



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

*Elaboró: María Alejandra Pinzón,  
Ingeniera de Alimentos, Esp. en Seguridad y Calidad Alimentaria  
Profesional Apoyo SAN CPS 3326-2023*

### 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 2023 en el municipio de Recetor, Casanare. Por consiguiente, se expone qué durante el periodo citado previamente, se continuó realizando visitas de IVC, que buscaron evaluar 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 Municipio de Recetor durante el año 2023.

#### 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.

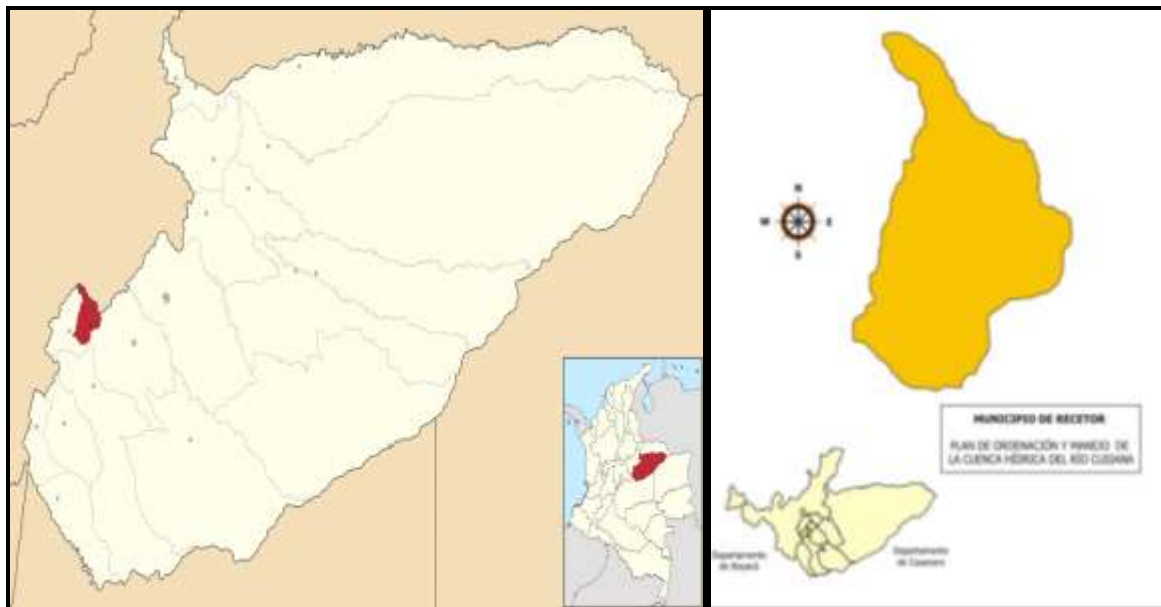
## MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE RECETOR

### 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 2024 de 1.592 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

<b>Código DANE:</b> 85279	<b>Región:</b> Llanos
<b>Categoría Ley 617 de 2000:</b> 6	<b>Superficie:</b> 179 Km <sup>2</sup>
<b>Población 2024:</b> 1.592 habitantes	<b>Densidad Poblacional:</b> 8,89 Habs/Km <sup>2</sup>



Fuentes: <https://terridata.dnp.gov.co/index-app.html#/perfiles/85279> (2023); <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 profesionales de apoyo y técnicos del municipio de Recetor, Casanare.

En primera instancia, se expone que la SSC dimensión SAN durante la vigencia del 2023 consolidó y registró las acciones de IVC, a través, de una base de datos denominada “*FORMATO DE REPORTE DE INSCRIPCIÓN Y ACTIVIDADES DE IVC EN ESTABLECIMIENTOS*,” que fue unificada conforme a las directrices emitidas por el Invima.

Así bien, para el municipio de Recetor, Casanare en la anualidad 2023 se registra un total de 20 ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS y 6 INACTIVOS. Entre tanto, para al reporte de “Inscripciones” es oportuno resaltar que, entre el 01 de enero al 31 de diciembre de 2023, se realizó un (1) único nuevo registro de establecimientos y/o sujetos asociados a riesgos en salud pública, tal como se discrimina y se analiza a través de la Tabla No. 1.

**Tabla No. 1.** Consolidado de establecimientos inscritos en el Municipio de Recetor, años 2021, 2022 y 2023.

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	AÑO			ESTABLECIMIENTOS INACTIVOS en 2023	ESTABLECIMIENTO S ACTIVOS en 2023
		2021	2022	2023		
Preparacion de alimentos	Restaurante					1
	Panaderia					
	Fruteria y/o Heladeria					
	Comidas rapidas		1			1
	Comedores		1			1
Expendios de alimentos	Cafeteria				1	
	Expendio de alimentos	8	4		4	10
	Productos de la Pesca					
Almacenamiento ambiente	Bodega de almacenamiento					
Expendio de bebidas alcoholicas	Expendio de bebidas alcoholicas		7	1	1	7
Expendedores de leche cruda	Expendedores de leche cruda					
Expendios de carnes	Expendios de carnes					
TOTAL		8	13	1	6	20

Fuente: Autor, 2023



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

En el consolidado anterior, se realiza el análisis comparativo de inscripciones del municipio durante los años 2021, 2022 y 2023, donde se denota un crecimiento particular para el año 2022, con una disminución radical durante la vigencia del año 2023. 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 decrecimiento en relación al año 2023, en el cual, se efectuó un único registro correspondiente a un expendio de bebidas alcohólicas del área urbana.

Por otra parte, se determinó la operatividad de un total de veinte (20) sujetos de riesgo activos a corte del año 2023, los cuales tuvieron visitas de IVC que se analizarán a través del Numeral 4.3.

Anexo a las actividades de IVC que se realizan en campo, se corroboró el estado de los sujetos inscritos en la base de datos. De esta manera, se determinó un total de seis (6) 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, 2023

### **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 han solicitado visitas de seguimiento.

### **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 base de datos manejada por la SSC, denominada “*FORMATO DE REPORTE DE INSCRIPCIÓN Y ACTIVIDADES DE IVC EN ESTABLECIMIENTOS*”. Esta base de datos que es destacada a nivel nacional, tuvo una adaptación (sin alteración de campos obligatorios establecidos por el Invima) para realizar la parametrización de los tres niveles SOA (Severidad-S, probabilidad de Ocurrencia -O, y la Afectación -A), con el fin, de obtener la ponderación del nivel de riesgo de cada establecimiento del Departamento, en concordancia con los principios fundamentales del modelo de IVC – SOA.



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

En este sentido, la adaptación de esta herramienta de apoyo permitió generar información que sirvió de insumo para la consolidación del presente informe e interpretación del análisis de las visitas de inspección sanitaria. No obstante, se debe señalar que para la validación estadística se consideró únicamente el porcentaje de cumplimiento final de cada establecimiento, y que, en efecto, no se parametrizaron las segundas inspecciones que en el caso del municipio de Recetor, correspondieron a 3 visitas de IVC.

Así bien, como resultado de las actividades de IVC se obtuvo un total de 19 visitas para el año 2023 (Ver *Tabla No. 3*), con la novedad de un (1) establecimiento inactivo para la vigencia, dando como relación final un equivalente del 90% de los 20 establecimientos activos a corte 31/12/2023.

Conviene recalcar que en la información presentada en la *Tabla No. 3* y en análisis posteriores, no se incluyen y/o contabilizan las segunda visitas, por consiguiente, se encuentra pertinente especificar que el consolidado total de la vigencia 2023, correspondió a 22 inspecciones sanitarias (19 y 3 visitas como primera y segunda visitas respectivamente). La cifra anterior demuestra que no se presentaron diferencias entre las anualidades del 2022 y 2023, ya que tuvieron la misma cantidad de inspecciones realizadas (22 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 2023, una clasificación equivalente al 0% (0); 11% (2), 89% (17), y 0% (0), respectivamente (Ver *Tabla No. 3*). Esta distribución determinó que aproximadamente el 90% de los negocios inspeccionados por la SSC, terminaron a corte del 31/12/2023, en una categoría media de Prioridad, siendo semejante al año 2022 en donde se obtuvo un 82% para esta clasificación (Ver *Tabla No. 4*); Sin embargo, de acuerdo a tasas porcentuales, se encontraron diferencias puesto que un valor mayor de establecimientos se ubicó en Prioridad 4 para el año 2022 (9%) en comparación con la del año actual 2023 (0%). 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.

Por su parte, para el Nivel SOA se definió que el rango mayoritario del año 2023 estaba en MODERADO con un 89%, seguido de un 11% para nivel ALTO. 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 y/o planificarse en los niveles SOA altos, este caso iniciar con los tres (3) únicos establecimientos de preparación y continuar, con los formatos comerciales de menor riesgo como son: expendios de alimentos y de bebidas alcohólicas.



## 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 2023

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE VISITAS AÑO 2023	PRIORIDAD (No.)					SOA - Nivel de riesgo			
		1	2	3	4	5	BAJO	MODERADO	ALTO	
Restaurante	1		1						1	
Comidas rapidas	1		1						1	
Comedores										
Expendio de alimentos	10			10				10		
Expendio de bebidas alcoholicas	7			7				7		
TOTAL	19	0	2	17	0	0	0	17	2	0
PORCENTAJE %		0%	11%	89%	0%	0%	0%	89%	11%	0%

Fuente: Autor, 2023

**Tabla No. 4.** 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			
		1	2	3	4	5	BAJO	MODERADO	ALTO	
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: Análisis de mapa de riesgo Recetor, Casanare 2022 (\*)

(\*) La información referida al año 2022 fue adaptada del análisis de mapa de riesgo de municipio de tal vigencia, presentado por la profesional de apoyo María Alejandra Pinzón (en cumplimiento del Contrato de Prestación de servicio No. 2188 de 2022).

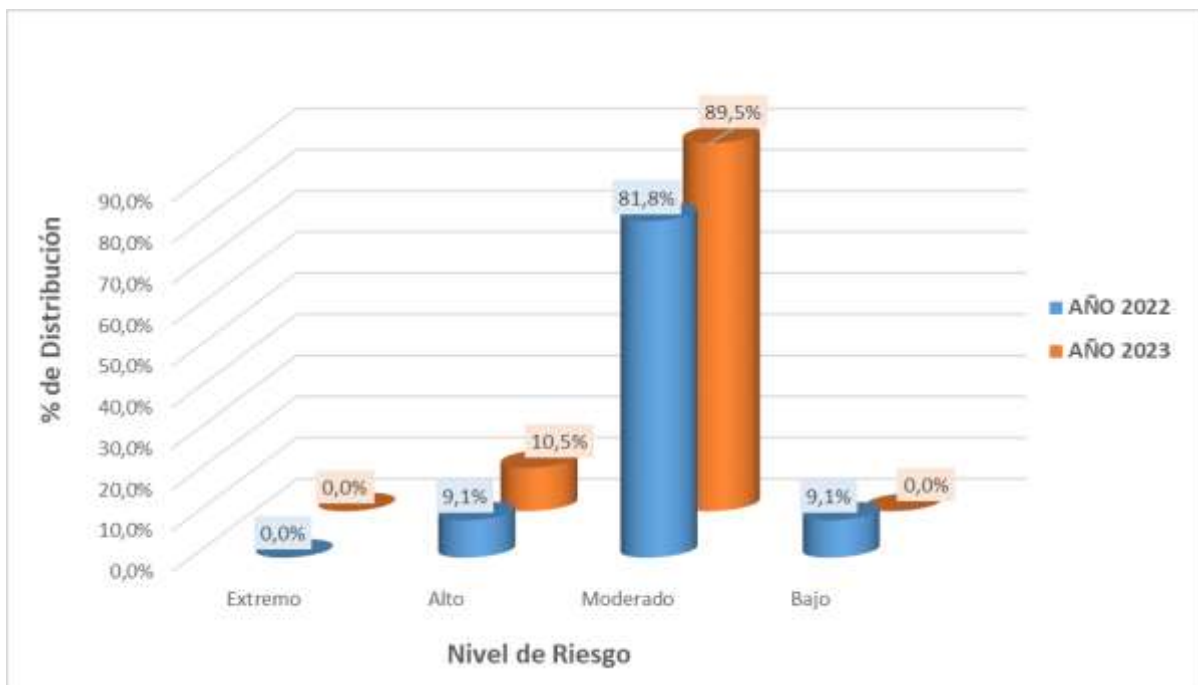
De manera complementaria se analizó la relación entre el porcentaje de distribución y el nivel de criticidad de cada riesgo SOA de acuerdo a las cuatro escalas de subdivisión: extremo, alto, moderado y bajo (*Ver Gráfica No. 1*). De los anteriores niveles, se encontró que, para el 2022 y 2023 existió una distribución similar en los resultados obtenidos en 3 de los cuatro niveles de riesgo analizados, puesto que, para el primer año se logró categorizar un mayor número de establecimientos en el “nivel moderado” (81,8% igual a 18), así como, un (89,5% igual a 17) para la anualidad 2023. De otro modo, se determinó la variabilidad en el “nivel bajo” siendo superior la clasificación de establecimientos



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

durante el año 2022 (9,1% igual a 2) frente a un (0%) para el 2023. Finalmente, aun cuando en el nivel de “riesgo alto” se hayan encontrado los menores porcentajes para la vigencia 2023, es frente a esta clasificación donde se encuentran negocios de preparación de alimentos, los cuales incrementan la probabilidad de una ETA y por tanto, requieren mayor vigilancia por parte de la ETS. Tal es el caso de los establecimientos de alto riesgo como son: COMEDOR ESCOLAR IE FERNANDO RODRIGUEZ SEDE PRINCIPAL, RESTAURANTE LA ORQUIDEA y COMIDAS RAPIDAS ROSITICA ubicado en el sector de Pueblo Nuevo del municipio de referencia.

**Grafica No. 1.** Porcentaje de Distribución vs el Nivel de Riesgo, Municipio de Recetor, año 2022 vs 2023.



Fuente: Autor, 2023

De forma general, a través de la *Tabla No. 5* se destaca que para el 2022 y 2023 se tuvo una priorización diferente de los negocios a inspeccionar por categoría, ya que, durante la última anualidad, no se priorizó el comedor escolar que hace parte del área urbana del municipio y que expone una mayor atención.





## 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, para las dos anualidades es la relación de expendio de alimentos.

**Tabla No. 5.** Número y distribución de Visitas de IVC por Tipo de Establecimiento, Municipio de Recetor, Año 2022 vs 2023

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE VISITAS AÑO 2022	PORCENTAJE	NO. DE VISITAS AÑO 2023	PORCENTAJE
Restaurante	1	4,5%	1	5,3%
Comidas rapidas	1	4,5%	1	5,3%
Comedores	1	4,5%	0	
Expendio de alimentos	12	54,5%	10	52,6%
Expendio de bebidas alcoholicas	7	31,8%	7	36,8%
TOTAL	22	100%	19	100%

Fuente: Autor, 2023

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 2023 existió un 100% de establecimientos con concepto "FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS" (Ver *Tabla No. 6*), lo cual, fue semejante al comportamiento del 2022 donde igualmente se determinó un 100% de los formatos comerciales en una categorización de "FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS" (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 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.



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

**Tabla No. 6.** Concepto sanitario, Establecimientos Visitados, Municipio de Recetor, año 2023

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE VISITAS AÑO 2023	FAVORABLE	CONCEPTO SANITARIO	
			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE
Restaurante	1		1	
Comidas rapidas	1		1	
Comedores	0			
Expendio de alimentos	10		10	
Expendio de bebidas alcoholicas	7		7	
TOTAL	19	0	19	0
PORCENTAJE %		0,0%	100%	0,0%

Fuente: Autor, 2023

**Tabla No. 7.** 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: Análisis de mapa de riesgo Recetor, Casanare 2022 (\*)

(\*) La información referida al año 2022 fue adaptada del análisis de mapa de riesgo de municipio de tal vigencia, presentado por la profesional de apoyo María Alejandra Pinzón (en cumplimiento del Contrato de Prestación de servicio No. 2188 de 2022).



## 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.

### 4.5 Análisis de muestreos de laboratorio microbiológico en el Municipio de Recetor, año 2023.

La Secretaría de Salud de Casanare en cumplimiento a las disposiciones establecidas por las Leyes 715 de 2001, 1122 de 2007, así mismo, la Resolución 1229 de 2013 y conforme a la programación del laboratorio de Salud Pública del Departamento, desarrolló un total de 2 muestreos de laboratorio microbiológico donde se analizaron 5 muestras (5 alimentos y 0 aguas envasadas), en diferentes establecimientos de preparación y expendio de alimentos del municipio de Recetor. Tales muestreos, se relacionan a través de la *Tabla No. 8*.

**Tabla No. 8.** Muestreos microbiológicos del municipio de Recetor, año 2023

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DE MUESTREO	No. DE MUESTRAS	Alimentos	Agua envasada
Restaurantes populares y comedores	1. RESTAURANTE ORQUIDEA	29/05/2023	2	xx	
	2. COMEDOR I.E FERNANDO RODRIGUEZ		2	xx	
Expendios de alimentos	1. TIENDA LAS JJJ	18/09/2023	1	x	
<b>TOTAL (muestras)</b>			<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>

Fuente: Autor, 2023



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

En el consolidado anterior, se determinó un plan de muestreo que priorizó: restaurantes populares (jugos y ensaladas), comedores sociales (jugos y agua) y, finalmente, a expendios de alimentos (quesos).

Cabe señalar que, en relación a los informes de resultados emitidos por el laboratorio, se encontró como indicadores una un 40% de aceptabilidad microbiológica, frente al 60% de rechazo, de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente (*Ver Tabla No. 9*). Este resultado reitera la necesidad de vigilancia de los establecimientos de alto riesgo en donde se realiza preparación de alimentos, siendo estos, formatos comerciales categorizados como de alto riesgo.

**Tabla No. 9.** Indicadores de muestreos microbiológicos del municipio de Recetor, año 2023

INDICADORES MICROBIOLÓGICOS MUESTRAS CONFORMES		INDICADORES MICROBIOLÓGICOS MUESTRAS NO CONFORMES			INDICADORES GENERALES	
No. muestras	%	No. muestras	Tipo de muestra (M)	%		
2	40	2	Con No Patógenos	40	<b>ACEPTABILIDAD</b>	40 %
		1	Con Indicadores Patógenos	20		
		0	Con Patógenos	0	<b>RECHAZO</b>	60 %
					<b>TOTAL</b>	100%

Fuente: Autor, 2023

### **4.6 Análisis de aplicación de medidas sanitaria de seguridad impuestas en el Municipio de Recetor, año 2023.**

La Secretaría de Salud de Casanare durante la vigencia 2023 y en atención a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control – IVC, así como, a las competencias establecidas por las Leyes 09 de 1979, 715 de 2001, 1122 de 2007 y Resolución 1229 de 2013, no realizó ninguna aplicación de Medidas Sanitarias de Seguridad (MSS) (Ley 09 de 1979, artículo 576) en el municipio de Recetor, Casanare.

### **4.7 Análisis de implementación de asistencia en capacitaciones de manipulación de alimentos en el Municipio de Recetor, año 2023.**

Para el periodo de referencia, no se desarrollaron jornadas de capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y Buenas practicas higiénicas – BPH al personal manipulador de alimentos de establecimientos del municipio de Recetor.



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

### CONCLUSIONES

- El presente informe aun cuando no haga un análisis detallado sobre el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, implementación del plan de saneamiento, entre otros aspectos específicos de los procesos higiénico sanitarios; es en principio, un referente para la evaluación de las estrategias de IVC, puesto que, establece un índice de riesgo de los aspectos sanitarios de cada uno de los establecimientos vigilados, como son los que comprenden la cadena de transporte, distribución, preparación, comercialización y/o expendio de alimentos y bebidas.
- 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 2023 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.
- 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”.
- Los resultados del actual informe de análisis de riesgo, demuestran que la ETS debe ejercer mayor vigilancia en los tres (3) establecimientos de preparación que se encuentran activos en el municipio de Recetor, e iniciar indiscutiblemente, con la priorización del comedor escolar de la I.E Fernando Rodríguez, el cual no tuvo inspección sanitaria en la vigencia 2023.



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

### 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.

### BIBLIOGRAFIA

1. Municipios de Colombia [Internet]. Recetor en la región de Casanare - Municipio y alcaldía de Colombia [citado el 29 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://www.municipio.com.co/municipio-recetor.html>
2. Geovisor CNPV 2018 [Internet]. DANE - Departamento Administrativo Nacional de Estadística. [citado el 29 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://geoportal.dane.gov.co/geovisores/sociedad/cnpv-2018/>
3. TerriData :: DNP [Internet]. Departamento Nacional de Planeación aplicativo TerriData. [citado el 29 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://terridata.dnp.gov.co/index-app.html#/perfiles/85279>



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

4. PLAN DE DESARROLLO “UN GOBIERNO PARA EL PUEBLO 2012-2015” [citado el 29 de diciembre de 2023]. 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 29 de diciembre de 2023]. 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 2022.

Revisó: Aida Yadira Parra R. Profesional Universitario SAN

Elaboró: María Alejandra Pinzón, Profesional Apoyo SAN CPS 3326-2023