



EL SUSCRITO DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS – INVIMA

CONSIDERANDO QUE:

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, de conformidad con las funciones asignadas por Ley, es un establecimiento público del orden nacional, de carácter científico y tecnológico, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, adscrito al Ministerio de Salud y Protección Social y perteneciente al Sistema de Salud.¹

Su objetivo consiste en actuar como institución de referencia nacional en materia sanitaria y ejecutar las políticas formuladas por el Ministerio de Salud y Protección Social en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de los medicamentos, productos biológicos, alimentos, bebidas, cosméticos, dispositivos y elementos médico-quirúrgicos, odontológicos, productos naturales homeopáticos y los generados por biotecnología, reactivos de diagnóstico, y otros que puedan tener impacto en la salud individual y colectiva de conformidad con lo señalado en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.² Siendo así, el Invima cuenta con jurisdicción a nivel nacional.

Para el cumplimiento y logro de su objetivo, a la Entidad se le asignaron entre otras funciones las descritas en el artículo 4 del Decreto 2078 de 2012³, así:

1. *Ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control a los establecimientos productores y comercializadores de los productos a que hace referencia el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas que lo modifiquen o adicionen, sin perjuicio de las que en estas materias deban adelantar las entidades territoriales, durante las actividades asociadas con su producción, importación, exportación y disposición para consumo.*
5. *Establecer las directrices técnicas y los procedimientos de operación a ejecutarse por parte de los entes territoriales, en los asuntos competencia del Invima.*
7. *Brindar asistencia técnica y asesorar a las entidades territoriales en la correcta aplicación de normas y procedimientos previstos en materia de vigilancia sanitaria y control de calidad en los temas de su competencia.*
10. *Dirigir y hacer cumplir en todo el país las funciones de control de calidad y vigilancia sanitaria de los productos de su competencia.*

¹ Artículo 1 del Decreto 2078 de 2012 – “Por el cual se establece la estructura del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), y se determinan las funciones de sus dependencias”

² Artículo 2, ibídem

³ Decreto 2078 del 8 de octubre de 2012 “Por el cual se establece la estructura del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima y se determinan las funciones de sus dependencias”

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(57)(1) 742 2121

www.invima.gov.co



11. *Proponer medidas de carácter general para la aplicación de las buenas prácticas o mejores estándares técnicos para la producción, transporte, almacenamiento y las demás actividades dirigidas al consumo de los productos objeto de vigilancia de la entidad.*

14. *Realizar actividades de información y coordinación con los productores y comercializadores, sobre el cuidado en el manejo y uso de los productos cuya vigilancia le otorga la ley al Instituto.*

Adicionalmente, el literal b del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 asigna al Invima “La competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de la producción y procesamiento de alimentos, de las **plantas de beneficio de animales**, de los centros de acopio de leche y de las plantas de procesamiento de leche y sus derivados así como del transporte asociado a estas actividades”.

Por su parte, el Gobierno Nacional establece mediante el artículo 65 del Decreto 1500 de 2007⁴ que: “El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, será responsable de la operación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, quien en función de esta responsabilidad se articulará con las otras autoridades sanitarias y ambientales para coordinar los mecanismos de integración de los diferentes programas y acciones del ámbito del sistema”.

Que este mismo decreto, mediante el artículo 58 establece competencias al Invima de la siguiente manera:

2. *Las actividades de inspección, vigilancia y control que se realizan en las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos⁵ serán ejercidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.*

Competencia ampliada a los establecimientos dedicados al acondicionamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles, a través del artículo 8 del Decreto 1282 de 2016⁶.

A su vez, para el óptimo cumplimiento de las funciones anteriormente indicadas, de acuerdo al artículo 20 del enunciado decreto, la entidad, como organismo encargado de cumplir con las funciones de Inspección, Vigilancia y Control - IVC de los productos de su competencia,

⁴ “Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación”.

⁵ Los derivados cárnicos fueron eliminados del marco normativo del Decreto 1500 de 2007 a través del Decreto 2270 de 2012.

⁶ “Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones”.



asignó algunas específicas a la Dirección de Alimentos y Bebidas, dentro de las cuales y, para efectos de la presente necesidad, se destacan las siguientes:

1. *Analizar y proponer a la Dirección General, la definición de estrategias e instrumentos para la ejecución adecuada de las políticas y para la aplicación de las disposiciones legales vigentes en materia de vigilancia y control de alimentos y bebidas y demás afines a su naturaleza.*
5. *Realizar la supervisión a la implementación de las acciones adoptadas como resultado del informe de la decisión de intervención y tratamiento del riesgo en materia de su competencia y coordinar con la Dirección de Operaciones Sanitarias, la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.*
6. *Hacer seguimiento al impacto de las políticas, planes, programas y proyectos en materia de inocuidad en alimentos y bebidas y proponer a la autoridad competente los ajustes que se consideren pertinentes.*
9. *Coordinar con las autoridades competentes, la vigilancia sanitaria, alertas y respuestas ante eventos o riesgos relacionados o asociados a la inocuidad de los alimentos y bebidas, dentro del ámbito de sus competencias.*
15. *Establecer mecanismos de coordinación con las demás autoridades sanitarias para el desarrollo de los programas de vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos, en el marco de las competencias institucionales.*
17. *Asesorar, capacitar y prestar asistencia técnica a los entes territoriales, en la materia de competencia del área.*
 1. *Realizar actividades permanentes de información y coordinación con los productores y comercializadores y de educación sanitaria con los consumidores, expendedores y la población en general sobre cuidados en el manejo y uso alimentos y bebidas y demás afines a su naturaleza.*

Con lo anterior se establece, que el Invima, a través del ámbito de aplicación de las funciones de la Dirección de Alimentos y Bebidas, tiene como misión proteger y promover la salud de los consumidores y trabajar para que los alimentos sean inocuos y de calidad. Es así como, el instituto inspecciona, vigila y controla la etapa de transformación de la cadena productiva, es decir las actividades relacionadas con el beneficio, desposte, desprese y acondicionamiento.

Así mismo, y teniendo en cuenta las exigencias realizadas por otros países y lo previsto en el artículo 25 del Decreto 1500 de 2007, modificado por el artículo 15 del Decreto 2270 de 2012 donde: *"a partir de la autorización sanitaria expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima, las plantas de beneficio ingresan al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control. Por lo tanto, recibirán la asignación de la inspección oficial mediante la cual, se verificará el cumplimiento de las disposiciones*



reglamentarias, de manera que se garanticen las condiciones sanitarias y de operación del establecimiento, así como, la aprobación de la carne y de los productos cárnicos comestibles, como aptos para el consumo humano”.

Así mismo, el numeral 2 del artículo 31 del Decreto 1500 de 2007, estableció que *“la inspección ante mortem la realizará el inspector oficial y los inspectores auxiliares para verificar las condiciones de todos los animales o lotes de animales según la especie, que ingresan a la planta de beneficio, respaldando la inspección post mortem mediante la aplicación de una variedad específica de procedimientos y pruebas que tengan en cuenta el comportamiento, el porte y el aspecto, así como los síntomas de enfermedad del animal vivo”.*

En atención a lo anterior, y de acuerdo a las normas mencionadas, el Invima tiene la obligación de capacitar personal idóneo para cumplir con las labores de inspección, vigilancia y control, razón por la cual se hace necesario elaborar contenidos técnicos y normativos que sirvan de parámetros para garantizar la inocuidad de dichos productos, con el fin de que los mismos puedan ser socializados por medio de cursos virtuales que permitan fortalecer conocimientos y capacidades técnicas en las actividades de inspección, vigilancia y control en plantas de beneficio animal a los funcionarios del Invima⁷, de las Entidades Territoriales de Salud (ETS).

De otra parte, el Invima en el ejercicio de sus funciones como Agencia Sanitaria Nacional, brinda directrices y orientaciones a las Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal en temas técnicos y normativos orientados a la inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, de acuerdo a lo dispuesto en el literal a, del artículo 17, de la Resolución 1229 de 2013 relativo a las actividades del Invima en el marco del Modelo de inspección, vigilancia y control sanitario: *“Ejercer funciones como agencia sanitaria nacional y laboratorio nacional de referencia en las áreas de su competencia, para efectos de la gestión integral del modelo y las relaciones intersectoriales a nivel nacional y en el plano internacional”*

A lo anterior se añade que de acuerdo con los *“Lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano”* expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante la Circular 046 de 2014, se asigna al Invima, entre otras, las responsabilidades de:

- *Prestar asistencia técnica y asesorar a las Entidades Territoriales de Salud en la correcta aplicación de la reglamentación sanitaria a lo largo de la cadena productiva de alimentos y bebidas, a excepción de producción primaria.*

⁷ Para **350 inspectores** entre los cuales se encuentran los oficiales del Invima y los auxiliares que son reconocidos y aprobados por la entidad, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2016037870 de 2016 *“Por la cual se establece el procedimiento para la asignación de inspectores auxiliares como apoyo del inspector oficial en plantas de beneficio animal”*

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(57)(1) 742 2121

www.invima.gov.co



- *Formular, en concertación con las Entidades Territoriales de Salud, un plan de asistencia técnica y asesoría para las acciones de IVC a lo largo de la cadena productiva de alimentos y bebidas, a excepción de producción primaria.*

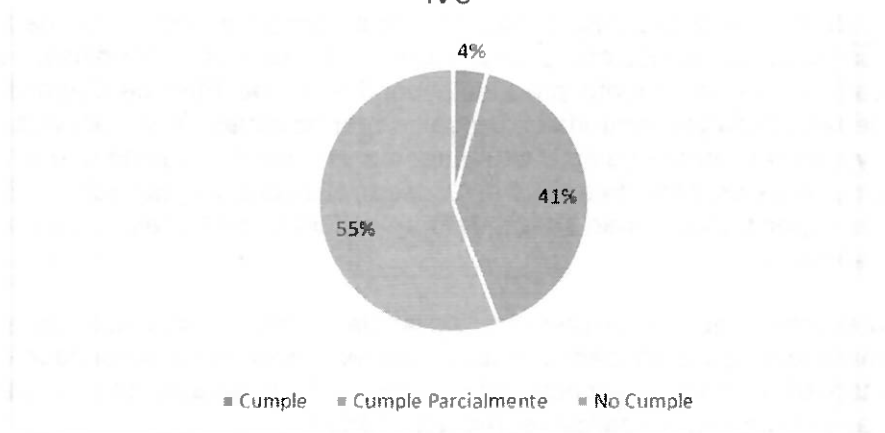
Así mismo, lo expuesto por la circular 046 de 2016 sobre “Lineamientos complementarios para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos y bebidas destinados al consumo humano”, en las que asigna al Invima las responsabilidades de:

- *Establecer los procedimientos necesarios para la debida articulación entre la Policía Nacional, las ETS y otras autoridades, de manera que facilite a esa fuerza pública, el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 110 de la Ley 1801 de 2016.*
- *Elaborar un plan de capacitación para el personal del INVIMA a cargo de la IVC de alimentos y bebidas.*
- *Apoyar la elaboración del plan de capacitación para el personal encargado de la IVC de alimentos y bebidas de las ETS, teniendo en cuenta como mínimo los aspectos establecidos en el numeral 1.2.6. de la presente circular.*

Conforme a la citada Resolución 1229 de 2013 el Invima tiene la obligación de realizar auditorías a las Entidades Territoriales de Salud con el fin de evaluar la implementación del modelo de inspección por enfoque de riesgo, dentro del cual la capacitación de los funcionarios es primordial.

De igual manera, es importante destacar que durante las autorías realizadas por el Invima a las ETS del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría especial, 1, 2 y 3 durante el año 2021 se encontró:

Figura 1. Personal para realizar actividades de IVC

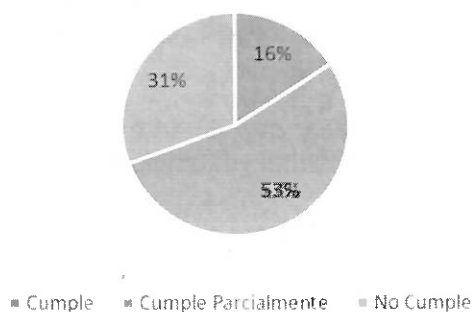




Que tan solo el 4,00 % de las ETS cuenta con el personal vinculado (personal de planta) y con el perfil para realizar las actividades de IVC. Por el contrario, el 41 % no garantiza el talento humano necesario y con las competencias para las funciones establecidas y el 55 % no cuenta con el personal. Todo lo anterior muestra que no tiene la capacidad operativa para realizar las acciones de IVC y el personal profesional idóneo.

Este es el aspecto más crítico y lesivo para fortalecer la IVC, se debe tener en cuenta que legalmente la Inspección, Vigilancia y Control es una actividad misional y que debido a los cambios constantes de personal; ya que dichas funciones son en su mayoría ejercidas por personal vinculado por contrato de prestación de servicios profesionales, impide el cumplimiento efectivo y oportuno de las acciones necesarias para garantizar la salud pública.

Figura 2. Inducción, capacitación, entrenamiento, formación del talento humano, responsables de las actividades de IVC ítulo del gráfico



De otra parte, dentro de la auditoria señalada , se evidenció que el 31% de las ETS no cuenta con un plan de inducción, capacitación, entrenamiento, formación del talento humano, basado en el documento propuesto por Invima de Plan de Capacitación para inspectores de las entidades territoriales de salud responsables de las actividades de IVC en alimentos y bebidas, independiente de su tipo de vinculación, puesto que el 53% de las Entidades Territoriales presenta falencias en el desarrollo del plan y tan solo el 16% cuentan con un plan de capacitación donde se encuentran incluidos los temas contemplados en la normatividad sanitaria

Vale la pena precisar, que la inspección, vigilancia y control, son actividades que no observan comúnmente en la academia, puesto que es propia de las autoridades sanitarias, por lo que la capacitación es un aspecto definitivo para dar el carácter técnico científico que deben tener las personas que realizan estas actividades.

De tal manera, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, como organismo encargado de cumplir con las funciones de Inspección, Vigilancia y Control

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(57)(1) 742 2121

www.invima.gov.co



- IVC de los productos de su competencia, a través de la Dirección de Alimentos y Bebidas tiene la responsabilidad de dar línea técnica en lo referente a estos asuntos a la Dirección de Operaciones Sanitarias y a las Entidades Territoriales de Salud⁸ en la circunscripción nacional, de allí nace la necesidad de establecer estrategias de fortalecimiento técnico a los funcionarios del Invima y de las ETS que realizan la inspección, vigilancia y control. Por lo que es prioridad llegar a cada rincón del país donde ejercen estas actividades. Durante el año 2021 en los cursos ofertados del aula virtual de la Dirección de alimentos participaron más de 5000 personas, en tal sentido, surge la necesidad de adelantar formación en modalidad *e-learning* dirigida a dichos inspectores de alimentos y bebidas de estas entidades y al público en general, que dé cumplimiento al objeto, funciones, responsabilidades del Invima en materia de articulación y coordinación para la implementación del Modelo de Inspección, Vigilancia y Control sanitario de alimentos y bebidas y fortalezca las capacidades técnicas de los inspectores en IVC de estos productos con enfoque de riesgo, adicionalmente sin implicar grandes costos de movilidad de los funcionarios de las ETS.

Así mismo, se propone como objetivo que esta herramienta de capacitación, forme parte rutinaria de inducción al personal nuevo que ingrese a desarrollar las actividades de Inspección, Vigilancia y Control en las Entidades Territoriales de Salud - ETS; lo anterior, teniendo en cuenta la alta rotación de personal al inicio de cada año, dado que son contratados en la modalidad de prestación de servicios para desarrollar dichas labores.

Por último, como apoyo a las iniciativas del Gobierno Nacional en el sentido de promover la pequeña y mediana empresa, teniendo en cuenta las dificultades y recesión económica en general del país dada por la pandemia, se ponen a disposición los cursos virtuales abiertos a las diferentes entidades de orden nacional o local que desarrollan programas de impulso al micro y pequeño empresario e innovadores, así como al público en general interesados en recibir información técnico sanitaria, relacionada con la normatividad sanitaria vigente, conceptos de inocuidad, buenas prácticas de manufactura, tramites de autorización comercial ante el Instituto, etc.

Con fundamento en las necesidades anteriormente descritas, la Dirección de Alimentos y Bebidas requiere aplicar nuevas estrategias de desarrollo en el entorno enseñanza/aprendizaje, siendo el *e-learning*⁹ una de las estrategias de formación más atractivas de apropiar, por el combinado uso que le da a las TIC's con elementos de aprendizaje tradicionales.

⁸ En adelante ETS

⁹ *E-learning*, es un concepto de educación a distancia en el que se integra el uso de las tecnologías de la información y otros elementos pedagógicos (didácticos) para la formación y enseñanza de los usuarios o estudiantes en línea, es decir, se puede entender como una modalidad de aprendizaje dentro de la Educación a distancia y se define como *e-learning*, utiliza herramientas y medios diversos como Internet, intranets, CD-ROM, producciones multimedia (Textos, imágenes, audio, video, etc.), entre otros. Literalmente, es aprendizaje con medios electrónicos, término que involucra la enseñanza mediada por tecnologías. E-learning es fundamental para el desarrollo educativo, pedagógico y tecnológico y la adecuada transferencia de conocimientos entre ambos aspectos, siendo el objetivo esencial al emprender un plan de comunicación.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(57)(1) 742 2121

www.invima.gov.co



Para el caso en concreto, a través de la modalidad e-learning se pretende desarrollar el programa de *Educación Sanitaria Virtual en IVC de Alimentos y Bebidas*, dentro del proyecto institucional denominado *"Proyecto Educación sanitaria y asistencia técnica"*, que busca el cumplimiento de las funciones del Invima y de los objetivos del proyecto de Inversión para el *"Fortalecimiento de la inspección vigilancia y control de los productos competencia del Invima a nivel Nacional"* para contribuir con la mejora continua del estatus sanitario del país garantizando la protección de la salud de los colombianos y el reconocimiento nacional e internacional.

Sin embargo, para el desarrollo del contenido pedagógico en los aspectos técnicos y normativos, y la estructuración de las actividades de aprendizaje, la Dirección de Alimentos y Bebidas no cuenta con personal suficiente que elabore los textos explicativos de las temáticas, realice el acompañamiento en las actividades de formación, y produzca el material de aprendizaje que integran los contenidos de los cursos virtuales empleados en la capacitación de los funcionarios del Invima y de las Entidades Territoriales de Salud (ETS) que desarrollan las actividades de inspección, vigilancia y control (IVC), con el objetivo de crear una malla curricular en el modelo virtual con articulación en la plataforma Moodle del Invima, para fortalecer sus conocimientos y capacidades técnicas en las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.

Y pese a que en la Dirección de Alimentos y Bebidas, en el Grupo Técnico de Carnes como en el Grupo de Articulación y Coordinación con Entidades Territoriales de Salud se cuenta con los profesionales que tiene la capacidad técnica y profesional para desarrollar las actividades aquí descritas para el año 2022 tendrán que desarrollar un sin número de actividades que impiden su dedicación a la formulación de los cursos virtuales relacionado con carne y productos cárnicos comestibles.

De acuerdo con lo expuesto, es necesaria la contratación de profesionales en los núcleos básicos del conocimiento de ingeniería de alimentos; medicina veterinaria; o medicina veterinaria y zootecnia. y título en la modalidad de especialización en: NBC inocuidad, salud pública, epidemiología, tecnología de alimentos, sistemas de gestión de calidad, producción de alimentos, logística y abastecimientos de alimentos y afines, que apoye las actividades arriba mencionadas, se le facilite el trabajo en equipo y resultados orientados a fortalecer las actividades del programa de educación sanitaria virtual y para el cumplimiento de los objetivos de las estrategias institucionales, y conforme a la certificación de insuficiencia de personal expedida por el Grupo de Talento Humano para adelantar dicha labor.

La justificación de la presente necesidad se expone con fundamento en lo previsto en el Decreto plan de austeridad, como quiera que la planta de personal del Instituto es insuficiente para llevar a cabo el objeto contractual del proceso y conforme a la certificación expedida por la Asesora de la Dirección General con Delegación de Funciones del Grupo de Talento Humano y el Director General, tal como obra en el expediente.



La salud
es de todos

Minsalud

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 3° de la Ley 80 de 1993 en cuanto a los fines de la contratación estatal se tiene que, *“los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ella en la consecución de dichos fines.*

Los particulares, por su parte, tendrán en cuenta al celebrar y ejecutar contratos con las entidades estatales que, colaboran con ellas en el logro de sus fines y cumplen una función social que, como tal, implica obligaciones”

Por su parte, el artículo 2° de la Constitución Política indica que son fines esenciales del Estado: *“servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución”*. Y es en atención a los mismos, que se requiere de la presente contratación, con el fin de garantizar el interés general en coordinación y articulación con los planes, programas y proyectos del sector salud.

Por último, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.4.9 del Decreto 1082 de 2015, esta contratación se realiza por el tiempo estrictamente necesario, de acuerdo con el plazo que se indicará más adelante.

Por lo anterior, en cumplimiento de lo estipulado en el artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015, autorizo expresamente la celebración de dos (2) contratos con objetos iguales para los diferentes profesionales, técnicos y tecnólogos que sean requeridos para la ejecución del siguiente objeto contractual: Prestar servicios profesionales al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos para apoyar en el desarrollo del Programa de Educación Sanitaria Virtual, adelantado por la Dirección de Alimentos y Bebidas.

Se extiende la presente autorización en Bogotá D.C., durante el mes de enero de dos mil veintidós (2022).

ORIGINAL FIRMADO

JULIO CÉSAR ALDANA BULA
Director General

Reviso: Carlos Alberto Robles Cocuyame
Director de Alimentos y Bebidas

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(57)(1) 742 2121
www.invima.gov.co

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

