



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

### 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 Departamental de Salud (SDS) de Casanare, 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 SDS durante el año 2021 en el municipio de Villanueva, 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 Villanueva durante el año 2021.

#### 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 del trámite de autorizaciones sanitarias en los expedidos de carne del municipio.



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

### 3. ANÁLISIS DE RESULTADOS

La Secretaría Departamental de Salud de Casanare en su labor como 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 Villanueva, Casanare.

Así bien, conforme a la primera base de datos – B.D es oportuno resaltar que, entre el 01 de enero al 31 de diciembre de 2021, se realizaron 142 inscripciones de establecimientos y/o sujetos asociados a riesgos en salud pública, los cuales se discriminan a través de la Tabla No. 1. La cifra del año 2021 comparada con la del periodo inmediatamente anterior, representó un descenso de 30 negocios inscritos, y a su vez un aumento de 61 establecimientos con respecto al año 2019. Dentro de este consolidado, es importante mencionar la participación de los 9 vendedores de leche cruda, los cuales fueron inscritos y censados en la vigencia 2020, pero no recibieron visitas de IVC durante el 2021. Por tanto, al restar a estos expendedores y tomar en cuenta a establecimientos de mayor actividad comercial, la diferencia de sujetos inscritos para las dos últimas vigencias, se reduce a 21 establecimientos.

**Tabla No. 1.** Consolidado de establecimientos inscritos en el Municipio de Villanueva, años 2019 - 2020 – 2021

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	AÑO			ESTABLECIMIENTOS INACTIVOS entre 2019 al 2021*
		2019	2020	2021	
	Restaurante	31	24	27	33
	Panadería	4	6	7	6
Preparación de alimentos	Frutería y/o Heladería	3	0	6	2
	Comidas rápidas	2	7	13	5
	Comedores	0	0	5	17
	Cafetería	6	14	8	10
	Expendios de alimentos	Expendio de alimentos	15	60	22
	Productos de la Pesca	0	2	1	0
Grandes superficies	Grandes superficies	0	0	1	1
Almacenamiento ambiente	Bodega de almacenamiento	0	6	1	1
Venta en Vía Pública	*Puesto Fijo o Estacionario con preparación *sin Preparación	4	12	9	5
Plazas de mercado	Plazas de mercado	0	0	0	0
Expendio de bebidas alcoholicas	Expendio de bebidas alcoholicas	13	27	28	9
Expendedores de leche cruda	Expendedores de leche cruda	0	9	0	0
Expendios de carnes	Expendios de carnes	3	5	14	6
TOTAL		81	172	142	105

Fuente: Autor, 2021



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

En relación al análisis de las tres anualidades, resulta importante mencionar que el comportamiento y/o avance presentado, muestra un claro resultado del proceso de recuperación económica del municipio, pues evidencia un auge del sector gastronómico y comercial ligado con alimentos. A lo anterior, se añade que dadas las circunstancias sin precedentes a las que se enfrenta los sectores económicos por la recesión tras la pandemia, el Municipio de Villanueva que contribuye en un 12% a la economía Departamental<sup>1</sup> y ocupa una cuarta posición después de Yopal, Tauramena (14%) y Aguazul (13%), continuó presentando durante la vigencia 2021 una alta incidencia de apertura de establecimientos de alimentos, que incluso fue superior al municipio de Tauramena: 66 inscripciones<sup>2</sup> y aproximado a municipios como Aguazul: 174 inscripciones<sup>3</sup>, lo cual finalmente cataloga al municipio de Villanueva como una ciudad que tiene un alto dinamismo local.

A su vez, el seguimiento al número de inscripciones permitió identificar los formatos de negocios que presentaron mayores aperturas durante el año 2021, que fueron los *expendios de bebidas alcohólicas con 28 nuevos negocios* seguido de los *restaurantes con 27 inauguraciones*. Bajo esta última categorización, resulta claro destacar los formatos denominados “Gastrobares” que estuvieron en auge tras la emergencia sanitaria a causa del COVID- 19. Así mismo, se destacan los establecimientos tales como supermercados, minimarkets, tiendas de barrio o fruver, en razón a que han evidenciado un comportamiento exponencial para su apertura durante los tres últimos años, obteniendo un acumulado de 97 inscripciones.

Por otra parte, el análisis de las 14 inscripciones de los expendios de carnes, surgió en razón a la diligencia de los tramites de autorización sanitaria que se dieron durante la vigencia del 2021 y sobre los cuales, es necesario precisar que estos expendios únicamente se consolidaron en B.D *REGISTRO DE INSCRIPCIONES* dado que la SDS en su labor como ETS y conforme al artículo 9 de la Resolución 2019049081 de 2019 “*Por la cual se establecen los lineamientos para la emisión del concepto sanitario en plantas de beneficio, desposte y desprese por parte del Invima, y para el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud y se dictan otras disposiciones*”, solo emitió concepto sanitario una vez que cada expendio de carne obtuvo la AUTORIZACIÓN SANITARIA. Esta información será explicada posteriormente a través del consolidado de los expendios de Carne del Municipio por medio de la Tabla No. 7.

Finalmente, al evaluar el comportamiento de los 105 establecimientos inactivos durante las tres anualidades, resulta claro especificar que en la cifra acumulada están relacionados los comedores y tiendas escolares en no funcionamiento, sin embargo, también se denotan mayor afectación en los formatos comerciales tales como restaurantes populares, comidas rápidas, y cafeterías. Entre las razones del no funcionamiento de los mismos, se hallaron cambios de razón social, causas económicas



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

de los propietarios y sin lugar a dudas, cierres debidos a la afectación de la pandemia. No obstante, la actualización completa de los establecimientos inactivos en Base de Datos - B.D *REGISTRO DE INSCRIPCIONES* acumula una cifra total de 489 cierres generados desde 2017 frente a un valor, de 295 negocios activos a corte 31 de diciembre de 2021.

Frente a los vehículos de transporte de Alimentos y de Carne del municipio objeto de análisis, se logró obtener el reporte actualizado de 29 registros activos, de las cuales se subdividieron en 23 vehículos de transporte de alimentos y 6 de carne o productos cárnicos comestibles. Esta actualización fue llevada a cabo por medio de llamada telefónica o contacto directo y permitió, la identificación de los vehículos inactivos que fueron eliminados de las bases de datos de la SSD de Casanare, en razón a no estar en operatividad, por cambio de propietarios y en último lugar, por presentar visitas de IVC en otras ETS.

Por consiguiente, bajo el reporte de los vehículos que se presentan en la Tabla No. 2, se encuentra el registro de visitas de IVC, donde se resaltan 11 inspecciones del año 2021 y 16 correspondientes al año 2020. Sobre esta situación, se especifica que, en cada comunicación realizada a los propietarios, se señaló la importancia de tener inspecciones en los vehículos dedicados al transporte y distribución de alimentos, a fin de obtener un concepto higiénico sanitario por parte de las autoridades sanitarias competentes. Así mismo sobre los vehículos de carne, se orientó en particular el requerimiento normativo que da cuenta de la obligatoriedad de efectuar inspecciones mínimo dos veces al año, según parágrafo del artículo 13 de la Resolución 2016041871 de 2016 "*Por la cual se establecen los lineamientos para obtener Autorización Sanitaria Provisional por parte de los establecimientos que realizan las actividades de almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, así como la Inscripción, Inspección, Vigilancia y Control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles*" y parágrafo del artículo 12 de la Resolución 2019049081 de 2019.

Cabe resaltar, el caso especial que presentan los vehículos de alimentos TSS454 y TSS442, debido a que estos automotores solo se identifican en B.D *REGISTRO DE INSCRIPCIONES*, en razón a que no presentan visita de IVC, pero sí, se encuentran activos en el municipio como también inscritos únicamente ante la SSD de Casanare (según reporte y consulta del *FORMATO DE INSCRIPCIÓN DE VEHÍCULOS del INVIMA*<sup>4</sup>). En consecuencia, para esta situación la SSD realizó concertación telefónica para programar las inspecciones de los vehículos, sin embargo, no fue posible coordinación con los representantes legales, quedando pendiente el desarrollo de la IVC para la vigencia 2022.



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

**Tabla No. 2.** Vehículos de transporte de alimentos y de Carne, Inscritos en el Municipio de Villanueva.

TIPO DE VEHÍCULO	PLACA	INSCRIPCIÓN	FECHA DE INSCRIPCIÓN	IVC	FECHA DE IVC
Vehiculos de Transporte de alimentos	1 CHE929	SI	12/06/2020	SI	14/12/2020
	2 GZZ489	SI	14/07/2020	SI	11/02/2020
	3 GTK645	SI	14/07/2020	SI	26/02/2020
	4 WCV183	SI	11/06/2020	SI	17/08/2021
	5 TZR644	SI	10/06/2020	SI	10/06/2020
	6 SOF127	SI	14/07/2020	SI	14/07/2020
	7 SVD701	SI	19/08/2020	SI	13/09/2021
	8 BCT284	SI	22/10/2020	SI	22/10/2020
	9 BAK674	SI	24/10/2020	SI	24/10/2020
	10 GUQ740	SI	9/10/2020	SI	9/10/2020
	11 SXO409	SI	8/10/2020	SI	8/10/2020
	12 TSS388	SI	9/12/2020	SI	9/12/2020
	13 WDR409	SI	7/01/2021	SI	18/08/2021
	14 SLH908	SI	11/02/2021	SI	11/02/2021
	15 TSS592	SI	11/02/2021	SI	11/02/2021
	16 SNW450	SI	20/04/2021	SI	20/04/2021
	17 TSS495	NO	NO	SI	11/02/2020
	18 WOW229	NO	NO	SI	17/02/2020
	19 GZZ423	NO	NO	SI	24/01/2020
	20 BDH742	NO	NO	SI	8/01/2020
	21 TUL478	NO	NO	SI	20/10/2020
	22 TSS454	SOLO INSCRIPCIÓN	5/08/2019	NO	NO
	23 TSS442	SOLO INSCRIPCIÓN	20/08/2019	NO	NO
Vehiculos de Transporte de carne	1 TSS372	SI	19/06/2020	SI	4/08/2021
	2 CHS214	SI	21/08/2020	SI	5/08/2021
	3 WDR008	SI	4/08/2020	SI	11/11/2021
	4 TTX559	SI	19/04/2020	SI	19/04/2020
	5 WPR886	SI	24/02/2021	SI	24/02/2021
	6 WCK373	SI	5/03/2021	SI	5/03/2021

Fuente: Autor, 2021



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

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 Villanueva, Casanare; así mismo, da cuenta de la funcionalidad que confiere el uso e implementación de las tres bases de datos que emplea la SSD de Casanare como son: B.D REGISTRO DE INSCRIPCIONES, B.D MAPA DE RIESGO y B.D CENSO SANITARIO. En este sentido, estas herramientas o instrumentos de apoyo facilitan la interpretación de la información de las visitas de IVC que serán insumo para el análisis. Por consiguiente, se puntualiza que para la validación del actual informe se consideró tanto el resultado final de las últimas visitas de IVC a los establecimientos, así como, los datos generales de la vigencia 2021, según fue el parámetro a estudiar (Ver Tabla No. 3).

**Tabla No. 3.** Consolidado de visitas de IVC y Total establecimientos activos, Municipio de Villanueva, año 2021 - (BD Mapa de Riesgo)

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	TOTAL ESTABLECIMIENTOS CON ULTIMA VISITA 2021	TOTAL ESTABLECIMIENTOS VISITADOS EN 2021*	TOTAL ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS
Restaurante	58	74	77
Panadería	18	30	23
Frutería	9	10	11
Comidas rápidas	26	35	29
Comedores	5	0	5
Cafetería	10	12	24
Expendio de alimentos	75	80	166
Grandes superficies	1	1	1
Bodega de almacenamiento	2	3	10
Venta en Vía Pública	30	30	46
Expendio de bebidas alcohólicas	74	77	148
Plazas de mercado	0	0	0
Expendios de carnes	8	15	10
Vehículos de Transporte de carne	5	5	6
Vehículos de Transporte de alimentos	6	7	21
<b>TOTAL</b>	<b>327</b>	<b>379</b>	<b>577</b>

Fuente: Autor, 2021

\* Cifra que refleja la totalidad de visitas realizadas en la vigencia y donde se incluye segundas y terceras visitas del año en curso.



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

Como resultado de las actividades de IVC realizadas por los técnicos y profesionales de apoyo, se obtuvo un total de 379 visitas para el año 2021 y un consolidado final de 577 establecimientos activos en *B.D MAPA DE RIESGO* donde se adhieren también, vehículos de transporte de Alimentos y de Carne o Productos Cárnicos comestibles.

Así bien, la cifra de los establecimientos activos que se reportaron con última visita del año 2021, correspondió a 327 negocios y es sobre este valor, que se puede evaluar los resultados de acuerdo al último concepto sanitario obtenido y establecer perfiles de riesgo para cada uno de los establecimientos bajo principios fundamentales del modelo de IVC - SOA desarrollado por el INVIMA, de donde los resultados obtenidos en campo consideraron tres aspectos que constituyen la sigla SOA: Severidad (S), la probabilidad de Ocurrencia(O), y la Afectación (A) (Ver Tabla No. 4).

En tal sentido, la implementación del modelo IVC - SOA permitió para el 2021 clasificar según número de prioridad 1, 2, 3 y 4, a un total de 0, 46, 147 y 134 establecimientos respectivamente (Ver Tabla No. 4). Esta organización indicó que la mayor parte de los negocios visitados durante el 2021, terminaron a corte del 31 de diciembre en una categoría de media y baja prioridad.

Así bien, en términos generales de este último parámetro, se observa que de los 327 establecimientos el 0% están en prioridad 1; el 14,1% en Prioridad 2 (igual a 46), el 45% en Prioridad 3 (igual a 147), y 41% en prioridad 4 (igual a 134). Con esta evaluación se determinarán las visitas de inspección sanitaria y los establecimientos que requieren vigilancia especial, es este caso, se deben priorizar los 46 negocios que se situaron en una prioridad 2, dentro de los cuales se discriminan 30 restaurantes populares, 13 comidas rápidas y 3 ventas ambulantes en vía pública.

Entre tanto, para el nivel SOA se definió que el rango mayoritario estaba entre 2 a 3 (140), seguido del de 1 a 2 (127) y finalizando con 3 a 4 (60). Comprendiendo que la valoración del SOA toma valores de uno a cinco, siendo cinco el más crítico en riesgos; se encuentra claro que las inspecciones de IVC en el Municipio de Villanueva deberán centrarse en los niveles SOA altos, este caso iniciar con el rango de 3 a 4 y continuar con el estudio de del 2 a 3. 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 2022 y 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 VILLANUEVA

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

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE ESTABLECIMIENTOS	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	58		30	28			24	34		
Panadería	18			18			18			
Frutería	9			9			5	4		
Comidas rápidas	26		13	13			13	13		
Comedores	5			5			3	2		
Cafetería	10			10			9	1		
Expendio de alimentos	75			22	53		53	22		
Grandes superficies	1			1			1			
Bodega de almacenamiento	2				2		2			
Venta en Vía Pública	30		3	27			24	6		
Expendio de bebidas alcohólicas	74			6	68		66	8		
Plazas de mercado	0									
Expendios de carnes	8			8			8			
Vehículos de Transporte de carne	5				5		2	3		
Vehículos de Transporte de alimentos	6				6		6			
<b>TOTAL</b>	<b>327</b>	<b>0</b>	<b>46</b>	<b>147</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>127</b>	<b>140</b>	<b>60</b>	<b>0</b>

Fuente: Autor, 2021

Por otra parte, para realizar un análisis comparativo entre la priorización y el nivel de riesgo del año 2021 y año 2020 (Ver Gráfico No. 1), se estableció inicialmente, un total de 477<sup>5</sup> visitas de IVC a corte de 31 de diciembre de 2020 y bajo estas, se estimaron prioridades 1, 2, 3 y 4 con valores de 0%, 15,1%, 46,4% y 38,5% respectivamente.

Es importante mencionar que la base de datos se actualiza según las inspecciones realizadas, por lo cual resulta incoherente e impreciso hacer un análisis del año 2020 utilizando los datos de la vigencia actual. Por tanto, el número de visitas de referencia del año 2020 fue tomado del mapa de riesgo de tal vigencia, presentado por la profesional de apoyo Yury Alejandra Peña Cáceres (en cumplimiento del Contrato de Prestación de servicio No. 1727 de 2020). Así bien, teniendo en cuenta lo anterior, se logró obtener la Gráfica No. 1 y Gráfica No. 2.

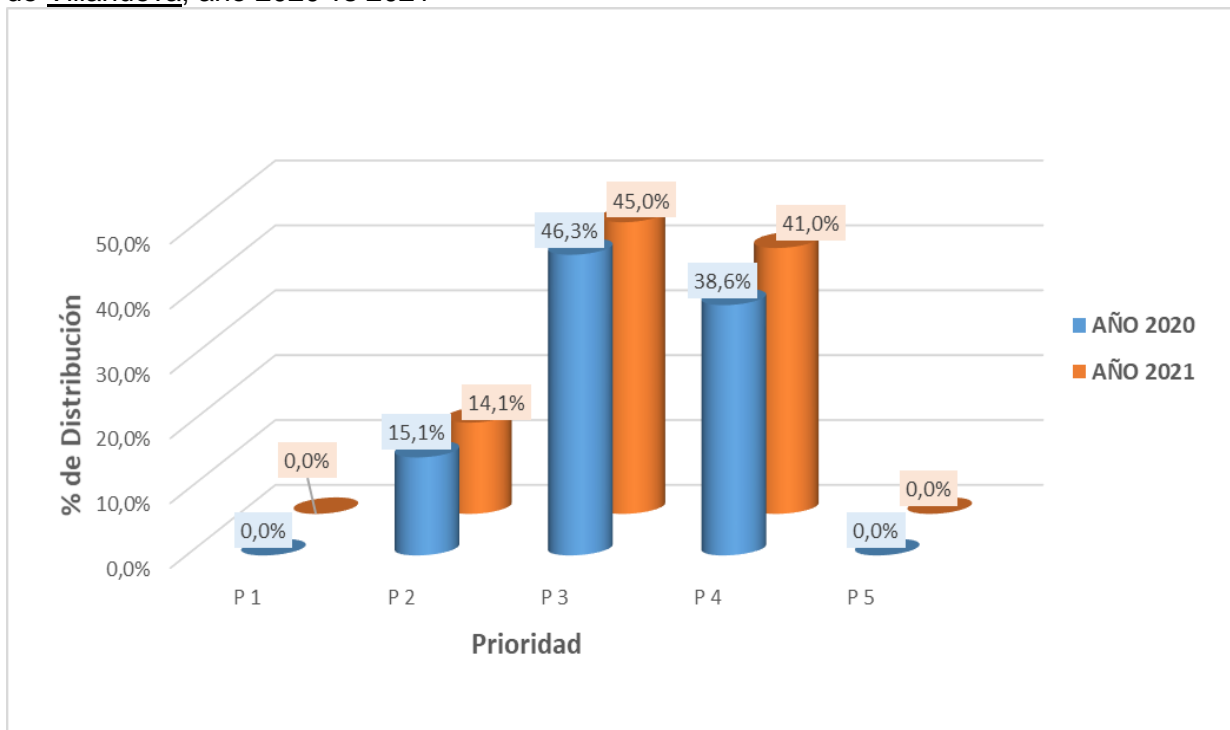
En términos generales, la relación entre el porcentaje de distribución y la prioridad, demostró un comportamiento similar para cada año, dado que durante las dos anualidades la prioridad 3 logró alcanzar un valor más alto que el número 4 y número 2. Entre tanto, de acuerdo a tasas porcentuales, se evidenció un valor mayor de establecimientos ubicados en prioridad 4 para el año 2021 (41%) en comparación con la del año 2020 (38,6%). Para el caso de la prioridad 2, la relación con el año 2020, no



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

discrepa en el sentido estadístico, ya que es coherente que bajo el año 2020 se registre un mayor valor, puesto el número de visitas reportadas generales. Para esta evaluación, también resulta claro exponer que hubo 0% de distribución de establecimientos en la prioridad 1, durante los dos periodos evaluados.

**Grafica No. 1.** Porcentaje de Distribución de establecimientos vs la prioridad, Municipio de Villanueva, año 2020 vs 2021



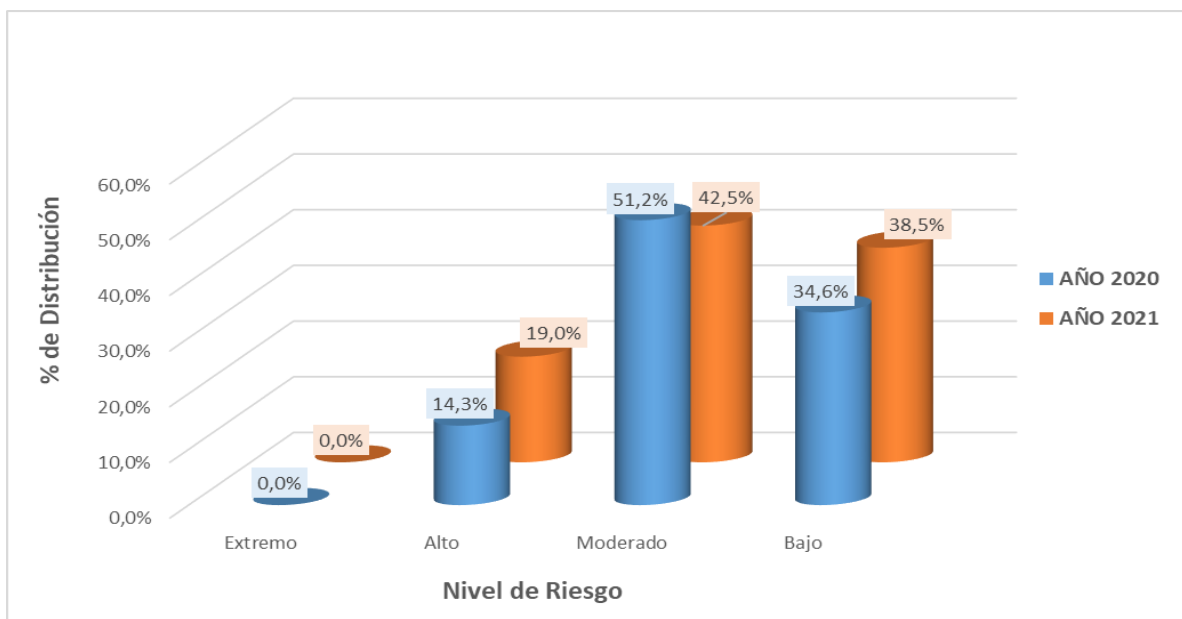
Fuente: Autor, 2021

De manera complementaria se analizó la relación entre el porcentaje de distribución y el nivel de criticidad de cada riesgo según SOA y de acuerdo a las cuatro escalas de subdivisión: extremo, alto, moderado y bajo (Ver Gráfica No. 2). De los anteriores niveles, se encontró que para el 2020 y 2021 si existió una distribución homogénea en los resultados obtenidos, dado que, para el primer y segundo año, se logró categorizar mayor número de establecimientos bajo el “nivel moderado” (51,2% igual a 244) para 2020 y (42,5% igual a 139) para 2021. No obstante, aun cuando en el nivel de “riesgo alto” se hayan encontrado los menores porcentajes, 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.



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

**Grafica No. 2.** Porcentaje de Distribución vs el Nivel de Riesgo, Municipio de Villanueva, año 2020 vs 2021.



Fuente: Autor, 2021

De forma general, a través de la Tabla No. 5 se destaca que para el 2020 y 2021 se tuvo una priorización similar de los negocios a inspeccionar por categoría, ya que en el primer y segundo periodo, se presentaron mayores visitas a expendios de alimentos (31,4% año 2020 y 21,1% año 2021) seguido de bebidas alcohólicas (17,7% año 2020 y 20,3% año 2021). Sin embargo, al determinar las tasas porcentuales por agrupación de establecimientos, la estadística evidencia que los formatos de mayor interés sanitario en los que se encuentran los de preparación de alimentos (Restaurantes, Panaderías, Fruterías, Comidas Rápidas, Comedores, Cafeterías), lograron tener priorizaciones de 30,8% y 42,5% para la vigencia 2020 y 2021, respectivamente.

Por otra parte, resulta claro el comportamiento que se presentó en el año 2020 frente a la mayor cantidad de actas de IVC para los expendios de alimentos, puesto que el inicio de la emergencia sanitaria de COVID- 19 trajo consigo cierres e inactivación de gran cantidad de establecimientos de preparación de alimentos y por el contrario, apertura de supermercados y minimarkets.



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

Así bien, resulta importante hablar sobre la participación de los expendios de carne durante el 2021, puesto que en estos negocios se ha buscado principalmente, realizar diagnósticos e inspecciones para adelantar los tramites de autorización sanitaria, lo que involucra que los 14 nuevos negocios que se reportaron a través de la Tabl No. 1, no hayan tenido inspecciones dado el tiempo de espera que por normatividad sanitaria debe incurrir antes de acciones de IVC.

**Tabla No. 5.** Número y Porcentaje de Visitas de IVC por Tipo de Establecimiento, Municipio de Villanueva, Año 2020 vs 2021 (SITUACIÓN GENERAL CONSIDERANDO TOTAL VISITAS)

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	TOTAL VISITAS 2020		TOTAL VISITAS 2021	
	(GENERAL)*	PORCENTAJE	(GENERAL)*	PORCENTAJE
Restaurante	74	15,1%	74	19,5%
Panadería	21	4,3%	30	7,9%
Frutería	12	2,4%	10	2,6%
Comidas rapidas	23	4,7%	35	9,2%
Comedores	0	0,0%	0	0,0%
Cafeteria	21	4,3%	12	3,2%
Expendio de alimentos	154	31,4%	80	21,1%
Grandes superficies	1	0,2%	1	0,3%
Bodega de almacenamiento	20	4,1%	3	0,8%
Venta en Vía Pública	36	7,3%	30	7,9%
Expendio de bebidas alcoholicas	87	17,7%	77	20,3%
Plazas de mercado	0	0,0%	0	0,0%
Expendios de carnes	15	3,1%	15	4,0%
Vehiculos de Transporte de carne	6	1,2%	5	1,3%
Vehiculos de Transporte de alimentos	21	4,3%	7	1,8%
TOTAL	491		379	

Fuente: Autor, 2021

\* Cifra que refleja la totalidad de visitas realizadas en la vigencia y donde se incluye segundas y terceras visitas del año en curso.



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

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 2021, existió un 11,6% de establecimientos con concepto FAVORABLE cumpliendo con más del 90% de los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente, un 88,4% con concepto de FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ubicándose en un rango de cumplimiento entre 60% – 89,9% y finalmente un 0% con concepto de DESFAVORABLE (Ver Tabla No. 6).

Es importante aclarar que un establecimiento que cuente con un concepto sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS indica que no cumple en su totalidad con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria, convirtiéndose en un posible riesgo de generar 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 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 Villanueva, año 2021 (SITUACIÓN ACTUAL CONSIDERANDO ULTIMA VISITA)

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	TOTAL VISITAS 2021 (ULTIMA VISITA)	CONCEPTO SANITARIO		
		FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE
Restaurante	58	6	52	
Panadería	18	3	15	
Frutería	9		9	
Comidas rápidas	26	1	25	
Comedores	5	3	2	
Cafetería	10	1	9	
Expendio de alimentos	75	4	71	
Grandes superficies	1		1	
Bodega de almacenamiento	2		2	
Venta en Vía Pública	30		30	
Expendio de bebidas alcohólicas	74	8	66	
Plazas de mercado	0			
Expendios de carnes	8	1	7	
Vehículos de Transporte de carne	5	5		
Vehículos de Transporte de alimentos	6	6		
TOTAL	327	38	289	0
PROCENTAJE		11,6%	88,4%	0,0%

Fuente: Autor, 2021



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

La evaluación de los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos que expenden carne y productos cárnicos comestibles, lo define las disposiciones del Decreto 1500 de 2007 Cap. VI EXPENDIO Y ALMACENAMIENTO y sus reglamentos técnicos, entre los cuales citan la obligatoriedad de la inscripción y solicitud de la autorización sanitaria (AS) ante la respectiva Dirección Territorial de Salud según el Art. 8 de la Resolución 3753 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Art. 3 de la Resolución 2016041871 de 2016, expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. En consecuencia, la SDS realizó visitas con fines de efectuar el trámite de la autorización sanitaria (AS), consistente en la aplicación del diagnóstico sanitario y formulario de solicitud del mismo. Así bien, para el Municipio de Villanueva a la fecha de corte del presente informe, se tienen un total de 26 expendios de carnes, de los cuales 22 negocios que equivalen al 84,61% cuentan con AS; 2 que representan el 7,7% se encuentran en trámite y finalmente, 2 establecimientos que nuevamente arrojan el 7,7% pero se encuentran pendientes de AS.

El consolidado de expendios de Carne del Municipio de Villanueva, así como la descripción detallada del trámite de las Autorizaciones sanitarias en los expedios de carne del municipio, se encuentra plasmada a través de la Tabla No. 7 y Tabla No. 8, respectivamente.

Espacio en blanco



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

**Tabla No. 7.** Consolidado de expendios de Carne del Municipio de Villanueva, año 2021.

MUNICIPIO	ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS	ESTABLECIMIENTOS INSCRITOS	DIAGNÓSTICO	ACTAS IVC 2021	AS
Villanueva	1 EXPENDIO DE CARNES EL MONIQUIREÑO	SI	SI	SI	SI
	2 EXPENDIO DE CARNES PLAYA RICA	SI	SI	SI	SI
	3 DISTRIBUIDORA DE CARNE LA INTERNACIONAL	SI	SI	SI	SI
	4 LA FAZENDA VILLANUEVA	SI	SI	SI	SI
	5 EXPENDIO DE CARNES EL MONO MEDINA	SI	SI	SI	SI
	6 CARNES LA MEJOR DEL LLANO VILLANUEVA	SI	SI	SI	SI
	7 CARNICOS EL VIEJO	SI	SI	SI	SI*
	8 DISTRIBUIDORA DE CARNES MI PORVENIR	SI	SI	NO	SI*
	9 EXPENDIO DE CARNES EL CABRESTERO CRIOLLO	SI	SI	NO	SI*
	10 EXPENDIO DE CARNES LA CAMPANILLA	SI	SI	NO	SI*
	11 FRUVER PLAZA VILLANUEVA	SI	SI	NO	SI*
	12 DISTRIBUIDORA DE CARNES IKER	SI	SI	MO	SI*
	13 DISTRICARNES LEON LA 12	SI	SI	NO	SI*
	14 EXPENDIO DE CARNES LOS AGUACATES	SI	SI	NO	SI*
	15 DISTRIFRUVER DEL LLANO # 2	SI	SI	NO	SI*
	16 EXPENDIO DE CARNES PANORAMA	SI	SI	NO	SI*
	17 SURTICARNES EL PAVITO	SI	SI	NO	SI*
	18 DISTRIBUIDORA DE CARNES KILO GRANDE	SI	SI	NO	SI*
	19 DISTRICARNES CASANARE LA 12	SI	SI	NO	SI*
	20 INDUSTRIA NUTRICIONAL AVICOLA SAS - VILLALBA	SI	SI	NO	SI*
	21 DISTRIBUIDORA DE CARNES EL CARAJÓ	SI	SI	SI	SI
	22 DISTRICARNES EL CARAJÓ	SI	SI	NO	EN PROCESO
	23 CARNES NAPOLES I	SI	SI	NO	SI
	24 CARNES NAPOLES II	SI	SI	NO	PENDIENTE
	25 CARNES Y LACTEOS FRIO MAR	SI	SI	NO	EN PROCESO
	26 DISTRICARNES DEL LLANO.G	SI	SI	NO	PENDIENTE

Fuente: Autor, 2021

\* Autorizaciones tramitadas en el segundo semestre del año 2021.



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

**Tabla No. 8.** Tramite de las Autorizaciones sanitarias en los expedíos de carne del municipio de Villanueva, año 2021.

MUNICIPIO	ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS	AS	ULTIMA ACTAS IVC	AS
Villanueva	1 EXPENDIO DE CARNES EL MONIQUIREÑO	SI	2021	SI
	2 EXPENDIO DE CARNES PLAYA RICA	SI	2021	SI
	3 DISTRIBUIDORA DE CARNE LA INTERNACIONAL	SI	2021	SI
	4 LA FAZENDA VILLANUEVA	SI	2021	SI
	5 EXPENDIO DE CARNES EL MONO MEDINA	SI	2021	SI
	6 CARNES LA MEJOR DEL LLANO VILLANUEVA	SI	2021	SI
	7 CARNICOS EL VIEJO	SI: 2021	2021	SI
	8 DISTRIBUIDORA DE CARNES MI PORVENIR	SI: 2021	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	9 EXPENDIO DE CARNES EL CABRESTERO CRIOLLO	SI: 2021	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	10 EXPENDIO DE CARNES LA CAMPANILLA	SI: 2021	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	11 FRUVER PLAZA VILLANUEVA	SI: 2021	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	12 DISTRIBUIDORA DE CARNES IKER	SI: 2021	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	13 DISTRICARNES LEON LA 12	SI: 2021	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	14 EXPENDIO DE CARNES LOS AGUACATES	SI: 2021	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	15 DISTRIFRUVER DEL LLANO # 2	SI: 2021	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	16 EXPENDIO DE CARNES PANORAMA	SI: 2021	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	17 SURTICARNES EL PAVITO	SI: 2021	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	18 DISTRIBUIDORA DE CARNES KILO GRANDE	SI: 2021	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	19 DISTRICARNES CASANARE LA 12	SI: 2021	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	20 INDUSTRIA NUTRICIONAL AVICOLA SAS - VILLANUEVA	SI: 2021	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	21 DISTRIBUIDORA DE CARNES EL CARAJÓ		2021	SI
	22 DISTRICARNES EL CARAJÓ	EN PROCESO	PROGRAMACIÓN 2022	SI
	23 CARNES NAPOLES I		PROGRAMACIÓN 2022	SI
	24 CARNES NAPOLES II	PENDIENTE	PENDIENTE	SI
	25 CARNES Y LACTEOS FRIO MAR	EN PROCESO	PENDIENTE	SI
	26 DISTRICARNES DEL LLANO.G	PENDIENTE	PENDIENTE	SI
TOTAL	26			

Fuente: Autor, 2021



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

### ANÁLISIS DE LA ESTRATEGIA " PILAS DONDE COME"

Durante la vigencia 2021, se desarrolló la estrategia de información y educación para la comunidad denominada Pilas Donde Come – PDC la cual fue ejecutada desde REDSALUD CASANARE E.S.E y articulada por la Secretaria de Salud Departamental. Esta campaña buscó dar reconocimiento al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, asignando una codificación de colores (Ver Tabla No. 9) de acuerdo con los conceptos sanitarios de 200 establecimientos de preparación como restaurantes, cafeterías, panaderías, fruterías, heladerías, comidas rápidas y expendios de carnes de los municipios de Aguazul, Villanueva, Monterrey, Maní, Trinidad, Tauramena y Paz de Ariporo.

**Tabla No. 9.** Semaforización estrategia Pilas Donde Come, año 2021.

COLOR DEL DISTINTIVO	CONCEPTO SANITARIO	
VERDE	90-100 %	Cumple totalmente las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.
AMARILLO	80-89.9%	Cumple parcialmente las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente y se procede a dejar exigencia. Es de carácter temporal.
NARANJA	70 -79.9 %	Cumple con algunas condiciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente y se procede a dejar exigencia. Es de carácter temporal.

Fuente: SSD Ficha metodológica estrategia Pilas Donde Come, 2021

Tal como se observó en la tabla No. 9, los colores distintivos a implementar por medio de la semaforización fueron VERDE, AMARILLO y NARANJA que, a su vez, definieron la categorización en tres medallas: ORO, PLATA y BRONCE. Para esta semaforización fue imprescindible definir las condiciones sanitarias que aplicaban según la categoría obtenida. Por tal razón, se utilizó como soporte el ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS, determinando los requisitos sanitarios ideales que debían cumplirse en cada visita de IVC y que permitían que los negocios de alimentos pudieran adherirse a la estrategia PDC (Ver Tabla No. 10).





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

**Tabla No. 10.** Categorización del concepto estrategia Pilas Donde Come, año 2021.

CATEGORIA	TIPO DE CUMPLIMIENTO	ASPECTOS SANITARIOS A TENER EN CUENTA
ORO	CUMPLIMIENTO OPTIMO	<p>Este establecimiento CUMPLE TOTALMENTE con todos los requisitos sanitarios legales, como son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• alimentos seguros</li> <li>• excelente limpieza y desinfección</li> <li>• instalaciones adecuadas</li> <li>• equipos y utensilios en perfecto estado</li> <li>• personal manipulador de alimentos impecable</li> <li>• buenas prácticas higiénicas</li> <li>• manejo adecuado de basuras y residuos líquidos</li> </ul>
PLATA	CUMPLIMIENTO CON MEJORAS PENDIENTES.	<p>Este establecimiento CUMPLE PARCIALMENTE, le falta poco para alcanzar el sello ORO, pero debe mejorar en aspectos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• condiciones higiénico sanitarias</li> <li>• limpieza y desinfección</li> <li>• instalaciones</li> <li>• equipos y utensilios en buen estado y limpios</li> <li>• personal que cumpla con requisitos para manipulación de alimentos</li> <li>• manejo de residuos</li> </ul>
BRONCE	CUMPLIMIENTO CON ACCIONES INMEDIATAS DE MEJORA	<p>Este establecimiento CUMPLE PARCIALMENTE, debe mejorar en aspectos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• limpieza y desinfección</li> <li>• instalaciones adecuadas</li> <li>• equipos y utensilios en buen estado y limpios</li> <li>• buenas prácticas higiénicas</li> <li>• personal manipulador de alimentos con educación y capacitación permanente</li> <li>• manejo de residuos</li> </ul>

Fuente: SSD Ficha metodológica estrategia Pilas Donde Come, 2021

Cabe aclarar que la categorización de los establecimientos elegidos para la estrategia PDC, fue diferente a la clasificación del concepto sanitario que emite la ETS una vez realizada la IVC, dado que, según la normatividad sanitaria y la situación encontrada, este concepto puede ser: FAVORABLE, FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS o DESFAVORABLE.



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

Así bien, para el caso del municipio de Villanueva fueron adheridos 38 establecimientos a los cuales se les impuso sello durante el mes de septiembre. Posteriormente, durante el mes de noviembre fue efectuado el seguimiento a las acciones correctivas realizadas por los comerciantes de 35 establecimientos, dado que 3 negocios presentaron cierres y/o actividades de reparación al momento de la inspección (Ver Tabla No. 11).

**Tabla No. 11.** Relación de establecimientos del municipio de Villanueva adheridos a la estrategia "Pilas donde come", año 2021.

ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS A LA ESTRATEGIA "PILAS DONDE COME"	
PRIORIZACIÓN INICIAL	38
PRIORIZACIÓN FINAL	35

Fuente: Autor, 2021

A continuación, en la Tabla No. 12 se detalla el seguimiento y ejecución de la estrategia "PILAS DONDE COME" en el municipio de Villanueva y se evidencia la categorización inicial y final de los establecimientos vigilados. De acuerdo a los resultados encontrados, se destaca el comportamiento de 5 negocios: (2 panaderías, 2 restaurantes populares y 1 expendio de carne) que lograron mantener la categoría de ORO durante toda la campaña, demostrando el cumplimiento ideal de los aspectos sanitarios. Así mismo, se resaltan el avance de otros 6 establecimientos (2 panaderías, 3 restaurantes populares y una cafetería) que si bien, no todos lograron obtener la medalla ORO, si subieron de categoría sea de BRONCE a PLATA o PLATA A ORO. Por último, se menciona la participación de 4 organizaciones comerciales (3 restaurantes populares y una frutería) que bajaron de categoría de PLATA a BRONCE u ORO a PLATA debido a incumplimientos normativos evidenciados durante el desarrollo de la visita, los cuales fueron consignados en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo y socializados a los propietarios con el fin de establecer acciones de mejora.

Finalmente, resulta necesario exponer que, aun cuando la categoría obtenida correspondiera a ORO y el concepto sanitario fuera FAVORABLE, la calificación alcanzada durante la IVC, no representaban un 100% de cumplimiento, dado que el rango comprendía una valoración entre 90% a 100% y que si bien, se alcanzaba condiciones sanitarias ideales, se podían presentar falencias en aspectos técnicos, relacionados principalmente con la verificación documental como por ejemplo: la identificación de exámenes médicos de laboratorio, ejecución del plan de saneamiento o Manejo de registros de control de temperatura, entre otros .



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

**Tabla No. 12.** Consolidado y categorización de establecimientos del municipio de Villanueva adheridos a la estrategia “Pilas donde come”, año 2021.

CATEGORIA INICIAL	CATEGORIA FINAL	NO.	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE COMERCIAL	TIPO DE ESTABLECIMIENTO
<u>ORO+</u>	<u>ORO+</u>	1	TORTAS EL MANA PASTELERIA	Panadería y /o Pastelería
<u>ORO+</u>	<u>ORO+</u>	2	SHARBAT	Restaurante
<u>ORO+</u>	<u>ORO+</u>	3	RESTAURANTE LA CASONA COFFES HOUSE	Restaurante
<u>ORO+</u>	<u>ORO+</u>	4	LA FAZENDA VILLANUEVA	Expendio de Carnes
<u>ORO+</u>	<u>ORO+</u>	5	LA INGLESA PANADERÍA Y PASTELERÍA	Panadería y /o Pastelería
ORO	<u>PLATA*</u>	6	RESTAURANTE HAVANA25	Restaurante
PLATA	PLATA	7	RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA	Restaurante
PLATA	<u>ORO*</u>	8	LA FOGATA PAISA	Restaurante
PLATA	PLATA	9	VILLAVENE RESTAURANTE	Restaurante
PLATA	PLATA	10	LOS LEÑOS CASANARE	Restaurante
PLATA	PLATA	11	EXPENDIO DE CARNES EL MONIQUIREÑO	Expendio de Carnes
PLATA	PLATA	12	EXPENDIO DE CARNES PLAYA RICA	Expendio de Carnes
PLATA	PLATA	13	DISTRIBUIDORA DE CARNE LA INTERNACIONAL	Expendio de Carnes
PLATA	PLATA	14	CARNICOS EL VIEJO	Expendio de Carnes
PLATA	PLATA	15	EXPENDIO DE CARNES EL MONO MEDINA	Expendio de Carnes
PLATA	PLATA	16	CARNES LA MEJOR DEL LLANO VILLANUEVA	Expendio de Carnes
PLATA	PLATA	17	RESTAURANTE GOURMET DE NELSY	Restaurante
PLATA	<u>ORO*</u>	18	PANADERIA DALLAPAN	Panadería y /o Pastelería
PLATA	<u>BRONCE*</u>	19	MOORATO	Restaurante
PLATA	PLATA	20	KARBONERA PARILLA BAR	Restaurante
PLATA	PLATA	21	PANADERIA Y PASTELERIA SABROSURAS	Panadería y /o Pastelería
PLATA	PLATA	22	HAMBURGUESA LLANERA	Restaurante
PLATA	PLATA	23	FRUTI COCTEL DE MI LLANO	Jugos, Frutería y /o heladería
PLATA	PLATA	24	RESTAURANTE EL SAZÓN DE LA NEGRA MAURA	Restaurante
PLATA	PLATA	25	PANADERIA Y PASTELERIA JOSTIPAN	Panadería y /o Pastelería
PLATA	PLATA	26	DONDE NEWMAN FERNANDA PIZZERIA FRUTERIA Y HELADERIA	Restaurante
PLATA	<u>BRONCE*</u>	27	CHOCO DELI	Jugos, Frutería y /o heladería
PLATA	<u>BRONCE*</u>	28	HAMBURGUESAS EL ALCALDE	Restaurante
PLATA	PLATA	29	RESTAURANTE SAZON CHOCUANO DE LA 12	Restaurante
PLATA	PLATA	30	SALON DE ONCES LAURA SOFIA.	Cafetería
BRONCE	<u>PLATA*</u>	31	CAFETERIA PUNTO SALUDABLE	Cafetería
BRONCE	<u>PLATA*</u>	32	PANADERIA TRIGALES VILLANUEVA	Panadería y /o Pastelería
BRONCE	<u>PLATA*</u>	33	AREPAS DONDE SIEMPRE	Restaurante
BRONCE	<u>PLATA*</u>	34	RESTAURANTE MARAZUL J.V.	Restaurante
BRONCE	BRONCE	35	PARRILLA FRUITS GOURMET	Restaurante
ORO	CERRÓ - SE INACTIVA	36	FRUTERIA APOCALIPSIS	Jugos, Frutería y /o heladería
PLATA	CERRÓ - SE INACTIVA	37	PASTELERIA DULCE DIAMANTE	Panadería y /o Pastelería
PLATA	EN REMODELACIÓN	38	NUEVO TEXAS PARRILLA	Restaurante

Fuente: Autor, 2021



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

### 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, estableciendo 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 2020 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 SDS de Casanare.
- 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.
- La diferencia en los establecimientos activos de *B.D REGISTRO DE INSCRIPCIONES frente a B.D MAPA DE RIESGO o B.D CENSO SANITARIO*, evidencia un proceso de desactualización y eventualmente, muestra fallas en los procesos de inscripción de establecimientos por parte de los técnicos de apoyo del municipio en análisis. Tal es la situación particular de formatos como: Expendios de alimentos, Grandes superficies, Bodegas y Expendios de bebidas alcohólicas que no se encuentran inscritas en su *totalidad en la B.D REGISTRO DE INSCRIPCIONES*.
- Es imperativo realizar consolidación y actualización de base de datos de expendios de bebidas alcohólicas ya que estos formatos, presentan un bajo número de inscripciones en *B.D REGISTRO DE INSCRIPCIONES* comparada con la *B.D MAPA DE RIESGO*.
- En cuanto a la implementación de la estrategia de información y educación para la comunidad denominada Pilas Donde Come – PDC, fue posible percibir gran acogida por la mayoría de los comerciantes que participaron en la campaña y que vieron reconocidos sus esfuerzos de forma pública. Así mismo, representó una gran iniciativa



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

para fomentar la cultura sanitaria y el desarrollo de acciones de mejoramiento continuo en torno al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

### RECOMENDACIONES

- ✓ Para que el Municipio logre un avance en la categorización y estimación de un bajo riesgo en los establecimientos inspeccionados por la autoridad sanitaria, 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 preparen, envasen, almacenen, transporten o expendan alimentos o materias primas para consumo humano, 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.

### BIBLIOGRAFIA

1. Cámara de Comercio Casanare, Documento técnico, APORTES DEL SECTOR EMPRESARIAL AL PLAN DE DESARROLLO DE VILLANUEVA 2020-2023, Villanueva, Mayo de 2020. Consulta en línea [Aportes-del-Sector-Empresarial-al-Plan-de-Desarrollo-Villanueva.pdf \(cccasanare.co\)](http://www.cccasanare.co/Aportes-del-Sector-Empresarial-al-Plan-de-Desarrollo-Villanueva.pdf)
2. Secretaria de Salud de Casanare, Análisis de Mapa de Riesgo Tauramena, diciembre de 2021.
3. Secretaria de Salud de Casanare, Análisis de Mapa de Riesgo Aguazul, diciembre de 2021.
4. Invima. Formato de Reporte de Inscripción de Vehículos Transportadores de Alimentos y Bebidas. Consulta en línea [Consolidado+Vehículos.pdf \(invima.gov.co\)](http://www.invima.gov.co/Consolidado+Vehiculos.pdf)
5. Secretaria de Salud de Casanare, Análisis de Mapa de Riesgo Villanueva, diciembre de 2020.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN  
Elaboró: María Alejandra Pinzón, Profesional Apoyo SAN CPS 630-2021