



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

### 1. INTRODUCCIÓN

En virtud de la Resolución 1229 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), “*por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control (IVC) sanitario para los productos de uso y consumo humano*” y en cumplimiento a las disposiciones de la Ley 1122 de 2007, se realizó por parte de la Secretaría de Salud de Casanare (SSC), acciones de IVC en la distribución y comercialización de alimentos en los diferentes establecimientos, así como, en el transporte asociado a dichas actividades.

Que, bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual informe de análisis del mapa de riesgo sanitario de alimentos y bebidas, el cual consolida información referente a la actividad de vigilancia sanitaria a cargo de la SSC durante el año 2022 en el municipio de Recetor, Casanare. Por consiguiente, se expone qué durante el periodo citado previamente, se continuó realizando visitas de IVC, que buscaron recolectar información respecto a la calidad de materia prima, condiciones de manipulación y en general, todos los aspectos exigidos por la normatividad sanitaria vigente durante el almacenamiento, preparación, transporte, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, en cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y demás reglamentos técnicos.

### 2. OBJETIVOS

#### 2.1. OBJETIVO GENERAL

Presentar el análisis de mapa de riesgo de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas priorizados para la gestión del riesgo en inocuidad del Municipio de Recetor durante el año 2022.

#### 2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Consolidar información acerca del concepto sanitario de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas, así como de los vehículos de transporte de alimentos y de Carne, inscritos en el Municipio.
- ✓ Realizar la clasificación de Riesgo de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas del municipio teniendo en cuenta la prioridad del modelo de riesgos SOA (Severidad (S); Probabilidad de Ocurrencia (O); y Afectación (A)).
- ✓ Establecer un panorama general sobre el cumplimiento y/o avance frente al estado sanitario y legal de los expedidos de carne del municipio.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

### 3. ANTECEDENTES

Como antecedentes principales se tiene que el municipio de Recetor está localizado en la parte noroccidental del departamento de Casanare, con una extensión aproximada de 179 km<sup>2</sup> <sup>(1)</sup> que equivalen al 0.4% del total del Departamento (44.640 km<sup>2</sup>) y una población de 1.634 habitantes según Censo Nacional de Población y Vivienda 2018 <sup>(2)</sup>, pero con una estimación para el 2022 de 1.825 personas <sup>(3)</sup>. Está distribuido en 16 veredas, que incluye una inspección de policía. Las veredas son: San José, Magavita Alta, Magavita Baja, El Vive, El Vijua, Maracagua, Volcanes, San Francisco, Cerro Rico, San Rafael, El Sunce, Vijagual, Piaguta, El Vegón, Comogó y Alpes. Posee dos centros poblados, el casco urbano y Pueblo Nuevo <sup>(4)</sup>.

**Figura No. 1.** Información general y mapa de Recetor, Casanare

Código DANE: 85279

Región: Llanos

Subregión (SCR): Centro

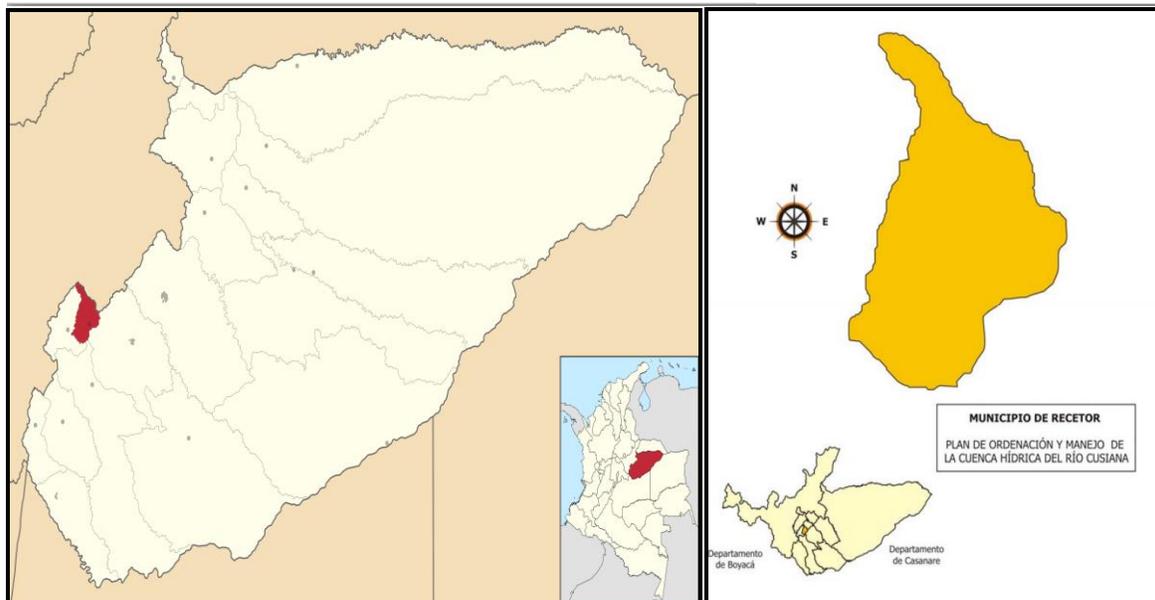
Entorno de desarrollo (DNP): Intermedio

Categoría Ley 617 de 2000: 6

Extensión: 179 Km<sup>2</sup>

Población: 1.825 Habitantes (2022)

Densidad poblacional: 10,20 Hab / Km<sup>2</sup> (2022)



Fuentes: <https://terridata.dnp.gov.co/index-app.html#/perfiles/85279> (2022); <https://es.wikipedia.org/wiki/Recetor>, (2012); [www.corpoboyaca.gov.co](http://www.corpoboyaca.gov.co) (2015).



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

### 4. ANÁLISIS DE RESULTADOS

#### 4.1 Análisis de Registros de Inscripción de Establecimientos

La Secretaría de Salud de Casanare en su labor como Entidad Territorial de Salud (ETS), continuó implementando el Modelo de IVC en las actividades de su competencia y en promoción de la inocuidad de la cadena alimentaria en el sector salud. Por tal razón, presenta a continuación los resultados obtenidos en las visitas de IVC realizadas por los técnicos y profesionales de apoyo encargados del municipio de Recetor, Casanare.

En primera instancia, se expone que durante la vigencia del 2022 se realizó una consolidación de las tres bases de datos que utilizaba la SSC para el registro de las acciones de IVC en el departamento y sus municipios competentes. Esta actualización se desarrolló conforme a las directrices emitidas por el Invima y permitió unificar la información en un único “*FORMATO DE REPORTE DE INSCRIPCIÓN Y ACTIVIDADES DE IVC EN ESTABLECIMIENTOS*”.

Así bien, conforme al reporte de “Inscripciones” es oportuno resaltar que, entre el 01 de enero al 31 de diciembre de 2022, se realizaron trece (13) nuevos registros de establecimientos y/o sujetos asociados a riesgos en salud pública, los cuales se discriminan a través de la Tabla No. 1.

**Tabla No. 1.** Consolidado de establecimientos inscritos en el Municipio de Recetor, años 2019, 2021 y 2022.

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	AÑO			ESTABLECIMIENTOS INACTIVOS en 2022	ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS en 2022
		2019	2021	2022		
	Restaurante	1				1
	Panadería					
Preparación de alimentos	Frutería y/o Heladería					
	Comidas rápidas			1		1
	Comedores			1		1
	Cafetería				1	
Expendios de alimentos	Expendio de alimentos	7	8	4	1	12
	Productos de la Pesca					
Almacenamiento ambiente	Bodega de almacenamiento				1	
Expendio de bebidas alcohólicas	Expendio de bebidas alcohólicas			7		7
Expendedores de leche cruda	Expendedores de leche cruda					
Expendios de carnes	Expendios de carnes					
TOTAL		8	8	13	3	22

Fuente: Autor, 2022



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

Dentro de este consolidado, cabe resaltar que el análisis comparativo de inscripciones del municipio se efectúa para los años 2019, 2021 y 2022, puesto que en la vigencia 2020 debido a la emergencia sanitaria por el COVID-19 no se realizaron inscripciones. Por consiguiente, el análisis mencionado previamente permitió identificar para el 2022, un aumento de cinco (5) negocios inscritos respecto al año 2021, y a su vez, un avance también positivo en relación al año 2019.

En lo que corresponde a los registros de los nuevos sujetos, se encuentran en primer lugar la del comedor escolar de la Institución Educativa Fernando Rodríguez Sede Principal del área urbana y rural, donde adicionalmente se realizó visita de IVC. Por otra parte, se determinó la operatividad de un (1) establecimiento de comidas rápidas en el sector de Pueblo Nuevo y la apertura de siete (7) expendios de bebidas alcohólicas en las veredas Maracagua - Sector La Virgen, San Rafael - Sector La Taguara, El Sunce- Sector Las Cruces, barrio Altos de Recetor y en el Centro del municipio.

Anexo a las actividades de IVC que se realizan en campo, los profesionales de apoyo y técnicos del municipio efectuaron llamadas telefónicas para corroborar el estado de los sujetos inscritos en la base de datos. De esta manera, se determinó un total de tres (3) establecimientos inactivos, de los cuales es preciso mencionar que la cafetería denominada Punto Fijo – ASOMERCAR se encuentra en posible apertura para la siguiente vigencia.

En definitiva, el municipio de Recetor experimenta un proceso pausado de modernización con una economía basada en la apropiación del sector primario destinado además para el consumo de su misma población, y de donde se destaca que un 4,7% de las actividades mercantiles son realizadas en los hogares y/o propias viviendas personales <sup>(5)</sup>. De este modo, se logra entender el porqué, los sujetos de riesgo que se encuentran presentes e inscritos en el municipio, principalmente son los de primera necesidad y expendios de alimentos, que en algunos casos suplen una segunda actividad como es la de expendio de bebidas alcohólicas. Tabla No. 2. Bajo este enfoque, se registra a la fecha un total de cinco (5) tipos de sujetos que se encuentran actualmente en funcionamiento (Restaurante, comidas rápidas, comedores sociales, expendios de alimentos y expendios de bebidas alcohólicas), y por otra parte, la ausencia de negocios tales como fruterías, heladerías, grandes superficies, entre otros formatos de mercados que tiene un potencial en municipios de otra categorización.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

**Tabla No. 2.** Consolidado de establecimientos que operan en el Municipio de Recetor

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	OPERATIVIDAD EN EL MUNICIPIO DE RECETOR
Restaurante	SI
Panaderia *	x
Fruteria	x
Comidas rapidas	SI
Comedores	SI
Cafeteria *	x
Expendio de alimentos	SI
Grandes superficies	x
Bodega de almacenamiento *	x
Venta en Vía Pública	x
Expendio de bebidas alcoholicas	SI
Plazas de mercado	x
Expendios de carnes	x
Vehiculos de Transporte de carne	x
Vehiculos de Transporte de alimentos	x
TOTAL	5

Fuente: Autor, 2022

### **4.2 Análisis de vehículos de transporte de Alimentos y de Carne**

Para el periodo de análisis de la vigencia actual, el reporte de los vehículos de transporte de Alimentos y de Carne del municipio de Recetor se registra en cero (0) Inscripciones y (0) IVC, dado que estos automotores no se han encontrado durante el desarrollo de las visitas de campo.

### **4.3 Análisis de visitas de IVC con enfoque de riesgo**

En términos generales, la consolidación del presente informe de análisis de mapa de riesgo permite en primer lugar, exponer el trabajo articulado que se realiza en torno a las acciones de IVC dadas por la autoridad sanitaria en el municipio de Recetor, Casanare; así mismo, da cuenta de la funcionalidad que confiere el uso e implementación de la nueva base de datos que maneja la SSC denominada “*FORMATO DE REPORTE DE INSCRIPCIÓN Y ACTIVIDADES DE IVC EN ESTABLECIMIENTOS*” y a la cual, se le realizó una adaptación adicional (sin alteración de campos obligatorios establecidos por el Invima) para la parametrización de los tres niveles SOA (Severidad-S, probabilidad de Ocurrencia -O, y la Afectación -A) con fines de obtener la ponderación del nivel de riesgo de cada establecimiento del Departamento de Casanare, en razón a los principios fundamentales del modelo de IVC – SOA.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

En este sentido, esta herramienta o instrumento de apoyo que fue adaptada por la SSC facilitó la interpretación de la información de las visitas de IVC que se usaron como insumo para el presente análisis. No obstante, se puntualiza que para la validación del actual informe se consideró únicamente el resultado final de las últimas visitas de IVC a los establecimientos, y que, en efecto, ese valor total no refiere el ponderado global dado que se hicieron segundas inspecciones en algunos casos.

Así bien, como resultado de las actividades de IVC realizadas por los técnicos y profesionales de apoyo, se obtuvo un total de veintidós (22) visitas para el año 2022 que fueron equivalentes a un consolidado final del 100% de establecimientos activos (Ver *Tabla No. 3*) y que representaron, un avance en cuanto a cantidad de inspecciones por año, dado que en la anualidad inmediatamente anterior fueron reportadas únicamente catorce (14) visitas de IVC (Ver *Tabla No. 4*).

Entre tanto, en términos generales del número Prioridad (1, 2, 3 y 4) se obtuvo en los establecimientos visitados año 2022, una clasificación equivalente al 0% (0); 9% (2), 82% (18), y 9% (2), respectivamente (Ver *Tabla No. 3*). Esta distribución determinó que el 91% de los negocios inspeccionados por la SSC, terminaron a corte del 31 de diciembre/2022 en una categoría de media y baja Prioridad, siendo semejante al año 2021 en donde se obtuvo un 100% para estas dos clasificaciones (Ver *Tabla No. 4*); Sin embargo, de acuerdo a tasas porcentuales, se evidenciaron diferencias puesto que un valor mayor de establecimientos se ubicó en Prioridad 4 para el año 2021 (64%) en comparación con la del año actual 2022 (9%). Para el caso de esta evaluación, también resulta claro exponer que hubo 0% de distribución de establecimientos en la Prioridad 1, durante los dos periodos de estudio.

Adicional a la definición de los perfiles de riesgo previamente citados, se logró determinar los establecimientos que requieren vigilancia especial para la siguiente anualidad, es este caso, se deben priorizar los comedores sociales y el negocio de comidas rápidas que se situaron en una prioridad 2.

Por su parte, para el Nivel SOA se definió que el rango mayoritario del año 2022 estaba entre 2 a 3 con un 82%, seguido de un 18% dividido de forma semejante entre los Niveles 1 a 2 y de 3 a 4 (60). Comprendiendo que la valoración del SOA toma valores de 1 a 5, siendo 5 el más crítico en riesgos; se encuentra claro que las inspecciones de IVC en el Municipio de Recetor deberán centrarse en los niveles SOA altos, este caso iniciar con el rango de 2 a 3 y continuar con el estudio de del 1 a 2. Es claro que estos parámetros de análisis, permiten definir perfiles de riesgo que ayudan a planificar las visitas de inspección, por lo tanto, la ETS seguirá en el año 2023 prestando vigilancia efectiva para tomar acciones preventivas que mejoren los indicadores sanitarios del municipio objeto de análisis.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

**Tabla No. 3.** Clasificación de Riesgo de los establecimientos vs prioridad - SOA nivel de riesgo, Municipio de Recetor, año 2022

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE VISITAS AÑO 2022	PRIORIDAD (No.)				SOA - Nivel de riesgo (No.)				
		1	2	3	4	0-1	1 a 2	2 a 3	3 a 4	4 a 5
Restaurante	1			1				1		
Comidas rapidas	1		1							1
Comedores	1		1							1
Expendio de alimentos	12			10	2		2	10		
Expendio de bebidas alcoholicas	7			7				7		
TOTAL	22	0	2	18	2	0	2	18	2	0
PORCENTAJE %		0%	9%	82%	9%	0%	9%	82%	9%	0%

Fuente: Autor, 2022

**Tabla No. 4.** Clasificación de Riesgo de los establecimientos vs prioridad - SOA nivel de riesgo, Municipio de Recetor, año 2021

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE VISITAS AÑO 2021	PRIORIDAD (No.)				SOA - Nivel de riesgo (No.)				
		1	2	3	4	0-1	1 a 2	2 a 3	3 a 4	4 a 5
Restaurante	1			1				1		
Comidas rapidas										
Comedores										
Expendio de alimentos	13			4	9		9	4		
Expendio de bebidas alcoholicas										
TOTAL	14	0	0	5	9	0	9	5	0	0
PORCENTAJE %		0%	0%	36%	64%	0%	64%	36%	0%	0%

Fuente: Análisis de mapa de riesgo Recetor, Casanare 2021 (\*)

(\*) La información referida al año 2021 fue adaptada del análisis de mapa de riesgo de municipio de tal vigencia, presentado por la profesional de apoyo Magda Cecilia Ramírez Hernández (en cumplimiento del Contrato de Prestación de servicio No. 0601 de 2021).

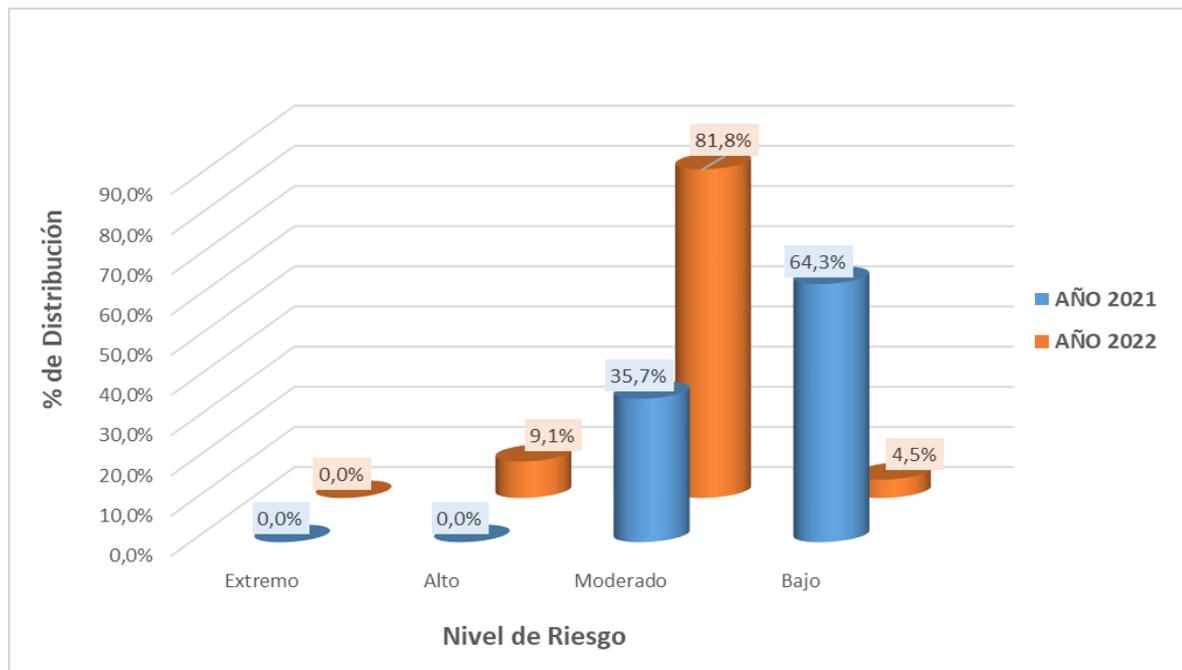
De manera complementaria se analizó la relación entre el porcentaje de distribución y el nivel de criticidad de cada riesgo según SOA de acuerdo a las cuatro escalas de subdivisión: extremo, alto, moderado y bajo (*Ver Gráfica No. 1*). De los anteriores niveles, se encontró que para el 2021 y 2022 no existió una distribución homogénea en los resultados obtenidos, dado que, para el primer año, se logró categorizar un mayor número de establecimientos en el “nivel bajo” (64,3% igual a 9) frente a un (4,5% igual a 1) para 2022. Así mismo, se determinó la variabilidad en el “nivel moderado” siendo superior la



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

clasificación de establecimientos durante el año 2022 (81,8% igual a 18) frente a un (35,7% igual a 5) para el 2021. Finalmente, aun cuando en el nivel de “riesgo alto” se hayan encontrado los menores porcentajes para el 2022, es frente a esta clasificación donde se encuentran negocios de preparación de alimentos, los cuales incrementa la probabilidad de una ETA y por tanto, requieren mayor vigilancia por parte de la ETS.

**Grafica No. 1.** Porcentaje de Distribución vs el Nivel de Riesgo, Municipio de Recetor, año 2021 vs 2022.



Fuente: Autor, 2022

De forma general, a través de la *Tabla No. 5* se destaca que para el 2021 y 2022 se tuvo una priorización diferente de los negocios a inspeccionar por categoría, sin embargo, en esta distribución resulta claro exponer que su comportamiento era de suponer dado que para el año 2022 se realizó búsqueda activa de nuevos establecimientos, lo que permitió identificar trece (13) nuevos sujetos de riesgo en las diferentes veredas y centros poblados del municipio que se describen a través del análisis de las inscripciones (*Ver Tabla No. 1*).



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

Eventualmente, mediante la *Tabla No. 5* no solo se diferencia la distribución de visitas por tipo de establecimiento, sino que se logra determinar las tasas porcentuales de los formatos de negocio mayoritarios del municipio, que es en este caso, es el de expendio de alimentos.

**Tabla No. 5.** Número y distribución de Visitas de IVC por Tipo de Establecimiento, Municipio de Recetor, Año 2021 vs 2022

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE VISITAS AÑO 2022	PORCENTAJE	NO. DE VISITAS AÑO 2021	PORCENTAJE
Restaurante	1	4,5%	1	7,1%
Comidas rapidas	1	4,5%		
Comedores	1	4,5%		
Expendio de alimentos	12	54,5%	13	92,9%
Expendio de bebidas alcoholicas	7	31,8%		
TOTAL	22	100%	14	100%

Fuente: Autor, 2022

Ahora bien, en lo que respecta al concepto sanitario que es emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la IVC, se encuentra que de la totalidad de verificaciones efectuadas durante el 2022 existió un 100% de establecimientos con concepto de FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS (*Ver Tabla No. 6*), contrario al comportamiento del 2021 donde se determinó un 7,1% de los establecimiento en FAVORABLE, un 93% con concepto de FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y finalmente un 0% con concepto de DESFAVORABLE (*Ver Tabla No. 7*).

Es importante aclarar que un establecimiento que cuenta con un concepto sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, si bien puede realizar sus actividades de funcionamiento puesto que los hallazgos evidenciados no afectan directamente la inocuidad de los productos manipulados, requiere por su parte, la subsanación de los aspectos verificados que se identificaron como incumplimientos de la normatividad sanitaria vigente. Por consiguiente, existe la posibilidad que este tipo de establecimientos se ubique entre los rangos de riesgo alto y extremo según sea sus variables analizadas, y pueda llegar a estar implicado en la generación de una enfermedad transmitida por alimentos. En este entendido, se debe enfocar las acciones de mejora para subsanar las falencias detectadas en la inspección, las cuales principalmente se relacionan con no



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

conformidades en condiciones de infraestructura, ausencia de soportes médicos como de manipulación de alimentos en el personal, inexistencia del plan de saneamiento y de registros de temperatura.

**Tabla No. 6.** Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de Recetor, año 2022

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE VISITAS AÑO 2022	FAVORABLE	CONCEPTO SANITARIO	
			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE
Restaurante	1		1	
Comidas rapidas	1		1	
Comedores	1		1	
Expendio de alimentos	12		12	
Expendio de bebidas alcoholicas	7		7	
TOTAL	22	0	22	0
PORCENTAJE %		0,0%	100%	0,0%

Fuente: Autor, 2022

**Tabla No. 7.** Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de Recetor, año 2021

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE VISITAS AÑO 2021	FAVORABLE	CONCEPTO SANITARIO	
			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE
Restaurante	1	1		
Comidas rapidas				
Comedores				
Expendio de alimentos	13		13	
Expendio de bebidas alcoholicas				
TOTAL	14	1	13	0
PORCENTAJE %		7,1%	93%	0,0%

Fuente: Análisis de mapa de riesgo Recetor, Casanare 2021 (\*)

(\*) La información referida al año 2021 fue adaptada del análisis de mapa de riesgo de municipio de tal vigencia, presentado por la profesional de apoyo Magda Cecilia Ramírez Hernández (en cumplimiento del Contrato de Prestación de servicio No. 0601 de 2021).



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

### **4.4 Análisis de visitas de IVC con enfoque de riesgo a Expendio de Carne**

Durante la vigencia actual, no se encontraron establecimientos de comercio activos que funcionaran como expendios de carne en el municipio de Recetor. No obstante, para el presente informe de análisis de mapa riesgo se expresa que a través de las sesiones trimestrales del “Comité Departamental Intersectorial de la Cadena de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el Consumo Humano” se realizaron los análisis correspondientes a la situación que presenta el municipio frente al sacrificio clandestino que es ocasionado por la inexistencia de una Planta de Beneficio Animal - PBA cercana y autorizada por Invima. Esta problemática que se manifiesta incluso en otros municipios de Departamento, se prioriza como un tema central en las sesiones del comité citado previamente y en donde participan diferentes autoridades sanitarias, policivas y entidades gubernamentales, para realizar seguimiento a la ejecución de los planes de acción correspondientes.

### CONCLUSIONES

- El presente informe aun cuando no haga un análisis detallado sobre el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, condiciones de manipulación de alimentos, implementación de plan de saneamiento, entre otros aspectos específicos de los procesos higiénico sanitarios, es en principio una forma más avanzada de conocer el estado de cumplimiento de los aspectos sanitarios de los establecimientos de almacenamiento, preparación, transporte, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, en razón a que establece un índice de riesgo sanitario, el cual sirve de referencia para la evaluación de las estrategias de IVC durante la próxima vigencia.
- Si bien, no existe un referente específico para la elaboración de los informes de mapas de Riesgo de los establecimientos asociados al consumo de alimentos y bebidas, para el caso de este documento, se buscó exponer la situación sanitaria que presenta el municipio durante el año 2022 y en la cual, se logra analizar la aplicación de la metodología basada en la combinación de variables del modelo de Inspección, Vigilancia y Control basado en riesgo – IVC SOA desarrollado por el INVIMA, que permite priorizar los riesgos existentes, y que contribuye al desarrollo del modelo de IVC que actualmente se utiliza por la SSC.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

- Dentro de las dificultades que se encuentran para que las acciones correctivas sean ejecutadas satisfactoriamente tras las visitas de IVC, está la inestabilidad jurídica y administrativa de los negocios, dado que los establecimientos son frecuentemente subarrendados o modificados en su razón social, lo que a grandes rasgos implica que los negocios no consideren los hallazgos de las ETS como oportunidades mejora.
- En cuanto a la situación que presenta el municipio frente a los expendios de carne y el sacrificio clandestino de este producto, no se encuentra un avance y por tanto, permanece como un tema pendiente a solucionar a través de las sesiones trimestrales del “Comité Departamental Intersectorial de la Cadena de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados para el Consumo Humano”.

### RECOMENDACIONES

- ✓ Considerado que el Municipio de Recetor es categoría 6 según ley 617 de 2000 y que experimenta un proceso pausado de modernización, se estima que continuará presentando como sujetos de interés mayoritario, a los establecimientos de bajo riesgo como son expendios de alimentos y expendios de bebidas alcohólicas. En tal sentido, para que el municipio logre un avance en el estado sanitario de sus establecimientos, se debe precisar no solo de mecanismos sociales que permitan la capacitación y orientación a manipuladores de alimentos, sino del compromiso y responsabilidad de los propietarios de aquellos negocios que se encuentran en funcionamiento, pues finalmente, estos comerciantes son los actores directamente implicados en que sus procesos mejoren y de que asuman que el CONCEPTO SANITARIO otorgado por una ETS, más que un requisito, es una herramienta para expandir su empresa y para asegurar que sus productos no representen un riesgo para la comunidad.
- ✓ Recetor atraviesa una situación de inestabilidad geológica en sus terrenos dado que su cabecera municipal, está ubicada en una zona de alto riesgo sísmico que hace necesario el traslado de la población y zona comercial. Ante tal situación, el gobierno de Casanare y los diferentes actores del Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres –SNGRD han implementado acciones conjuntas para llevar a cabo diferentes proyectos de inversión para reubicar el municipio. Es así como, en la proyección del nuevo sector comercial de Recetor se debería fomentar y capacitar a los comerciantes para que los establecimientos de interés sanitario pudieran cumplir desde su infraestructura física inicial, con las condiciones básicas de la normatividad sanitaria.



## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

### BIBLIOGRAFIA

1. Municipios de Colombia [Internet]. Recetor en la región de Casanare - Municipio y alcaldía de Colombia [citado el 19 de diciembre de 2022]. Disponible en: <https://www.municipio.com.co/municipio-recetor.html>
2. Geovisor CNPV 2018 [Internet]. DANE - Departamento Administrativo Nacional de Estadística. [citado el 19 de diciembre de 2022]. Disponible en: <https://geoportal.dane.gov.co/geovisores/sociedad/cnpv-2018/>
3. TerriData :: DNP [Internet]. Departamento Nacional de Planeación aplicativo TerriData. [citado el 19 de diciembre de 2022]. Disponible en: <https://terridata.dnp.gov.co/index-app.html#/comparaciones>
4. PLAN DE DESARROLLO “UN GOBIERNO PARA EL PUEBLO 2012-2015” [citado el 19 de diciembre de 2022]. Disponible en: <https://repositoriocdim.esap.edu.co/bitstream/handle/123456789/20996/25103-1.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
5. PLAN DE ORDENAMIENTO Y MANEJO DE LA CUENCA HIDRICA DEL RIO CUSIANA AÑO 2015. [citado el 19 de diciembre de 2022]. Disponible en: <https://www.corpoboyaca.gov.co/cms/wp-content/uploads/2015/11/informe-diagnostico-rio-cusian.pdf>.
6. Secretaria de Salud de Casanare, Análisis de Mapa de Riesgo Recetor, diciembre de 2021.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN

Elaboró: María Alejandra Pinzón, Profesional Apoyo SAN CPS 2188-2022