiene establecido el flujo de información y notificaciones a que hubiere lugar	FORTALEZA
	4	El laboratorio garantiza la trazabilidad de la muestra o ítem de ensayo	FORTALEZA
	4	El laboratorio garantiza la confidencialidad de la información del ítem de ensayo	FORTALEZA
	3	La infraestructura física de los laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima no son propias, están en comodato, y el espacio no es suficiente para los flujos de proceso y faltan áreas.	DEBILIDAD
	3	Se cuenta con área física independiente para las actividades de los laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima.	FORTALEZA
	3	Las condiciones ambientales de la planta física son adecuadas para las labores de los laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima.	FORTALEZA
	3	Los equipos para los laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima son adquiridos bajo concepto técnico de los técnicos del laboratorio	FORTALEZA
	3	Actualmente la infraestructura tecnológica de los laboratorios Físicoquímico y Microbiológico del Invima está en etapa de adecuación e implementación de estructuras tecnológicas que soportarán las necesidades de los laboratorios	FORTALEZA
	3	Cuenta el laboratorio con un plan de auditorías interna o externa	FORTALEZA
TECNOLÓGICO	106		0



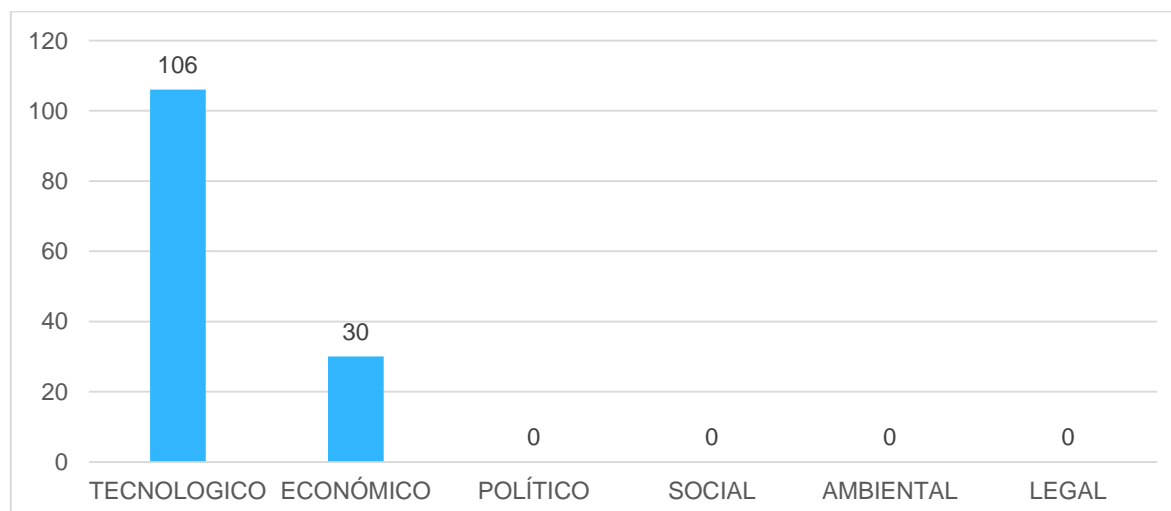
Se evidencia que las Fortalezas (73%) en esta línea tienen el mayor peso sobre las demás condiciones analizadas. Le siguen las Debilidades y por último las amenazas. Llama la atención que para esta línea no se identifican oportunidades que pudieran llegar a favorecer la gestión de la misma. El análisis se adelantó más desde el punto de vista interno. **Figura 11.**

Figura 10. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Laboratorios de pruebas y ensayos de alimentos y bebidas Invima



Con respecto al análisis PESTEL muestra solo dos ámbitos de gestión, el tecnológico y el económico. **Figura 12.**

Figura 11. PESTEL Laboratorios de pruebas y ensayos de alimentos y bebidas Invima





2.4. Gestión y Comunicación del Riesgo

El proceso de análisis de riesgos consiste en la evaluación, gestión y comunicación de los riesgos. Para evaluar los riesgos es necesario identificarlos y valorar cualitativa y/o cuantitativamente sus efectos perjudiciales para la salud humana, así como la cuantía de la ingesta del agente causante del riesgo que probablemente se registrará entre las poblaciones afectadas (por ejemplo enfermos, jóvenes o ancianos).

Por medio de la gestión de riesgos, éstos se pueden controlar estableciendo procedimientos y prácticas de manipulación adecuados, sistemas de garantía de la calidad e inocuidad de la elaboración de los alimentos y normas sobre calidad e inocuidad de éstos. Los resultados del proceso de análisis de riesgos deberán comunicarse a la población o a los grupos afectados. Esta comunicación ofrece al sector público y privado la información necesaria para prevenir o reducir los riesgos por medio de procedimientos obligatorios o voluntarios.

La gestión y comunicación del riesgo en alimentos y bebidas presenta una mayor proporción en las Debilidades y Amenazas sobre las Fortalezas y Oportunidades analizadas, aunque no tan marcada como en otras líneas estratégicas. **Figura 13.**

La **Tabla 21** muestra el resultado del análisis DOFA a la Gestión de Riesgo.

Figura 12. Porcentaje de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades. Gestión y comunicación de riesgo

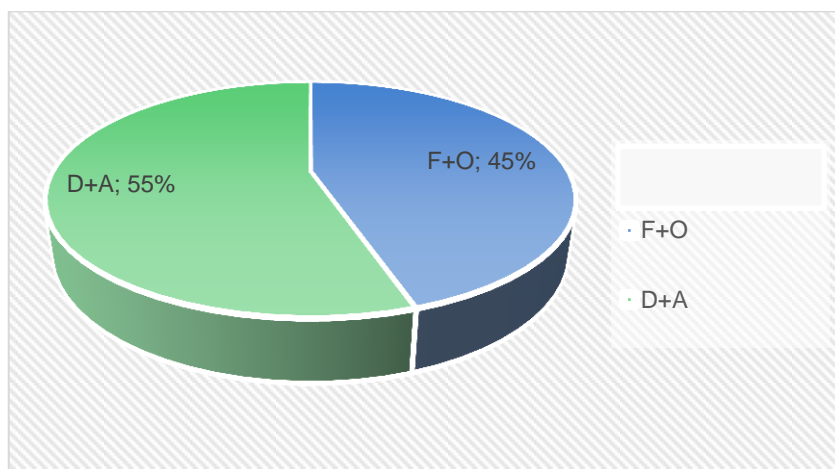


Tabla 21. DOFA Gestión y comunicación de riesgo

PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
SOCIAL	5	Se han establecido mecanismos de comunicación al ciudadano respecto a la compra y consumo de los productos competencia del Invima	FORTALEZA

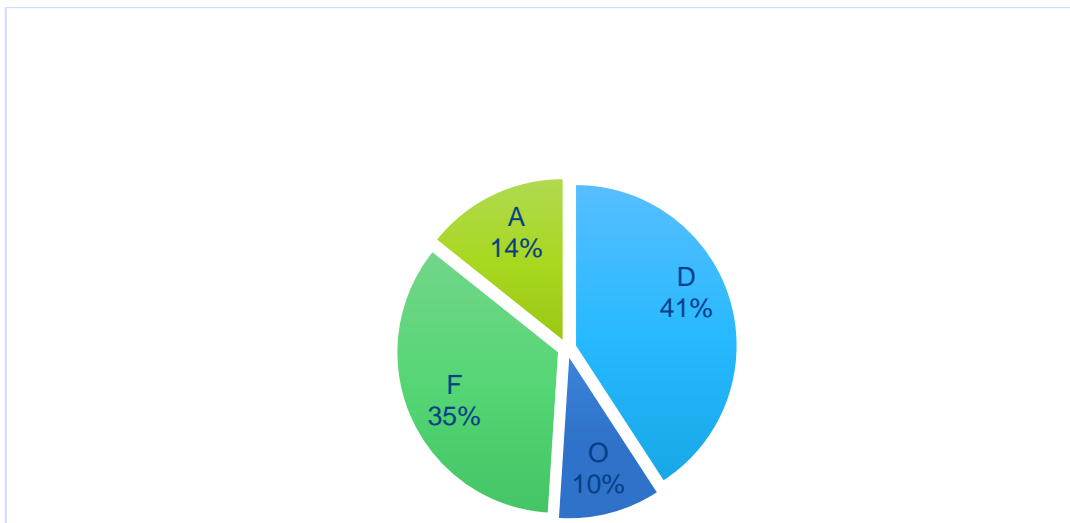


PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
	5	Se cuenta con mecanismos para brindar capacitación a los responsables del cumplimiento de la reglamentación	FORTALEZA
	3	Predominio de falsas noticias que se distribuyen en redes sociales y generan pánico en la comunidad	AMENAZA
SOCIAL	13		0
TECNOLÓGICO	5	Falta de aplicativo informático adecuado en el cual se pueda verificar la información de las diferentes fuentes sin tener que buscar en distintas bases de datos (archivos en Excel)	DEBILIDAD
	5	No hay mecanismo oportuno que permita alimentar y consultar matriz SOA en tiempo real	DEBILIDAD
	5	No se realiza comunicación oportuna al usuario interno y externo sobre el estado de las autorizaciones de comercialización RSA-NSA-PSA (suspensiones, cancelaciones, vencimientos, autorizaciones de agotamiento de etiquetas y rotulado)	DEBILIDAD
	4	Guías de orientación al usuario para la solicitud de autorizaciones de comercialización	FORTALEZA
	3	Se cuenta con documentos en el Sistema Integrado de Gestión para la comunicación del riesgo	FORTALEZA
	3	No se cuenta con acceso a la información de entidades de referencia sanitaria mundial respecto a estudios y análisis de casos. Muchas de las investigaciones tienen información limitada para el acceso.	AMENAZA
	TECNOLÓGICO	25	
LEGAL	5	Ausencia de estrategias internas para la identificación y priorización de establecimientos nuevos para las acciones de IVC	DEBILIDAD
	5	Gestionar ante el Ministerio de Salud y Protección Social la elaboración de reglamentos de productos que se publiciten y comercialicen por medios electrónicos	OPORTUNIDAD
	1	Cambio reglamentario que modifique los enfoques de inspección sanitaria	AMENAZA
LEGAL	11		0



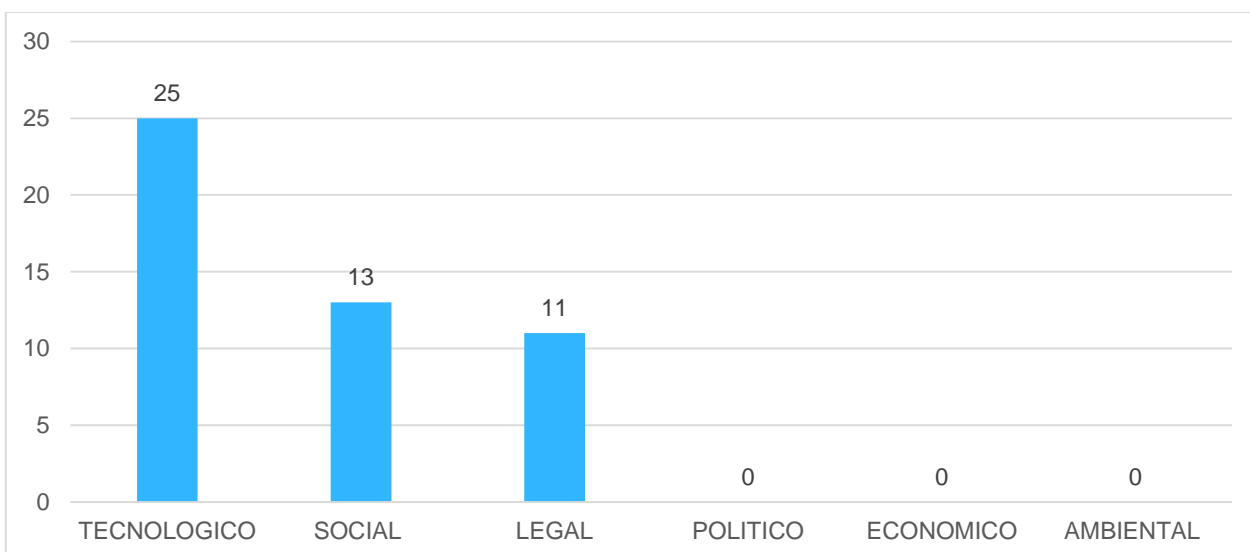
La matriz DOFA muestra que las Debilidades tienen el mayor porcentaje de participación con un 41%, junto con las Fortalezas con un 35%, esto quiere decir que se debe adelantar un trabajo al interior del sector de alimentos. **Figura 14.**

Figura 13. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Gestión y comunicación de riesgo



Referente al PESTEL se destacan los ámbitos tecnológico con 25 puntos y social con 13 y por último está el legal con 11, siendo estos ámbitos en los que se debe enfocar las acciones de gestión y comunicación de riesgo, interviniendo las debilidades y optimizando las fortalezas. **Figura 15.**

Figura 14. PESTEL Gestión y comunicación de riesgo





2.5. Apoyo reglamentario

Una legislación pertinente, actualizada y aplicable es fundamental para la inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Las leyes y reglamentos bien concebidos son imprescindibles para crear un entorno propicio para formular y aplicar medidas relacionadas con la inocuidad de los alimentos basadas en el análisis de riesgos. La legislación alimentaria protege los derechos de los consumidores y define las responsabilidades de los productores, elaboradores, fabricantes, comerciantes y consumidores de alimentos y ayuda a garantizar que los alimentos sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano. Las leyes y reglamentos alimentarios establecen normas claras, adecuadas y equitativas que facilitan el comercio de alimentos y protegen a los consumidores frente a prácticas fraudulentas. (Hooper & Boutrif, 2007).

Esta línea presenta un comportamiento positivo toda vez que las Fortalezas + Oportunidades tienen una participación del 65% sobre las Debilidades y Amenazas con un 35%. Únicamente presenta una debilidad orientada al mecanismo de unificación de criterios. **Figura 16.**

La **Tabla 22** presenta el resultado del análisis DOFA al apoyo reglamentario que presta el Invima. Así mismo en la **Figura 17** se evidencia que la mayor proporción del análisis fue para las fortalezas (54%) seguido de las amenazas (19%).

Figura 15. Proporción de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades Apoyo reglamentario

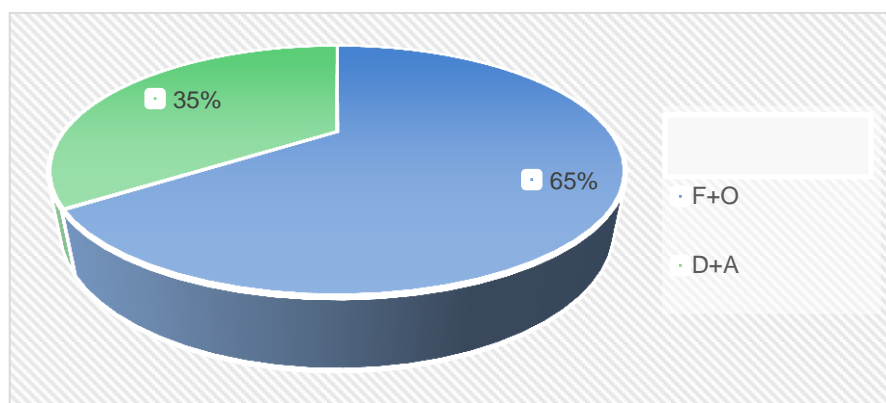


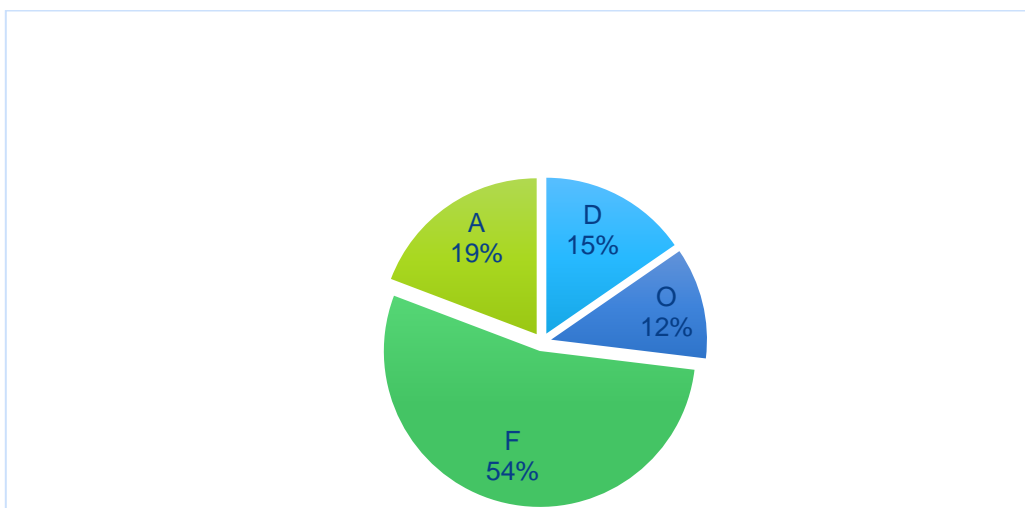
Tabla 22. DOFA Apoyo reglamentario

PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
LEGAL	5	Iniciativa para actualizar y elaborar reglamentación sanitaria en alimentos y bebidas que se comunica al MSPS	FORTALEZA
	5	Participación en agenda reglamentaria del MSPS y otras entidades	FORTALEZA
	5	Falta de un código único sanitario de alimentos y bebidas que recopile y actualice la reglamentación vigente	AMENAZA



PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
	4	No se aplica correctamente ni se da relevancia al mecanismo de unificación de criterio	DEBILIDAD
	4	Participación en agenda normativa del CODEX, ICONTEC y otras entidades	FORTALEZA
	3	Gestionar ante el Ministerio de Salud y Protección Social que los conceptos emitidos por la SEAB sean vinculantes	OPORTUNIDAD
	3	Gestionar ante el Ministerio de Salud y Protección Social que los conceptos emitidos por la SEAB sean vinculantes	OPORTUNIDAD
LEGAL	26		

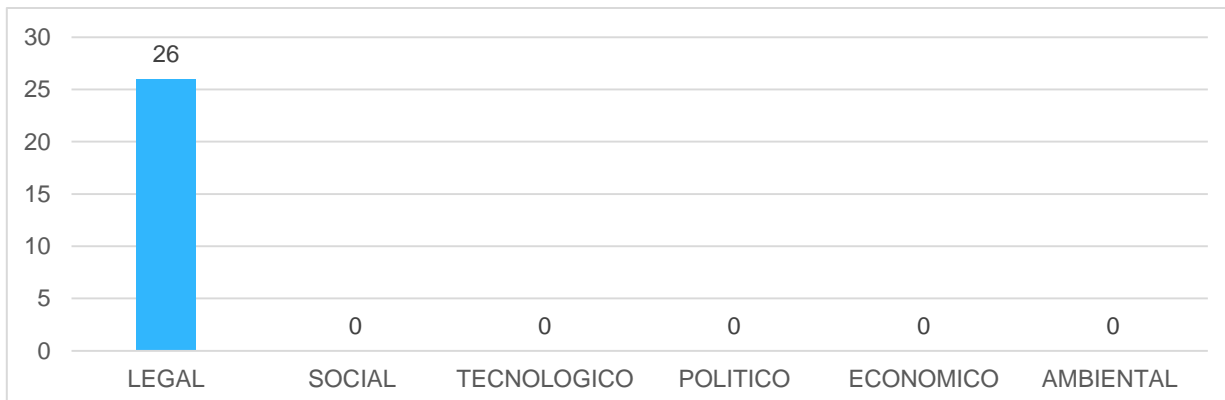
Figura 16. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Apoyo reglamentario



Respecto del análisis PESTEL este muestra que todas las acciones de esta línea se deben adelantar desde el ámbito legal. **Figura 18.**



Figura 17. PESTEL Apoyo reglamentario



2.6. Proceso de inscripción de establecimientos

La Resolución 1229 de 2013 dispone en el artículo 31 que todos los objetos y sujetos de vigilancia y control sanitario deben estar inscritos en registros especializados diseñados y desarrollados por el Ministerio de Salud y Protección Social y operados por las autoridades sanitarias.

Esta línea se analizó desde las inscripciones que había adelantado el Invima hasta el momento del diagnóstico. Las inscripciones a cargo de las Entidades Territoriales de Salud se analizan en la línea 15.

De acuerdo al balance estratégico las Debilidades + Amenazas son mayores que las Fortalezas + Oportunidades. **Figura 19.**

La **Tabla 23** contiene el resultado del análisis DOFA realizado a la línea de inscripción de establecimientos.

Figura 18. Proporción de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades. Proceso de inscripción de establecimientos

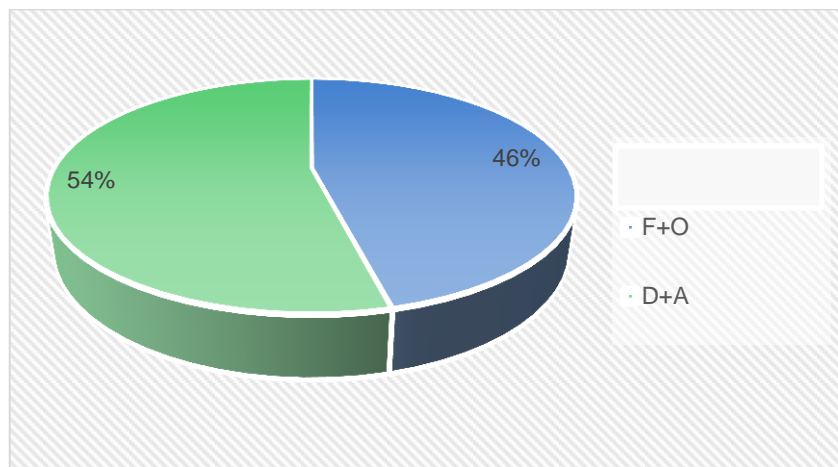




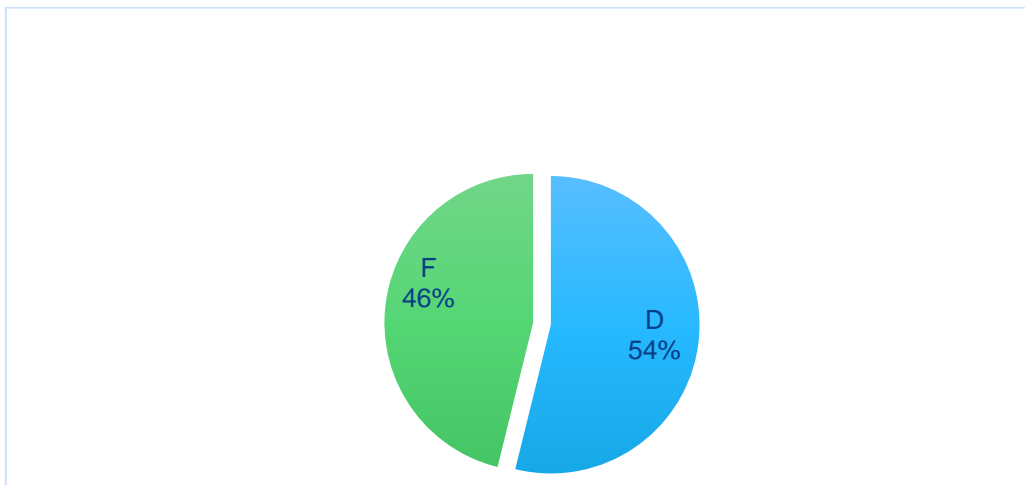
Tabla 23. DOFA Proceso de inscripción de establecimientos

PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
TECNOLÓGICO	5	No se cuenta con mecanismos para la inscripción de establecimientos que fabriquen o envasen alimentos que no requieren autorización sanitaria de comercialización RSA-NSA-PSA (autorizaciones de agotamiento de etiquetas y rotulado y certificados de no obligatoriedad y venta libre), y para los establecimientos que no han sido visitados.	DEBILIDAD
	5	Se cuenta con estrategias para la inscripción de establecimientos que fabriquen o envasen alimentos que requieren autorización sanitaria de comercialización RSA-NSA-PSA (autorizaciones de agotamiento de etiquetas y rotulado y certificados de no obligatoriedad y venta libre), y para los establecimientos visitados	FORTALEZA
	4	Falta un sistema de información que permita la inscripción de plantas de beneficio, desposte y desprese y acondicionadores vía web	DEBILIDAD
	4	Se cuenta con un sistema que soporta la inscripción de establecimientos vía web incluyendo bebidas alcohólicas y trapiches paneleros	FORTALEZA
	3	El sistema permite duplicidad en la inscripción de establecimientos	DEBILIDAD
	3	El censo de establecimientos permite evidenciar cuantos están inscritos y censados	FORTALEZA
	2	El mecanismo de inscripción de establecimientos no permite clasificar el producto por riesgo	DEBILIDAD
TECNOLÓGICO	26		

La **Figura 20** muestra que las Debilidades (54%) priman sobre las Fortalezas (46%). Un aspecto que se destaca es el hecho de que no se presentaron ni amenazas ni oportunidades, es decir, que la gestión se debe realizar en el nivel interno del sector de alimentos y bebidas.

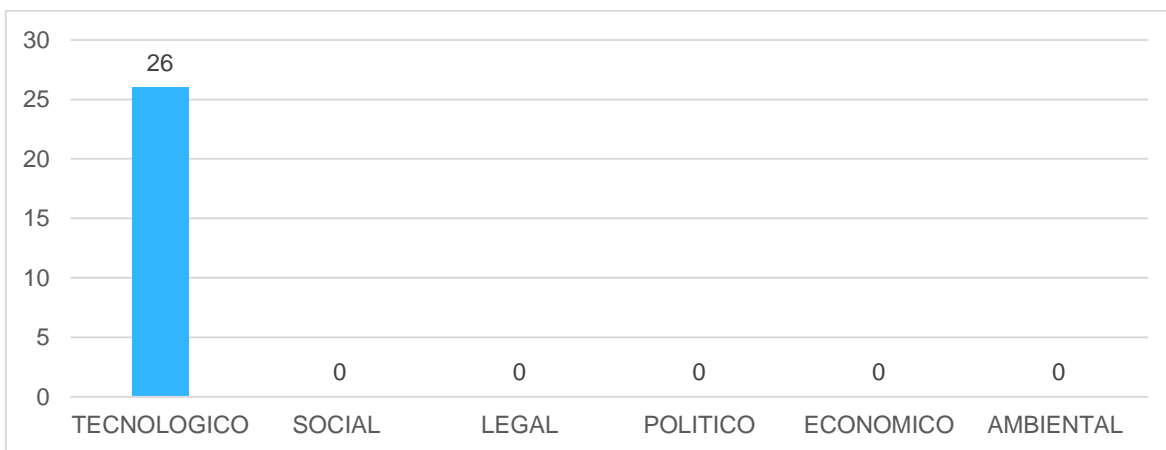


Figura 19. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Proceso de inscripción de establecimientos



De acuerdo con el PESTEL todas las acciones se deben enfocar al ámbito tecnológico.
Figura 21.

Figura 20. PESTEL Proceso de inscripción de establecimientos



2.7. IVC de plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y/o productos cárnicos comestibles.

La Ley 1122 de 2007 dispone en el literal b del artículo 34 que corresponde al Invima la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio de animales así como del transporte asociado a estas actividades.



Las plantas de beneficio animal son todos los establecimientos en donde se benefician las especies de animales que han sido declarados como aptas para el consumo humano y que ha sido registrado y autorizado para este fin. (Decreto 1500 de 2007).

La planta de desposte es todo establecimiento en el cual se realiza el deshuese, la separación de la carne del tejido óseo y la separación de la carne en cortes o postas. (Decreto 1500 de 2007).

La planta de desprese es el establecimiento en el cual se efectúa el fraccionamiento mecánico de la canal de aves de corral. (Decreto 1500 de 2007).

Los establecimientos acondicionadores son aquellos en los que se efectúan una o varias operaciones relacionadas con corte, fraccionamiento, lavado o actividades similares realizadas a la carne y productos cárnicos comestibles. (Decreto 1282 de 2016).

El balance estratégico de la línea de IVC de plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores, muestra una mayor proporción de Debilidades + Amenazas sobre Fortalezas + Oportunidades. **Figura 22.**

La **Tabla 24** presenta el análisis DOFA adelantado a la IVC de plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y/o productos cárnicos comestibles.

Figura 21. Proporción de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades. IVC de plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y/o productos cárnicos comestibles.

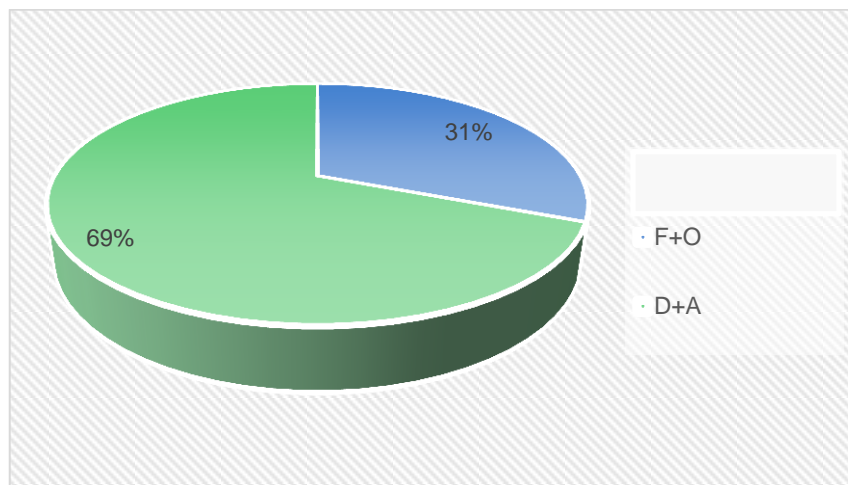




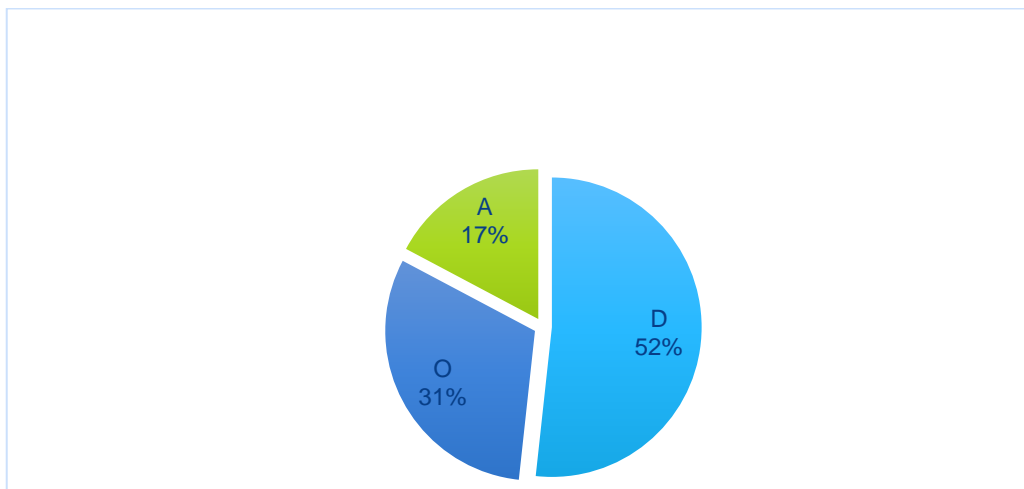
Tabla 24 DOFA IVC de plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y/o productos cárnicos comestibles.

PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
SOCIAL	5	Imposibilidad de realizar acciones de IVC en zonas de difícil acceso o de problemas de orden público	AMENAZA
SOCIAL	5	El avance de la implementación del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentaciones no soporta la legalidad de todos los productos en todos los territorios.	OPORTUNIDAD
SOCIAL	10		0
TECNOLÓGICO	4	Aprovechamiento de las TIC para la captura de la información durante las visitas a plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionamiento.	OPORTUNIDAD
TECNOLÓGICO	4		0
LEGAL	5	Talento humano insuficiente para la realización de actividades de IVC	DEBILIDAD
LEGAL	5	Falta de unificación de criterios entre los inspectores ocasionado por rotación de personal y entrenamiento del mismo	DEBILIDAD
LEGAL	5	No se cuenta la implementación del 100% de los requisitos bajo lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentaciones	DEBILIDAD
0	15		0

De acuerdo con el análisis adelantado por la Mesa Técnica en esta línea estratégica las debilidades son las de mayor proporción con un 52%, seguido de las oportunidades con el 31%. En menor proporción están las Amenazas (17%). Esta línea no presenta fortalezas. **Figura 23.**

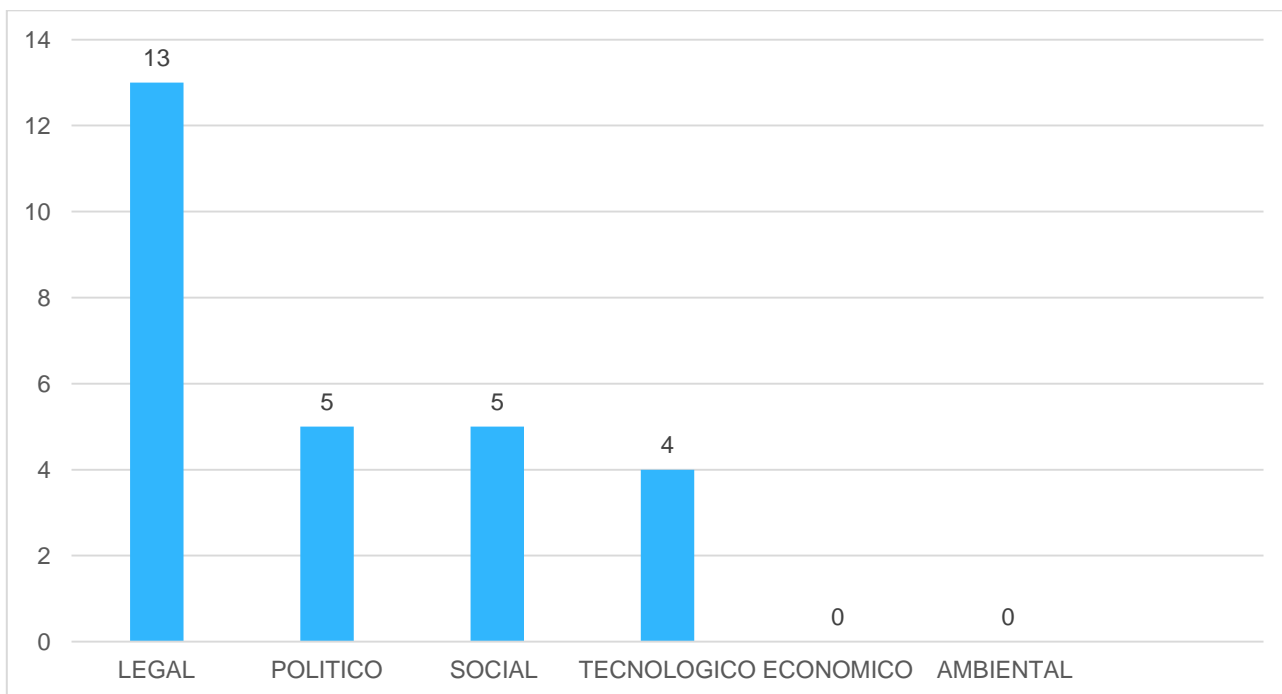


Figura 22. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. IVC de plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y/o productos cárnicos comestibles.



Referente al análisis PESTEL el ámbito priorizado para atender las debilidades evidenciadas es el legal, seguido del Político y Social. **Figura 24.**

Figura 23. PESTEL IVC de plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores





2.8. IVC de alimentos y bebidas

La Ley 1122 de 2007 dispone en su artículo 34 que corresponde al Invima la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de la producción y procesamiento de alimentos, de los centros de acopio de leche y de las plantas de procesamiento de leche y sus derivados así como del transporte asociado a estas actividades.

47

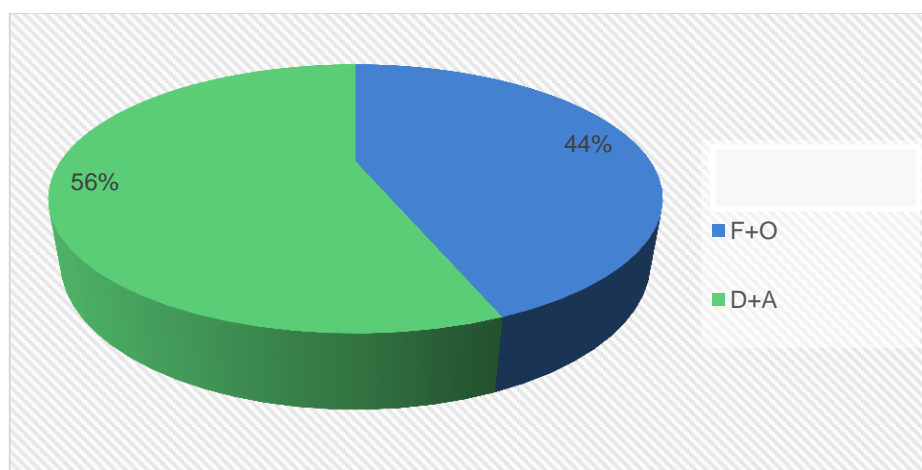
Una fábrica de alimentos es el establecimiento en el cual se realizan una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano. (Resolución 2674 de 2013).

Las plantas de enfriamiento o centros de acopio de leche son los establecimientos destinados a la recolección de la leche procedente de los hatos, con el fin de someterla a proceso de enfriamiento y posterior transporte a las plantas para procesamiento de leche. (Decreto 616 de 2006).

La planta para procesamiento de leche es el establecimientos en el cual se modifica o transforma la leche para hacerla apta para consumo humano, que incluye las plantas para higienización, para pulverización u obtención de leche como materia prima para elaboración de derivados lácteos. (Decreto 616 de 2006).

El balance estratégico de la línea de IVC de alimentos y bebidas muestra una mayor proporción de Debilidades + Amenazas sobre las Fortalezas + Oportunidades. **Figura 25.**

Figura 24. Proporción de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades. IVC de alimentos y bebidas



La **Tabla 25** muestra el resultado del análisis DOFA a la Línea de IVC de Alimentos y Bebidas.



Tabla 25 DOFA IVC de alimentos y bebidas

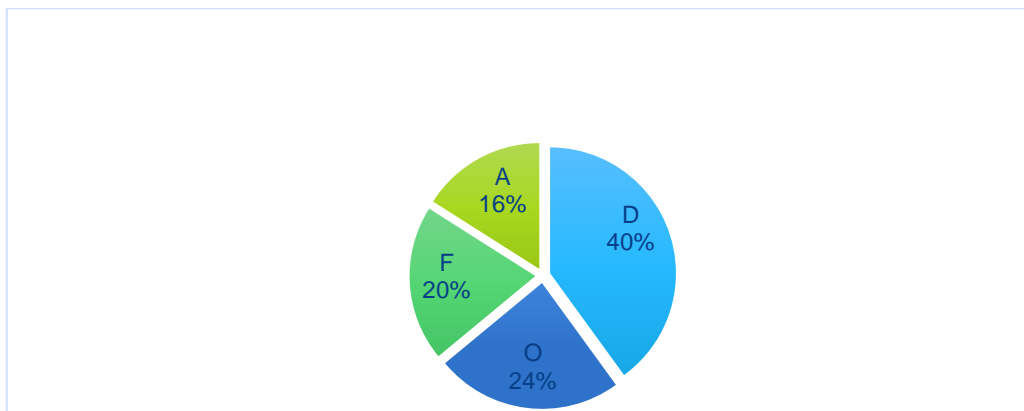
PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
ECONÓMICO	3	La mayor parte de las empresas productoras de alimentos y bebidas son micro y pequeñas empresas con recursos limitados para cumplir los requisitos sanitarios	AMENAZA
ECONÓMICO	3		0
SOCIAL	3	Reconocimiento por parte de la industria por las acciones de IVC	FORTALEZA
	5	Imposibilidad de realizar acciones de IVC en zonas de difícil acceso o de problemas de orden público	AMENAZA
SOCIAL	8		0
TECNOLÓGICO	5	No se cuenta con sistemas que permitan registrar y consultar oportunamente la información generada durante las acciones de IVC	DEBILIDAD
	5	Falta de modernización del sistema de priorización de visitas que permita elaborar el listado oportunamente	DEBILIDAD
	5	Desarticulación entre sistemas de información (Actividades de IVC, Importaciones, Autorizaciones de comercialización, ETAs, resultados de laboratorio, denuncias, certificaciones HACCP y BPM)	DEBILIDAD
	4	Implementación de dispositivos móviles de captura de información para las actividades en algunos PAPF	FORTALEZA
	4	Aprovechamiento de las TIC para la captura de la información durante las visitas de fábricas de alimentos y bebidas	OPORTUNIDAD
	3	Diseño del acta ponderada al establecimiento sujeto a IVC	FORTALEZA
TECNOLÓGICO	26		0
LEGAL	5	Falta de unificación de criterios y comunicación por las áreas misionales	DEBILIDAD
	4	Fortalecer acciones de articulación y comunicación entre los entes competentes para realizar acciones de IVC en establecimientos que no son competencia directa del Invima o de las ETS	OPORTUNIDAD
	4	Articular con entidades de formación y fomento para mejorar las condiciones sanitarias de los establecimientos vigilados	OPORTUNIDAD



LEGAL	13	0
-------	----	---

La matriz DOFA presenta para la línea de IVC de alimentos y bebidas que las debilidades tienen una mayor participación (40%), seguido de las oportunidades (24%). **Figura 26.**

Figura 25. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. IVC de alimentos y bebidas



Con respecto al PESTEL, el ámbito con mayor puntaje es el Tecnológico, por tanto será desde este ámbito que se prioricen las acciones para mitigar o reducir las debilidades evidenciadas.

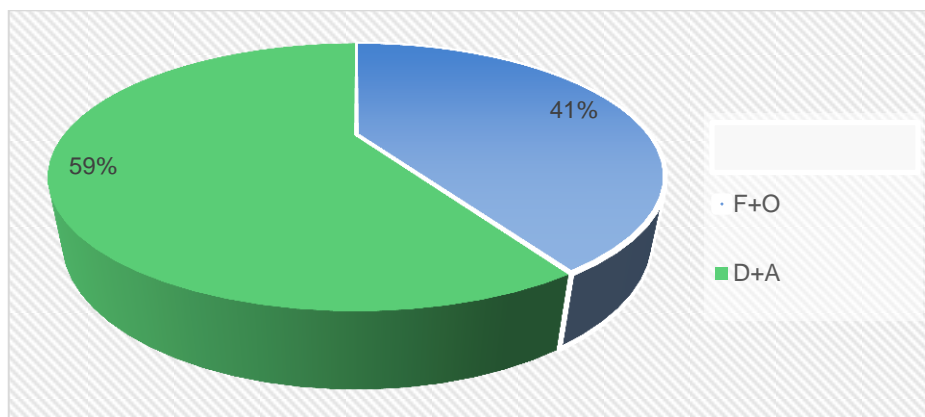
2.9. Clandestinidad e ilegalidad de carnes y productos cárnicos comestibles

Esta línea muestra cómo está el sector de alimentos en cuanto a la lucha contra la clandestinidad e ilegalidad de carnes y productos cárnicos comestibles, es importante tener en cuenta que las autoridades competentes para adelantar acciones sobre este tipo de establecimientos son la Policía y los gobiernos locales (Gobernadores y Alcaldes), en ocasiones con el apoyo como peritos de las autoridades sanitarias.

El balance estratégico adelantado muestra mayor participación de las Debilidades + Amenazas sobre las Fortalezas + Oportunidades. **Figura 27.**



Figura 26. Proporción de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades. Clandestinidad e ilegalidad de carnes y productos cárnicos comestibles



La **Tabla 26** presenta el análisis DOFA para la línea de clandestinidad e ilegalidad de carnes y productos cárnicos comestibles.

Tabla 26 DOFA Clandestinidad e ilegalidad de carnes y productos cárnicos comestibles

PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
SOCIAL	5	Falta de cobertura de la inspección sanitaria permanente en el 100% de las plantas de beneficio animal habilitadas para funcionamiento.	DEBILIDAD
	5	Falta de cobertura para la verificación del 100% del proceso de sacrificio hasta el cargue en las plantas de beneficio animal habilitadas para funcionamiento.	DEBILIDAD
	5	Baja implementación del plan de racionalización de plantas de beneficio que garantice las adecuadas condiciones sanitarias para el beneficio de los animales de abasto público	AMENAZA
	5	Presencia de sacrificio clandestino e ilegal	AMENAZA
	5	Contrabando de animales en pie, carnes y productos cárnicos comestibles y afectación del estatus sanitario del país	AMENAZA
	5	La guía de transporte de carne y productos cárnicos comestibles (bovinos y porcinos) no brinda la información completa.	AMENAZA
	5	Incluir en las guías de despacho de carne y productos cárnicos comestibles por destino y que incluya los productos	OPORTUNIDAD

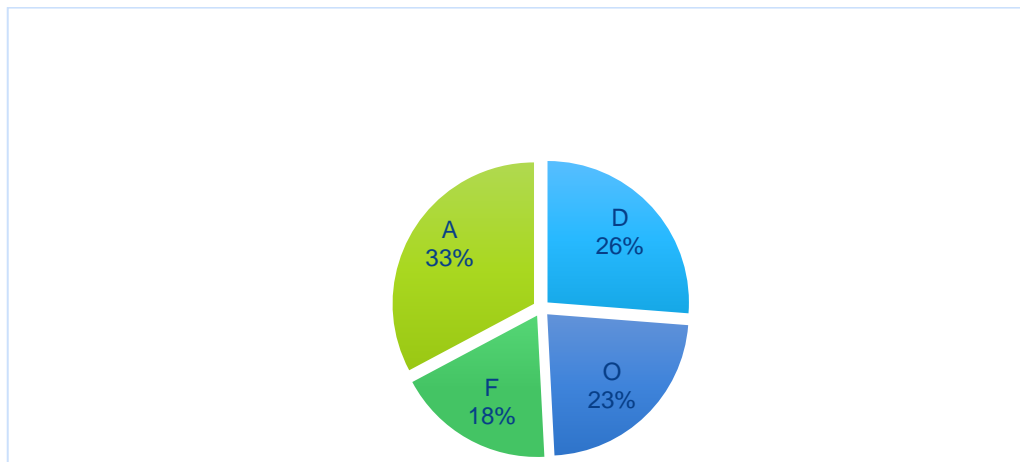


PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
		importados y todas las especies de abasto público.	
	4	Capacitación y asistencia técnica a plantas de beneficio frente a la implementación de la normatividad	FORTALEZA
SOCIAL	39		0
TECNOLÓGICO	3	Fortalecer las acciones requeridas para la implementación del sistema de trazabilidad y soporte tecnológico	OPORTUNIDAD
TECNOLÓGICO	3		0
LEGAL	5	Creación y apoyo permanente para el desarrollo de las acciones de IVC de parte del GURI	FORTALEZA
	5	Realizar capacitación, asistencia técnica y entrenamientos en puestos de trabajo al personal que realiza actividad de IVC en carne y productos cárnicos comestibles.	OPORTUNIDAD
	3	Promover el compromiso interinstitucional para el desarrollo de los comités de carne	OPORTUNIDAD
	4	El GURI no cuenta con el personal suficiente para atender la demanda del Instituto	DEBILIDAD
	2	Falta de reglamentación e implementación de guía de transporte de carne y productos cárnicos comestibles (otras especies)	DEBILIDAD
	2	Participación del Invima en los comités departamentales de carne.	FORTALEZA
LEGAL	16		0

El análisis DOFA presenta una mayor proporción en el tema de las Debilidades (26%) seguido de las Amenazas (33%). En menor proporción están las oportunidades (23%) y las Fortalezas (18%) **Figura 28.**

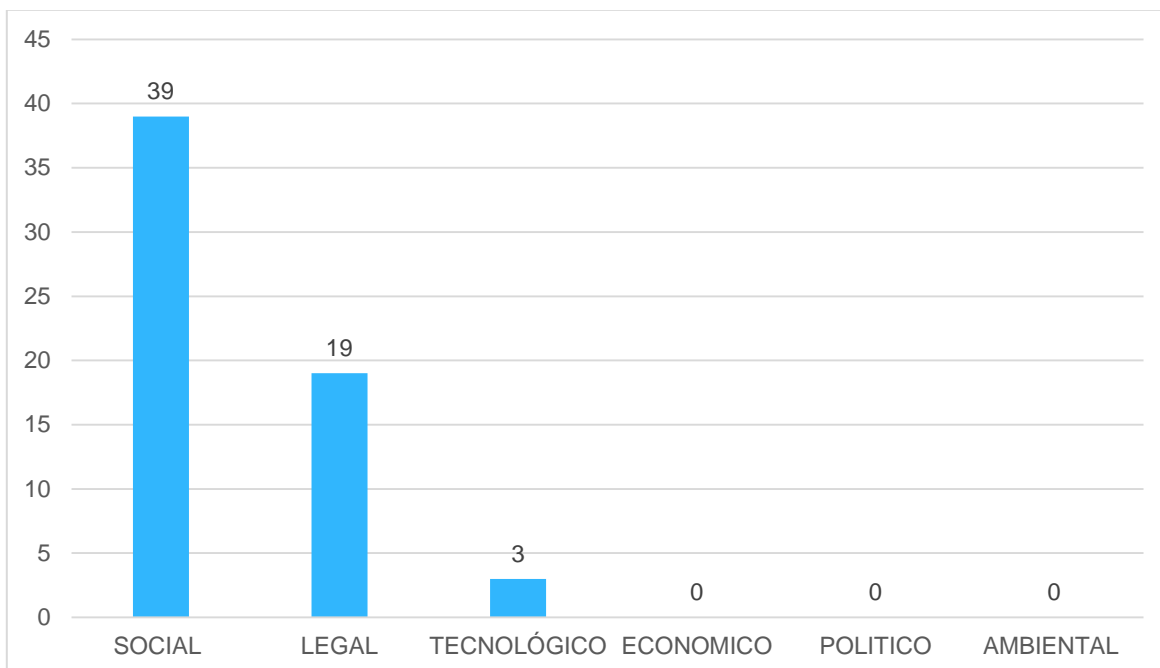


Figura 27. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Clandestinidad e ilegalidad de carnes y productos cárnicos comestibles



El análisis PESTEL muestra que el ámbito priorizado para trabajar es el Social (39 puntos), es decir que las estrategias que se trabajen para optimizar las fortalezas y enfrentar las amenazas deben ser desde el ámbito social. **Figura 29.**

Figura 28. Clandestinidad e ilegalidad de carnes y productos cárnicos comestibles



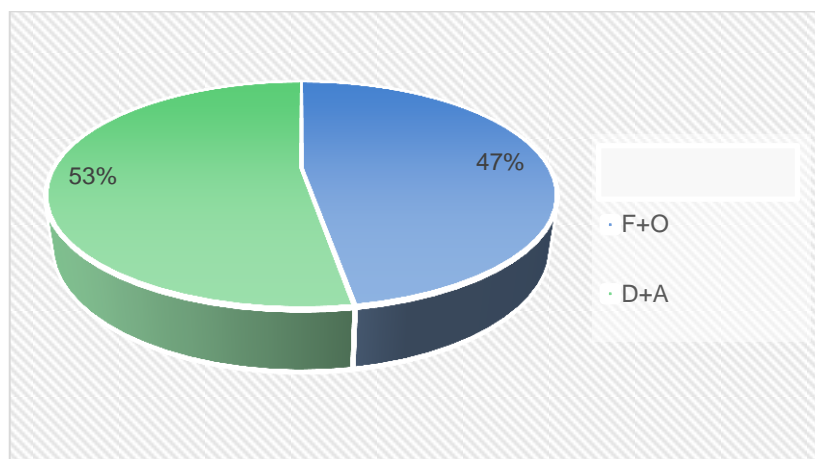


2.10. Clandestinidad e ilegalidad de alimentos y bebidas

Esta línea se enfoca en la lucha contra la ilegalidad y clandestinidad de alimentos y bebidas, diferente a carne y productos cárnicos comestibles. La misma se orienta a las labores adelantadas desde el sector salud para combatir este flagelo.

El balance estratégico no muestra una diferencia significativa en la relación en Fortalezas + Oportunidades y Debilidades + Amenazas. **Figura 30.**

Figura 29. Proporción de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades. Clandestinidad e ilegalidad de alimentos y bebidas



La **Tabla 27** muestra el análisis DOFA para la línea de Clandestinidad e Ilegalidad de alimentos y bebidas.

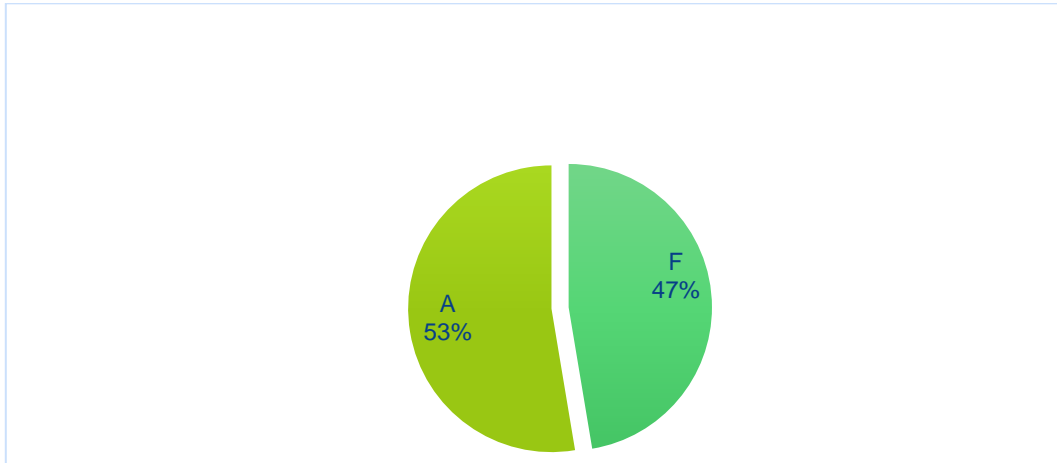
Tabla 27. DOFA Clandestinidad e ilegalidad de alimentos y bebidas

PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
SOCIAL	5	Contrabando e ilegalidad de alimentos y bebidas	AMENAZA
SOCIAL	5	Escaso control de alimentos y bebidas importados que ingresan al territorio nacional desde el departamento archipiélago de San Andrés	AMENAZA
SOCIAL	4	Capacitaciones frente a la implementación de la normatividad en alimentos y bebidas	FORTALEZA
SOCIAL	14		
LEGAL	5	Creación y apoyo permanente para el desarrollo de las acciones de IVC de parte del GURI	FORTALEZA
LEGAL	5		



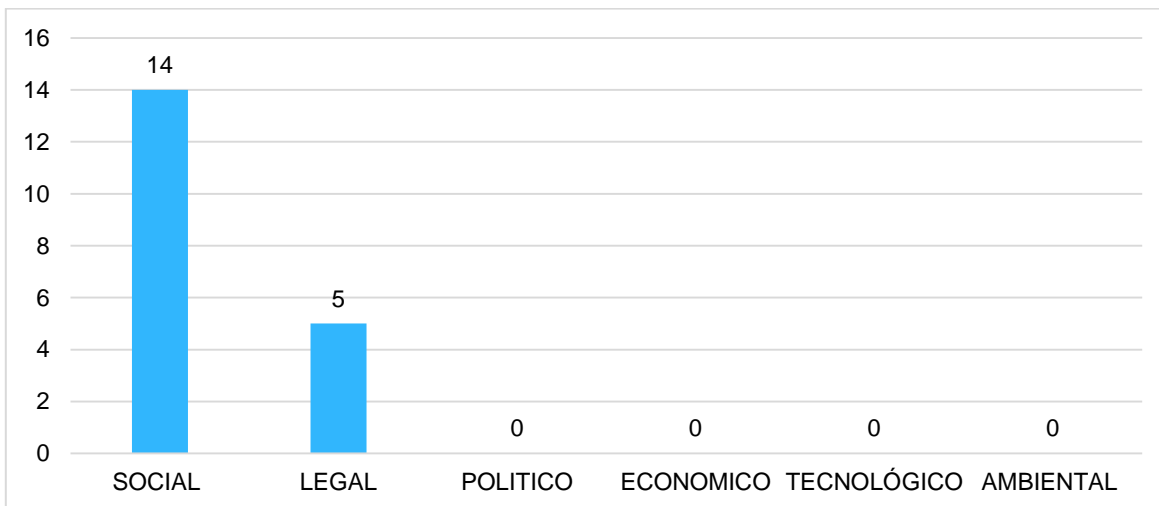
El análisis DOFA presenta únicamente Amenazas (53%) y Fortalezas (47%). **Figura 31.**

Figura 30. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Clandestinidad e ilegalidad de alimentos y bebidas



Desde el análisis PESTEL se evidencia que el ámbito Social tiene mayor participación, al igual que la línea de ilegalidad de carnes y productos cárnicos comestibles, es sobre éste ámbito en que se deben diseñar las estrategias. **Figura 32.**

Figura 31. PESTEL Clandestinidad e ilegalidad de alimentos y bebidas





2.11. Autorizaciones sanitarias para comercialización (PSA-NSA-RSA).

Todo alimento que se expendia directamente al consumidor debera obtener, de acuerdo con el riesgo en salud publica y a los requisitos establecidos en la Resolucion 2674 de 2013, la correspondiente Notificacion Sanitaria (NSA), Permiso Sanitario (PSA) o Registro Sanitario (RSA), expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima).

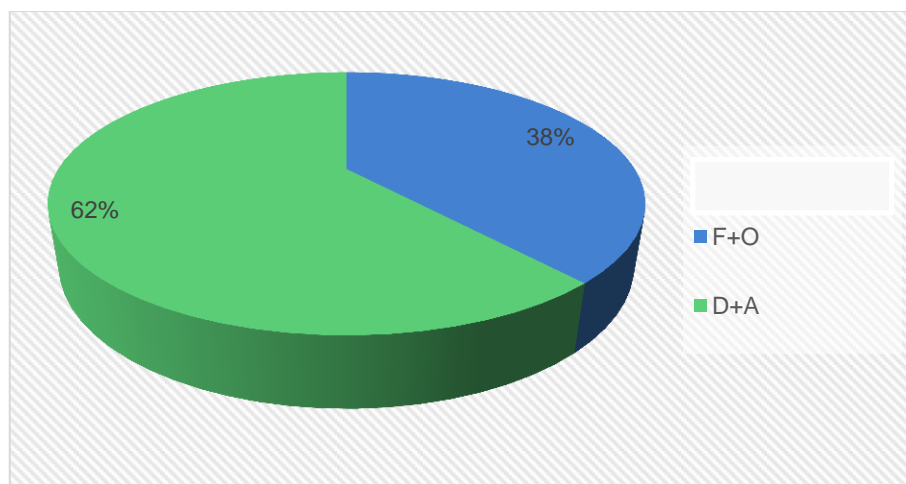
El Registro Sanitario es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o juridica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de mayor riesgo en salud publica con destino al consumo humano. (Ministerio de Salud y Proteccion Social., 2013)

El Permiso Sanitario es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o juridica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud publica con destino al consumo humano. (Ministerio de Salud y Proteccion Social., 2013)

La Notificacion Sanitaria es el numero consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o juridica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud publica con destino al consumo humano. (Ministerio de Salud y Proteccion Social., 2013)

Esta linea muestra una mayor proporcion de Debilidades + Amenazas sobre las Fortalezas + Oportunidades. **Figura 33.**

Figura 32. Proporción de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades Autorizaciones sanitarias para comercialización (PS-NS-RS)





La **Tabla 28** muestra el análisis DOFA para la Línea de Autorizaciones de Comercialización de Alimentos y Bebidas.

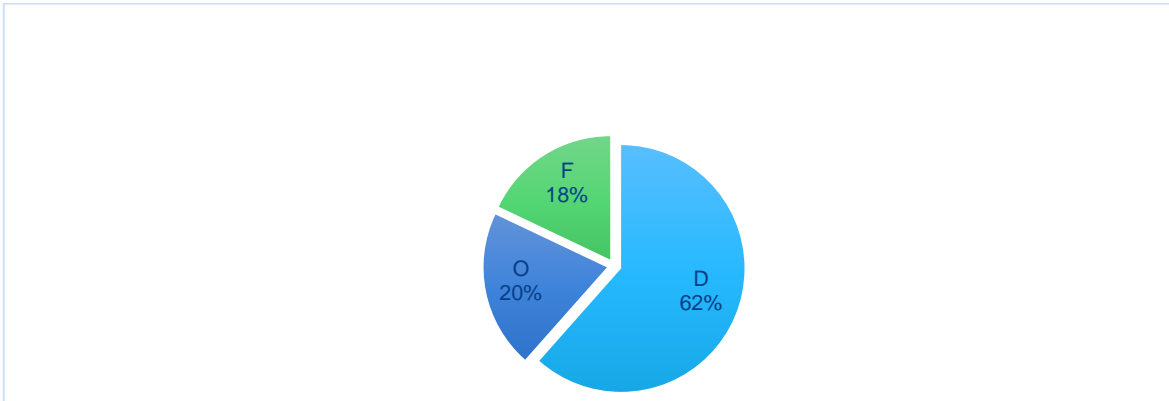
Tabla 28. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Autorizaciones sanitarias para comercialización (PSA-NSA-RSA)

PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
SOCIAL	3	Fortalecer las campañas de educación sanitaria articulados con otras entidades para generar un mayor impacto	OPORTUNIDAD
SOCIAL	3		0
TECNOLÓGICO	5	Falta de modernización del sistema de información.	DEBILIDAD
	5	Fallas en el sistema para la notificación electrónica a usuarios	DEBILIDAD
	5	Deficiente capacidad operativa para dar respuesta oportuna y legal a los trámites de RSA-NSA-PSA y trámites asociados	DEBILIDAD
	5	Referenciación con otras entidades en herramientas tecnológicas en cuanto al manejo de correspondencia	OPORTUNIDAD
	4	Falta de capacidad operativa en la fase inicial de revisión técnica al momento de la radicación RSA-PSA-NSA trámites asociados conforme al número de radicados allegados	DEBILIDAD
	4	Desconcentración de trámites de autorizaciones de comercialización a través de los GTT	FORTALEZA
	3	Oportunidad en la expedición de autorización de comercialización y modificaciones automáticas	FORTALEZA
TECNOLÓGICO	31		0
LEGAL	5	Ausencia de estrategias internas para la identificación del estado de RSA-NSA-PSA y trámites asociados para la articulación de las acciones de IVC	DEBILIDAD
LEGAL	5		0

El análisis DOFA muestra que la Debilidades son las que tienen mayor participación (62%) sobre las Oportunidades (20%). Esto indica que se debe trabajar internamente desde el sector de alimentos y bebidas para su fortalecimiento. **Figura 34.**

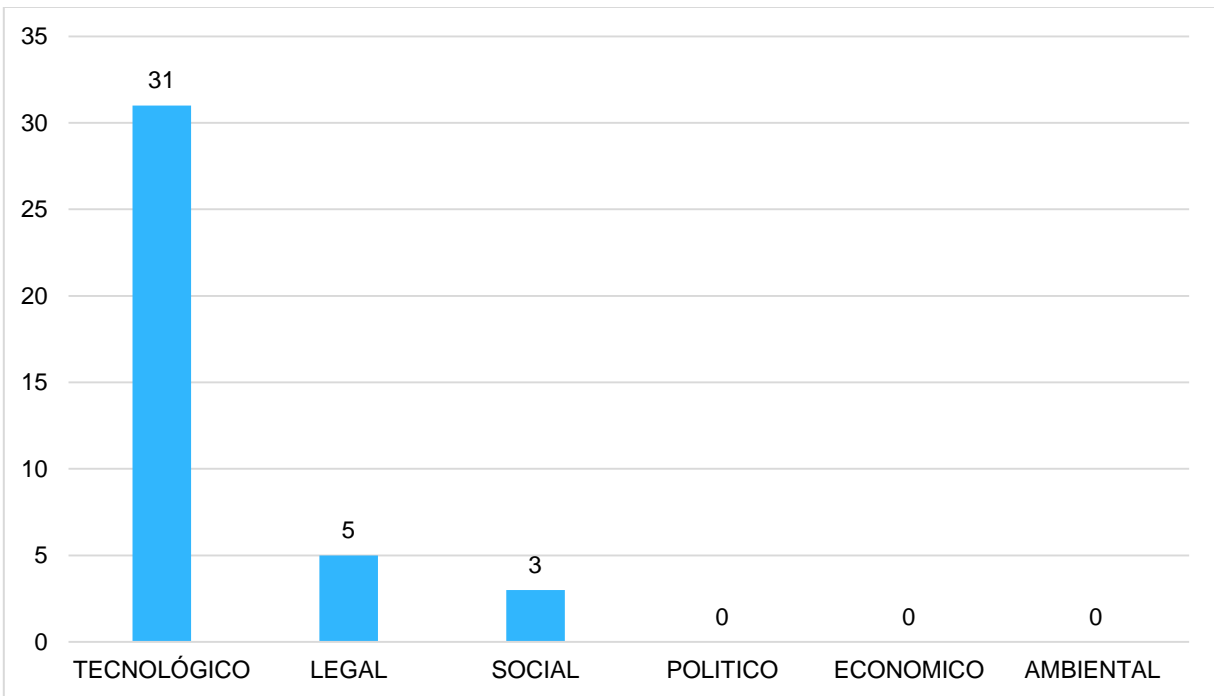


Figura 33. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Autorizaciones sanitarias para comercialización (PSA-NSA-RSA)



El análisis PESTEL muestra que el ámbito tecnológico es sobre el que se deben plantear las estrategias para intervenir las debilidades. **Figura 35.**

Figura 34. PESTEL. Autorizaciones sanitarias para comercialización (PSA-NSA-RSA)



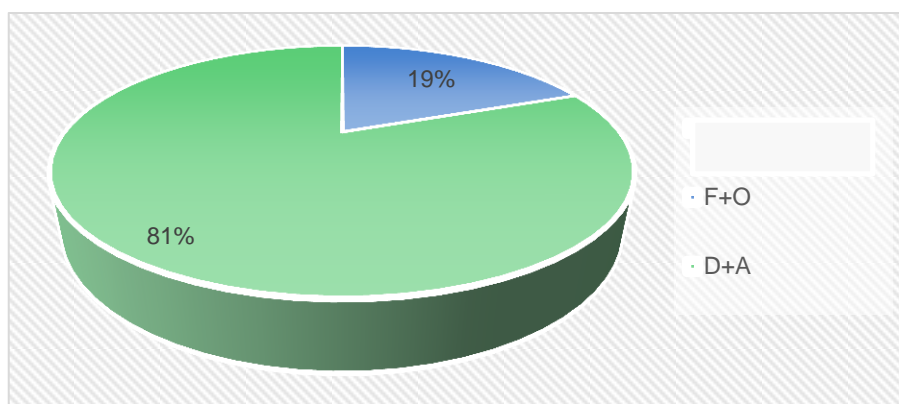


2.12. Comunicación interna

Esta línea está orientada al análisis de la comunicación al interior del Invima, de manera que se cumpla con la misión de la entidad.

La **Figura 36** muestra una mayor proporción de Debilidades y Amenazas sobre las Fortalezas y Oportunidades.

Figura 35. Proporción de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades. Comunicación interna.



La **Tabla 29** presenta el análisis DOFA de la línea de comunicación interna.

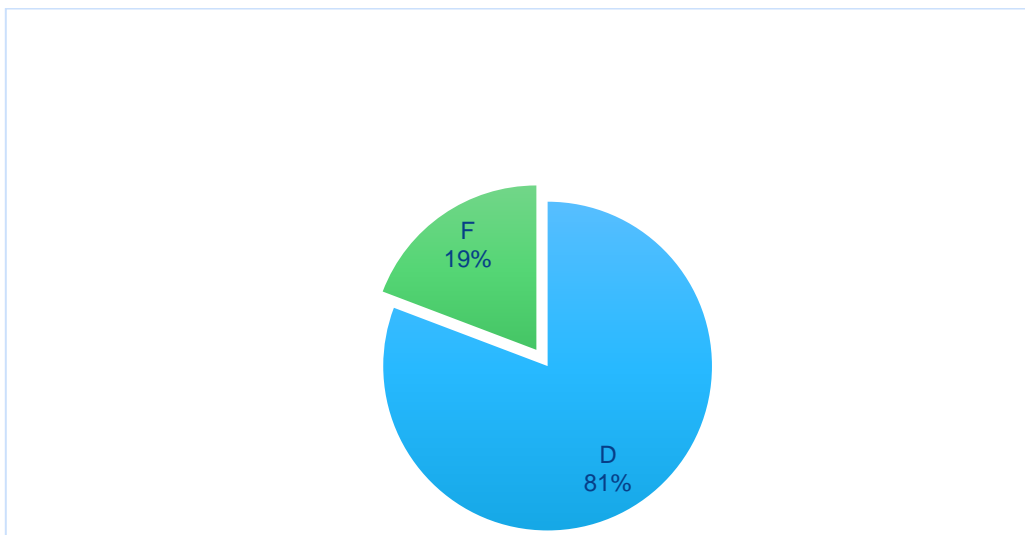
Tabla 29 DOFA Comunicación interna

PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
TECNOLÓGICO	5	Existencia de canal de comunicación directo entre las ETS y la Dirección de Alimentos y Bebidas	FORTALEZA
	4	Falta de herramienta adecuada para dar respuesta a comunicaciones internas y externas	DEBILIDAD
	3	Falta de implementación de herramientas de comunicación para la atención del usuario	DEBILIDAD
TECNOLÓGICO	12		
LEGAL	5	Falta de unificación de criterio técnico por falencias en los lineamientos por parte de la DAB.	DEBILIDAD
	4	Desarticulación entre los grupos misionales, dependencias y otras entidades para la retroalimentación de los criterios técnicos	DEBILIDAD
LEGAL	14		



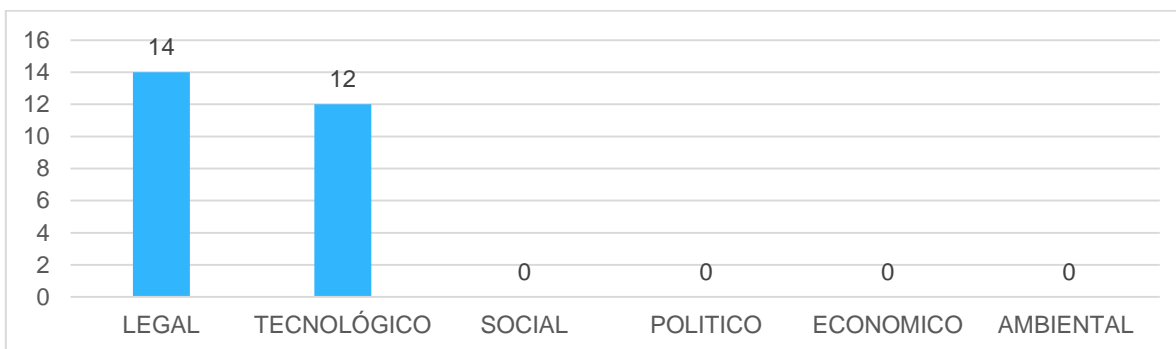
El análisis DOFA muestra que las Debilidades (81%) priman sobre las Fortalezas (19%). En este orden de ideas es una labor que se debe adelantar al interior del Invima para intervenir las Fortalezas evidenciadas. **Figura 37.**

Figura 36. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Comunicación interna



El análisis PESTEL indica que las intervenciones a las Debilidades evidenciadas se deben adelantar desde los ámbitos Legal y Tecnológico. **Figura 38.**

Figura 37. PESTEL. Comunicación interna



2.13. Atención a denuncias

Esta línea está orientada al manejo de las denuncias al interior del Invima y se buscaba identificar el tipo de productos más relacionados con las denuncias, las principales causales y el tiempo de intervención por parte del Instituto, sin embargo el aplicativo actual de atención a denuncias que maneja el Invima no permite adelantar este tipo de análisis.



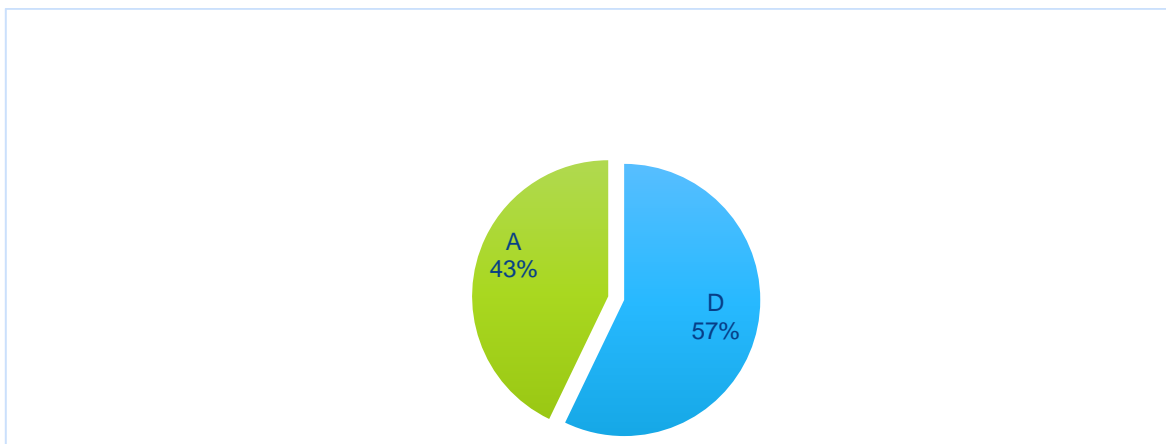
El análisis DOFA solo pudo identificar una debilidad y una amenaza, toda vez que no fue posible adelantar el análisis como se planteó en el inicio. El aplicativo únicamente permite evidenciar la fecha de radicación de la PQR, la dependencia encargada de la atención y la fecha en que se descarga del aplicativo. **Tabla 30.**

Tabla 30 DOFA Atención a denuncias

PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
TECNOLÓGICO	4	Falta de herramienta adecuada para la obtención de los datos de trazabilidad de las PQRSD	DEBILIDAD
TECNOLÓGICO	4		
LEGAL	3	Imposición de sanciones al Invima por demandas de los usuarios	AMENAZA
LEGAL	3		

El DOFA muestra que las Debilidades tienen un 57% de participación, lo que representa la relevancia de iniciar una labor interna para su fortalecimiento. Le siguen las Amenazas con un 43% de participación, las cuales para este caso se presentan como consecuencia de las Debilidades sin intervenir. **Figura 39**

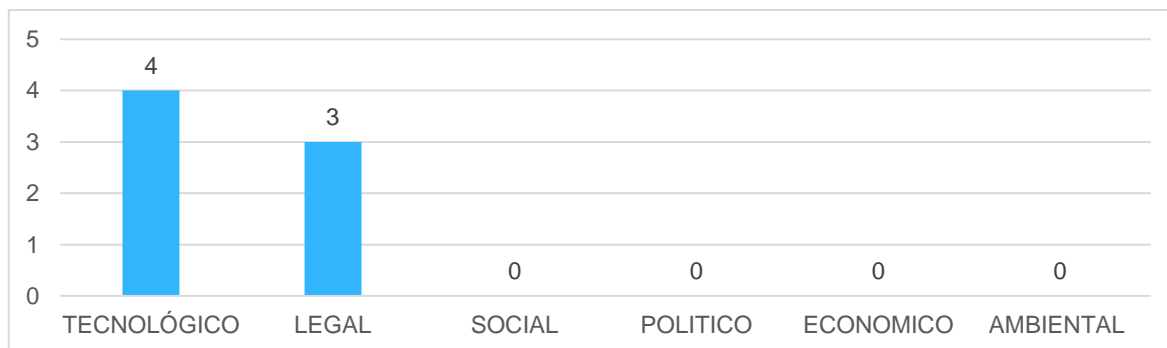
Figura 38. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Atención a denuncias



Según el resultado del análisis PESTEL las debilidades se deben de afrontar desde los ámbitos tecnológico y legal. **Figura 40.**



Figura 39 PESTEL Atención a denuncias



2.14. Capacitación al talento humano

El modelo de inspección, vigilancia y control sanitario se fundamenta en la existencia del talento humano capacitado y vinculado a las organizaciones de manera sostenible para garantizar la continuidad de los procesos sistémicos misionales; por tanto, las autoridades sanitarias en cada nivel territorial garantizarán la vinculación o designación de personal cualificado que como tal, cumpla con los requisitos exigidos para el ejercicio de la función de inspección, vigilancia y control sanitario. En todo caso, las entidades deberán capacitar al personal y asegurar la inducción adecuada al trabajo, previa a su vinculación o designación. (Resolución 1229 de 2013).

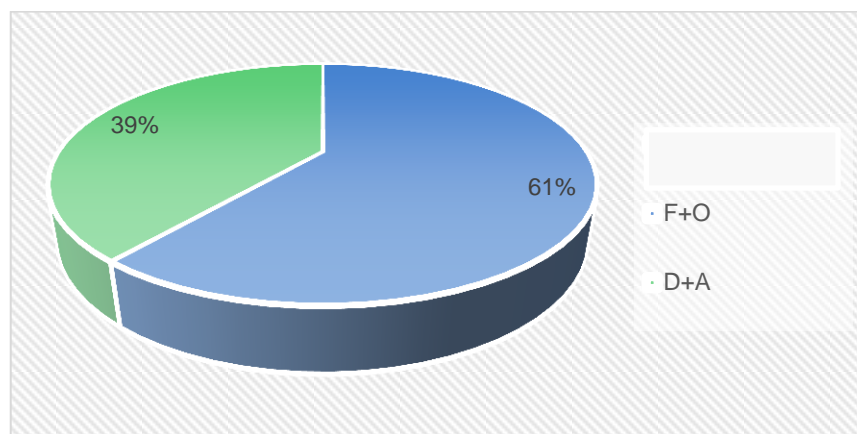
Adicional a lo anterior, también deberán garantizar el desarrollo de estrategias de formación y educación continua a través de alianzas con las autoridades del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo-Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). (Resolución 1229 de 2013).

La línea 14 analiza el cumplimiento del Invima en torno a lo dispuesto en la Resolución 1229 de 2013.

El balance estratégico muestra una mayor proporción de Fortalezas + Oportunidades (61%) sobre las Debilidades + Amenazas (39%). **Figura 41.**



Figura 40. Proporción de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades. Capacitación al talento humano



La **Tabla 31** muestra el análisis DOFA para la Línea de Capacitación al Talento Humano.

Tabla 31 DOFA Capacitación al talento humano

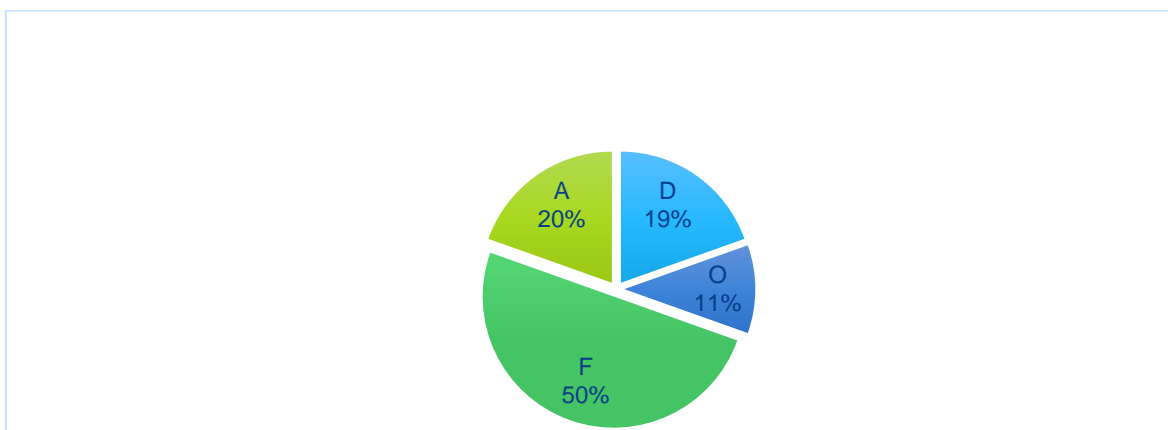
PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
POLÍTICO	5	Los concursos de meritocracia para acceder a la carrera administrativa	AMENAZA
	4	Falta de continuidad en los procesos y actividades misionales del Instituto, por vinculación de personal sin experticia	AMENAZA
POLÍTICO	9		0
ECONÓMICO	5	Falta de Gestión del conocimiento por parte de los funcionarios	DEBILIDAD
	4	Talento humano insuficiente	DEBILIDAD
	4	El Invima cuenta con Plan institucional de capacitación donde incluye los PAE individuales y por equipos	FORTALEZA
	4	Programa de entrenamiento a funcionarios	FORTALEZA
ECONÓMICO	17		0
LEGAL	5	El Invima cuenta con un Plan de Formación y capacitación por competencias y una malla curricular construido por cada dependencia a partir de los Proyectos de Aprendizaje en Equipo.	FORTALEZA
	5	Para la ejecución anualmente se asignan recursos	FORTALEZA
	5	La capacitación contratada por el Invima se hace a través de entidades reconocidas y expertos en los temas.	FORTALEZA



PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
	5	Implementar la escuela de formación de inspectores.	OPORTUNIDAD
LEGAL	20		0

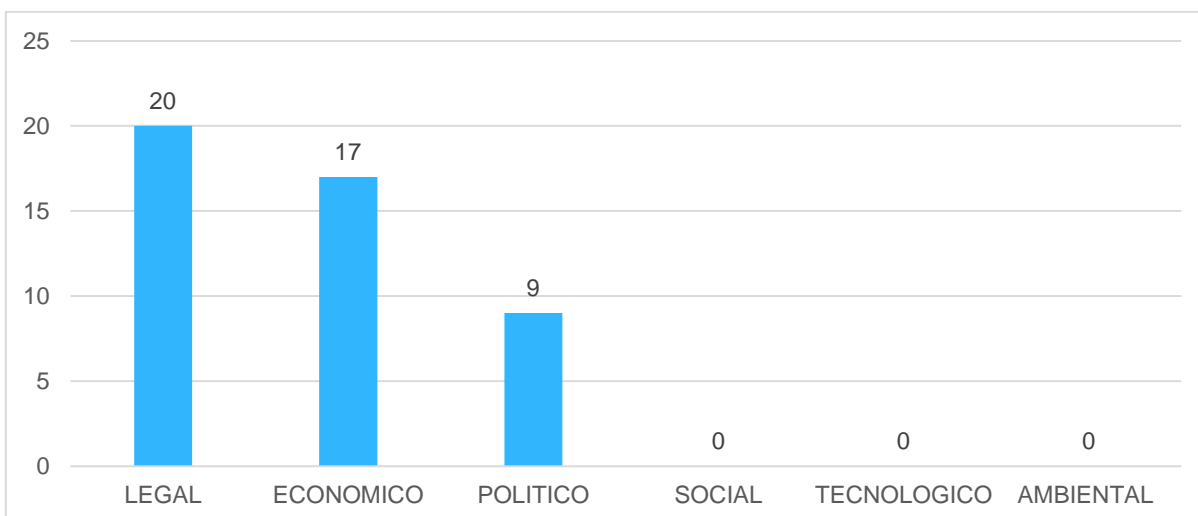
El análisis DOFA muestra una mayor participación de las Fortalezas (50%), seguidas de las amenazas (20%) y las Debilidades (19%). En mayor proporción se identifican las Oportunidades (11%). **Figura 42.**

Figura 41. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Capacitación al talento humano



El análisis PESTEL muestra que las estrategias para optimizar las Fortalezas se deben adelantar desde el ámbito Legal y el Económico. **Figura 43.**

Figura 42. PESTEL Capacitación al talento humano





2.15. Entidades Territoriales de Salud – ETS

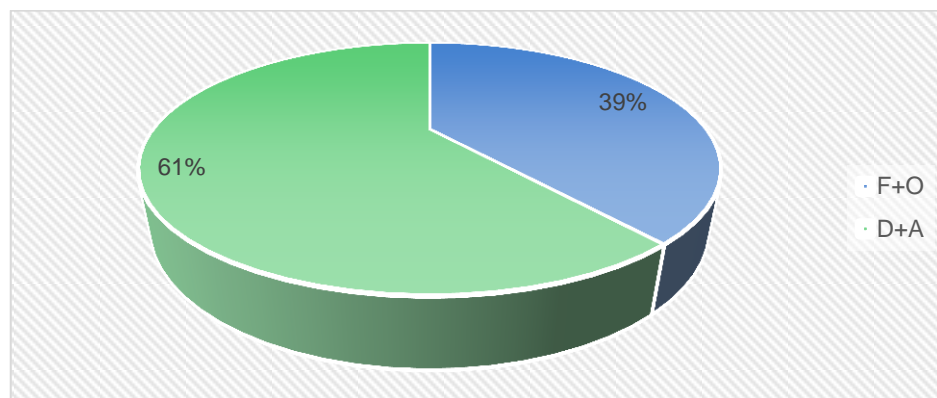
Las Entidades Territoriales de Salud son competentes de la inspección, vigilancia y control sanitario en los eslabones de comercialización, almacenamiento, preparación, servido y consumo de alimentos y bebidas. Estas autoridades hacen parte del Modelo de IVC y deben implementarlo en su territorio.

El Invima como Autoridad Sanitaria Nacional tiene la responsabilidad de articular y coordinar con las ETS para la implementación del Modelo de IVC, mediante la emisión de lineamientos técnicos, asistencias técnicas y capacitaciones a dichas autoridades. Así mismo, con el fin de verificar el nivel de apropiación de las ETS de las orientaciones dadas por Invima, el Instituto realiza auditorías externas.

La presente línea estratégica muestra el resultado del análisis DOFA a las auditorías adelantadas a las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal durante el año 2017.

El Balance Estratégico de esta línea de acción muestra una mayor participación de las Debilidades + Amenazas (61%) sobre las Fortalezas + Oportunidades (39%). **Figura 44.**

Figura 43. Proporción de Debilidades + Amenazas Vs Fortalezas + Oportunidades. Entidades territoriales de salud - ETS



La **Tabla 32** presenta el análisis DOFA realizado a la línea correspondiente a las Entidades Territoriales de Salud, con base en las auditorías realizadas en 2017, a los departamentos y distritos.

Tabla 32 DOFA Entidades territoriales de salud - ETS

PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
POLÍTICO	5	Veintisiete (27) ETS tienen un porcentaje menor o igual al 50 % en el cumplimiento de los aspectos auditados, once (11) ETS tienen un porcentaje de cumplimiento entre el 51 y 75 % y cuatro (4) ETS tienen un porcentaje de cumplimiento mayor o igual a	DEBILIDAD



PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
		76%	
	5	Alta rotación de personal en las Entidades Territoriales de Salud debido a cambio de administración y de gobierno en los territorios.	AMENAZA
	5	Con recursos de inversión que van del sistema general de participaciones se permite vincular personal por OPS, gestionando recursos que deberían cubrir otras necesidades, haciendo que la ETS no cree la necesidad de personal en planta y favoreciendo las malas prácticas políticas en las regiones.	DEBILIDAD
POLÍTICO	15		0
ECONÓMICO	5	De las 42 ETS auditadas, el 21.43% (9 ETS) cuentan con más de un 90% o todo el personal vinculado en planta de personal, el 40.48% (17 ETS) cuentan con personal vinculado en planta de personal y por orden de prestación de servicios y el 30.95% (13 ETS) cuentan con más de un 90% de talento humano o todo vinculado por orden de prestación de servicios	DEBILIDAD
	5	En las ETS donde se cuenta con más de un 90% de talento humano o todo vinculado por orden de prestación de servicios, los contratos para realizar actividades de IVC en alimentos y bebidas inician entre marzo y abril de cada vigencia, y su tiempo de ejecución está entre 6 a 8 meses	DEBILIDAD
	5	El 76.19% (32 ETS) cuenta con programación de disponibilidad de personal para atender actividades de IVC en horas de la noche, fines de semana y festivos, el 23.81% (10 ETS) no cuenta con programación de disponibilidad de personal para atender actividades de IVC en horas de la noche, fines de semana y festivos o no lo tiene definido en las obligaciones contractuales.	FORTALEZA
ECONÓMICO	15		0
SOCIAL	5	De las 42 ETS del orden departamental, distrital y municipal auditadas, el 71.43% (30 ETS) han desarrollado estrategias IEC en sus territorios y cuentan con soportes que permiten evidenciar la realización de las mismas (solo el 30.95% (13 ETS)) han realizado medición del impacto de las estrategias IEC ejecutadas, el otro 40.48 % (17 ETS) no han medido el impacto.	FORTALEZA
	5	De las 42 ETS del orden departamental, distrital y municipal auditadas, el 88.10% (37 ETS), realizan algún tipo de articulación con otras autoridades en el territorio (Policía Nacional, DIAN, Invima, CAR, Gremios (PorkColombia y Fenavi), ICA, Programa de Alimentación Escolar- PAE, Procuraduría y otras dependencias o secretarías de gobernaciones y alcaldías.	FORTALEZA



PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
	5	El 85.71% (36 ETS), participan en una o varias mesas de trabajo interinstitucional donde se tratan temas relacionado con alimentos y bebidas, como lo son: Comité o Mesa de carnes, Mesa de leches, COTSA, Mesa PAE, Mesa de queso y Mesa de panela	FORTALEZA
	4	Respecto a si la ETS cuenta con una política de capacitación, entrenamiento y formación del talento humano, de las 42 ETS del orden departamental, distrital y municipal auditadas, el 16.67 % (7 ETS) cuentan con una política en desarrollo. El 7.14 % (3 ETS) no cuenta con ninguna política al respecto y el 76.19% (32 ETS) manifiestan que la política está definida desde la gobernación o alcaldía, sin embargo, se evidencia que dentro de su alcance no se incluyen temas relacionados con la inspección, vigilancia y control sanitario con enfoque de riesgo en alimentos y bebidas.	DEBILIDAD
	4	El 64.29% (27 ETS) no cuentan con los recursos necesarios para el desarrollo de la política de capacitación que incluya temas relacionados con la inspección, vigilancia y control sanitario con enfoque de riesgo en alimentos y bebidas entre otros	DEBILIDAD
	3	El 85,71% (36 ETS) no realizan notificación de la aplicación o levantamiento de las medidas de seguridad aplicadas a la policía nacional	DEBILIDAD
	3	El 47.62% (20 ETS) no han realizado ningún tipo de acercamiento ni intercambio de información con las autoridades de espacio público o no cuentan con evidencias que permitan soportar que se realiza algún tipo de articulación	DEBILIDAD
SOCIAL	29		0
TECNOLÓGICO	5	El 38.10% (16 ETS) realiza la programación de actividades de IVC, pero no tienen criterios definidos con enfoque de riesgo o no son incluidos estos criterios en el objeto de la actividad contractual del personal vinculado por orden de prestación de servicios - OPS, en otros casos se asigna anualmente un porcentaje de cubrimiento por tipo de establecimiento, o se realizan por demanda.	DEBILIDAD
	5	De las veintinueve (29) ETS que tienen laboratorio para alimentos en funcionamiento, el 35.71 % (15 ETS) realizan algún tipo de intervención en el establecimiento una vez son allegados los resultados rechazados por el laboratorio y el 33.33 % restante de ETS no evidenció la realización de intervención frente a resultados rechazados.	DEBILIDAD
	5	El 33.33% (14 ETS) realizan la programación de las actividades de IVC con enfoque de riesgo y cuentan con mecanismos de control de la ejecución de las misma	FORTALEZA



PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
	4	el 47,62 % (20 ETS) cuentan con un lugar para la disposición de la documentación generada como resultado de las actividades de inspección sanitaria, sin embargo, el 52,38 % (22 ETS) no cuentan con un área en específico para la disposición del archivo o es compartida con las áreas de oficina en el nivel central de ETS, la información reposa en los municipios donde cada técnico es el responsable de la misma y en algunos casos el archivo no es remitido al nivel central de la ETS	DEBILIDAD
	4	El 40,48 (17 ETS) manifiesta tener dificultades o no contar con el transporte necesario para la recolección y entrega de muestra al laboratorio, en cuanto a las actividades de IVC sanitario el 47,62 % (20 ETS) no cuentan con medios de transporte o este no es permanente, en algunos casos los inspectores asumen estos costos.	DEBILIDAD
	4	De las 42 ETS del orden departamental, distrital y municipal auditadas, el 47.62% (20 ETS) cuenta con censos de establecimientos objeto de IVC en alimentos y bebidas en archivos en Excel o a través de sistemas de información; el 52,38 % (22 ETS) no cuenta con censo de establecimientos objeto de IVC en alimentos y bebidas completo, el registro de la información es parcial o incompleto o están en proceso de actualización	DEBILIDAD
	4	El 28.57 % (12 ETS) presentan problemas en la actualización de la información del censo y de las actividades de IVC porque no tienen un funcionario fijo designado para realizar esta actividad	DEBILIDAD
	4	El 38.10% (16 ETS) cuentan con procedimientos y registros asociados a la gestión documental, el 16.67% (7 ETS) están estructurando los procedimientos y registros asociados a la gestión documental y el 45.24% (19 ETS) no cuenta con procedimientos o registros asociados a la gestión documental	DEBILIDAD
	4	El 76.19% (32 ETS) no cuenta con expedientes por establecimiento, las actas se encuentran archivadas de diferentes maneras o están en proceso de organización documental. El 4.76% (2 ETS) no cuenta archivos organizados	DEBILIDAD
	4	El 30.95 % (13 ETS) no cuenta actualmente con laboratorio de alimentos en funcionamiento por presentar cierre parcial o total por Invima.	DEBILIDAD
	4	En cuanto al transporte necesario para el desarrollo de actividades, 59,52 % (25 ETS) cuentan con vehículos propios o con contratos a través de terceros para la recolección y entrega de muestras de alimentos y bebidas, el 52,38% (22 ETS) cuentan con medios de transporte que garantiza y facilita la realización de actividades de IVC sanitaria.	FORTALEZA



PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
	4	El 71.43% (30 ETS) cuentan con una persona responsable de mantener actualizado el censo	FORTALEZA
	4	El 61.90 % (26 ETS) realiza seguimiento a las metas de cumplimiento de actividades de IVC de alimentos y bebidas.	FORTALEZA
	3	De las 42 ETS del orden departamental, distrital y municipal auditadas, el 38.10 % (16 ETS) cuentan con puestos de trabajo debidamente equipados. El 59,52 % (25 ETS) no tienen puestos de trabajo ni equipos de cómputo asignados o es compartido con otras personas y tienen dificultades o no tienen acceso a internet	DEBILIDAD
	3	El 45,24 % (19 ETS), cuentan con los insumos y la dotación necesaria para que los inspectores profesionales y/o técnicos puedan realizar adecuadamente las actividades de fiscalización sanitaria. En las demás ETS existen falencias en el suministro de dotación e insumos al personal, a los vinculados por prestación de servicios no se le suministra dotación y en algunos casos no se incluye en los contratos, en algunas ETS el personal a pesar de estar vinculado en planta adquiere insumos y/o dotación con recursos propios	DEBILIDAD
	3	El 50 % (21 ETS) no cuentan con ningún procedimiento de gestión documental, reserva y custodia de la información.	DEBILIDAD
	3	El 78.57% (33 ETS) responde las peticiones o solicitudes de los usuarios de acuerdo a sus competencias y cuentan con soportes que lo evidencian y permiten hacer la rastreabilidad documental. El 21.43% (9 ETS) manifiestan emitir respuesta a las solicitudes, pero no cuentan con soportes que permitan evidenciar la actividad	FORTALEZA
	3	El 85.71 % (36 ETS) da respuesta a las peticiones u oficios de otras Entidades de acuerdo a las competencias. El 14.29 % (6 ETS) manifiestan emitir respuesta, pero no cuentan con documentación que permita evidenciarlo	FORTALEZA
	2	El 71.43% (30 ETS) no realizan auditorías internas o estas no tienen alcance al proceso de Inspección sanitaria en alimentos y bebidas	DEBILIDAD
TECNOLÓGICO	72		0
LEGAL	5	El 80.95% (34 ETS) de las ETS auditadas adoptaron las actas de enfoque de riesgo establecidas mediante la Resolución 2015048290 de 2015 "Por la cual se adoptan los instrumentos de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas que deberán acogerse por parte de las Entidades Territoriales de Salud"	DEBILIDAD



PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
	5	El 85.71% (36 ETS) no cuentan con procedimientos que describen la disposición final y destrucción de decomisos solo seis (6) ETS cuentan con procedimientos claros que describen la disposición final de los productos decomisados	DEBILIDAD
	5	El 100% de las ETS auditadas aún no ha iniciado procesos sancionatorios relacionados con el tema de publicidad en comercialización de alimentos y bebidas.	DEBILIDAD
	5	El 11.90% (5 ETS: Chocó, Guainía, Floridablanca (Santander), Neiva (Huila) y Riohacha (Guajira)) no han adoptado ninguna de las actas, las ETS restantes continúan utilizando aún algunos formatos anteriores	FORTALEZA
	5	El 61.90 % (26 ETS) acogieron los formatos descritos en la Resolución 2016041871 de 2016 y ha emitido autorizaciones sanitarias provisionales	FORTALEZA
	4	El 50% (21 ETS) no han surtido el proceso de inscripción de vehículos de alimentos y bebidas. El 19.05% (8 ETS) se encuentra al momento de la auditoria iniciando el proceso, en algunos casos los formularios están mal diligenciado y no se han entregado los soportes a los vigilados	DEBILIDAD
	4	El 38.10% (16 ETS) realizan fiscalización sanitaria a ventas de alimentos en vía pública por estar debidamente autorizados. De las demás ETS, El 38.10% (16 ETS) no han realizado IVC sanitario en estos establecimientos por no encontrarse autorizados, el 19.05% (8 ETS) realizan actividades de IVC en estos establecimientos sin verificar previamente si están debidamente autorizados o no por el responsable del espacio público en el municipios y el 4.76% (2 ETS) realizan actividades de IVC sanitario a dichos establecimientos sin estar autorizados	DEBILIDAD
	4	El 19.05 % (8 ETS) no realizó el procedimiento de inscripción de vehículos de transporte de carne y productos cárnicos comestibles de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1282 de 2016 y la Resolución Invima 2016041871 del 2016.	DEBILIDAD
	4	El 45.24% (19 ETS) han surtido parcialmente el proceso de inscripción, no cuentan con información que permita soportar el desarrollo de la actividad, no asignan códigos de inscripción, no cuentan con la evidencia de notificación al usuario, no tienen actualizada la información o no se ha migrado a las bases de datos y los formularios de registro de la información no están firmados por los funcionarios responsables	FORTALEZA

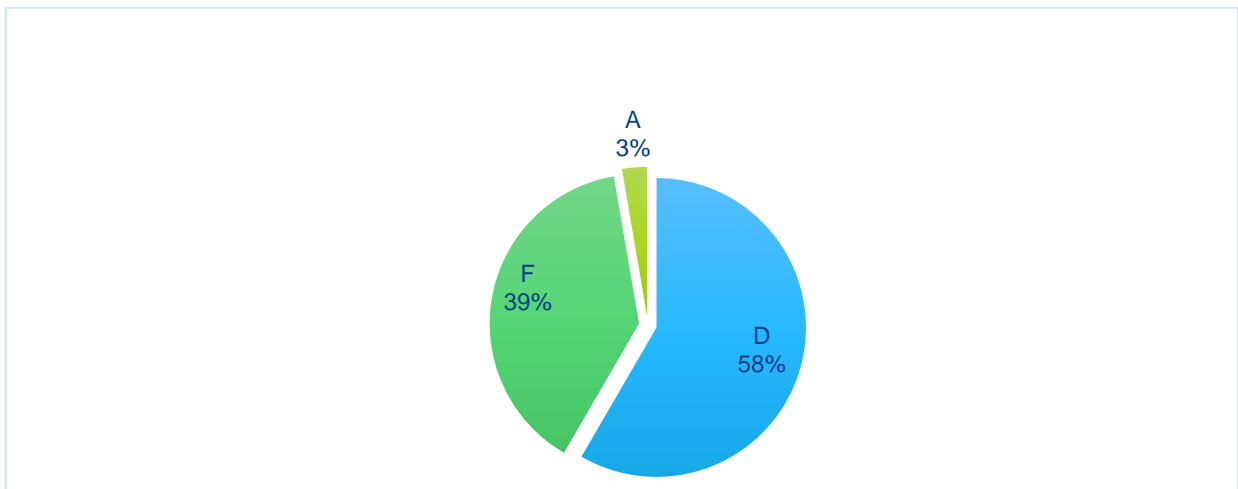


PESTEL	IMPORTANCIA	ASPECTO	DOFA
	4	El 57.14% (24 ETS) realizó el procedimiento de inscripción de vehículos de transporte de carne y productos cárnicos comestibles de acuerdo a lo establecido en el artículo 7 del Decreto 1282 de 2016 y según el lineamiento descrito en la Resolución 2016041871 de 2016	FORTALEZA
	4	El 61.90 % (26 ETS) realizan algún tipo de actividad relacionada con alimentos y bebidas durante el desarrollo de eventos masivos, como lo son capacitación e inspección sanitaria, algunas ETS tienen ya establecidos planes de contingencia. El 35.71 % (15 ETS) cuentan con planes de contingencia los cuales no son aplicados o incluyen requerimientos no establecidos en la reglamentación sanitaria vigente o las actividades no son contempladas en la programación anual o no cuentan con soportes que permitan evidenciar el desarrollo de actividades de IVC en alimentos y bebidas en eventos masivos	FORTALEZA
	4	El 57.14 % (24 ETS) cuentan con una oficina jurídica o un abogado responsable de llevar a cabo el debido proceso sancionatorio, en cuatro (4) de estas ETS el abogado está vinculado por prestación de servicios. El 26,19 % (11 ETS) manifiestan tener oficina jurídica o su equivalente o un abogado de apoyo, pero al momento de la auditoría no han adelantado ningún proceso sancionatorio relacionado con alimentos y bebidas.	FORTALEZA
	3	El 71.43 % (30 ETS) manifiestan no haber iniciado ningún proceso de autorización e inscripción de comercializadores de leche cruda y/o no contar con la información remitida por ICA respecto a los hatos o predios libres de tuberculosis y brucelosis bovina a pesar de haber realizado el requerimiento	DEBILIDAD
	3	El 54.76 % (23 ETS) han tomado las acciones correspondientes en comercialización por incumplimiento de requisitos normativos en alimentos y bebidas e informan a Invima para sus correspondientes acciones en fabricación.	FORTALEZA
LEGAL	59		0

El DOFA de esta línea de acción muestra que prevalecen las Debilidades (58%) y siguen las Fortalezas con un (39%). **Figura 45.**

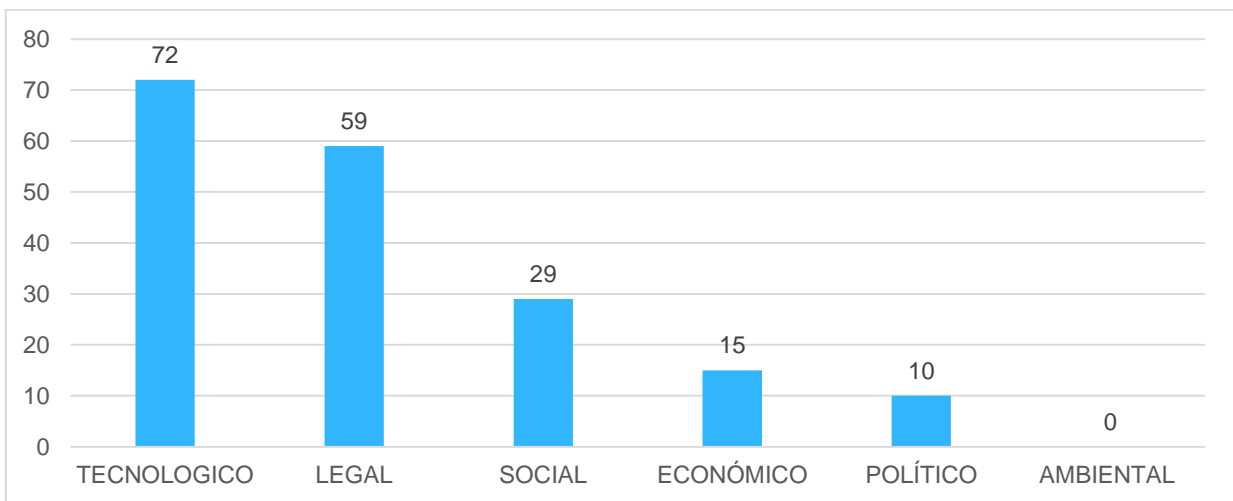


Figura 44. Proporción de Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. Entidades territoriales de salud - ETS



En cuanto al análisis PESTEL se evidencia que las acciones de intervención a las debilidades se deben hacer enfocadas desde el ámbito tecnológico y legal. **Figura 46.**

Figura 45. PESTEL Entidades territoriales de salud - ETS





CONCLUSIONES

- De las 15 Líneas Estratégicas analizadas, cuatro (Laboratorios de pruebas y ensayos de alimentos y bebidas Invima, Apoyo reglamentario, Clandestinidad e ilegalidad de carnes y productos cárnicos comestibles y Capacitación al talento humano) dieron como resultado un balance estratégico en el que las Fortalezas + Oportunidades superaron a las Debilidades + Amenazas.
- Referente a los ámbitos para la planificación estratégica, el ámbito Tecnológico se priorizó en 9 de las líneas analizadas, seguido del Legal (4 líneas) y el Social en 2 líneas.
- De las debilidades resultantes del análisis de la línea de Comercio Internacional de alimentos y bebidas, se destacan: capacidad operativa y falta de acompañamiento en los PAPP, Sistema de IVC con falencias de equivalencias para acceso a mercados internacionales y deficiente sistema de información de importaciones y exportaciones (SIVICOS). Esta línea presentó una mayor participación de Debilidades + Amenazas sobre las Fortalezas + Oportunidades, de acuerdo con la matriz DOFA.
- El comercio internacional de alimentos y bebidas necesita de fortalecimiento y de un trabajo al interior del país para asegurar que sus productos ingresen a mercados internacionales de forma satisfactoria.
- La línea de planes de muestreo de alimentos y bebidas arrojó una mayor proporción de Debilidades + Amenazas sobre las Fortalezas + Oportunidades. Se destacan como temáticas principales de las debilidades encontradas la intervención por resultados analíticos, la oportunidad del laboratorio para responder, sistemas para el manejo de información, herramientas estadísticas para el diseño, análisis y toma de decisiones y tiempos contractuales para la contratación (insumos, transporte y análisis de laboratorios por terceros).
- Como fortalezas de la línea de planes de muestreo están la información derivada de resultados de los planes de muestreo sirve de base para el desarrollo de reglamentación nacional y el desarrollo de planes de muestreo para alimentos de mayor consumo y para la mayoría de los principales agentes microbiológicos y químicos.
- En la línea correspondiente a los laboratorios de pruebas y ensayos de alimentos y bebidas del Invima, las Fortalezas + Oportunidades tienen una participación del 74% sobre el 26% de las Debilidades + Amenazas. Esta línea muestra un comportamiento positivo.
- Como fortalezas de los laboratorios de pruebas y ensayos de alimentos y bebidas del Invima vale la pena mencionar que se cuenta con pares técnicos para garantizar continuidad de metodologías, planes de capacitación, entrenamiento, manuales, puestos de trabajo para los funcionarios y perfiles idóneos, sistema de



gestión metrológica y recursos para ejecutarlo. Los laboratorios están certificados bajo el SGC ISO 17025.

- Entre las debilidades de los laboratorios de pruebas y ensayos de alimentos y bebidas del Invima están Insuficiente capacidad operativa para atender necesidades del instituto, insuficientes recursos asignados e insuficiente capacidad por parte del laboratorio para procesar muestras de alimentos importados, así como espacio físico limitado para la operación normal de los equipos de los laboratorios FQ y MB del Invima.
- La gestión y comunicación del riesgo en alimentos y bebidas presenta una mayor proporción en las Debilidades y Amenazas sobre las Fortalezas y Oportunidades analizadas, aunque no tan marcada como en otras líneas estratégicas.
- Referente a la gestión y comunicación del riesgo las debilidades están orientadas a la falta de aplicativo informático unificado, comunicación oportuna al usuario interno y externo sobre el estado de las autorizaciones de comercialización RSA-NSA-PSA (suspensiones, cancelaciones, vencimientos, autorizaciones de agotamiento de etiquetas y rotulado) y ausencia de estrategias internas para la identificación y priorización de establecimientos nuevos para las acciones de IVC.
- Se destacan como fortalezas de la comunicación del riesgo los mecanismos de comunicación al ciudadano respecto a la compra y consumo de los productos competencia del Invima y mecanismos para brindar capacitación a los responsables del cumplimiento de la reglamentación.
- Se ve la necesidad de unificación de criterios en al interior del Invima, toda vez que si bien la línea de apoyo reglamentario presenta un comportamiento positivo en razón a que las Fortalezas + Oportunidades tienen una participación del 65% sobre las Debilidades y Amenazas con un 35%. Se evidencia una debilidad orientada al mecanismo de unificación de criterios.
- El apoyo reglamentario que da el Invima como Autoridad Sanitaria Nacional tiene fortalezas frente a la inocuidad de los alimentos como son la iniciativa para actualizar y elaborar reglamentación sanitaria en alimentos y bebidas que se comunica al MSPS y la participación en agenda normativa del CODEX, ICONTEC y otras entidades.
- Las acciones de inspección, vigilancia y control en plantas de beneficio animal se ven amenazadas por la imposibilidad de realizar acciones de IVC en zonas de difícil acceso o de problemas de orden público.
- La principal debilidad que enfrentan las autoridades sanitarias respecto de las acciones de IVC relacionadas con la carne y productos cárnicos comestibles es el hecho de que no se cuenta con la implementación del 100% de los requisitos sanitarios bajo lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentaciones.



- Como otras debilidades de la autoridad sanitaria respecto de las acciones de IVC en plantas de beneficio animal están el talento humano insuficiente y la falta de unificación de criterios entre los inspectores ocasionado por rotación de personal.
- La inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas al igual que de las plantas de beneficio animal se ve amenazada por la imposibilidad de realizar acciones de IVC en zonas de difícil acceso o de problemas de orden público, esto sumado al hecho de que la mayor parte de las empresas productoras de alimentos y bebidas son micro y pequeñas empresas con recursos limitados para cumplir los requisitos sanitarios.
- En cuanto a la gestión del riesgo por parte del Invima se evidencia que al momento del diagnóstico no se contaba con sistemas que permitieran registrar y consultar oportunamente la información generada durante las acciones de IVC, así como la falta de modernización del sistema de priorización de visitas que permita elaborar el listado oportunamente. Al respecto de los sistemas de información hay desarticulación entre sistemas de información (Actividades de IVC, Importaciones, Autorizaciones de comercialización, ETA, resultados de laboratorio, denuncias, certificaciones HACCP y BPM) y falta de unificación de criterios y comunicación por las áreas misionales.
- En la lucha contra la ilegalidad y clandestinidad de la carne y los productos cárnicos comestibles las autoridades competentes se encuentran con presencia de sacrificio clandestino e ilegal y contrabando de animales en pie, carnes y productos cárnicos comestibles y afectación del estatus sanitario del país.
- Como debilidad del Invima para la lucha contra la ilegalidad y clandestinidad de la carne y los productos cárnicos comestibles está la falta de reglamentación e implementación de guía de transporte de carne y productos cárnicos comestibles (otras especies). Así mismo existe la necesidad de tener equipos de inspección de Invima en las plantas de exportación y nacional, en las plantas de autoconsumo y especiales de aves ya que no se cuenta con inspección oficial.
- Otras debilidades evidenciadas son aquellas relacionadas con falta de cobertura de la inspección sanitaria permanente en el 100% de las plantas de beneficio animal habilitadas para funcionamiento y de la verificación del 100% del proceso de sacrificio hasta el cargue, lo que dificulta la lucha contra la ilegalidad y clandestinidad de la carne y los productos cárnicos comestibles.
- Como fortaleza en la lucha contra la ilegalidad y clandestinidad de la carne y los productos cárnicos comestibles se cuenta en el Invima con el GURI que presta apoyo permanente para el desarrollo de las acciones de IVC, sin embargo, el personal no es suficiente para cubrir todas las necesidades del Instituto.
- Desde Invima el resultado del análisis mostró como fortalezas las capacitaciones frente a la implementación de la normatividad en alimentos y bebidas y la creación y apoyo permanente para el desarrollo de las acciones de IVC de parte del GURI, y al igual que para la carne y productos cárnicos comestibles, el personal no es suficiente para cubrir todas las necesidades del Instituto.



- La lucha contra la ilegalidad y clandestinidad de alimentos y bebidas enfrenta como amenazas el contrabando e ilegalidad de alimentos y bebidas y el escaso control de alimentos y bebidas importados que ingresan al territorio nacional desde el departamento archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.
- La emisión de autorizaciones de comercialización (Registro, Permiso y Notificación sanitaria) por parte de Invima, como autoridad sanitaria responsable de esta actividad se ve debilitada por la falta de modernización del sistema de información para esta labor, las fallas en el sistema para la notificación electrónica a usuarios, la deficiente capacidad operativa para dar respuesta oportuna y legal a los trámites de RSA-NSA-PSA y trámites asociados, la falta de capacidad operativa en la fase inicial de revisión técnica al momento de la radicación RSA-PSA-NSA trámites asociados conforme al número de radicados allegados y por último la ausencia de estrategias internas para la identificación del estado de RSA-NSA-PSA y trámites asociados para la articulación de las acciones de IVC.
- La comunicación al interior del Invima, elemento esencial de la comunicación del riesgo se ve debilitada por la falta de herramientas adecuadas para dar respuesta a comunicaciones internas y externas, de implementación de herramientas de comunicación para la atención del usuario, de unificación de criterio técnico por falencias en los lineamientos por parte de la DAB y de unificación de criterio técnico, así como por la desarticulación entre los grupos misionales, dependencias y otras entidades para la retroalimentación de los criterios técnicos.
- Como fortaleza en la comunicación al interior del Invima está la existencia de un canal de comunicación directo entre las ETS y la Dirección de Alimentos y Bebidas, dada por la creación del Grupo Técnico de Articulación y Coordinación con Entidades Territoriales de Salud-GTACETS.
- Respecto de la atención a denuncias se identificó como debilidad la falta de herramientas adecuadas para la obtención de los datos de trazabilidad de las PQRSD y como Amenaza la imposición de sanciones al Invima por demandas de los usuarios.
- En referencia a la capacitación al Talento Humano del Invima presenta como fortalezas el Plan institucional de capacitación donde incluye los PAE individuales y por equipos, construido por cada dependencia, para su ejecución anualmente se asignan recursos. Adicionalmente la capacitación contratada por el Invima se hace a través de Entidades reconocidas y expertos en los temas.
- La capacitación al Talento Humano se ve debilitada por la falta de gestión del conocimiento por parte de los funcionarios.
- Con respecto a las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental y distrital y las cuatro municipales analizadas se ven debilitadas por la prevalencia de vinculación de personal en modalidad de orden de prestación de servicios, siendo relevante que en las ETS donde se cuenta con más de un 90% de talento humano o todo vinculado por orden de prestación de servicios, los contratos para



realizar actividades de IVC en alimentos y bebidas inician entre marzo y abril de cada vigencia, y su tiempo de ejecución está entre 6 a 8 meses, lo que no asegura estas actividades durante todo el año.

- Aunado a lo anterior se evidenció como amenaza la alta rotación de personal en las Entidades Territoriales de Salud debido a cambio de administración y de gobierno en los territorios.
- En algunas de las Entidades Territoriales de Salud analizadas se realiza la programación de actividades de IVC, pero no tienen criterios definidos con enfoque de riesgo o no son incluidos estos criterios en el objeto de la actividad contractual del personal vinculado por orden de prestación de servicios - OPS, en otros casos se asigna anualmente un porcentaje de cubrimiento por tipo de establecimiento, o se realizan por demanda.
- De las ETS que tienen laboratorio para alimentos en funcionamiento no todas adelantan intervención frente a resultados rechazados. Otra debilidad es que no todas cuentan con procedimientos que describen la disposición final y destrucción de decomisos.
- La implementación de las Entidades Territoriales de Salud del modelo IVC se ve fortalecida por contar con programación de disponibilidad de personal para atender actividades de IVC en horas de la noche, fines de semana y festivos.
- En algunas de las Entidades Territoriales de Salud auditadas se evidencia que han desarrollado estrategias IEC en sus territorios y cuentan con soportes que permiten evidenciar la realización de las mismas. De igual forma realizan algún tipo de articulación con otras autoridades en el territorio (Policía Nacional, DIAN, Invima, CAR, Gremios (PorkColombia y Fenavi), ICA, Programa de Alimentación Escolar- PAE, Procuraduría y otras dependencias o secretarías de gobernaciones y alcaldías.



RECOMENDACIONES

- La Dirección de Alimentos y Bebidas recomienda a la Dirección General brindar apoyo para iniciar la Planificación Estratégica de acuerdo a las Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas priorizadas y contenidas en el **Anexo 1** del presente documento.
- El Invima recomienda al Ministerio de Salud y Protección Social acompañar el proceso de Planificación Estratégica que adelanta el Invima, toda vez que constituye un escenario de Gestión de Riesgo en torno al Modelo de IVC.
- El Invima recomienda a las Entidades Territoriales de Salud acoger la metodología y estructura del presente documento para realizar el análisis situacional o diagnóstico de la problemática sanitaria de alimentos y bebidas en su respectiva jurisdicción, de acuerdo a lo dispuesto en el numeral 2.1.2. de la Circular 046 de 2016.

Es importante tener en cuenta que la línea estratégica 15 Entidades Territoriales de Salud hace parte del análisis nacional y no constituye análisis situacional o diagnóstico de la problemática sanitaria de alimentos y bebidas que deben adelantar las Entidades Territoriales de Salud en su respectiva jurisdicción.



BIBLIOGRAFÍA

De Gerencia.com. (28 de Septiembre de 2018). *De Gerencia.com*. Recuperado el 27 de Agosto de 2019, de <https://degerencia.com/articulo/que-es-la-matriz-dofa-foda-o-dafo/>

78

Hooper, M., & Boutrif, E. (2007). *Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de alimentos. Directrices para evaluar necesidades de fortalecimiento de la capacidad*. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

Ministerio de Salud y Protección Social. (22 de Julio de 2013). Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. *Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*. Colombia.

Prada, P. (s.f.). *Pascual Prada*. Recuperado el 27 de Agosto de 2019, de Análisis PESTEL, una herramienta de estrategia empresarial de estudio del entorno: <http://www.pascualparada.com/analisis-pestel-una-herramienta-de-estudio-del-entorno/>



ANEXO 1 PRIORIZACIÓN DE DEBILIDADES, OPORTUNIDADES, FORTALEZAS Y AMENAZAS

Tabla 33 Líneas priorizadas para planificación estratégica

LÍNEA	DOFA	ASPECTO
1	DEBILIDAD	Capacidad operativa para la realización del IVC en los PAPF
1	DEBILIDAD	Falta de acompañamiento del nivel central a PAPF
1	DEBILIDAD	Sistema de IVC con falencias de equivalencias para acceso a mercados internacionales
1	DEBILIDAD	Deficiente sistema de información de importaciones y exportaciones (SIVICOS)
1	DEBILIDAD	Falta de apoyo interno para involucrar al Invima en los aspectos del operador económico autorizado
1	DEBILIDAD	Insuficiente acompañamiento a los interesados en procesos de admisibilidad sanitaria
1	OPORTUNIDAD	Ampliar el reconocimiento a nivel internacional de Invima como autoridad sanitaria.
1	OPORTUNIDAD	Aprovechar las políticas gubernamentales para exportación de alimentos y bebidas
1	OPORTUNIDAD	Revisión y ajuste de políticas para fomentar las exportaciones
1	FORTALEZA	Reconocimiento de autoridades sanitarias como agencia
1	FORTALEZA	Admisibilidad en el mercado internacional de carne, productos cárnicos comestibles, leche y productos de la pesca
1	FORTALEZA	Acceso de productos colombianos a países con estándares sanitarios equivalentes y exigentes
1	FORTALEZA	Sistema sanitario equivalente con algunos países
1	AMENAZA	Cambio en las políticas para admisibilidad de alimentos y bebidas
1	AMENAZA	Falta de apoyo a empresas para el cumplimiento de requisitos sanitarios para exportar alimentos y bebidas
1	AMENAZA	Insuficiencia en la capacidad de producción para atender los pedidos de otros países
1	AMENAZA	Importación de productos a precios bajos que afectan la competitividad a los productos nacionales
1	AMENAZA	Inadecuadas condiciones sanitarias de bodegas de almacenamiento temporal de alimentos que vigilan las ETS
1	AMENAZA	No se cuentan con sitios adecuados para la inspección sanitaria en PAPF
1	AMENAZA	Falta de reglamentación para productos específicos y reglamentación sanitaria desactualizada
2	DEBILIDAD	Ausencia de sistemas para el manejo de información generada en los planes de muestreo



LÍNEA	DOFA	ASPECTO
2	DEBILIDAD	Ausencia de herramientas estadísticas para el diseño, análisis y toma de decisiones
2	DEBILIDAD	Toma y manipulación inadecuado de las muestras
2	DEBILIDAD	Demoras en tiempos contractuales para la contratación (insumos, transporte y análisis de laboratorios por terceros)
2	DEBILIDAD	No se cuenta con un documento guía unificado por parte de la alta dirección para publicación de informes de resultados de planes de muestreo
2	OPORTUNIDAD	Aumentar convenios de articulación y cooperación para la realización de planes de muestreo
2	FORTALEZA	Información derivada de resultados de los planes de muestreo que sirven de base para el desarrollo de reglamentación nacional y de documentos de carácter científico
2	FORTALEZA	Procesos de accesibilidad a nuevos mercados a partir del desarrollo de planes de muestreo en el país
2	FORTALEZA	Reconocimiento como autoridad sanitaria de referencia
2	FORTALEZA	Desarrollo de planes de muestreo para alimentos de mayor consumo y para la mayoría de los principales agentes microbiológicos y químicos
2	AMENAZA	Falta de capacidad analítica y desarrollo tecnológico por parte del ICA quien participa en planes de muestreo de forma conjunta con el Invima
2	AMENAZA	Negación por parte del vigilado para la toma de muestras
2	AMENAZA	Contaminación ambiental en alimentos
2	AMENAZA	Desarticulación con entidades que realizan planes de muestreo de manera conjunta con el Invima, para realización y desarrollo de los planes de acción
3	DEBILIDAD	La infraestructura física de los laboratorios FQ y MB del Invima no es propia, están en comodato, y el espacio no es suficiente para los flujos de proceso y faltan áreas.
3	DEBILIDAD	Insuficiente capacidad operativa e instalada para atender necesidades del instituto y dar respuesta oportuna de los análisis realizados.
3	FORTALEZA	Los Laboratorios FQ y MB del Invima cuentan con pares técnicos para garantizar continuidad de metodologías
3	FORTALEZA	Los laboratorios MB y FQ del Invima están certificados bajo el SGC ISO 17025
3	FORTALEZA	Los análisis o ensayos aplicados en el laboratorio están bajo directrices o políticas con enfoque de riesgo
3	FORTALEZA	El laboratorio FQ cuenta con 95 metodologías Implementadas y 21 Validadas.
3	FORTALEZA	El laboratorio MB cuenta con 60 metodologías Implementadas y 26 Validadas.
3	FORTALEZA	Los Laboratorios FQ y MB del Invima cuentan con los equipos necesarios para cumplir con los requerimientos de la vigilancia sanitaria y los recursos para su adquisición y actualización.



LÍNEA	DOFA	ASPECTO
3	FORTALEZA	El laboratorio garantiza la trazabilidad de la muestra o ítem de ensayo y la confiabilidad de la información.
3	FORTALEZA	Cuenta el laboratorio con un plan de auditorías interna o externa
3	AMENAZA	Ausencia de apoyo de laboratorios de la red nacional para realización de análisis en alimentos
4	DEBILIDAD	No hay mecanismo oportuno que permita alimentar y consultar matriz SOA en tiempo real
4	DEBILIDAD	No se realiza comunicación oportuna al usuario interno y externo sobre el estado de las autorizaciones de comercialización RSA-NSA-PSA (suspensiones, cancelaciones, vencimientos, autorizaciones de agotamiento de etiquetas y rotulado)
4	DEBILIDAD	Ausencia de estrategias internas para la identificación y priorización de establecimientos nuevos para las acciones de IVC
4	OPORTUNIDAD	Gestionar ante el ministerio la elaboración de reglamentos de productos que se publiciten y comercialicen por medios electrónicos
4	FORTALEZA	Se han establecido mecanismos de comunicación al ciudadano respecto a la compra y consumo de los productos competencia del Invima
4	FORTALEZA	Se cuenta con mecanismos para brindar capacitación a los responsables del cumplimiento de la reglamentación
4	FORTALEZA	Se cuenta con guías de orientación al usuario para la solicitud de autorizaciones de comercialización
4	AMENAZA	Predominio de falsas noticias que se distribuyen en redes sociales y generan pánico en la comunidad
4	AMENAZA	No se cuenta con acceso a la información de entidades de referencia sanitaria mundial respecto a estudios y análisis de casos. Muchas de las investigaciones tienen información limitada para el acceso.
4	AMENAZA	Cambio reglamentario que modifique los enfoques de inspección sanitaria
5	OPORTUNIDAD	Gestionar ante el ministerio que los conceptos emitidos por la SEAB sean vinculantes
5	FORTALEZA	Iniciativa para actualizar y elaborar reglamentación sanitaria en alimentos y bebidas que se comunica al MSPS
5	FORTALEZA	Participación en agenda reglamentaria (MSPS y otras entidades) y normativa (CODEX, ICONTEC y otras entidades)
5	AMENAZA	Falta de un código único sanitario de alimentos y bebidas que recopile y actualice la reglamentación vigente
6	DEBILIDAD	Falta de unificación de información para inscripción de establecimientos, emisión de autorizaciones sanitarias, resultado de visitas de IVC.



LÍNEA	DOFA	ASPECTO
6	DEBILIDAD	Falta de sistemas de información para inscripción de establecimientos de plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores.
6	FORTALEZA	Se cuenta con estrategias para la inscripción de establecimientos y con un sistema que soporta la soporta vía web incluyendo bebidas alcohólicas y trapiches paneleros.
7	DEBILIDAD	Talento humano insuficiente para la realización de actividades de IVC en PBA, desposte, desprese y acondicionadores.
7	DEBILIDAD	No se cuenta la implementación del 100% de los requisitos bajo lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentaciones
7	OPORTUNIDAD	El avance de la implementación del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentaciones no soporta la legalidad de todos los productos en todos los territorios
8	DEBILIDAD	No se cuenta con sistemas que permita registrar y consultar oportunamente la información generada durante las acciones de IVC
8	DEBILIDAD	Falta de modernización del sistema de priorización de visitas que permita elaborar el listado oportunamente
8	DEBILIDAD	Desarticulación entre sistemas de información (Actividades de IVC, Importaciones, Autorizaciones de comercialización, ETAs, resultados de laboratorio, denuncias, certificaciones HACCP y BPM
8	OPORTUNIDAD	Aprovechamiento de las TIC para la captura de la información durante las visitas de fábricas de alimentos y bebidas
8	OPORTUNIDAD	Fortalecer acciones de articulación y comunicación entre los entes competentes para realizar acciones de IVC en establecimientos que no son competencia directa del Invima o de las ETS
8	OPORTUNIDAD	Articular con entidades de capacitación y fomento para mejorar las condiciones sanitarias de los establecimientos vigilados
8	FORTALEZA	Reconocimiento por parte de la industria por las acciones de IVC
8	FORTALEZA	Implementación de dispositivos móviles de captura de información para las actividades en algunos PAPP
8	FORTALEZA	Implementación del acta ponderada al establecimiento sujeto a IVC
8	AMENAZA	Imposibilidad de realizar acciones de IVC en zonas de difícil acceso o de problemas de orden público
9	DEBILIDAD	Falta de reglamentación e implementación de guía de transporte de carne y productos cárnicos comestibles para otras especies.
9	DEBILIDAD	Falta de cobertura de la inspección sanitaria permanente en el 100% de las plantas de beneficio animal habilitadas para funcionamiento.
9	DEBILIDAD	Falta de cobertura para la verificación del 100% del proceso de sacrificio hasta el cargue en las plantas de beneficio animal habilitadas para funcionamiento



LÍNEA	DOFA	ASPECTO
9	DEBILIDAD	El GURI no cuenta con el personal suficiente para atender la demanda del Instituto
9	DEBILIDAD	Falta de reglamentación e implementación de guía de transporte de carne y productos cárnicos comestibles (otras especies)
9	OPORTUNIDAD	Participación en el fortalecimiento de las acciones requeridas para la implementación del sistema de trazabilidad y soporte tecnológico IDENTIFICA - ICA
9	OPORTUNIDAD	Promover el compromiso interinstitucional para el desarrollo de los comités de carne bajo resolución 3753 de 2013.
9	OPORTUNIDAD	Incluir en las guías de despacho de carne y productos cárnicos comestibles por destino y que incluya los productos importados y todas las especies de abasto público
9	OPORTUNIDAD	Fortalecer las acciones requeridas para la implementación del sistema de trazabilidad y soporte tecnológico
9	FORTALEZA	Creación y apoyo permanente para el desarrollo de las acciones de IVC de parte de la GURI
9	FORTALEZA	Participación del Invima en los comités departamentales de carne.
9	AMENAZA	La guía de transporte de carne y productos cárnicos comestibles (bovinos y porcinos) no brinda la información completa ni cubre todas las especies de abasto público.
9	AMENAZA	Baja implementación del plan de racionalización de plantas de beneficio que garantice las adecuadas condiciones sanitarias para el beneficio de los animales de abasto público
9	AMENAZA	Presencia de sacrificio clandestino e ilegal
10	AMENAZA	Contrabando e ilegalidad de alimentos y bebidas, animales en pie, carnes y productos cárnicos comestibles y afectación del estatus sanitario del país.
10	AMENAZA	Escaso control de alimentos y bebidas importados que ingresan al territorio nacional desde el departamento archipiélago de San Andrés
10	FORTALEZA	Socializaciones frente a la implementación de la normatividad en alimentos y bebidas.
10	FORTALEZA	Creación y apoyo permanente para el desarrollo de las acciones de IVC de parte de la GURI
11	DEBILIDAD	Falta de modernización, simplificación y automatización del sistema de información de registros sanitarios.
11	DEBILIDAD	Deficiente capacidad operativa para dar respuesta oportuna y legal a los trámites de RSA-NSA-PSA y trámites asociados
11	DEBILIDAD	Ausencia de estrategias internas para la identificación del estado de RSA-NSA-PSA y trámites asociados para la articulación de las acciones de IVC.



LÍNEA	DOFA	ASPECTO
11	OPORTUNIDAD	Fortalecer las campañas de educación sanitaria articulados con otras entidades para generar un mayor impacto
11	OPORTUNIDAD	Referenciación con otras entidades en herramientas tecnológicas en cuanto al manejo de correspondencia
11	FORTALEZA	Desconcentración de trámites para la radicación de autorizaciones de comercialización a través de los GTT
12	DEBILIDAD	Falta de sistematización para la gestión de comunicación interna y externa.
12	DEBILIDAD	Falta de unificación de criterio técnico
12	DEBILIDAD	Falta de mecanismos efectivos de difusión de criterios técnicos emitidos.
12	FORTALEZA	Existencia de canal de comunicación directo entre las ETS y la Dirección de Alimentos y Bebidas
13	DEBILIDAD	Falta de herramienta adecuada para la obtención de los datos sanitarios por denuncias.
14	DEBILIDAD	Falta de gestión del conocimiento por parte de los funcionarios.
14	DEBILIDAD	Falta de talento humano para apoyar los procesos de capacitación.
14	OPORTUNIDAD	Implementar la escuela de formación de inspectores.
14	FORTALEZA	Implementación del plan de formación y capacitación por competencias y una malla curricular construido por cada dependencia a partir de los Proyectos de Aprendizaje en Equipo.
14	AMENAZA	Falta de continuidad en los procesos y actividades misionales del Instituto, por vinculación de personal sin experticia o por concurso de meritocracia
15	DEBILIDAD	Incumplimiento de los requisitos de la 046 por parte del 64% de las ETS auditadas en 2017
15	DEBILIDAD	Incumplimiento de las acciones de IVC por falta de personal vinculado en planta de personal.
15	DEBILIDAD	Falta de planes de capacitación en inocuidad de alimentos en las ETS.
15	DEBILIDAD	Falta de cumplimiento de reglamentación sanitaria de alimentos.
15	DEBILIDAD	Falta de metodología para programación de visitas de IVC con enfoque de riesgo en el XX% de las ETS.
15	DEBILIDAD	Falta de habilitación de laboratorios para planes de muestreo.
15	DEBILIDAD	Falta de intervención frente a resultados rechazados de alimentos.
15	DEBILIDAD	Falta de procedimientos para la gestión documental.
15	DEBILIDAD	Falta de capital físico y tecnológico para la implementación del modelo IVC.
15	DEBILIDAD	Ausencia de auditorías internas del modelo IVC por parte de las ETS.



LÍNEA	DOFA	ASPECTO
15	DEBILIDAD	Falta de procedimientos escritos para las actividades de IVC.
15	DEBILIDAD	Falta de acciones por parte de las ETS para sancionar incumplimientos en normatividad de alimentos.
15	FORTALEZA	Implementación de estrategias de IEC dirigidas a vigilados y consumidores.
15	FORTALEZA	Participación y articulación de ETS con otras entidades a nivel territorial.
15	FORTALEZA	Implementación de acciones para el cumplimiento de lo dispuesto en resoluciones 2015048290 - 2016041871.
15	FORTALEZA	Implementación de acciones de IVC en eventos masivos.
15	AMENAZA	Alta rotación de personal en las Entidades Territoriales de Salud debido a cambio de administración y de gobierno en los territorios.