



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

*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 Tauramena, 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 Tauramena 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 TAURAMENA

### 3. ANTECEDENTES

Como antecedentes principales se tiene que el municipio de Tauramena se localiza sobre una meseta alargada en la zona suroccidental del Departamento de Casanare <sup>(1)</sup>; tiene una extensión aproximada de 2.391 km<sup>2</sup> que equivalen al 5.3 % del total del departamento (44.640 km<sup>2</sup>) <sup>(3)</sup> Como municipios limítrofes se encuentran al Norte Chámeza, Recetor y Aguazul, al Este con Aguazul y Maní; al Sur con el departamento del Meta y al Oeste con Villanueva, Monterrey y parte de Boyacá <sup>(1)</sup>. Cuenta con una población de 21.709 habitantes según Censo Nacional de Población y Vivienda 2018 <sup>(2)</sup>, pero con una estimación para el 2024 de 26.791 personas <sup>(3)</sup>. Para fines administrativos y de gestión pública, el territorio municipal comprende el sector urbano y el sector rural distribuido en 35 veredas <sup>(1)</sup> y a su vez, integrado en 5 centros poblados como son Paso Cusiana, Aceite Alto, Carupana, Raizal y Tunupe <sup>(5)</sup>.

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

<b>Código DANE:</b> 85410	<b>Región:</b> Llanos
<b>Categoría Ley 617 de 2000:</b> 4	<b>Superficie:</b> 2.391 Km <sup>2</sup>
<b>Población 2024:</b> 26.791 habitantes	<b>Densidad Poblacional:</b> 11,2 Habs/Km <sup>2</sup>



Fuentes: [https://terridata.dnp.gov.co/index-app.html#/perfiles/85410\(2023\)](https://terridata.dnp.gov.co/index-app.html#/perfiles/85410(2023)); <https://es.wikipedia.org/wiki/Tauramena> (2015); [www.corpoboyaca.gov.co](http://www.corpoboyaca.gov.co) (2015).



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

### 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 Tauramena, 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.

Al respecto de la implementación de la base de datos citada previamente, se determinó a corte de 31 de diciembre de 2023 un total de 433 establecimientos activos y un registro de 33 inactivaciones que se identificaron a través de llamadas telefónicas o visitas de reconocimiento (*Ver Tabla No. 1*). En segundo lugar, se obtuvieron 432 inscripciones activas y por otra parte, 1 inscripción física pendiente por realizar en la programación 2024. Finalmente, la SSC también realizó actualización a la base de datos de vehículos de acuerdo a las directrices Invima y halló un total de 5 vehículos de alimentos y de carne activos que se analizarán en el *numeral 4.2* del presente informe.

**Tabla No. 1.** Consolidado general de los establecimientos y/o vehículos de transporte activos en el Municipio de Tauramena, a corte 31 de diciembre de 2023.

CONSOLIDADO GENERAL		
TIPO	ESTADO	CONSOLIDADO
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS (Preparación y de expendio)	ACTIVOS	434
	INACTIVOS	33
	<b>TOTAL</b>	<b>467</b>
	INSCRIPCIONES ACTIVAS	432
	SIN INSCRIPCIÓN	1
<b>TOTAL</b>	<b>433</b>	
VEHÍCULOS DE ALIMENTOS	ACTIVOS	4
VEHÍCULOS DE CARNES	ACTIVOS	1
<b>TOTAL</b>	<b>TOTAL</b>	<b>5</b>

Fuente: Autor, 2023



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

Así bien, conforme al reporte de “Inscripciones” es oportuno resaltar que, entre el 01 de enero al 31 de diciembre de 2023, se realizaron 165 nuevos registros de establecimientos y/o sujetos asociados a riesgos en salud pública, los cuales se discriminan a través de la *Tabla No. 2*.

**Tabla No. 2.** Consolidado de establecimientos inscritos en el Municipio de Tauramena, años 2021, 2022 y 2023.

TIPO DE SUJETO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	AÑO			ESTABLECIMIENTOS INACTIVOS a la vigencia 2023
		2021	2022	2023	
	Restaurante	13	37	42	11
	Panadería	3	9	5	3
Preparación de alimentos	Frutería y/o Heladería	3	3	6	2
	Comidas rápidas		6	18	1
	Comedores		9	11	
	Cafetería (anexo TE)	10	12	32	4
Expendios de alimentos	Expendio de alimentos	18	77	24	3
	Productos de la Pesca				1
Grandes superficies	Grandes superficies		1	1	
Almacenamiento ambiente	Bodega de almacenamiento	1		1	
Venta en Vía Pública	Puesto Fijo o Estacionario con preparación y sin Preparación				
Plazas de mercado	Plazas de mercado				
Expendio de bebidas alcohólicas	Expendio de bebidas alcohólicas	16	48	19	7
Expendedores de leche cruda	Expendedores de leche cruda				
Expendios de carnes	Expendios de carnes	2	1	7	1
TOTAL		66	203	166	33

Fuente: Autor, 2023

(\*) Dentro de la clasificación de cafetería, se incluye tiendas escolares (TE) de las instituciones educativas

En relación al análisis de las tres anualidades, se destaca una diferencia significativa en el número de inscripciones durante el año 2023, puesto que, se presentaron variaciones con los periodos anteriores, demostrando un descenso del 18.2% (37 inscripciones) en relación al 2022 y, de un incremento del 39.8% (100 inscripciones) frente al 2021.

Conforme a este resultado se encuentra importante mencionar que durante la vigencia 2022, se realizó un enfoque especial para lograr actualizar las fechas de inscripción que se hallaron ausentes en las bases de datos de los municipios del departamento; no obstante, la cifra de inscripciones del 2023 también demuestra que se siguió presentando un auge del sector gastronómico y comercial ligado con alimentos y bebidas; así mismo, el resultado del proceso de recuperación económica del municipio.



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

De otro modo, el seguimiento al número de inscripciones permitió identificar los formatos de negocios que presentaron mayores aperturas y/o cambios en representación legal durante el año 2023, encontrando para este caso, al formato de restaurantes como el principal negocio con 42 nuevos registros, seguido de las cafeterías y de expendios de alimentos con 32 y 24 inscripciones, respectivamente. Bajo la categorización de “cafeterías”, es importante mencionar que se incluyó el análisis de las tiendas escolares (TE) de las instituciones educativas del área urbana y rural, a las cuales, se les realizó inscripción durante el desarrollo de las inspecciones sanitarias para su reclasificación como establecimientos de preparación, dado que, estos formatos se presentaron inicialmente como “expendio de alimentos”, sin embargo, en términos de evaluación de riesgo sanitario efectúan actividades de elaboración de alimentos donde en su actividad principal: ensamblan, finalizan etapas de producción, preparan, sirven y vende productos preparados.

Con relación a los expendios de alimentos, es pertinente exponer que se anexan las actividades de inspección a la comercialización de alimentos y bebidas realizadas en 9 droguerías del municipio, en cumplimiento al comunicado Invima No. 4000-0014-21; por lo cual, en el presente informe se anexa el análisis de estos formatos en la estadística de registros inscripciones, así como, en la contabilización del total de visitas que se describirá por medio del *Numeral 4.3*.

Por otra parte, cabe resaltar que se realizó tramite de autorización sanitaria e inscripción en base de datos de 7 expendios de carne del municipio que presentaron cambios en condiciones de representación legal o que, por el contrario, se registraron como nuevos establecimientos. Frente a esta actividad, se da claridad que la SSC 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 a estos negocios, una vez que, cada expendio de carne obtuvo la AUTORIZACIÓN SANITARIA. Esta información será explicada posteriormente a través del *numeral 4.4* donde se consolidan los expendios de Carne del Municipio por medio de la *Tabla No. 9*.

Finalmente, al evaluar el comportamiento de los establecimientos inactivos a corte de la vigencia 2023, se encuentran principalmente, “restaurantes populares y expendios de bebidas alcohólicas” en no funcionamiento; sin embargo, dentro de esta contabilización no están incluidos los formatos comerciales en no operatividad desde el año 2021, los cuales, fueron objeto de depuración luego de la respectiva verificación en campo. Entre las razones del cierre de los mismos, se hallaron cambios de razón social, causas económicas de los propietarios y sin lugar a dudas, clausuras debidos a las alzas en los precios ocasionados por la inflación, como también, afectaciones en el sector comercial



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

de “Expendio a la mesa de comidas preparadas” producto de los cierres de la transversal del Cusiana, que según cámara de comercio fueron estimados en una cifra por día calendario de \$ 139.607.803,3 para el departamento de Casanare <sup>(6)</sup>

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

Frente a los vehículos de transporte del municipio objeto de análisis, se logró obtener el reporte actualizado de 4 registros activos para vehículos de transporte de alimentos y 1 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 (Vehículos de transporte de carne placas: THK554; WCS189; ERK142 y THY 791) que fueron eliminados de las bases de datos de la SSC, 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. 3*, se encuentra el registro de visitas de IVC, donde se resaltan 2 inspecciones del año 2023 y 3 correspondientes al año 2022. 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.

**Tabla No. 3.** Vehículos de transporte de alimentos y de Carne, Inscritos en el Municipio de Tauramena.

TIPO DE VEHÍCULO	PLACA	INSCRIPCIÓN	FECHA DE INSCRIPCIÓN	IVC	FECHA DE IVC	CONCEPTO SANITARIO
Vehículos de Transporte de alimentos	1 WNN818	SI	1/08/2022	SI	1/08/2022	FAVORABLE
	2 HPV946	SI	1/11/2022	SI	1/11/2022	FAVORABLE
	3 WGP929	SI	9/06/2022	SI	9/06/2022	FAVORABLE
	4 WFI918	SI	6/07/2022	SI	11/01/2023	FAVORABLE
Vehículos de Transporte de carne	1 UVL047	SI	23/08/2019	SI	29/08/2023	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Fuente: Autor, 2023



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

### **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 Tauramena, 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.

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 Tauramena, correspondieron a 49 visitas de IVC.

Así bien, como resultado de las actividades de IVC realizadas por los técnicos y profesionales de apoyo, se obtuvo un total de 345 visitas para el año 2023, que fueron equivalentes al 79,5% de los 434 establecimientos activos (Ver *Tabla No. 4*) y que, a su vez, representaron un avance en la cantidad de inspecciones por año, debido a que, en el informe de análisis de mapa de riesgo de la anualidad inmediatamente anterior, se reportaron un total de 323 visitas de IVC (Ver *Tabla No. 5*).

Conviene recalcar que en la información presentada en la *Tabla No. 4* 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, fue correspondiente a 394 inspecciones sanitarias (345 y 49 visitas como primera y segunda visitas respectivamente).

Cabe aclarar, que para evaluar la clasificación de riesgo de los establecimientos se toma a consideración la sustracción de las 9 visitas de inspección desarrolladas a la sección de expendio de alimentos y bebidas de las Droguerías, puesto que en estas verificaciones no se emitió concepto sanitario, ni se otorgó un porcentaje de cumplimiento por medio del ACTA DE DILIGENCIA implementada en situ.



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

Entre tanto, en términos generales del número Prioridad (1, 2, 3, 4 y 5) se obtuvo en los establecimientos visitados año 2023, una clasificación equivalente al 1,7% (6); 54,5% (188), 29,9% (103), 13,6% (47), y 0,3% (1), respectivamente (*Ver Tabla No. 4*). Esta distribución determinó que el 84,4% de los negocios inspeccionados por la SSC, terminaron a corte del 31 de diciembre/2023 entre una *Prioridad 2 y 3*, siendo semejante a la distribución del año 2022 en donde se obtuvo un 78,9% entre tales clasificaciones (*Ver Tabla No. 5*). Para el caso de esta evaluación, también resulta importante estudiar el comportamiento de la *Prioridad 1* considerada como riesgo alto, en razón a que en el 2022 presentó un 1% de distribución, no obstante, en el año 2023 se obtuvo un 1,7% con representación de 6 negocios, en los cuales se denota la participación de 3 restaurantes (1 en área urbana y 2 en zona rural), 2 comedores sociales y 1 expendio de carne (inactivo durante diciembre de 2023). Los establecimientos previamente citados, tuvieron en común: imposición de medidas sanitarias de seguridad, o en otros casos, porcentajes de cumplimiento menores de 66%.

Por su parte, para el nivel SOA se definió que los rangos BAJO, MODERADO y ALTO de las anualidades 2023 y 2022, tuvieron diferencias estadísticas, pero principalmente definidas por la categorización del rango prioritario, puesto que en el 2022 se ubicó un mayor número de establecimientos en un SOA MODERADO con 58,8% (*Ver Tabla No. 5*), entretanto para la vigencia 2023, se determinó el 51,9% de los formatos comerciales en RIESGO ALTO (*Ver Tabla No. 4*). 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 Tauramena deberán centrarse en los niveles SOA altos, en este caso, iniciar con el rango donde se contabilizó los 179 establecimientos, y a su vez, los SOA ALTOS que a corte de diciembre 2023 se registran con visita 2022, que corresponden a un total de 10 sujetos. 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 2024 y prestando vigilancia efectiva para tomar acciones preventivas que mejoren los indicadores sanitarios del municipio objeto de análisis, con especial énfasis en los establecimientos de preparación como comedores sociales, restaurante, cafeterías y comidas rápidas, así como en expendios de carne.



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

**Tabla No. 4.** Clasificación de Riesgo de los establecimientos vs prioridad - SOA nivel de riesgo, Municipio de Tauramena, 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	77	3	68	6				8	69
Panadería	16		13	3				3	13
Frutería	12		7	5				5	7
Comidas rápidas	27		24	3				4	23
Comedores	14	2	11	1				1	13
Cafetería	43		39	3	1			5	38
Expendio de alimentos	82		10	55	16	1	4	78	
Grandes superficies	2		1	1				2	
Bodega de almacenamiento	1				1		1		
Venta en Vía Pública									
Expendio de bebidas alcohólicas	55			26	29		1	54	
Plazas de mercado									
Expendios de carnes	16	1	15						16
Vehículos de Transporte de carne									
Vehículos de Transporte de alimentos									
TOTAL	345	6	188	103	47	1	6	160	179
PORCENTAJE %		1,7%	54,5%	29,9%	13,6%	0,3%	1,7%	46,4%	51,9%

Fuente: Autor, 2023

(\*) En la categoría de "Cafeterías" se incluyen 15 tiendas escolares; así mismo, en "Expendios de alimentos" se anexa 1 Exp. de pescado y, adicionalmente, inspecciones realizadas a la sección de Exp. de alimentos en droguería, sin embargo, estas no se toman en cuenta para la estadística, puesto que no tuvieron concepto sanitario,

**Tabla No. 5.** Clasificación de Riesgo de los establecimientos vs prioridad - SOA nivel de riesgo, Municipio de Tauramena, 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	60	1	48	9		2	2	10	48
Panadería	17		17					16	1
Frutería	7		3	4				4	3
Comidas rápidas	8		8					4	4
Comedores	10	1	8	1				1	9
Cafetería	19		12	7				7	12
Expendio de alimentos	121		15	75	20	11	14	92	15
Grandes superficies	1			1				1	
Bodega de almacenamiento									
Venta en Vía Pública									
Expendio de bebidas alcohólicas	63			30	32	1	10	53	
Plazas de mercado									
Expendios de carnes	17		16	1				2	15
Vehículos de Transporte de carne									
Vehículos de Transporte de alimentos									
TOTAL	323	2	127	128	52	14	26	190	107
PORCENTAJE %		1%	39,3%	39,6%	16,1%	4%	8,0%	58,8%	33,1%

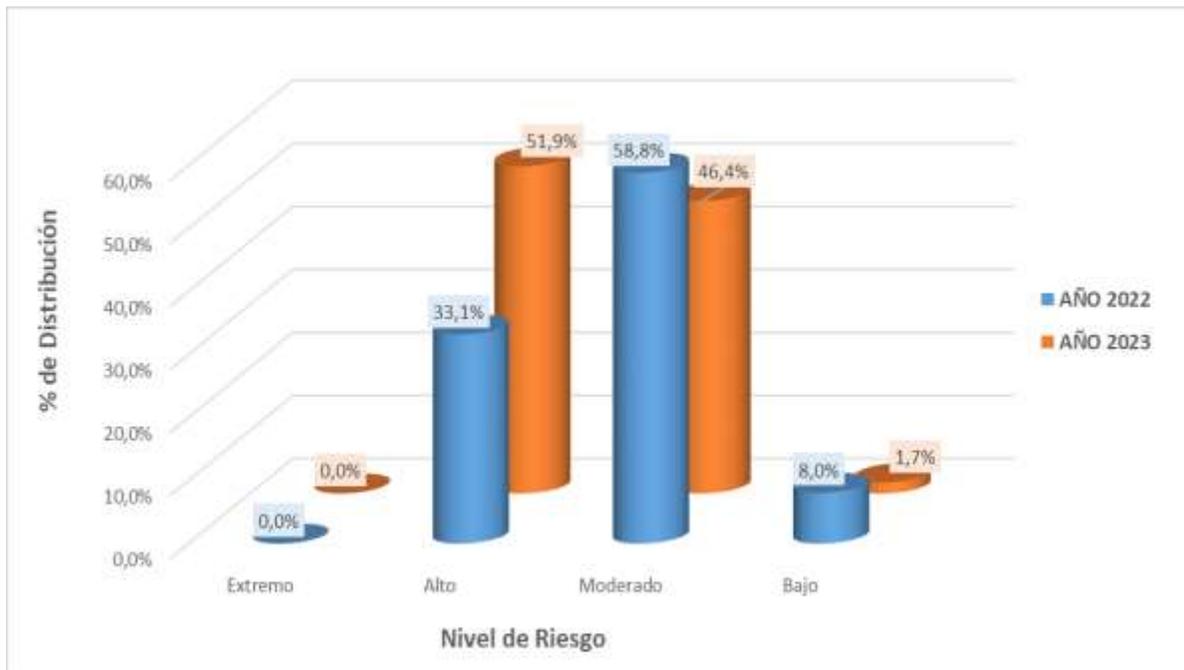
Fuente: Análisis de mapa de riesgo Tauramena, Casanare 2022 (\*)

(\*) 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 Viviana Castro Becerra (en cumplimiento del Contrato No. 2186 de 2022).

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

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 logró observar de forma esquemática que para el 2022 y 2023 no existió una distribución homogénea en los resultados obtenidos, en razón a que, para el último año, se logró categorizar un mayor número de establecimientos en el “nivel alto” (51,9% igual a 179) frente a un (33,1% igual a 107) para 2022. Así mismo, se determinó la variabilidad en el “nivel moderado” siendo superior la clasificación de establecimientos durante el año 2022 (58,8% igual a 190) frente a un (46,4% igual a 160) para el 2023. Finalmente, tal como se mencionó en posteriores análisis, es frente a la clasificación de alto riesgo que se debe incrementar la vigilancia de la ETS, por el impacto de una probable ocurrencia de ETA's y otros, eventos de salud pública.

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



Fuente: Autor, 2023

De forma general, a través de la *Tabla No. 6* se destaca que para el 2022 y 2023 no se tuvo una distribución homogénea de los negocios a inspeccionar por categoría; sin embargo, se determinó para las dos vigencias, el predominio de los expendios de alimentos en tener mayor cantidad de visitas: (37,5% igual a 121) y (23,8% igual a 82),



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

respectivamente. En segundo lugar, para el año 2022 se situaron las bebidas alcohólicas con un (19,5% igual a 63) y, por el contrario, en el 2023 se destacaron los restaurantes populares, que alcanzaron un (22,3% igual a 77). No obstante, al determinar las tasas porcentuales por agrupación de establecimientos de mayor interés sanitario, (en los que se encuentran los de preparación de alimentos: *Restaurantes, Panaderías, Fruterías, Comidas Rápidas, Comedores, Cafeterías*), se hallaron relaciones estadísticas con grandes diferencias, puesto que en la vigencia 2023 se tuvo una priorización más alta (correspondiente al 54,8%), frente a un 37,5% durante el 2022.

En lo concerniente a la gestión de las visitas de IVC, cabe enfatizar que entre los profesionales de apoyo y técnicos fueron priorizadas zonas urbanas y rurales del municipio. En este sentido, para la zona urbana se intervinieron no solo los barrios del centro y las periferias, sino por el contrario locaciones como el terminal de transporte, plaza de mercado, droguerías y establecimientos de alimentos ubicados en hoteles y/o teatros de cine. A su vez, para la zona rural se priorizó el Centro Poblado de Paso Cusiana y veredas como son: El Raizal, Iquía, Laurama, Corocito, Guira, Aguablanca, Jaguito, Aceite Alto, Visinaca, Yaguaros, El Zambo, Cabañas y finalmente, Piñalito alto y bajo, donde se inspeccionaron los principales negocios comerciales, así como, los servicios de alimentación de los comedores escolares ( IE El Criet sede Principal; sede La Pradera y sede La Voragine; IE Jose Maria Cordoba sede Divino Niño; IE El Cusiana sede Principal y sede Iquia e IE Siglo XXI).

**Tabla No. 6.** Número y Porcentaje de Visitas de IVC por Tipo de Establecimiento, Municipio de Tauramena, Año 2022 vs 2023

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE VISITAS		NO. DE VISITAS	
	AÑO 2022	PORCENTAJE	AÑO 2023	PORCENTAJE
Restaurante	60	18,6%	77	22,3%
Panadería	17	5,3%	16	4,6%
Frutería	7	2,2%	12	3,5%
Comidas rápidas	8	2,5%	27	7,8%
Comedores	10	3,1%	14	4,1%
Cafetería	19	5,9%	43	12,5%
Expendio de alimentos	121	37,5%	82	23,8%
Grandes superficies	1	0,3%	2	0,6%
Bodega de almacenamiento		0,0%	1	0,3%
Venta en Vía Pública		0,0%	0	0,0%
Expendio de bebidas alcohólicas	63	19,5%	55	15,9%
Plazas de mercado		0,0%	0	0,0%
Expendios de carnes	17	5,3%	16	4,6%
Vehículos de Transporte de carne		0,0%	0	0,0%
Vehículos de Transporte de alimentos		0,0%	0	0,0%
TOTAL	323		345	

Fuente: Autor, 2023



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

Por otra parte, en lo que respecta al concepto sanitario de las visitas de IVC emitido por la SSC, se encuentra que de la totalidad de verificaciones efectuadas durante el 2023 existió un 4,5% de establecimientos con concepto FAVORABLE cumpliendo entre el 90% al 100% de los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente, seguido de un 95,5% con concepto de FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ubicándose en un rango de cumplimiento entre 60% – 89,9% y finalmente, un 3,9% con concepto DESFAVORABLE o con SIN CONCEPTO SANITARIO (Principalmente, droguerías y diagnósticos sanitario de expendios de carne) (Ver Tabla No. 7). La distribución anterior fue similar al comportamiento presentado en la vigencia 2022 donde existió un 5,3% de los establecimientos con concepto FAVORABLE, un 94,4% categorizados en FAVORABLE CON REQUERIMIENTO y, un 0,3% con concepto DESFAVORABLE (Ver Tabla No. 8).

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. 7.** Concepto sanitario de visitas de IVC año 2023, Municipio de Tauramena.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE VISITAS AÑO 2023	CONCEPTO SANITARIO		
		FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE O SIN CONCEPTO*
Restaurante	77	5	72	
Panadería	16		16	
Frutería	12		12	
Comidas rápidas	27	3	24	
Comedores	14	2	12	
Cafetería	43	1	42	
Expendio de alimentos	82	1	72	9
Grandes superficies	2	1	1	
Bodega de almacenamiento	1	1		
Venta en Vía Pública	0			
Expendio de bebidas alcohólicas	55	1	54	
Plazas de mercado	0			
Expendios de carnes	16		16	4
Vehículos de Transporte de carne	0			
Vehículos de Transporte de alimentos	0			
TOTAL	345	15	321	13
PORCENTAJE		4,5%	95,5%	3,9%

Fuente: Autor, 2023

(\*) Cantidad de inspecciones realizadas a la sección de expendio de alimentos en droguería que no se toma en cuenta para la estadística de análisis de riesgo en razón a que no se otorgó concepto sanitario por medio del ACTA DE DILIGENCIA.



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

**Tabla No. 8.** Concepto sanitario de visitas de IVC año 2022, Municipio de Tauramena.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	NO. DE VISITAS AÑO 2022	CONCEPTO SANITARIO		
		FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESAVORABLE O SIN CONCEPTO
Restaurante	60	8	51	1
Panadería	17		17	
Frutería	7		7	
Comidas rápidas	8		8	
Comedores	10	2	8	
Cafetería	19	1	18	
Expendio de alimentos	121	1	120	
Grandes superficies	1		1	
Bodega de almacenamiento				
Venta en Vía Pública				
Expendio de bebidas alcohólicas	63	4	59	
Plazas de mercado				
Expendios de carnes	17	1	16	
Vehículos de Transporte de carnes				
Vehículos de Transporte de alimentos				
TOTAL	323	17	305	1
PORCENTAJE		5,3%	94,4%	0,3%

Fuente: Análisis de mapa de riesgo Tauramena, 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 Viviana Castro Becerra (en cumplimiento del Contrato de Prestación de servicio No. 2186 de 2022).

Espacio en blanco



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

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

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 SSC realizó visitas con el objetivo 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 Tauramena a la fecha de corte del presente informe, se tienen un total de veintidós (22) expendios de carnes en base de datos, de los cuales seis (6) negocios que equivalen al 27,3% se les realizó trámite y emisión de (AS) durante la vigencia 2023; por otra parte, dos (2) expendios (CARNES FINAS CARVAL y MAGRARNES DJ SAS) se encontraron en estado de EN TRAMITE durante diciembre (con documentación radicada en oficina SAN) y un (1) establecimiento (DISTRIBUIDORA DE CARNES EL CIMARRON) presentó situación PENDIENTE debido a que el local comercial cambió de dirección después de haber realizado formatos de solicitud de (AS). Así bien, de los seis (6) expendios nuevos a los cuales se les emitió (AS), se debe especificar que, un total de dos (2) (DISTRIBUIDORA LA TERNERA y CENTRAL DE CARNES) tuvieron visitas de IVC y cuatro (4) quedaron pendientes para inspeccionar durante la programación 2024, estos mismos, corresponden a: CARNES LA GARZA MORENA, CARNES FINAS FONSECA, EXPENDIO DE CARNE EL CRIOLLO y EXPENDIO DE CARNES EL GARCERO.

Así bien, el consolidado de expendios de Carne del Municipio de Tauramena, así como la descripción detallada del trámite de las Autorizaciones sanitarias realizadas, se encuentra plasmada a través de la *Tabla No. 9*, donde se logra determinar un total de quince (15) expendios visitados durante la vigencia 2023, con la particularidad, de un (1) expendio inactivo, para un general de dieciséis (16) inspecciones sanitarias.

Por otra parte, se contabiliza un total de cuatro (4) expendios de carne que se inactivaron durante el 2023 y, que previamente, habían cumplido con el trámite de (AS), estos establecimientos fueron los siguientes: DISTRIBUIDORA DE CARNES Y POLLO CIMARRON N&N (con IVC 2023), NESTOR ALFONSO ROA, FAMA TODO CARNES Y EL CRIOLLITO No. 2 (Ver *Tabla No. 10*). Finalmente, en *Tabla No. 11* se registra el total de medidas sanitarias de seguridad (MSS) a expendios de carnes en su mayoría ilegales que no lograron obtener favorabilidad en los requisitos de obligatorio cumplimiento durante la aplicación del diagnóstico sanitario, y que, algunos de los mismos, presentaron cambios en condiciones legales, para consecutivamente, surtir nuevo trámite de (AS).



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

**Tabla No. 9.** Consolidado de expendios de Carne del Municipio de Tauramena, año 2023.

MUNICIPIO	ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS	ESTABLECIMIENTOS INSCRITOS	DIAGNÓSTICO	ACTAS IVC 2023	AÑO EMISION DE AS
	1 ASOPORTA	SI	SI	SI	2022
	2 SURTICARNES NUTRIRES	SI	SI	SI	2021
	3 DISTRICARNES NOVILLOS Y NOVILLAS	SI	SI	SI	2019
	4 EXPENDIO DE CARNES LA FABULOSA DE LA 6ª	SI	SI	SI	2019
	5 EXPENDIO DE CARNE EL MORICHAL	SI	SI	SI	2020
	6 DISTRIBUIDORA LA TERNERA	SI	SI	SI	2023
	7 CENTRAL DE CARNES TAURAMENA	SI	SI	SI	2023
	8 EXPENDIO DE CARNES LA GARZA MORENA	SI	SI	SI	2019
	9 CARNES FINAS EL CANEY	SI	SI	SI	2020
	10 EXPENDIO DE CARNES MIGUELON	SI	SI	SI	2020
	11 DISTRICARNES EL RETORNO	SI	SI	SI	2019
AGUAZUL	12 EXPENDIO DE CARNES EL VEGUERO	SI	SI	SI	2020
	13 EXPENDIO DE CARNE EL FILETE	SI	SI	SI	2019
	14 EXPENDIO DE CARNE EL PORTON DEL LLANO	SI	SI	SI	2020
	15 EXPENDIO DE CARNE MERCAFRUVER WILILI	SI	SI	SI	2019
	16 CARNES LA GARZA MORENA	SI	SI	NO*	2023
	17 CARNES FINAS FONSECA	SI	SI	NO*	2023
	18 EXPENDIO DE CARNE EL CRIOLLO	SI	SI	NO*	2023
	19 EXPENDIO DE CARNES EL GARCERO	SI	SI	NO*	2023
	20 CARNES FINAS CARVAL	SI	SI	NO**	EN TRAMITE
	21 DISTRIBUIDORA DE CARNES EL CIMARRON	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE	PENDIENTE
	22 MAGRARNES DJ S.A.S	SI	SI	NO**	EN TRAMITE

Fuente: Autor, 2023

(\*) Autorizaciones emitidas en el año 2023; por consiguiente, se encuentra pendiente IVC tras periodo de 3 meses.

(\*\*) Expendio que se encuentra en trámite de AS; por consiguiente, se programa IVC para 2024.



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

**Tabla No. 10.** Consolidado de expedíos de carne inactivos del municipio de Tauramena, año 2023

EXPENDIOS DE CARNE INACTIVOS DURANTE 2023		
1	DISTRIBUIDORA DE CARNES Y POLLO CIMARRON N&N	Exp. vendido. Pendiente tramite de (AS) en nuevo.
2	NESTOR ALFONSO ROA	Exp. inactivo.
3	FAMA TODO CARNES	Exp. vendido. Se realiza tramite de (AS) en nuevo.
4	EL CRIOLLITO NO. 2	Exp. vendido. Se realiza tramite de (AS) en nuevo.

Fuente: Autor, 2023

**Tabla No. 11.** Consolidado de expedíos de carne con imposición de medidas sanitarias de seguridad del municipio de Tauramena, año 2023

ESTABLECIMIENTO	TIPO DE MEDIDA	FECHA	ESTADO FINAL
NEIDER ESTIWER RAMIREZ	1. CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO	18/02/2023	EXPENDIO VIOLÓ MSS Y CONTINUÓ OPERACIÓN.
EXPENDIO DE CARNES EL GARCERO	2. CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO	30/08/2023	EXPENDIO QUE CAMBIÓ DE RZ Y SE LE TRAMITÓ (AS).
CARNES FINAS LA COLINA	3. CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO	01/02/2023	EXPENDIO QUE CAMBIÓ DE RZ Y NOMBRE COMERCIAL. SE LE TRAMITÓ (AS).

Fuente: Autor, 2023

### **4.5 Análisis de muestreos de laboratorio microbiológico en el Municipio de Tauramena, 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 11 muestreos de laboratorio microbiológico donde se analizaron 48 muestras (42 alimentos y 6 aguas envasadas), en diferentes establecimientos de preparación y expendio de alimentos del municipio de Tauramena. Tales muestreos, se relacionan a través de la *Tabla No. 12*, en la cual la variable (A) son muestreos de Alimentos y (A.E) es Agua Envasada analizada microbiológicamente.



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

**Tabla No. 12.** Muestreos microbiológicos del municipio de Tauramena, año 2023

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTO	FECHA DE MUESTREO	No. DE MUESTRAS	MUESTREO EN	
				(A)	(AE)
Restaurantes populares	1. RESTAURANTE MARIA E	20/02/2023	1	x	
	2. RESTAURANTE SORI SAZON		1	x	
	3. RESTAURANTE MASTRANTO ALCARAVAN		1	x	
	4. RESTAURANTE CAVA DE LA 12		1	x	
	5. RESTAURANTE BAR DELI CHEFF		1	x	
Investigación de ETA	1.PANADERIA Y MUESTRAS EN RESIDENCIAS DONDE SE PRESENTARON CASOS ETA.	13/02/2023	5	x5	
Expendios de alimentos	1. VIVEFRUT	6/03/2023	1		x
	2. AUTOSERVICIO SURTIMAX		1		x
	3. SUPERMERCADO Y CONCENTRADOS MERKAWILFER		1		x
	4. FRESADA A-P - PANADERIA		1		x
Panaderías	1. PANADERIA Y CAFETERIA EL SOL	27/03/2023	1	x	
	2. TRIGOS PAN PANADERIA		1	x	
	3. PANADERIA Y PASTELERIA EL MANA		1	x	
	4. LA CASITA DEL PAN SABOR Y TRADICION		1	x	
	5. HELADERIA J&M		1	x	
Tiendas y comedores escolares	1. COMEDOR ESCOLAR IE DEL LLANO	24/04/2023	1	x	
	2. TE # 1 IE DEL LLANO SEDE PRIMARIA		1	x	
	3. TE # 2 IE DEL LLANO SEDE PRIMARIA		1	x	
	4. TE # 3 IE DEL LLANO SEDE PRIMARIA		1	x	
	5. TE # 4 IE DEL LLANO SEDE SECUNDARIA		1	x	
Restaurantes Populares	1. HAMBURGUESAS EL RANCHO TMN.	26/06/2023	1	x	
	2. RESTAURANTE LA CATIRA DG 8		1	x	
	3. RESTAURANTE ANNY JIREH		1	x	
	4. RESTAURANTE LOS ALEJANDROS		1	x	
	5. ASADERO EL SAZON DE LA COMADRE		1	x	
Comedores sociales	1. CDI GOTICA DE AMOR	17/07/2023	3	xxx	
	2.CDI CULTIVANDO FOLCLORE		1	x	
Panaderías	1. PANADERIA GAITAN TAURAMENA	28/08/2023	2	xx	
	2.PANADERIA PITUPAN		1	x	
	3.PANADERIA Y PASTELERIA MOKKA		1	x	
	4. LA MANSION DEL PANDEBONO TAURAMENA		1	x	
Expendios de alim.	1.SALSAMENTARIA M.V	18/09/2023	1	x	
Investigación de ETA	1. PROVEEDOR DE ALIMENTACIÓN DE UN EVENTO (CONTRATISTA NO ANEXO A BASE DE DATOS DE SSC).	30/10/2023	4	x4	
Comedores Sociales y Expendios de alimentos.	1. CENTRO DIA CASA VIDA	27/11/2023	3	xxx	
	2. SUPERTIENDA 20 DE ENERO		1		x
	3. MERKE AL COSTO		1		x
<b>TOTAL (muestras)</b>			<b>48</b>	<b>42</b>	<b>6</b>

Fuente: Autor, 2023



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

En el consolidado anterior, se incluyeron los análisis anexos a dos (2) investigaciones de casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), que no estuvieron inscritos en su totalidad en la base de datos FR TAURAMENA, pero que hicieron parte de la estadística del municipio de referencia. Así bien, se determinó un plan de muestreo que priorizó: restaurantes populares, panaderías, tiendas y comedores escolares, comedores sociales y, finalmente, a expendios de alimentos.

Cabe señalar que, en relación a los informes de resultados emitidos por el laboratorio, se encontró como indicadores una un 48% de aceptabilidad microbiológica, frente al 52% de rechazo, de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente (*Ver Tabla No. 13*).

**Tabla No. 13.** Indicadores de muestreos microbiológicos del municipio de Tauramena, año 2023

INDICADORES MICROBIOLÓGICOS MUESTRAS CONFORMES		INDICADORES MICROBIOLÓGICOS MUESTRAS NO CONFORMES			INDICADORES GENERALES	
<u>No. muestras</u>	<u>%</u>	<u>No. muestras</u>	<u>Tipo de muestra (M)</u>	<u>%</u>		
		24*	Con No Patógenos	50	<b>ACEPTABILIDAD</b>	48 %
23*	48	1	Con Indicadores Patógenos	2	<b>RECHAZO</b>	52 %
		0	Con Patógenos	0		
					<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

Fuente: Autor, 2023

(\*) Se incluyen los muestreos anexos a investigaciones de ETA, que no están inscritos en la base de datos.

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

La Secretaría de Salud de Casanare durante la vigencia 2023 en atención a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control – IVC y competencias establecidas por las Leyes 09 de 1979, 715 de 2001, 1122 de 2007 y Resolución 1229 de 2013, realizó la aplicación de un total de 16 Medidas Sanitarias de Seguridad (MSS) (Ley 09 de 1979, artículo 576) en el municipio de Tauramena, Casanare, las cuales se relacionan por medio de la Tabla No. 14.



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

**Tabla No. 14.** Medidas Sanitarias de Seguridad impuestas en el municipio de Tauramena, año 2023

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	TIPO DE MEDIDA	FECHA	ESTADO FINAL
Restaurante	1. DECOMISO DE OBJETOS Y PRODUCTOS	13/03/2023	N.A
Restaurante	2. DESTRUCCIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS	28/08/2023	N.A
Restaurante	3. DESTRUCCIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS	14/12/2023	N.A
Restaurante	4. DECOMISO DE OBJETOS Y PRODUCTOS	09/03/2023	N.A
Panadería	5. CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO	13/02/2023	CON LEVANTAMIENTO 15/02/2023
	6. DECOMISO DE OBJETOS Y PRODUCTOS		
Panadería	7. DECOMISO DE OBJETOS Y PRODUCTOS	13/03/2023	N.A
Panadería	8. CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO	1/11/2023	CON LEVANTAMIENTO 17/11/2023
	9. DESTRUCCIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS		
Comidas rápidas	10. CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO	19/05/2023	CON LEVANTAMIENTO 25/05/2023
Comidas rápidas	11. DESTRUCCIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS	03/11/2023	N.A
Comedores Sociales	12. DESNATURALIZACIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS	04/05/2023	N.A
Comedores sociales	13. DESNATURALIZACIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS	14/09/2023	N.A
Expendios de alimentos	14. DESNATURALIZACIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS	09/10/2023	N.A
Expendios de alimentos	15. DESTRUCCIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS	29/08/2023	N.A
Expendios de alimentos	16. DESTRUCCIÓN DE ARTÍCULOS O PRODUCTOS	25/10/2023	N.A

Fuente: Autor, 2023



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

Las 16 Medidas Sanitarias de Seguridad (MSS) relacionadas anteriormente, se registraron en la base de datos FR TAURAMENA e involucraron catorce (14) sujetos de riesgo que, a su vez, se subdividieron en once (11) establecimientos de preparación (4 restaurantes, 3 panaderías, 2 comidas rápidas, 2 comedores sociales) y tres (3) expendios de alimentos. Así mismo, se determinó la aplicación de tres (3) MSS “SOBRE EL ESTABLECIMIENTO” y dieciséis (16) “SOBRE PRODUCTO” (considerando que dentro de la imposición de “CLAUSURAS TEMPORALES TOTALES” hubo medidas adicionales sobre productos)

Finalmente, anexo al consolidado que se presentó en la *Tabla No. 14*, se presentaron MSS en tres (3) Expendios de carne que ostentaban situación de ilegalidad y no cumplimiento de los requisitos de obligatorios para trámite de autorización sanitaria que se logran ilustrar a través, de la *Tabla No. 11*. Estos establecimientos fueron sometidos a CLAUSURA TEMPORAL TOTAL y, a su vez, a comparendos policivos.

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

Para el periodo de referencia, no se desarrollaron jornadas de capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y Buenas prácticas higiénicas – BPH al personal manipulador de alimentos de establecimientos del municipio de Tauramena. No obstante, durante las inspecciones sanitarias se explicó el enfoque de esta actividad, puesto que, la normatividad es explícita en qué para lograr el cumplimiento de este requerimiento, el establecimiento es responsable de contar con un plan documentado (escrito) de mínimo 10 horas anuales, que describa de manera detallada: metodología, responsables, cronograma, temas a tratar, duración de la sesión y, para finalizar, cuente con la evaluación del impacto de la capacitación en el respectivo personal .

De otro modo, se expuso que los manipuladores pueden asistir a jornadas diferenciadas de capacitación con empresas y/o profesionales competentes e idóneos, sin embargo, estas sesiones descritas anteriormente, no derogan el cumplimiento del plan de capacitación continua y permanente de los establecimientos conforme a la *Resolución 2674 de 2013 Art. 13* o para el caso de los expendios de carne; la reglamentación complementaria del *Decreto 1500 de 2007 según la especie (Resoluciones 3009 de 2010 art. 15, Resolución 240 de 2013 art 132, Resolución 242 de 2013 art. 57 y Resolución 562 de 2016 art. 74)*.



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

### 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 mejorara.
- En términos de estructura económica dictados por la cámara de comercio se encontró que el municipio de Tauramena para el 2023, ocupó el quinto lugar a nivel departamental en Índice Municipal de Competitividad IMC y en tejido empresarial con respecto a la economía popular formal, alcanzando una participación de 6,2%. Este antecedente, también sustenta el aumento de inscripciones de establecimientos presentado durante la vigencia 2023, donde se asume que hubo una alta incidencia de apertura de negocios relacionados con sector gastronómico y comercial de alimentos y bebidas.
- Durante el desarrollo de la inspección a la comercialización o expendio de alimentos y bebidas en droguerías, se explicó que todo establecimiento que realice actividades de expendio de alimentos debe contar con un plan de saneamiento básico, en el cual se estructuren y documenten los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, control de residuos sólidos y abastecimiento de agua. Adicionalmente, se dio a conocer el requerimiento de exámenes de aptitud médica para el personal manipulador de alimentos y un plan de capacitación continuo que aborde los temas



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

de la Resolución 2674 de 2013, en cuanto a BPM y los sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad acordes con las actividades.

### 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. Municipios de Colombia [Internet]. Tauramena, Casanare, Colombia. [citado el 29 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Tauramena>
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/85410> [Ficha\\_85410.pdf](#) ([windows.net](#))
4. Geoportal del DANE - Codificación Divipola [Internet]. DANE - Departamento Administrativo Nacional de Estadística. [citado el 29 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://geoportal.dane.gov.co/geovisores/territorio/consulta-divipola-division-politicoadministrativa-de-colombia/>
5. Plan de Ordenamiento y Manejo de la Cuenca Hidrica del Rio Cusiana Año 2015. [citado el 29 de diciembre 2023]. Disponible en: [informe-diagnostico-rio-cusian.pdf](#) ([corpoboyaca.gov.co](#))



## **MAPA DE RIESGO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL MUNICIPIO DE TAURAMENA**

6. Cámara de Comercio Casanare, Documento técnico, Impacto económico en Casanare, Cierre Transversal del Cusiana [citado el 29 de diciembre de 2023]. Disponible en: [Afectacion-cierre-via-Cusiana-2023.pdf](#) (cccasanare.co)
7. Cámara de Comercio Casanare, Documento técnico, Índice Municipal de Competitividad IMC Casanare 2023, [citado el 30 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://cccasanare.co/estudios-economicos/>
8. Cámara de Comercio Casanare, Documento técnico, Caracterización Economía Popular Formal, 10 de julio 2023, [citado el 30 de diciembre de 2023]. Disponible en: <https://cccasanare.co/wp-content/uploads/2023/07/Economia-popular-Formal.pdf>
9. Secretaria de Salud de Casanare, Análisis de Mapa de Riesgo Tauramena, diciembre de 2022.

Elaboró: María Alejandra Pinzón, Profesional Apoyo SAN CPS 3326-2023  
Revisó: Aida Yadira Parra R, Profesional Universitario SAN.