



**EL SUSCRITO DIRECTOR GENERAL (E) 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 las siguientes funciones:

"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.

2. Certificar en buenas prácticas y condiciones sanitarias a los establecimientos productores de los productos mencionados en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y expedir los registros sanitarios, así como la renovación, ampliación, modificación y cancelación de los mismos, de conformidad con la reglamentación que expida el Gobierno Nacional.

3. Identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias.

(...)

5. Establecer las directrices técnicas y los procedimientos de operación a ejecutarse por parte de los entes territoriales, en los asuntos competencia del Invima.

6. Liderar, en coordinación con entidades especializadas en la materia, la elaboración de normas técnicas de calidad en los temas de competencia de la entidad.

(...)

8. Actuar como laboratorio nacional de referencia en relación a los productos de su competencia y ejercer la coordinación de la Red de Laboratorios a su cargo.

(...)

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, ibidem



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.

(...)

15. Adelantar campañas de educación sanitaria con los consumidores, sobre cuidados en el manejo y uso de los productos cuya vigilancia le otorga la ley al Instituto.

17. Desarrollar el sistema de autorización y verificación internacional para productos objeto de vigilancia, de acuerdo con la normatividad vigente.

(...)

19. Otorgar visto bueno sanitario a la importación y exportación de los productos de su competencia, previo el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas vigentes.

(...)"³

A su vez, para el óptimo cumplimiento de las funciones anteriormente indicadas y, de acuerdo a la organización del Invima, mediante el Decreto 2078 de 2012 se asignaron algunas específicas a la Dirección de Alimentos y Bebidas, dentro de las cuales y, para efectos de la presente necesidad, se destacan las siguientes:

"ARTÍCULO 20. DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Son funciones de la Dirección de Alimentos y Bebidas, 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.

(...)

4. Difundir lineamientos técnicos de cada uno de los programas responsabilidad de la Dirección, con el fin de llevar a cabo su implementación por la Dirección de Operaciones Sanitarias.

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.

(...)

17. Asesorar, capacitar y prestar asistencia técnica a los entes territoriales, en la materia de competencia del área.

(...)

25. Realizar actividades permanentes de información y coordinación con los productores y comercializadores y de educación sanitaria con los consumidores, expendedores y la

³ Artículo 4, ibídem



población en general sobre cuidados en el manejo y uso alimentos y bebidas y demás afines a su naturaleza.

(...)

Adicionalmente, el literal b del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007⁴ 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 56 del Decreto 1500 de 2007⁵ 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 numeral 2° del artículo 58 establece como competencia del Invima el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control en las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos; 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.

Por lo anterior se establece, que el Invima, a través del ámbito de aplicación de las funciones de la Dirección de Alimentos y Bebidas, desarrolladas a través del Grupo Técnico de Carnes y Productos Cárnicos Comestibles⁷, tiene como misión proteger y promover la salud de los consumidores y trabajar para que los alimentos (como la carne y los productos cárnicos comestibles), sean inocuos y de calidad. Es así como, el instituto inspecciona, vigila y controla la etapa de transformación de la cadena productiva de la carne y los productos cárnicos comestibles, es decir las actividades relacionadas con el beneficio, desposte, desprese y acondicionamiento.

De esta manera, 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 se determina que las plantas de beneficio una vez obtienen la autorización sanitaria ingresan al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control y recibirán la asignación de la inspección oficial mediante la cual se verificará el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, con el objetivo de garantizar 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.

⁴ "Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones."

⁵ "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."

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

⁷ Creados en la estructura de la entidad como uno de los Grupos Internos de Trabajo y asignadas sus funciones mediante la Resolución No. 2016000350 del 8 de enero de 2016, modificada por las Resoluciones 2022035262 del 20 de septiembre de 2022 y 2023001100 del 16 de enero de septiembre de 2022, mediante la cual se reorganizan, ajustan la denominación y funciones de los Grupos de Internos de Trabajo.

CA



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”.

Así las cosas, y de acuerdo con las normas mencionadas, el Invima tiene la obligación de capacitar personal idóneo para cumplir con las labores de inspección sanitaria en los establecimientos de su competencia que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos cárnicos, en concordancia con lo establecido en el numeral 3 del artículo 21, sobre capital humano, de la Resolución 1229 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social que establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano.

Por lo anterior, se hace necesario elaborar contenidos técnicos y normativos que brinden el conocimiento necesario para realizar las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario de la carne y los productos cárnicos comestibles, con el fin de garantizar su inocuidad y la salud de la población. Por otra parte, resulta necesario que, una vez elaborados los anteriores contenidos, puedan ser socializados por medio de cursos virtuales que permitan la capacitación de los funcionarios del Invima (inspectores oficiales y auxiliares reconocidos y aprobados por el Invima), con el objetivo de fortalecer sus conocimientos y capacidades técnicas en las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario de la carne y los productos cárnicos comestibles.

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 (dentro de los cuales se encuentran la carne y los productos cárnicos comestibles), 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.*
- *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.*

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, como organismo encargado de cumplir con las funciones de Inspección, Vigilancia y Control - 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, 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 funciones dichas ETS.

Adicionalmente, mediante el Decreto 1517 de 2021⁹ se suprime la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales Destinados para el Consumo Humano (creada mediante Decreto 1362 de 2012) y le asigna las funciones relacionadas al control de la ilegalidad de carne y productos cárnicos comestibles a la Comisión Nacional Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, en la cual el Invima actúa como apoyo técnico para su Secretaría Técnica.

Posteriormente, se emite la Resolución 3753 de 2013¹⁰ por los Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural y de Salud y Protección Social, la cual busca la generación de espacios interinstitucionales, que permitan la coordinación de acciones encaminadas a atacar la problemática del sacrificio ilegal y demás conductas asociadas que puedan generar repercusiones en la salud pública de los consumidores y de la población en general.

Así mismo, el Congreso de Colombia en el marco del fortalecimiento del emprendimiento en el país ha emitido las Leyes 2069 de 2020¹¹ y 2154 de 2022¹², siendo necesario el acompañamiento de las entidades del Estado para el establecimiento y mejoramiento de las condiciones sanitarias de las micro, pequeñas y medianas empresas relacionadas con alimentos y bebidas. Por otra parte, el Invima se encuentra trabajando con el Ministerio de Salud y Protección Social en la estructuración de un proyecto normativo mediante el cual se establece la creación de una nueva categoría de Planta

⁸ En adelante ETS

⁹ “Por medio del cual se suprime un sistema administrativo y se modifican y suprimen unas comisiones intersectoriales en materia de competitividad e innovación, y se dictan otras disposiciones”

¹⁰ “ Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.

¹¹ “Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia”.

¹² “Por medio de la cual se crea la escalera de la formalidad, se reactiva el sector empresarial en Colombia y se dictan otras disposiciones”.



de Beneficio Animal (denominada planta "especial" de bovinos, bufalinos o porcinos) en el marco de las nuevas políticas de gobierno.

Lo anterior, plantea la necesidad de dar a conocer al personal de otras entidades involucradas en el control de la legalidad y clandestinidad de la carne y los productos cárnicos comestibles (Entidades Territoriales de Salud, Policía Nacional, Autoridades Ambientales, Secretarías de Agricultura, Secretarías de Gobierno, etc.) aquellos aspectos normativos y técnicos sanitarios que deben cumplir los alimentos y bebidas, incluyendo la carne y los productos cárnicos comestibles, a fin de estos puedan desarrollar las funciones que les corresponden frente a éstos.

Con fundamento en lo previamente descrito, la Dirección de Alimentos y Bebidas consideró idóneo e imprescindible para llevar a cabo la capacitación y asistencia técnica de los funcionarios del Invima y de las ETS para el fortalecimiento de sus capacidades en el ejercicio de las acciones de inspección, vigilancia y control; lograr la debida articulación entre la Policía Nacional y otras autoridades en la aprehensión de conocimientos en aspectos normativos y técnicos sanitarios para garantizar en el ejercicio de sus funciones el cumplimiento de la normativa sanitaria en materia de alimentos y bebidas; y dar a conocer a los gremios, asociaciones de consumidores y público en general aspectos relevantes sobre la inocuidad en alimentos y bebidas; crear como estrategia el Subproyecto "Desarrollar el Programa de Educación Sanitaria Virtual", que busca el cumplimiento de las funciones del Invima y en consecuencia de los objetivos del proyecto de Inversión denominado "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.

Para el desarrollo del mencionado programa se requieren llevar a cabo las siguientes actividades:

1. Definir el plan de trabajo, incluyendo la definición de los cursos, su temática y el público objetivo.
2. Realizar la revisión y actualización de los cursos elaborados en los años anteriores.
3. Estructurar la propuesta de los contenidos técnicos de los módulos establecidos para cada curso.
4. Diseñar y diagramar los contenidos técnicos de los módulos definidos para cada curso y de los recursos requeridos para la plataforma virtual.
5. Estructurar los contenidos y recursos desarrollados en la plataforma virtual.
6. Publicar y ejecutar los cursos elaborados los años anteriores, así como los que se planteen publicar en el año 2023.
7. Realizar las pruebas piloto a los cursos desarrollados en el año 2022 y los que se crearán durante el 2023.
8. Realizar el informe de ejecución del Subproyecto Institucional Educación Sanitaria Virtual en IVC de Alimentos y Bebidas 2023.

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 requiere de profesionales que cuenten con conocimiento en normatividad sanitaria de alimentos y bebidas (incluyendo carne y productos cárnicos comestibles), el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario, inocuidad de alimentos a lo largo de toda la cadena, lineamientos emitidos a Entidades Territoriales de Salud) que elaboren los textos explicativos de las temáticas, realicen el acompañamiento en las actividades de formación, produzcan y actualicen el material de aprendizaje que integran los contenidos de los cursos virtuales para capacitación.

ON



Es por ello que, actualmente se requiere la contratación de dos (2) profesionales en los núcleos básicos del conocimiento de medicina veterinaria; o medicina veterinaria y zootecnia; Ingeniería de Alimentos; con título en la modalidad de especialización en: inocuidad, salud pública, epidemiología, tecnología de alimentos, sistemas de gestión de calidad, producción de alimentos, logística y abastecimientos de alimentos y afines, con experiencia en actividades de verificación de requisitos normativos sanitarios; elaboración de conceptos técnicos sanitarios; implementación y ejecución de acciones de inspección, vigilancia y control en alimentos y bebidas; aplicación de sistemas de control sanitario e inocuidad en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne y productos cárnicos comestibles para el consumo humano o en establecimientos fabricantes de alimentos; y/o control de calidad de alimentos y bebidas, que apoye las actividades arriba mencionadas, se les 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.

De acuerdo con lo anterior, autorizo expresamente la celebración de dos (2) contratos con el objeto relacionado a continuación:

Prestar servicios profesionales para apoyar en el desarrollo del programa de Educación Sanitaria Virtual, adelantado por la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima.

Esta autorización se emite dentro de los parámetros establecidos en el artículo 2.8.4.4.5 del Decreto 1068 de 2015

Se extiende la presente autorización en Bogotá D. C. el mes de marzo de dos mil veintitrés (2023).

FRANCISCO A. G. ROSSI BUENAVENTURA
DIRECTOR GENERAL (E)

Proyectó: Rhinney Salas Contreras - Profesional Especializado

Revisó: Carlos Alberto Robles Cocuyame - Director Técnico de la Dirección de Alimentos y Bebidas

Aprobó: Mariela Pardo Corredor - Secretaria General