



**DESEMPEÑO, VISIÓN Y ESTRATEGIA
SISTEMAS Y SERVICIOS NACIONALES
DE CONTROL DE ALIMENTOS
INFORME FINAL
REPÚBLICA DOMINICANA**

2018

Ana Marisa Cordero
Programa SAIA-IICA Costa Rica.
Pilar Agudelo
Representación IICA, Colombia
Helmer Esquivel
Representación IICA El Salvador.

SAIA, IICA

4-7-2018

CONTENIDO

TÍTULO	PÁGINA
1. PRESENTACIÓN	2
2. INTRODUCCIÓN.....	2
3. CARACTERIZACION DEL DESEMPEÑO DE LOS SERVICIOS NACIONALES DE CONTROL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	4
3.1 Descripción del instrumento desempeño visión y estrategia (DVE).....	5
3.2 Detalles de los componentes y sus variables.....	8
3.3 Proceso de caracterización del desempeño de la ONPF.....	9
4 RESULTADOS DE LA CARACTERIZACIÓN DEL DESEMPEÑO DE LOS COMPONENTES FUNDAMENTALES.....	10
4.1 CARACTERIZACIÓN DE LOS CUATRO COMPONENTES FUNDAMENTALES.....	10
5 ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS CRÍTICAS EN CADA UNO DE LOS COMPONENTES FUNDAMENTALES.....	11
6 ANÁLISIS DEL DESEMPEÑO EN EL TALLER DE VISIÓN COMÚN.....	44
7 RESULTADOS DEL TRABAJO DE LOS GRUPOS.....	45
8 ANÁLISIS DEL DESEMPEÑO DE CADA UNO DE LOS CUATRO COMPONENTES.....	60

1. Prefacio / Presentación.

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, en un proceso de innovación de la cooperación técnica y como parte de sus actividades para asistir a los Estados Miembros para fortalecer sus servicios de Sanidad Animal, Sanidad Vegetal e Inocuidad de los Alimentos, incluyendo su capacidad para desarrollar y cumplir normas y estándares internacionales con el fin de competir exitosamente en los mercados nacionales e internacionales y contribuir a proteger la salud de los consumidores; ha desarrollado el instrumento Desempeño, Visión y Estrategia (DVE) para caracterizar el desempeño de los servicios de sanidad agropecuaria e inocuidad de los alimentos.

El DVE es una herramienta de aplicación participativa que puede implementarse a una organización de manera interna o con la participación de sus usuarios o contrapartes, a través de la cual se logra desarrollar un análisis crítico, autocrítico e introspectivo, sobre las condiciones de desarrollo de las acciones vinculadas al Desempeño, Visión y Estrategia Institucional del sistema nacional de control de alimentos.

Es una herramienta diseñada con el fin de contribuir con las instituciones del sector público a contextualizar fortalezas y oportunidades de mejora de los procesos o servicios brindados a los sectores vinculados con la producción a través del análisis de sus capacidades técnicas, logísticas, legales, procedimentales, administrativas y financieras con las que actualmente dichas instituciones desarrollan sus actividades. Con ello, brinda una información conjunta, clara y precisa a partir de la cual se puede desarrollar un plan prospectivo para la implementación de acciones estratégicas que permitan mejorar la gestión institucional, fortaleciendo su capacidad de respuesta, la efectividad en sus procesos y la credibilidad del sistema.

2. INTRODUCCIÓN.

En muchos países el desarrollo de sus economías, están sustentadas en la dimensión de la producción y la dinámica de sus exportaciones de alimentos con diferentes niveles de agregación de valor, de acuerdo con el cumplimiento de estándares internacionales sanitarios y fitosanitarios, así como de normas o requisitos establecidos por los mercados metas, que en su conjunto representan las reglas sobre las cuales se sustenta el libre intercambio de mercancías entre los países. Con el crecimiento de la población mundial y el desarrollo de cadenas de valor agroalimentaria muchos desafíos se combinan desde la creciente demanda y sofisticación de la oferta, como también pérdidas de alimentos dentro de la cadena, emergencia y reemergencia de problemas de sanidad e inocuidad y la creciente concienciación de los consumidores frente al valor de los alimentos y la relevancia de la inocuidad de los mismos.

Actualmente, el mercado internacional de alimentos se estima anualmente en más de 400 billones de dólares, lo que deja de manifiesto su importancia económica y su sensibilidad social. De otro lado, se estima que cada año las enfermedades diarreicas de transmisión alimentaria

cobran la vida de 2,2 millones de personas, en su mayoría niños. Complementariamente, preocupación por problemas crónicos asociados a peligros químicos que pueden estar presentes en los alimentos son un problema de salud en todo el mundo y razonablemente constituyen limitantes en el comercio. Por otro lado, en la producción pecuaria las enfermedades zoonóticas también representan un riesgo a la salud del ser humano ya sea por exposición directa del hombre con los animales enfermos, o mediante la ingesta de productos alimenticios contaminados con estos agentes patógenos (OMS 2018 <http://www.who.int>).

De aquí que para el mejor desarrollo de los sistemas de producción de alimentos, en la actualidad se han venido desarrollando una serie de normas técnicas de carácter internacional, encaminadas a la regularización y en la mejor medida la estandarización de los procesos de producción, transformación y manipulación de alimentos, a fin de mejorar las condiciones de producción y disminuir los riesgos y peligros asociados a la inocuidad de sus productos y subproductos, durante el contacto o la ingesta humana.

En la actualidad el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos se reconoce como atributo clave de la calidad de los mismos que tiene relevancia pública por su efecto en la salud humana, la sostenibilidad de la producción, el bienestar rural, y la seguridad alimentaria. En búsqueda de ello, el desarrollo normativo y de políticas que se han promovido desde el ámbito internacional, se coloca en operación a nivel de los países desde los sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos (Villamil, et. al. 2012).

Las normas internacionales sobre los alimentos, tienen la ventaja de proteger a los consumidores de alimentos no seguros que puedan representar riesgos para su salud, así mismo de permitir a los productores, manufactureros y comerciantes el acceso a los mercados eliminando obstáculos innecesarios o de índole no arancelarios para el comercio. En este contexto, la prevención de la contaminación biológica, química o física en los alimentos juega un papel importante no solo por la salud de los consumidores (que es la mayor preocupación a nivel mundial) o la protección de la salud de las especies animales o vegetales, sino porque también a nivel comercial representa la oportunidad de mantener la fluidez de los mercados internacionales y la efectividad de esta actividad productiva como una importante fuente de ingresos.

En base a ello y reconociendo la importancia del comercio mundial, la Organización Mundial del Comercio (OMC), ha impulsado dos grandes tratados internacionales la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y sobre los Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), con el objetivo de regularizar la forma conductual y ética sobre las cuales se desarrolla el mercado internacional. En el marco del Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF), interactúan la Convención Internacional de protección Fitosanitaria (CIPF), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y el *Codex Alimentarius*, apoyando el desarrollo del comercio mundial de alimentos inocuos y decisiones basadas en ciencia.

El aseguramiento de la inocuidad es una tarea compleja que involucra toda la cadena de valor desde la granja hasta la mesa. Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos se encargan de controlar, vigilar y supervisar la inocuidad a lo largo de la cadena de valor. Los países diseñan e implementan políticas con el liderazgo público y participación de instituciones privadas acreditadas, a fin de constituir entre todos un sistema nacional de control de la inocuidad de los alimentos (Molins, *et. al.* 2012). Las actividades del sistema se extienden a lo largo de toda la cadena de producción, transformación y suministro de alimentos, incluyendo ingredientes y alimentos nacionales e importados, e implica tener acciones del nivel nacional, regional y local. El buen desempeño del sistema implica el compromiso de múltiples actores privados, que involucra desde los productores hasta los consumidores a la producción.

En consecuencia, este documento presenta una descripción objetiva de los resultados del análisis interno institucional, sobre las condiciones actuales en las cuales se desarrollan las acciones oficiales sistema nacional de control de alimentos, incluye una descripción sobre el nivel de avance institucional de acuerdo a las condiciones logísticas, procedimentales y financieras, además de identificar fortalezas, oportunidades de mejora y algunas recomendaciones, a través de las cuales se puedan articular esfuerzos y estrategias internas a fin de contribuir al logro de una mayor consolidación del sistema, en atención a sus objetivos y metas institucionales, como ente público, autoridad de control e instancia técnica de apoyo a la producción.

3. CARACTERIZACION DEL DESEMPEÑO DE LOS SERVICIOS NACIONALES DE CONTROL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Antes de presentar los resultados generados con la aplicación del instrumento de modernización, se realizará una breve descripción del mismo y la metodología aplicada.

3.1 DESCRIPCIÓN DEL INSTRUMENTO DESEMPEÑO VISION Y ESTRATEGIA (DVE).

El instrumento Desempeño, Visión y Estrategia (DVE), ha sido desarrollado como una herramienta para caracterizar el desempeño de los Servicios Nacionales de Inocuidad de los Alimentos y definir a través del alcance de una visión común de los sectores público y privado, las acciones estratégicas que deben implementarse, para mejorar su accionar y tener un Sistema fortalecido.

Es una herramienta que permite desarrollar un análisis crítico, autocrítico e introspectivo, sobre las condiciones de desarrollo de las acciones vinculadas al Desempeño, Visión y Estrategia Institucional, sus capacidades técnicas, logísticas, legales, procedimentales, administrativas y financieras. Con ello, brinda una información conjunta, clara y precisa a partir de la cual se puede desarrollar un plan prospectivo para la implementación de acciones estratégicas que permitan mejorar la gestión institucional, fortaleciendo su capacidad de respuesta, la efectividad en sus procesos y la credibilidad del sistema de inspecciones como parte de los servicios nacionales de inspección y respaldo técnico a la producción.

Así mismo permite, el establecimiento de una agenda de trabajo de los grupos participantes en este esfuerzo, con base en las prioridades y necesidades identificadas por los sectores público y privado, así como también ayuda a identificar lineamientos para el apoyo de las agencias internacionales de cooperación, en el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control.

El instrumento DVE, se basa en la caracterización del grado de desarrollo de **los componentes o pilares fundamentales** con que debe contar un servicio nacional de inocuidad de alimentos moderno. Por otro lado, para cada componente con el objetivo de caracterizar mejor los avances a través de diferentes áreas temáticas relacionadas, se han definido **competencias críticas**, a partir de las cuales se logran identificar niveles cualitativos de progreso, partiendo de una valoración cuantitativa porcentual sobre la base de la perspectiva de cada uno de los participantes en el proceso, en cada uno de los temas sometidos a análisis.

A continuación, se presentan los detalles de los componentes principales y sus competencias críticas (variables):

3.1.1. Capacidad Técnica.

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de los alimentos para aplicar medidas sanitarias y procedimientos respaldados científicamente.

Competencias críticas:

- a. *Capacidad diagnóstica y de análisis de alimentos;*
- b. *Capacidad de detección temprana y de respuesta a emergencias;*
- c. *Servicios de registro e inspección; d) Vigilancia;*
- d. *Asuntos emergentes;*
- e. *Análisis de riesgo;*
- f. *Innovación técnica.*

3.1.2. Capital Humano y Financiero.

La sostenibilidad institucional y financiera por medio del talento humano y los recursos económicos.

Competencias críticas:

- a. *Talento humano;*
- b. *Capacitación y actualización;*

- c. *Profesionalismo del servicio;*
- d. *Fuentes de financiamiento;*
- e. *Estabilidad de políticas y programas;*
- f. *Fondos de contingencia;*
- g. *Independencia técnica;*
- h. *Capacidad de inversión y crecimiento.*

3.1.3. Interacción con el Sector Privado.

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de los alimentos para colaborar y lograr la activa participación del sector privado en la ejecución de programas y actividades.

Competencias críticas:

- a. *Representación oficial;*
- b. *Acreditación (autorización);*
- c. *Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios.*

3.1.4. Protección de la Salud Pública y Acceso a Mercados.

La capacidad y la autoridad del servicio de inocuidad de los alimentos para apoyar el acceso, la retención y expansión de mercados.

Competencias críticas:

- a. *Establecimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos;*
- b. *Cumplimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos;*
- c. *Armonización;*
- d. *Certificación;*
- e. *Acuerdos de equivalencia y otros acuerdos relacionados con inocuidad de alimentos;*
- f. *Rastreabilidad;*
- g. *Transparencia.*

El proceso de levantamiento de la información se realiza a través de la aplicación de encuestas, las que pueden ser contestadas de forma virtual a través de la plataforma de IICA para tal fin, o bien puede llevarse a efecto de forma presencial, según sea cada caso, el tiempo disponible, la estrategia, facilidad o dificultad de acceso a conexión y equipos, etc.

En esencia la idea fundamental es obtener de parte de cada uno de los participantes una valoración porcentual sobre el estado de desarrollo que para él se tiene en la actualidad sobre cada una de las competencias críticas que conforman un componente.

Además de poder valorar cuantitativamente los niveles de avance, en caso de ser necesario, existe un espacio adicional que se puede utilizar para ampliar o clarificar las respuestas dadas, de acuerdo a una evaluación más cualitativa de los servicios o proceso de la institución.

Una característica importante del DVE, es que esta metodología desde la valoración crítica cuali-cuantitativa de los procesos, permite diagnosticar una situación no deseable, analizar los problemas, limitantes y oportunidades, y desde ahí definir acciones o estrategias que permitan progresar hacia una posición óptima que se alcanza a medida que se desarrolla el proceso de modernización y fortalecimiento del sistema nacional de inocuidad.

En el marco del Programa de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria que ejecuta el Ministerio de Agricultura, a través de la Oficina Ejecutora de Proyectos (OEP), el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) brindó el apoyo técnico para la aplicación de la herramienta de evaluación conocida como DVE (Desempeño, Visión y Estrategia), a solicitud de la Señora Luz Argentina Betances, Directora General de la OEP, aplicación que se realizó en dos etapas, en las fechas del 23 al 27 de abril y del 01 al 5 de mayo de 2018. El equipo de trabajo del IICA estuvo constituido por Ana Marisa Cordero, del Programa Sanidad Agropecuario e Inocuidad de los Alimentos del IICA, Pilar Agudelo de la representación del IICA en Colombia y Helmer Esquivel de la representación del IICA en El Salvador. Todo el trabajo fue realizado con el apoyo y coordinación de Amarilis Taveras, Eduardo Brea Tió y Julio Borbón quienes fueron los encargados de realizar las convocatorias para ambas etapas del proceso realizado para la aplicación del DVE, teniéndose la participación de los funcionarios del sector oficial, de varias regiones y dependencias, personal de la empresa privada y del sector académico; vale la pena comentar que durante la primera etapa del proceso se contó con la participación de los Directores de las principales dependencias gubernamentales con competencia en el tema.

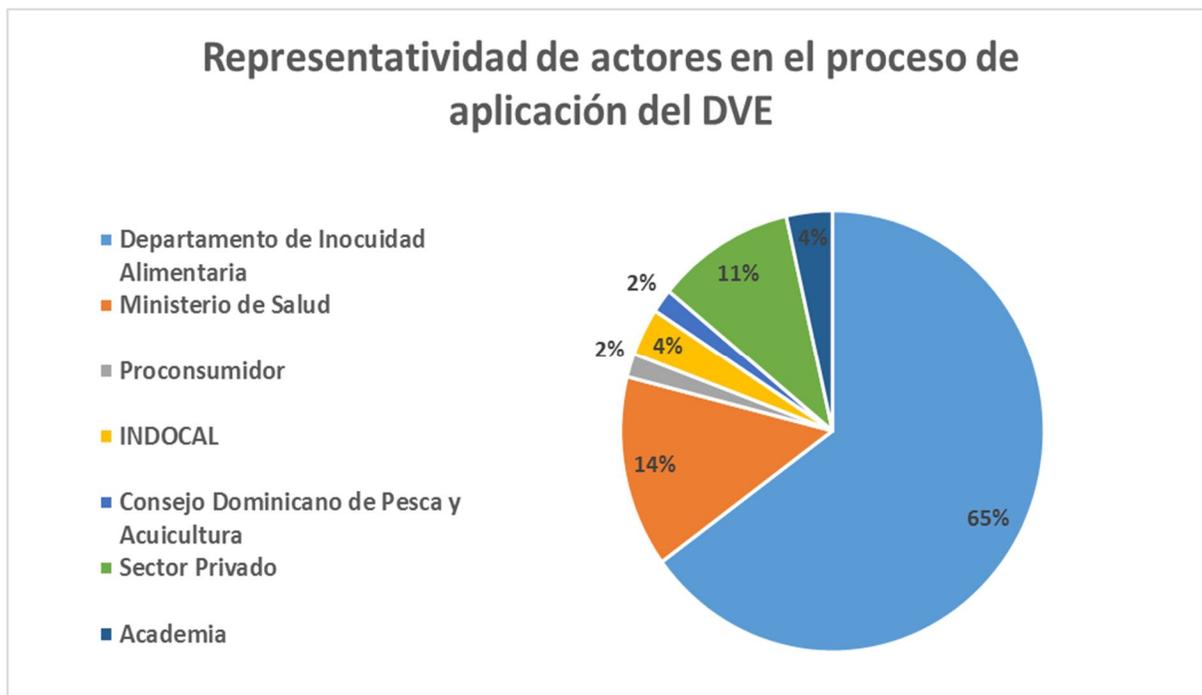


Figura 1: Representatividad de actores en la aplicación del DVE

3.2 Detalles de los componentes y sus variables:

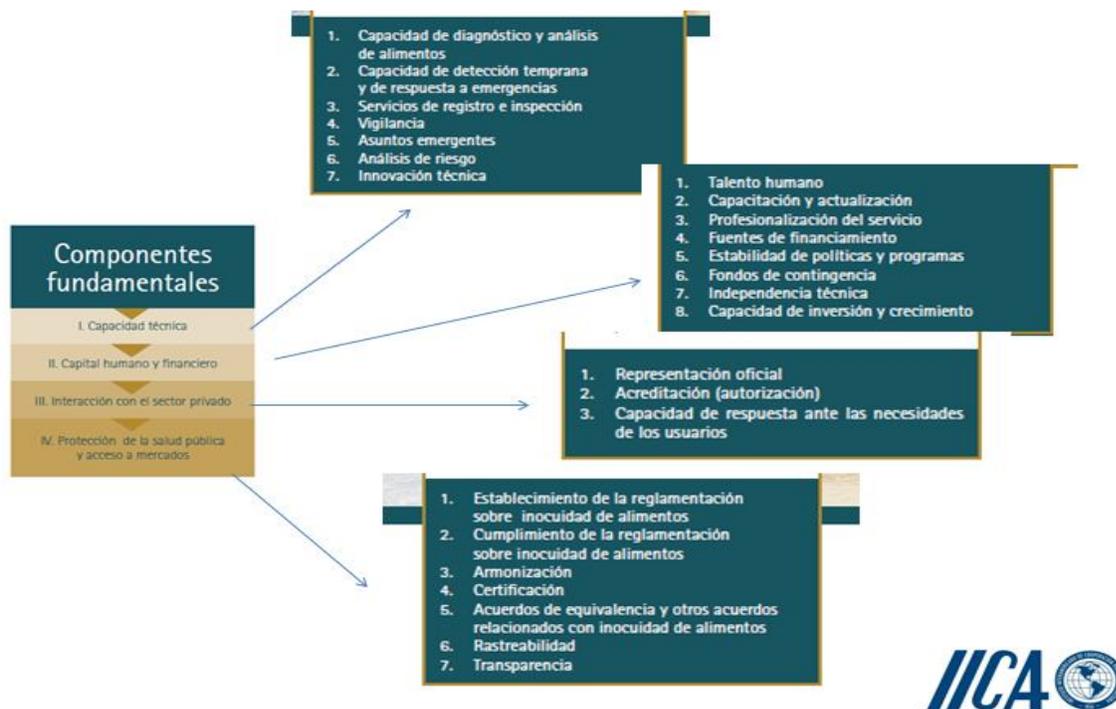


Figura 2: Componentes y competencias críticas del DVE, para servicios nacionales de control de alimentos

3.3 PROCESO DE CARACTERIZACIÓN DEL DESEMPEÑO DE LOS SERVICIOS NACIONALES DE CONTROL DE ALIMENTOS

El DVE se aplicó en dos etapas:

- La **primera** correspondiente a la determinación del nivel de desempeño bajo la aplicación virtual de la herramienta (DVE).
- La **segunda** etapa corresponde al taller de visión común, el cual busca consolidar una visión compartida entre el sistema y los usuarios y la determinación de puntos clave para establecer estrategias. El taller de visión común se realizó con personal de las diferentes áreas técnicas y mandos medios de diferentes regiones del país y muy pocos representantes del sector privado y del Ministerio de Salud.

Es importante tomar en cuenta que el proceso DVE tanto para las áreas de sanidad vegetal como inocuidad de alimentos fue aplicado en el año 2011. Por esta razón fue solicitado también por parte de los representantes del Ministerio de Agricultura un comparativo entre los resultados del 2011 y los del 2018. En el marco de este proceso es importante tomar en cuenta lo siguiente:

- Las personas entrevistadas durante el ejercicio en el año 2011 no fueron las mismas que participaron en el año 2018. Un porcentaje significativo entrevistado en el 2011 ya no se encuentra laborando en el servicio.
- Para el año 2018 se aplicó una versión actualizada del instrumento DVE elaborada para caracterizar el nivel de desempeño de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos diferente a la aplicada en el período 2011.
- Los resultados obtenidos se hacen a partir de un promedio obtenido a partir de la percepción de los entrevistados en cuanto al nivel de funcionamiento de los servicios.
- Uno de los principales objetivos del instrumento DVE consiste en promover el diálogo y la participación los diversos usuarios del sector público y privado en este ejercicio, quienes comparten el interés de mejorar la capacidad y efectividad de sus servicios oficiales. Durante el proceso de aplicación y sesión de visión común se contó con poca participación de estos usuarios, aspecto que limita los espacios de diálogo e identificación de estrategias a futuro para el adecuado desempeño del servicio oficial.

3.3.1 ETAPA 1: DETERMINACIÓN DEL DESEMPEÑO.

Para esta etapa se organizó una reunión con todo el personal público y privado, incluyendo a la academia, que llenaría la encuesta, se les explicó la metodología y uso de la herramienta (DVE), dando a conocer qué es el DVE, para que se utiliza, como está estructurado y haciendo énfasis que para cada competencia crítica se tiene estandarizada una escala progresiva de desempeño

cualitativo, que va de cero hasta un 100% de cumplimiento de la misma; para el llenado de la herramienta se hizo uso de computadoras y los teléfonos inteligentes de los asistentes, además se remitió el link de la encuesta a otras personas que por diferentes motivos no pudieron asistir a la actividad, obteniéndose un total de 53 encuestas llenas.

3.3.2 ETAPA 2: TALLER DE VISIÓN COMÚN.

El taller de visión común se dividió en tres momentos: a) presentación de resultados del desempeño, producto del llenado de la herramienta (DVE) b) trabajo grupal y, c) plenaria general y cierre. Permitió identificar el comportamiento entre los diferentes actores del servicio oficial, academia y sector privado. A partir de los resultados del desempeño, presentados al inicio del taller por los profesionales del IICA que conformaban el equipo de trabajo, quienes facilitaron el taller siguiendo una metodología estandarizada, conformaron grupos de trabajo para el análisis de las competencias críticas de cada componente, el cual se dividió en tres secciones: evaluación del desempeño; priorización de competencias críticas; identificación del nivel de desempeño esperado y definición de pautas para la estrategia de mejoramiento del desempeño de los servicios. Cada una de las secciones del trabajo grupal se realizó con el material entregado por el personal de IICA.

4. RESULTADOS DE LA CARACTERIZACIÓN DEL DESEMPEÑO DE LOS COMPONENTES FUNDAMENTALES.

Los resultados de la aplicación del instrumento nos ofrecen un resultado cualitativo de la percepción de los actores consultados. Los resultados demuestran la situación actual del servicio, seguido de un análisis de las competencias críticas (variables) que inciden en la calificación del grado de desarrollo de cada componente fundamental.

Cada gráfica para los componentes fundamentales y para las competencias críticas o variables, expresa el grado de desarrollo medido como promedio de las lecturas. Es importante recalcar que la evaluación persigue identificar y priorizar las áreas que se deben fortalecer dentro de los servicios para focalizar posibles iniciativas o estrategias de cooperación.

4.1 CARACTERIZACIÓN DE LOS CUATRO COMPONENTES FUNDAMENTALES.

Al procesar la información recopilada mediante la aplicación del instrumento DVE, es posible visualizar en la figura 3 los resultados de la caracterización del desempeño a partir de sus **cuatro componentes fundamentales** durante el 2011 y en el 2018.

Se puede observar un nivel de mejora importante donde tres de los cuatro componentes de los cuales tres están por encima del 50%; siendo el componente de Capacidad Técnica, el que

presento el nivel menor, con un 46% y los de protección de la salud pública (59%) y capital humano y financiero (61%) los que tuvieron un mejor nivel (45%).

Se refleja la necesidad de articular las acciones en un sistema moderno que contemple el fortalecimiento de los cuatro componentes, los mismos que deben estar estrechamente relacionados y cuya mejora global se convierte en la estrategia fundamental.

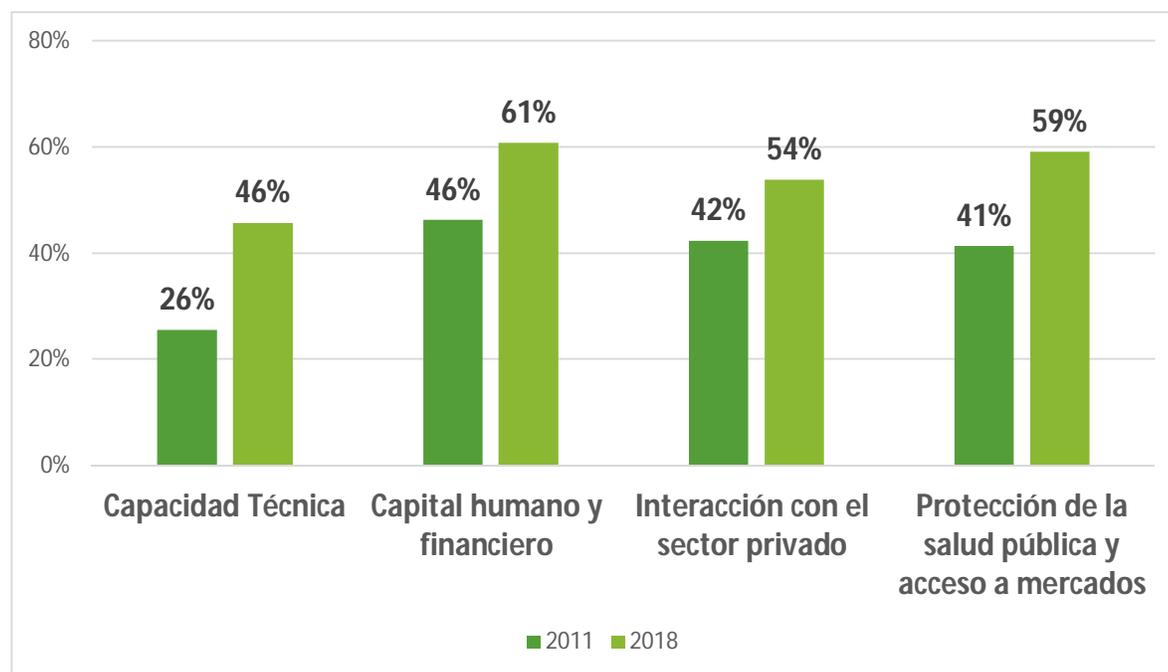


Figura 3: Caracterización de los cuatro componentes fundamentales.

5. ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS CRÍTICAS EN CADA UNO DE LOS COMPONENTES FUNDAMENTALES.

5.1 *Componente Capacidad Técnica.*

DEFINICIÓN

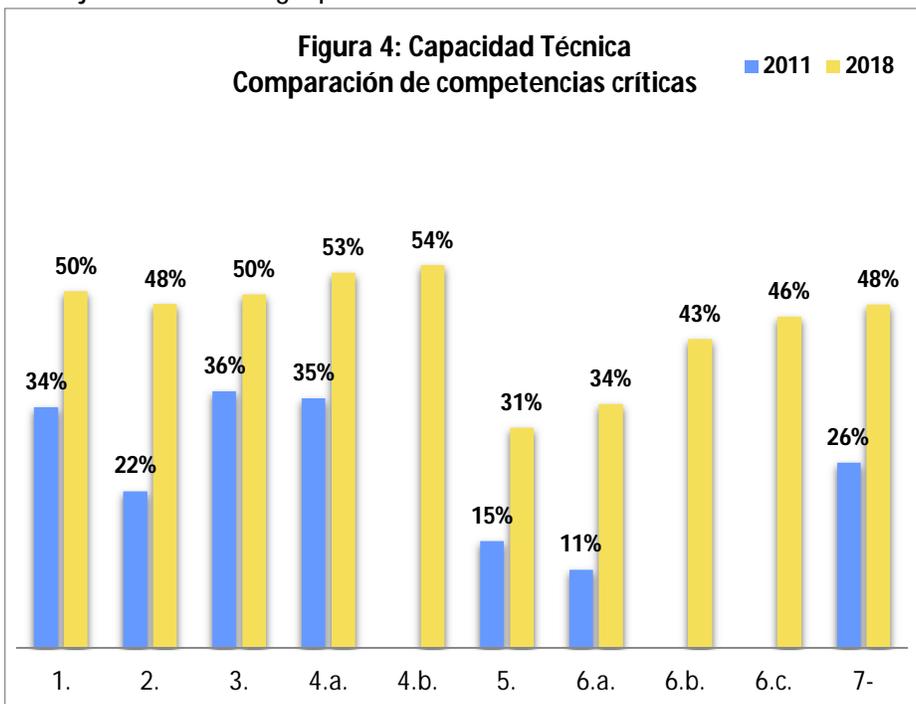
Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para establecer y aplicar medidas sanitarias y procedimientos con base científica.

El primer componente principal de Capacidad Técnica comprende las variables que miden las funciones de las diferentes entidades oficiales encargadas del control de calidad e inocuidad de los alimentos, en el marco de un enfoque moderno. La importancia de este componente radica en que sintetiza las medidas sanitarias; donde los servicios y productos que se generan tienen el

respaldo técnico y científico para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos y a su vez establece las bases que se requiere para desarrollar el comercio de productos alimenticios.

El adecuado nivel de desempeño de este Componente es fundamental para lograr el cumplimiento de las funciones y responsabilidades que el Servicio Nacional de Control de Inocuidad de Alimentos y el Sistema tienen bajo su mandato, además causa especial repercusión en el desempeño de los Componentes III: Interacción con el Sector Privado, y en Componente IV: Protección de la Salud Pública y Acceso a Mercados y a su vez, requiere de adecuada capacidad de desempeño del Componente II: Capital Humano y Financiero para cumplir de la mejor manera los objetivos de este grupo de actividades.

Figura 4: Capacidad Técnica
Comparación de competencias críticas ■ 2011 ■ 2018



5.1.1

- 1. Capacidad de diagnóstico y análisis de alimentos
- 2. Capacidad de detección temprana y respuesta a emergencias
- 3. Servicios de inspección y registro
- 4. a) Vigilancia (det. de contaminantes)
- 4. b) Vigilancia (epidemiológica)
- 5. Asuntos emergentes
- 6. a) Evaluación de riesgo
- 6. b) Manejo de riesgo
- 6. c) Comunicación de riesgo
- 7. Innovación técnica

Capacidad de diagnóstico y análisis de alimentos:

DEFINICIÓN

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para definir, cuantificar y registrar los contaminantes nocivos biológicos, químicos y físicos en los alimentos que pueden afectar adversamente su inocuidad y, con ello, la salud de los consumidores.

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	Con respecto a los contaminantes nocivos biológicos, químicos y físicos de mayor incidencia, los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen capacidad de análisis a partir de muestras de cualquier parte del país.

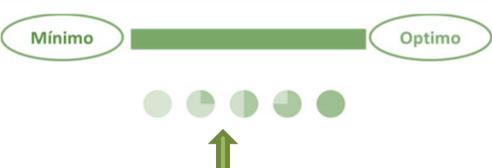
Esta competencia crítica alcanzó en 2018 un nivel de desempeño del 50%.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Revisar los protocolos de toma y envío de muestras y hacer auditoría al proceso para promover el fortalecimiento del sistema de aseguramiento de calidad.
- Diseñar y poner en práctica una estrategia sostenida que permita la tercerización de laboratorios y hacer auditoría sistemática del proceso.
- Fortalecer las capacidades del personal y técnicas analíticas.
- Robustecer la infraestructura de puertos y aeropuertos para realizar un buen diagnóstico de los productos que entran al país.

5.1.2. Capacidad de detección temprana y respuesta a emergencias:

DEFINICIÓN
Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para apoyar en la detección de y responder rápidamente a brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y emergencias en inocuidad de alimentos.

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con un sistema para determinar si existe o no una emergencia sanitaria debida a alimentos, pero

carecen de la necesaria autoridad legal y del apoyo financiero¹ para tomar medidas en respuesta a tal emergencia.

Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con un sistema para determinar si existe o no una emergencia sanitaria debida a alimentos. Dichos servicios tienen autoridad legal y apoyo financiero para adoptar medidas en respuesta a tal emergencia.

El nivel promedio de avance de ésta variable es del 48%, esto indicaría que se cuenta con un sistema cuentan con un sistema para determinar si existe o no una emergencia sanitaria debida a alimentos así como con la autoridad y apoyo financiero para tomar medidas si ésta se presenta.

A pesar de lo anterior es fundamental que de manera coordinada con las dependencias de Agricultura y Salud realicen actividades gestión y comunicación de riesgos relacionados con la inocuidad de alimentos que puedan ser detectados mediante los programas de monitoreo o vigilancia.

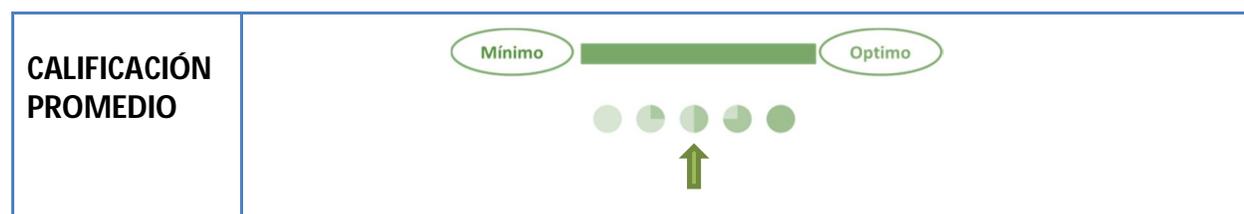
OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Diseñar/implementar procedimientos y protocolos de respuesta a emergencias en los niveles regionales y central a nivel del sistema de control de inocuidad.
- Fortalecer los canales de comunicación institucional entre los servicios oficiales del sistema nacional de manera que permitan tomar medidas de respuesta ante las emergencias en inocuidad de alimentos.

5.1.3 Servicios de registro² e inspección³:

DEFINICIÓN

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para asegurar el cumplimiento de las normas de inocuidad en toda la cadena alimentaria.



¹ Autoridad legal y apoyo financiero: los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con un marco legal y con los recursos financieros necesarios para tomar medidas inmediatas.

² Servicio de registro: autorización regulada por el Estado para productos individuales que serán comercializados y para el funcionamiento de los establecimientos que elaboran, envasan, transportan, comercializan, preparan o sirven alimentos.

³ Servicio de inspección: tiene como objetivo principal asegurar que los procesos de fabricación y preparación y los productos alimentarios cumplan con normas establecidas y con la reglamentación pertinente.

Nivel de Avance 	Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos requieren el registro de los establecimientos de procesamiento y preparación de alimentos, pero la inspección de estos es de tipo reactivo (es decir, se efectúa solo como resultado de una denuncia o percepción de que existe un problema).
	Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con requisitos de registro de los establecimientos de procesamiento y preparación de alimentos y con un programa de inspección capaz de efectuar inspecciones periódicas, recoger muestras y certificar los alimentos para el consumo local, asegurando el cumplimiento de las normas nacionales y facilitando la supervisión, pero la inspección se basa en aspectos sanitarios y en muestreos y análisis de productos finales.

Los encuestados consideran que: las acciones de inspección y registro se centran más en aspectos sanitarios y muestreo de análisis de productos finales y no con base en el riesgo de establecimiento del producto.

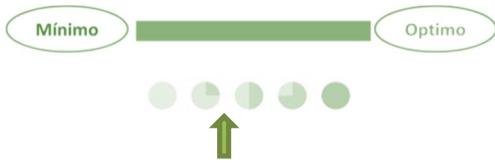
OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Diseñar e implementar programas conjuntos para la inspección de productos desde la producción primaria con enfoque de riesgo a lo largo de la cadena productiva.
- Coordinar con los demás integrantes del sistema de inocuidad nacional a nivel central y regional, la puesta en marcha de un sistema de información que recoja resultados de todos los programas y estrategias relacionadas con la protección de la inocuidad.

5.1.4. Vigilancia:

DEFINICIÓN
Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para mantener un proceso continuo y sistemático de recolección, análisis e interpretación de datos sobre la inocuidad de alimentos nacionales e importados, para emplearlos en las evaluaciones de riesgo y permitir el diseño y la adopción sobre una base científica de políticas, reglamentos y normas sobre inocuidad de alimentos.

5.1.4.1 Determinación de contaminantes en alimentos:

CALIFICACIÓN PROMEDIO	

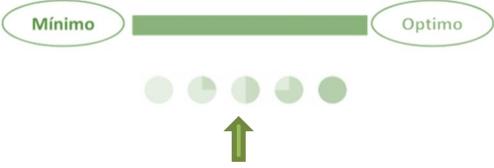
Nivel de Avance 	Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos recogen periódicamente muestras de algunas zonas del país y las analizan para determinar, cualitativa y cuantitativamente, la presencia de contaminantes nocivos biológicos y químicos comunes en los alimentos.
---	--

El mejoramiento en el desempeño del servicio oficial en el componente I: Capacidad Técnica depende directamente del fortalecimiento de las capacidades para determinar la presencia/ausencia de contaminantes en los alimentos y de manera especial para la generación de conceptos basados en ciencia para la toma de decisiones. De igual manera esta competencia es en gran medida, sustento para el desempeño que pueda alcanzar la competencia de análisis de riesgos; especialmente para la evaluación de riesgos, que se cuantificó con un 34.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Realizar acciones de vigilancia conjunta para la determinación de contaminantes en alimentos a lo largo de toda la cadena.
- Fortalecer el sistema de laboratorios oficiales (cobertura, capacidad analítica, personal) y adelantar procesos de tercerización con privados.
- Mejorar las herramientas y la gestión de la información que general todos los servicios oficiales los centros de investigación sobre el tema y en el ámbito internacional.

5.1.4.2. Vigilancia epidemiológica:

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	Los servicios nacionales de salud tienen capacidad para investigar el brote determinando el agente etiológico involucrado en la ETA. Además, existen ETA que son de notificación obligatoria.

En esta competencia se busca determinar la capacidad que tienen los servicios nacionales de inocuidad para estudiar y diagnosticar ETA de modo que la vigilancia epidemiológica sirva para hacer adecuadas evaluaciones y gestiones de riesgo.

La presentación de un brote de ETA puede desencadenar acciones dirigidas a la identificación del producto causante en la producción primaria.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Mejorar las estrategias de comunicación de resultados de la vigilancia
- Dar más relevancia a estudios de enfermedades zoonóticas que puedan tener repercusión en la salud pública.

5.1.5. Asuntos emergentes⁴:

DEFINICIÓN
Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para <i>detectar anticipadamente</i> problemas o situaciones sanitarias comprendidas en su mandato que pueden amenazar, perjudicar o beneficiar la salud pública o el comercio de productos alimentarios.

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance	<p>Los servicios nacionales de control inocuidad de alimentos, en forma continua, recaban y evalúan información sobre nuevos desafíos o situaciones sanitarias a nivel nacional o internacional que podrían amenazar, perjudicar o beneficiar la salud pública o el comercio de productos alimenticios.</p> <p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos evalúan los costos, las amenazas y las oportunidades de las nuevas situaciones o desafíos sanitarios detectados.</p>

El desempeño de la capacidad de detectar anticipadamente amenazas o beneficios se ubica, de acuerdo con el resultado de la encuesta, en un punto medio entre dos niveles (31%). De acuerdo con esto, se cuentan con insuficientes procedimientos, o estos no permiten identificar asuntos emergentes que podrían poner en riesgo o beneficiar la salud pública en el país.

No se evalúan los riesgos, costos u oportunidades de asuntos emergentes y no se implementan con otras instituciones acciones de prevención de riesgos o para capitalizar beneficios, ni articula acciones con otros países para detectar e implementar estrategias de manejo de asuntos emergentes.

Se resalta la necesidad de: fortalecer el sistema de vigilancia de asuntos relacionados con su mandato para detectar eficientemente situaciones de emergencias y definir protocolos de atención en conjunto con los

⁴ Asuntos emergentes: nuevas situaciones que surgen y están asociadas a la competitividad, el acceso a los mercados, la protección de la salud pública, la sanidad agrícola y el medio ambiente. De acuerdo con su naturaleza, las nuevas situaciones pueden representar amenazas pero también ofrecer oportunidades. El surgimiento de un nuevo agente patógeno y los cambios en la normativa son ejemplos de problemas o situaciones nuevas.

usuarios; fortalecer la capacidad analítica (técnicas nuevas, con mayor cobertura y para productos de consumo interno).

OPCIONES DE MEJORA:

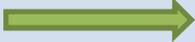
- Crear protocolos de respuesta frente a asuntos emergentes.
- Desarrollar estrategias de monitores de asuntos emergentes que puedan beneficiar al país como el análisis de nuevas normativas internacionales o de socios comerciales en el tema de inocuidad de alimentos.

5.1.6 Análisis de riesgo⁵

DEFINICIÓN

Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para adoptar decisiones y tomar medidas con base en principios y pruebas científicas, aplicando la evaluación, el manejo y la comunicación del riesgo.

5.1.6.1 Evaluación de riesgo

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos recopilan y mantienen fuentes de información o tienen acceso a la información necesaria sólo para la identificación de los peligros. Las decisiones sobre inocuidad de alimentos pueden tener fundamento en pruebas científicas.</p> <p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con sistemas para recopilar activamente y mantener datos e información relevantes para la evaluación de riesgo⁴. Asimismo, tienen personal dedicado a esa tarea.</p>

Esta competencia crítica es una de las más débiles del componente (34%). Como se mencionó en el análisis de otras competencias, para mejorar el desempeño de esta; se requiere fortalecer las capacidades de diagnóstico, vigilancia, inspección, que generan los datos analíticos necesarios para la evaluación de riesgos en salud pública.

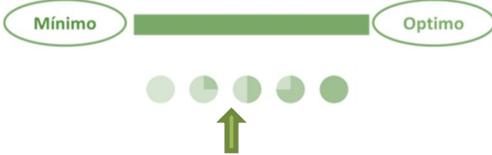
OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Mantener información actualizada de las evaluaciones de riesgo que se hacen en producción primaria para que sean fuente de consulta de los tomadores de decisiones.

⁵ Análisis de riesgo: Proceso que consta de tres componentes: evaluación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.

- Articular con otros servicios oficiales para la generación de evaluaciones de riesgos incluyendo la producción primaria.

5.1.6.2 Manejo de riesgo

<p>CALIFICACIÓN PROMEDIO</p>	
<p>Nivel de Avance</p> 	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos recopilan y mantienen fuentes de información o tienen acceso a la información necesaria para el manejo de riesgos. Las decisiones sobre inocuidad de alimentos pueden tener fundamento en pruebas científicas.</p> <p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con personal dedicado a analizar y recomendar opciones para el manejo de riesgos. Las opciones que consideran los encargados de las decisiones sanitarias para manejar los riesgos se basan en principios y pruebas científicas.</p>

Dentro del grupo de competencias relacionadas con el análisis de riesgos, la gestión de riesgos obtuvo en nivel de cumplimiento más alto (46%) del componente, en contraste con la anterior. Esto indica que se recopilan o tienen acceso a la información necesaria para el manejo del riesgo pero no necesariamente se basan en pruebas científicas, además no cuentan con el personal dedicado a analizar y recomendar opciones de manejo de riesgos.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Fortalecer las capacidades del servicio en la generación de información para realizar evaluaciones de riesgo en la producción primaria de alimentos
- Priorizar acciones de manejo integral de actividades y de información.

5.1.6.3 Comunicación de riesgos

<p>CALIFICACIÓN PROMEDIO</p>	
-------------------------------------	--

Nivel de Avance 	Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos se comunican con el público solamente cuando existen crisis (brotes de ETA o contaminación de algún producto). La comunicación en casos de crisis es improvisada.
	Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con un plan y con voceros claramente identificados para comunicarse con el público en casos de crisis, pero carecen de un programa de información pública regular sobre inocuidad de alimentos y no se comunican con el sector productivo más que durante y después de las inspecciones.

Esta Capacidad Crítica se enfoca en los esfuerzos que lleva a cabo para comunicarse con el público y las estrategias apropiadas para hacerlo.

De la capacidad para mejorar la comunicación dentro del servicio y el sistema así como con los usuarios, de las acciones, programas, estrategias y resultados analíticos, dependerá el avance en el desempeño del análisis de riesgo en las instituciones responsables del tema.

Los resultados de las encuestas recogen preocupaciones como: hay una gran debilidad en el proceso de comunicación y articulado con las demás dependencias; no hay una estrategia de comunicación de resultados para los usuarios y otros de eventos en la producción primaria.

OPCIONES DE MEJORA:

- Establecer una política de comunicación de riesgos.
- Fortalecer los mecanismos de comunicación que se tiene tanto para los productores como en relación con las otras instituciones, de forma que sean claros y efectivos.
- Hacer comunicación del riesgo no sólo de forma reactiva sino también de manera preventiva.

5.1.7. Innovación técnica:

DEFINICIÓN Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos <i>para actualizarse</i> de acuerdo con los últimos avances científicos y sobre la base de las normas y directrices de inocuidad de alimentos del Codex Alimentarius.

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
------------------------------	--

Nivel de Avance 	Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con programas específicos para detectar innovaciones técnicas que pueden mejorar sus operaciones y procedimientos.
---	--

Esta Capacidad Crítica se enfoca en los esfuerzos que se llevan a cabo para incorporar avances científicos como estrategia para su actualización, así como atender los requisitos que para sus funciones surgen de las normas internacionales, principalmente las del Codex Alimentarius.

De la capacidad para innovar en tecnologías, procedimientos, requisitos y de contar con acceso a fuentes actualizadas de información dependerá el desempeño de la mayoría de las otras competencias de este componente y varias de otros Componentes como se evidencia en las competencias 9.a y 9.b del Componente II, relacionado con la capacitación a acceso a la información su Capital Humano, lo que lleva a identificar ésta como una de las que requieren mayor atención en futuros procesos de modernización donde la colaboración de los usuarios es fundamental.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Facilitar las herramientas para mantenerse actualizados en relación con las innovaciones tecnológicas tanto a nivel central como en las seccionales.
- Facilitar el acceso a bases de datos, publicaciones científicas y tecnológicas, especialmente sobre situaciones epidemiológicas en salud pública.
- Participar en comités y comisiones en materia de desarrollo de normas internacionales.

5.2 Componente II: DESARROLLO INSTITUCIONAL: ORGANIZACIÓN, CAPITAL HUMANO Y FINANCIERO.

DEFINICIÓN

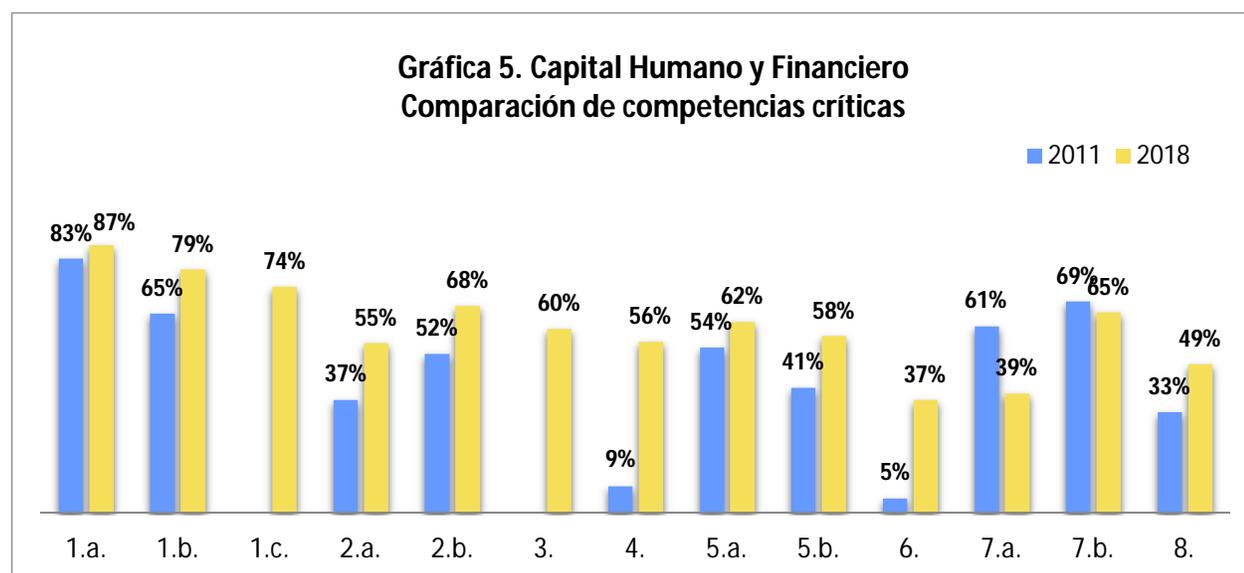
Sostenibilidad institucional y financiera sobre la base del nivel de idoneidad profesional y de recursos financieros disponibles.

La excelencia en el talento humano es lo que permite actuar de manera eficaz en el cumplimiento de las responsabilidades y retos definidos, así como atraer recursos y retener profesionales con capacidad técnica y liderazgo.

Los resultados de la encuesta muestran con promedio de 61%, que el Componente II: Capital humano y financiero, ha tenido un nivel de mejoramiento importante desde el año 2011.

El nivel de desempeño de este Componente causa especial repercusión sobre la capacidad para avanzar en los Componentes I: Capacidad Técnica, Componente III: Interacción con el Sector privado, y en Componente IV: Protección de la salud pública y acceso a mercados.

La gráfica 5, permite comparar el nivel de avance del período 2011 al 2018 de este componente.



1. Diagnóstico y análisis de alimentos
2. Detección temprana y respuesta a emerg.
3. Servicios de inspección y registro
4. a) Vigilancia (det. de contaminantes)
4. b) Vigilancia (epidemiológica)

5. Asuntos emergentes
6. a) Evaluación de riesgo
6. b) Manejo de riesgo
6. c) Comunicación de riesgo
7. Innovación técnica

Competencias críticas del Componente II:

5.2.1 Talento humano:

DEFINICIÓN
Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para desempeñar con eficiencia las funciones profesionales y técnicas. Los servicios evalúan al personal profesional de dos maneras: sobre la base de los grados académicos ⁶ y con base en sus calificaciones o capacidad del personal ⁷ .

5.2.1.1. Grados académicos:

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	<p>Se estima que más del 50%, pero menos del 75%, del personal profesional de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos posee un título universitario relevante⁸ reconocido por el Estado.</p> <p>Se estima que como mínimo el 75% del personal profesional de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos posee un título universitario relevante reconocido por el Estado.</p>

Esta competencia caracteriza el grado de desarrollo institucional que el servicio requiere y le permita llevar a cabo las funciones establecidas en el marco regulatorio. Los encuestados asignaron un nivel de desempeño del 83%, es decir, que aproximadamente el 75% de su personal poseen un título universitario acorde al cargo ocupado.

5.2.1.2 Calificaciones y competencia del personal profesional:

CALIFICACIÓN PROMEDIO	

⁶ No todos los cargos profesionales requieren título universitario. Sin embargo, el porcentaje de títulos universitarios sirve como indicador de la excelencia profesional dentro del servicio nacional de control inocuidad de alimentos.

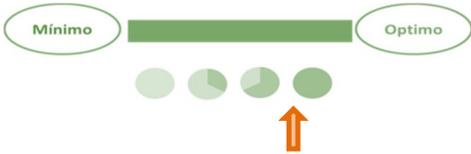
⁷ No todos los servicios nacionales de control de la inocuidad de alimentos cuentan con profesionales suficientes para las funciones requeridas, de manera que el porcentaje de profesionales calificados y de capacidades es un indicador de la excelencia del servicio.

⁸ Título universitario relevante: el título pertinente para el cargo ocupado.

Nivel de Avance 	<p>Se estima que más del 50%, pero menos del 75%, del personal profesional de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos posee las competencias básicas para desempeñar las funciones de su cargo.</p> <p>Se estima que como mínimo el 75% del personal profesional de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos posee las competencias básicas para desempeñar las funciones de su cargo.</p>
---	---

Muy relacionada con la anterior competencia, la coherencia entre la calificación / capacitación del personal profesional y la capacidad para ejecutar las funciones del cargo que se ocupa, complementa el mapa de prioridades que siempre es importante revisar y ajustar sus procesos de contratación y formación y capacitación del talento humano.

5.2.1.3 Interdisciplinariedad del personal profesional:

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	<p>Se estima que, en los servicios nacionales de control inocuidad de alimentos, se cuenta con profesionales en las diversas disciplinas requeridas para el funcionamiento apropiado del sistema nacional de control inocuidad de alimentos.</p>

La inocuidad de alimentos dentro del servicio oficial es un tema que requiere la participación de un equipo interdisciplinario de trabajo que para el funcionamiento adecuado del servicio. En este sentido las mejorar en cuanto a la identificación y contratación de cuadros técnicos ha sido uno de los grandes aciertos dentro del servicio.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Promover estrategias para aumentar el recurso humano de manera en calidad y cantidad.
- Revisar los procesos de nombramiento de funcionarios y de funciones de los contratistas para ajustar las competencias y responsabilidades de cada uno tanto a nivel local como regional.
- Formalizar e implementar procesos de tercerización y/o autorización para fortalecer el recurso humano. Especialmente la cobertura de los servicios en todo el territorio nacional.
- Trabajar en la ejecución de un plan de mejora de capacidades profesionales basados en requerimientos actuales del servicio y especialmente en las debilidades que más impactan el desempeño del servicio o sistema materia de inocuidad de alimentos.
- Contemplar la posibilidad de tercerizar algunas actividades cuando las facultades legales así lo permitan.

5.2.2. Capacitación y actualización:

DEFINICIÓN

Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para mantener a su personal actualizado en términos de información y conocimientos relevantes, medida por la implementación de un plan anual de capacitación para su personal, basado en las necesidades, y de acceso a información científica y técnica.

5.2.2.1 Capacitación:

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con un plan anual de capacitación para su personal, pero no está actualizado ni financiado.</p> <p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con un plan anual de capacitación actualizado y financiado para su personal que es ampliamente implementado.</p>

El desempeño de la capacidad de la para capacitar y actualizar a su personal se ubica, de acuerdo con el resultado de la encuesta en el 55%. De acuerdo con esto, existe un plan de capacitación pero solo implementado parcialmente.

5.2.2.2 Acceso a la información:

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance	<p>El personal de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tiene acceso a información científica y técnica actualizada prácticamente en forma constante.</p> <p>El personal de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tiene acceso permanente a información científica y técnica actualizada.</p>

La importancia de esta competencia crítica radica en el hecho de que la ejecución de programas anuales de capacitación así como el acceso de los funcionarios a la información científica y técnica de actualidad,

se consideran elementos esenciales para que el personal del servicio esté al día con la información y el conocimiento y pueda desempeñar adecuadamente las funciones que le corresponden. En la medida en que se cuente con recurso humano capacitado y actualizado regularmente se mejora la capacidad técnica para aplicar medidas y promover la inocuidad de los alimentos de su competencia.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Realizar un análisis que permita identificar las necesidades para alimentar de manera priorizada el Plan anual de capacitación y que beneficie tanto al personal de planta como a nivel central y regional.
- Asignar presupuesto requerido para hacer sostenible la implementación y el desarrollo de planes anuales de capacitación.
- Formalizar alianzas con instituciones, centros académicos, otros servicios de inocuidad, para reforzar el conocimiento técnico del personal.
- Promover la suscripción a bases de datos y revistas científicas así como el acceso del personal a estos medios de información.

5.2.3 Profesionalización del servicio:

DEFINICIÓN
Capacidad del servicio nacional de control de inocuidad de alimentos de contar con una estructura sistemáticamente desarrollada a nivel administrativo y técnico.

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	<p>El servicio nacional de control de inocuidad de alimentos cuenta con términos de referencia para la mayor parte de los puestos técnicos y algunos de carácter jerárquico, pero estos no siempre son considerados en el momento de seleccionar el personal. Existen algunos procedimientos que describen la forma en que serán cubiertas las vacantes.</p> <p>El servicio nacional de control de inocuidad de alimentos ha establecido términos de referencia para todos los puestos técnicos, administrativos y jerárquicos. En algunos casos, estos términos de referencia no son considerados para seleccionar al personal.</p>

El nivel de desempeño de esta competencia se ubicó en un 60%, para avanzar al nivel ideal, deben contar con el 100% de los términos de referencia, de procedimientos para todas las posiciones y deben ser aplicados en todos los casos de asignación de puestos.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Implementar un sistema de gestión de calidad que colabore con la elaboración, ajuste y utilización de términos de referencia específicos para todos los puestos a nivel técnico.
- Desarrollar manuales/procedimientos operativos donde se especifiquen los requisitos básicos para el nombramiento con base en el mérito de los candidatos.

5.2.4 Fuentes de financiamiento:

DEFINICIÓN
Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos de acceder a fuentes de financiamiento para su continuo funcionamiento y sostenibilidad, libre de presiones políticas o de los usuarios.

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos están financiados por una partida específica del presupuesto nacional.</p> <p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos están financiados por una partida específica del presupuesto nacional y con cargos que se aplican por la prestación de servicios específicos a usuarios (por ejemplo, de inspección, registro y certificación).</p>

El nivel de avance (56%) que las encuestas le asignan a esta competencia indica que cuentan con una partida específica del presupuesto nacional para funcionar, así como ingresos adicionales obtenidos por la prestación de sus servicios

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Diseñar/Ajustar la estrategia de sostenibilidad a corto, mediano y largo plazo con el fin de asignar los recursos financieros de manera eficiente.
- Gestión sistemática para la búsqueda de recursos externos, nacionales o internacionales mediante la presentación de proyectos estratégicos en inocuidad de alimentos.
- Alianzas estratégicas con el sector privado para financiar acciones de interés común.

5.2.5 Estabilidad de políticas y programas

DEFINICIÓN
Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para implementar políticas y programas sostenibles que mejoran continuamente y que atienden nuevas exigencias, con independencia de los cambios políticos. Esta capacidad se mide de dos maneras: la reorganización de los servicios y la capacidad de coordinación entre las instituciones del Estado.

5.2.5.1 Reorganización de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos:

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos son con frecuencia reorganizados en ciertos niveles.</p> <p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos son reorganizados sólo a nivel político cada vez que se producen cambios políticos</p>

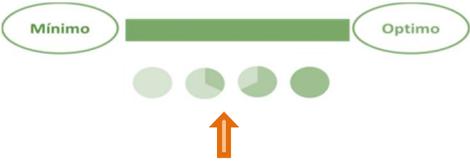
La estabilidad de políticas y programas facilitan la implementación de iniciativas sostenibles en el tiempo de manera independiente de los cambios políticos que tenga el país. Esa estabilidad permite demostrar a los socios comerciales el compromiso del país por mantener y mejorar su estatus fitosanitario y por cumplir con los compromisos adquiridos a nivel internacional.

El nivel de avance que señala la encuesta (62%) indica que los servicios se reorganizan solo a nivel político con frecuencia en ciertos niveles cuando se producen cambios políticos.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Diseñar / Ajustar la estrategia de sostenibilidad a corto, mediano y largo plazo con el fin de blindarla de los cambios políticos y asignar los recursos financieros necesarios para obtener, como uno de sus principales objetivos, la retención del recurso humano.

5.2.5.2 Capacidad de coordinación entre las instituciones del estado

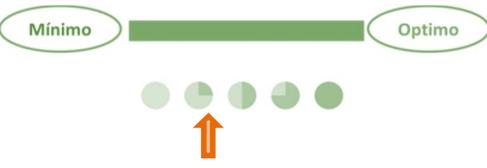
CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	<p>La legislación nacional sobre inocuidad de alimentos no define con claridad las obligaciones y competencias de cada una de las instituciones del Estado que conforman los servicios de control de inocuidad de alimentos.</p> <p>Existe una legislación que define las obligaciones y competencias de las instituciones del Estado que conforman los servicios de control de inocuidad de alimentos a nivel nacional y local.</p>

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Unificar los servicios de inocuidad en una sola institución con competencias sobre toda la cadena agroalimentaria.
- Definir los roles y responsabilidades de las instituciones con competencia en el tema con la finalidad de trabajar de manera coordinada y eficiente.

5.2.6 Fondos de contingencia:

DEFINICIÓN
<p>Capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos de acceder a recursos financieros extraordinarios y responder a situaciones de emergencia y situaciones nuevas. Es medida por la sencillez del proceso mediante el cual se pueden obtener recursos de contingencia.</p>

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
------------------------------	--

Nivel de Avance 	<p>No existe ningún fondo de contingencia y cualquier recurso extraordinario que los servicios de control de inocuidad de alimentos puedan obtener requiere una ley o un decreto presidencial.</p> <p>Se estableció un fondo de contingencia con recursos limitados, pero el uso de los recursos adicionales para los servicios de control de inocuidad de alimentos debe ser aprobado por una ley o un decreto presidencial.</p>
---	---

El objetivo de esta Competencia es caracterizar la capacidad para disponer de un fondo extraordinario para atender situaciones de emergencia fitosanitaria y asuntos emergentes, la cual se mide por la agilidad para acceder a los recursos de contingencia. El nivel promedio de avance fue de 37%.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Fortalecer el fondo de contingencias.
- Revisar los procedimientos para la declaración de una emergencia y la asignación y uso y expedito de recursos.
- Establecer / Fortalecer alianzas estratégicas con los usuarios para contar con recursos adicionales en caso de que se presente una emergencia en inocuidad.

5.2.7 Independencia técnica:

DEFINICIÓN <p>Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para cumplir sus tareas con autonomía y libres de toda interferencia que pueda afectar sus decisiones técnicas y científicas. Se miden dos aspectos: los nombramientos políticos⁹ y el respaldo técnico de las decisiones.</p>
--

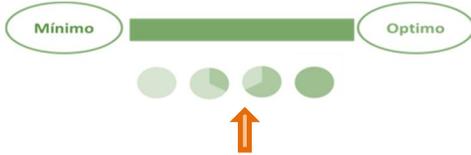
5.2.7.1 Designaciones políticas:



⁹ Nombramientos políticos: designaciones efectuadas por el partido de gobierno, a discreción del Presidente o el Ministro, y sujetas a destitución inmediata.

Nivel de Avance 	Los directores de los servicios de control de inocuidad de alimentos son los únicos designados políticamente.
---	---

5.2.7.2 Respaldo técnico a las decisiones:

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	<p>Las decisiones técnicas de los servicios de control de inocuidad de alimentos incorporan principios científicos, pero con frecuencia son modificadas según consideraciones de carácter político.</p> <p>Las decisiones técnicas de los servicios de control de inocuidad de alimentos se basan en principios científicos, pero pueden estar sujetas a revisión y posible modificación sobre la base de consideraciones de carácter político.</p>

La importancia de estas competencias críticas y sus dos niveles de avance, radica en el hecho de que para poder cumplir con los compromisos internacionales y para proteger la salud de los consumidores de alimentos bajo su mandato, cualquier decisión técnica que se adopte debe estar científicamente justificada y no sustentarse en consideraciones políticas o en intereses específicos. Es en ese sentido que también cobra importancia el hecho que la designación de los Directores y otros puestos jerárquicos sea basada en mérito.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Describir y adoptar, por medio del instrumento jurídico que corresponda los procedimientos que se deben seguir para la adopción de las decisiones técnicas involucrando todas las áreas técnicas, administrativas, legales y políticas que intervienen en cada uno de los procesos de responsabilidad del servicio oficial.

5.2.8 Capacidad de inversión y crecimiento:

DEFINICIÓN
Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos de obtener recursos adicionales a lo largo del tiempo, a fin de introducir mejoras sostenidas en todo el servicio. El uso de esos recursos no está sujeto a presiones de origen político o de los usuarios.

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos elaboran y presentan propuestas de mejoras estructurales y obtienen los fondos de inversión solamente mediante acuerdos de cooperación o asistencia de organizaciones o países donantes.</p> <p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos obtienen a lo largo del tiempo recursos sustanciales para mejoras estructurales por vía de asignaciones especiales de la Tesorería o el ministerio de Hacienda o de partidas especiales del presupuesto nacional.</p>

Existe una relación importante entre esta competencia y la de Estabilidad de políticas y programas, ya que ambas deben orientar el accionar del servicio oficial hacia el futuro.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

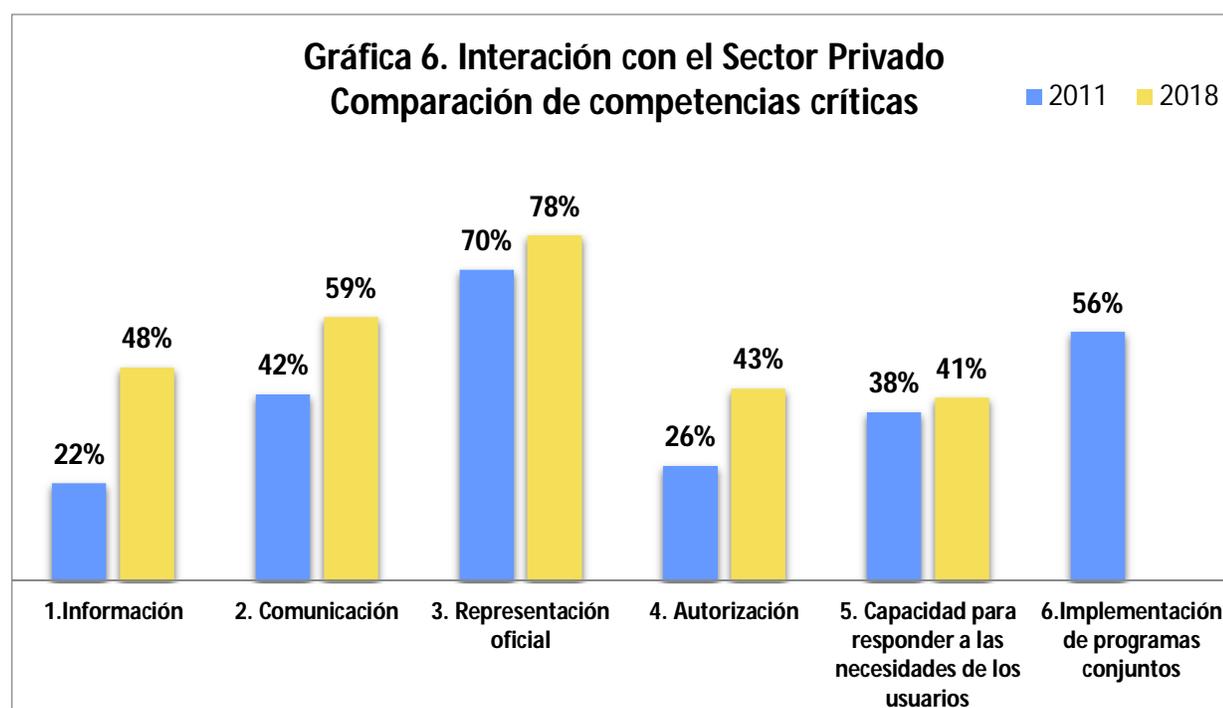
- Promover alianzas público privadas y con organismos nacionales e internacionales mediante las cuales se identifiquen acciones o iniciativas orientada al mejoramiento del servicio oficial.
- Realizar una planificación estratégica para la ejecución eficiente de los recursos asignados por el gobierno y otras fuentes externas.

5.3. Componente III: Interacción con el sector privado

DEFINICIÓN

Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos de cooperar y participar con el sector privado en la implementación de programas y actividades.

El adecuado desempeño de estas Competencias facilita la interacción con otras organizaciones y los usuarios.



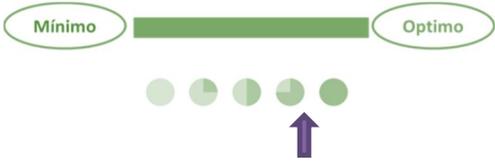
Las competencias 4 y 5 están estrechamente relacionadas considerando que, en la medida que se mejore la capacidad para concretar e implementar acuerdos de tercerización, se mejorará igualmente su capacidad para atender las necesidades de los usuarios permitiéndole brindar respuestas oportunas y ejecutar programas y servicios conjuntos. De igual forma las competencias uno y dos tuvieron mejoras importantes en relación con el 2011.

Competencias críticas del componente III:

5.3.1 Representación oficial:

DEFINICIÓN

Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para participar, regular y activamente, en las reuniones de organizaciones internacionales como el Codex Alimentarius (vía el Comité Nacional del Codex Alimentarius), mantener la coordinación pertinente a esos efectos y dar seguimiento a dichas reuniones.

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos, en consulta con sus usuarios, definen temas estratégicos, aportan liderazgo y coordinan posiciones con los delegados que representan la agenda nacional en las reuniones del Codex Alimentarius.</p>

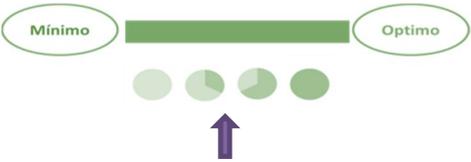
El nivel de avance de esta competencia fue del 78%; lo que indica la importancia de continuar mejorando el desempeño de esta competencia mediante la implementación de iniciativas con la participación de las autoridades competentes y el sector privado.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Establecer un mecanismo/estrategia para informar y consultar al personal y a los usuarios sobre temas específicos que serán tratados en las reuniones regionales e internacionales.
- Mantener la participación activa en las reuniones del Comité Nacional del Codex, en las reuniones de consulta de normas y en los foros de consulta regionales para identificar o promover el establecimiento de posiciones regionales.
- Establecer mecanismos de comunicación con el personal tanto a nivel central como local donde se les informe de los resultados de dichas reuniones y las acciones a seguir o implementar.

5.3.2 Acreditación (autorización):

DEFINICIÓN
<p>Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para acreditar a terceros (a saber, particulares o empresas, laboratorios, etc.) o para delegar la responsabilidad de brindar servicios específicos.</p>

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
------------------------------	--

Nivel de Avance 	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen autoridad para acreditar y autorizar a terceros para que realicen una actividad específica (por ejemplo, capacitación y certificación en buenas prácticas agrícolas o de manufactura), pero no para que brinden un servicio específico (por ejemplo, inspección).</p> <p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con programas para acreditar o autorizar a terceros para que ofrezcan actividades y servicios específicos.</p>
---	---

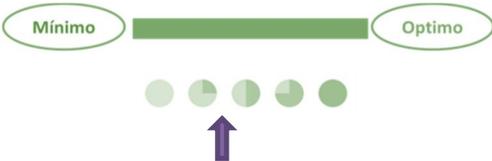
De acuerdo con la encuesta, las DTIA-ICA se ubican en un nivel de desempeño del 43%. Esta competencia crítica se convierte en un tema de suma importancia para solventar la carencia de recurso humano siempre y cuando existan protocolos y procedimientos establecidos para el establecimiento de estos programas.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Desarrollar procedimientos y protocolos autorización y/o tercerización y los correspondientes procesos de auditorías, que permitan ampliar las capacidades en el cumplimiento de actividades específicas.
- Establecer alianzas con otros Servicios de inocuidad e instituciones internacionales para conocer opciones de implementación de sistemas o procesos de tercerización.

5.3.3 Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios:

DEFINICIÓN
Capacidad de los servicios nacionales de control de la inocuidad de alimentos para cooperar con sus usuarios en la elaboración de nuevos programas y servicios, a fin de responder a las necesidades de los usuarios.

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos mantienen un diálogo informal con sus usuarios en relación con la capacidad existente del servicio oficial y las necesidades de los usuarios.</p> <p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos celebran reuniones y organizan foros con sus usuarios para identificar y definir cambios de acuerdo con las necesidades de los usuarios.</p>

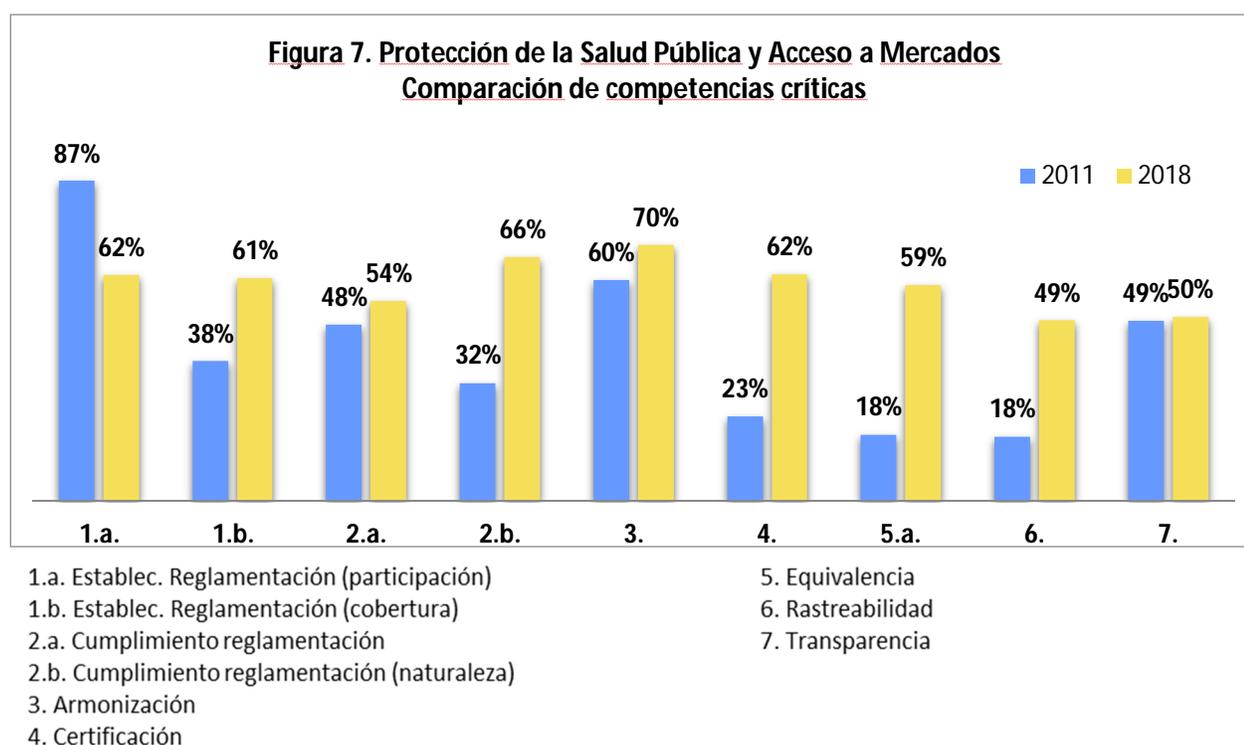
El nivel de desempeño es de un 41%, aspecto que resalta la importancia de seguir mejorando para alcanzar el siguiente nivel de avance.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Formalizar espacios de diálogo permanente con los usuarios y recoger sus necesidades e manera sistemática, especialmente en las regiones e informar sobre asuntos relacionados con la normativa nacional e internacional y otros temas de interés.
- Analizar y priorizar las necesidades y requerimientos de los usuarios para formular e implementar nuevos programas conjuntos.

5.4. Componente IV. Protección de la salud pública y acceso a mercados

El adecuado desempeño de estas Competencias otorga al servicio la habilidad para facilitar el comercio de productos alimenticios de su competencia en el país y con otros países de manera armonizada y transparente; le permite trabajar en la protección de la salud de los consumidores.



El marco de referencia para el fortalecimiento de las competencias en relación a este Componente es el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (AMSF/OMC) y de las normas, directrices y recomendaciones del Codex Alimentarius y del Reglamento Sanitario Internacional, así como INFOSAN en cuanto a salud pública se refiere. La figura 7 muestra los niveles alcanzados en 2011 y 2018.

Competencias críticas del Componente IV:

5.4.1 Establecimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos:

DEFINICIÓN
Capacidad y autoridad de los servicios de control de inocuidad de alimentos para formular y recomendar para su aprobación la legislación nacional y para establecer la reglamentación sobre inocuidad de alimentos que rige los procesos y productos comprendidos en sus mandatos, así como la cobertura de dicha reglamentación.

5.4.1.1. Participación en los procesos legislativos y reglamentarios nacionales relacionados con la inocuidad de alimentos:

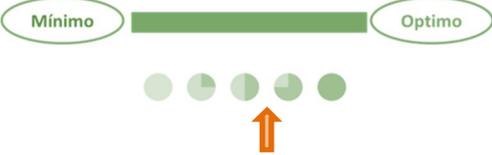
CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con la capacidad técnica para elaborar la legislación nacional y la reglamentación sobre inocuidad de alimentos.</p> <p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos, con base en la legislación nacional, tienen la flexibilidad y el marco legal necesarios para elaborar la legislación y establecer la reglamentación sobre inocuidad de alimentos.</p>

El nivel promedio (62%) es comparativamente menor al alcanzado en 2011 y ubica la calificación entre dos niveles de avance e indica que existe tiene la capacidad y cuentan con el marco regulatorio que respalda las propuestas de legislación y reglamentación sobre inocuidad de alimentos.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Revisar y actualizar los procedimientos para el establecimiento de reglamentaciones en inocuidad que define el marco regulatorio, asegurando la participación de los usuarios.
- Mejorar las estrategias de comunicación con los usuarios para asegurar su participación en los procesos de consulta pública.
- Desarrollar mecanismos de trabajo con los usuarios para identificar las prioridades normativas que requieren ser atendidas.

5.4.1.2 Cobertura de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos y supervisión del cumplimiento:

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance	<p>Igual que el nivel anterior, con el agregado de que la legislación y/o reglamentación sobre inocuidad de alimentos faculta a los servicios de control de inocuidad de alimentos para regular y supervisar también el cumplimiento por parte de los productores y procesadores de alimentos que venden sus productos localmente con marca registrada.</p> <p> Igual que el nivel anterior, con el agregado de que la legislación y/o reglamentación sobre inocuidad de alimentos faculta a los servicios de control de inocuidad de alimentos para regular y supervisar el cumplimiento por parte de todos los productores, elaboradores, preparadores y servidores de alimentos, independientemente de su volumen o mercado.</p>

En relación con la cobertura de la reglamentación en inocuidad de alimentos, el desempeño promedio fue de 61%.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

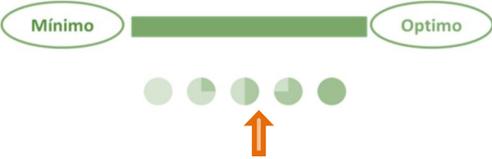
- Fortalecer los procesos de expedición de reglamentaciones de la normativa vigente.
- Mejorar la cobertura (productos y regiones) de la verificación del cumplimiento de las reglamentaciones y realizar auditoría a estos procesos.

5.4.2 Cumplimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos¹⁰:

DEFINICIÓN Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para garantizar que los productores, procesadores, distribuidores, preparadores y elaboradores de alimentos cumplan con la reglamentación pertinente.
--

¹⁰ Reglamentación sobre inocuidad de alimentos: medidas para garantizar la inocuidad de los alimentos, que incluyen todas las leyes, decretos, reglamentos, directrices y procedimientos pertinentes.

5.4.2.1 Cumplimiento de la reglamentación:

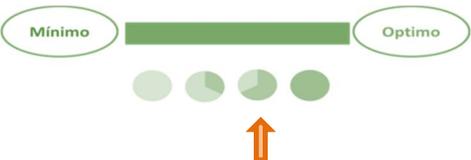
CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen programas de supervisión que consisten en inspección y verificación del cumplimiento de la reglamentación pertinente en relación con productos y procesos seleccionados, y, si es necesario, imponen sanciones por incumplimiento.

La encuesta realizada define el desempeño en 54%, lo que indica que el servicio oficial cuenta con programas de supervisión en productos y procesos seleccionados e impone sanciones por incumplimiento.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Desarrollar programas/sistemas de inspección de otros sistemas productivos ya establecidos.
- Analizar y ajustar los requerimientos de los programas/sistemas de inspección en relación con la capacidad de personal técnico y su equipamiento.
- Priorizar las acciones de vigilancia para el cumplimiento de las medidas en base a priorización de riesgos para la salud humana.
- Establecimiento de procedimientos que permitan la implementación de figuras como la tercerización que permitan tener una mayor cobertura.

5.4.2.2 Naturaleza y alcance de la inspección:

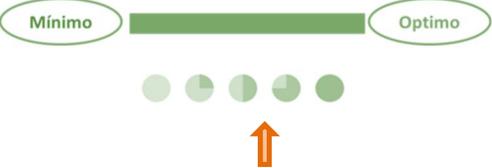
CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con programas periódicos de inspección de las empresas productoras de alimentos primarios y de los establecimientos donde se procesan alimentos, y la inspección está basada en el uso y aplicación de procesos adecuados.

Esta competencia está estrechamente relacionada con la anterior, y los comentarios y oportunidades de mejora hacen también referencia al alcance y naturaleza de la inspección. El nivel de desempeño se ubicó en un 66% en 2018.

5.4.3 Armonización:

DEFINICIÓN

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos de proceder activamente¹¹ en relación con la armonización, a fin de asegurar que la reglamentación nacional que cubre sus mandatos sea congruente con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos revisan periódicamente la reglamentación nacional sobre inocuidad de alimentos a efecto de armonizarla con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.</p> <p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos también se ocupan activamente de examinar y comentar las incorporaciones y revisiones a las normas, directrices y recomendaciones internacionales sobre inocuidad de alimentos.</p>

Esta Competencia trata sobre la manera en la cual, en la reglamentación nacional, se consideran las normas internacionales y el grado de conformidad con los lineamientos y normas internacionales. El nivel de avance de esta competencia (70%).

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Fortalecer procedimientos para la revisión y ajuste de las normas nacionales frente a las internacionales para procurar un mayor grado de armonización.
- Promover mayor participación en instancias técnicas internacionales.
- Promover espacios de diálogo y revisión de normas internacionales con los usuarios.
- Fortalecimiento y reactivación de la Comisión de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias como una forma de mejorar los procesos de coordinación y trabajo conjunto.

¹¹ Un país puede ser activo en el establecimiento de normas internacionales sin empeñarse en imponer cambios a la normativa nacional. La importancia de este elemento radica en el fomento del cambio en el país.

5.4.4 Certificación:

DEFINICIÓN
Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para certificar productos y procesos comprendidos en sus mandatos, de acuerdo con la reglamentación nacional sobre inocuidad de alimentos y con las normas, directrices y recomendaciones internacionales pertinentes ¹² .

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos ejecutan programas de certificación de productos o procesos seleccionados.</p> <p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos pueden formular y ejecutar programas de certificación de productos o procesos nuevos.</p>

El propósito de esta Competencia es caracterizar, en términos de capacidad y autoridad, el desempeño en el marco del proceso de certificación de productos y procesos bajo su mandato.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Fortalecer la capacidad técnica dedicada a la actividad de inspección, en número de funcionarios y con la formación académica específica requerida.
- Estandarizar procedimientos para la inspección y la certificación relacionada con la inocuidad.

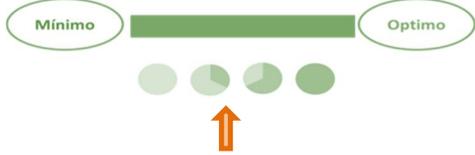
5.4.5 Acuerdo de equivalencia¹³ y otros acuerdos relacionados:

DEFINICIÓN
Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para negociar, implementar y mantener con otros países acuerdos de equivalencia y otros acuerdos sobre inocuidad de alimentos en relación con la reglamentación, las normas y los procesos comprendidos en sus mandatos.

¹² Al ejecutar los programas de certificación, los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos deben siempre hacerlo libres de interferencias políticas o de influencias o presiones del sector privado. Sin embargo, algunos de estos programas pueden ser ejecutados por terceros independientes, tras delegación por parte de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos y/o auditados por ellos.

¹³ Equivalencia: medidas alternativas de control de inocuidad de alimentos propuestas por un país a otro, que ofrecen el mismo nivel de protección.

Los acuerdos de equivalencias se refieren al reconocimiento mutuo, entre dos Servicios de Control de

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen autoridad para negociar y aprobar con otros países acuerdos de equivalencia y otros acuerdos relacionados con la inocuidad de alimentos.</p> <p>Igual que en el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos evalúan y proponen acuerdos de equivalencia con otros países para productos y procesos.</p>

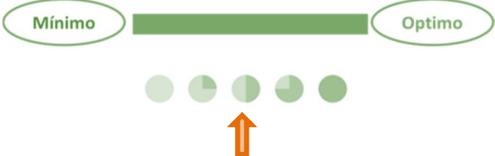
Inocuidad de Alimentos, de la capacidad y autoridad para aplicar y mantener medidas relacionadas con la reglamentación, normas o procesos sobre el tema. Cuando estos acuerdos se firman entre dos países, los requisitos de muestreo, inspección y otras medidas que se aplican en el intercambio comercial de productos, suelen ser menores. Los resultados de encuesta realizada, indican que el desempeño es del 59%.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Fortalecer la capacitación y la capacidad técnica en relación con los conceptos y la negociación y suscripción de acuerdos de equivalencia.
- Diseñar e implementar protocolos para el desarrollo de equivalencias de medidas en inocuidad de alimentos, en coordinación con las otras instituciones del sistema nacional de inocuidad.
- Realizar alianzas con Universidades y sector privado para facilitar el desarrollo de los componentes científico y técnico de los ejercicios de equivalencia de medidas en inocuidad de alimentos.

5.4.6 Rastreabilidad (Trazabilidad)

DEFINICIÓN
<p>Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para, en caso de necesidad, poder determinar en toda la cadena alimentaria los antecedentes, la ubicación y la distribución de todo alimento y producto relacionado comprendido en sus mandatos.</p>

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
------------------------------	--

Nivel de Avance 	Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos, junto con otras instituciones estatales y privadas pertinentes, tienen procedimientos coordinados para rastrear alimentos y productos, relacionados a lo largo de toda la cadena alimentaria para todos los alimentos y productos relacionados.
---	--

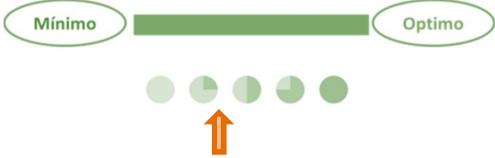
El nivel de desempeño del 49% indica que dentro del servicio existen procedimientos para rastrear a lo largo de la cadena alimentaria

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Establecimiento de procedimientos coordinados para rastrear alimentos y productos relacionados a lo largo de toda la cadena alimentaria para todos los alimentos y productos relacionados
- Optimizar los mecanismos de articulación entre los organismos que componen el Sistema.

5.4.7 Transparencia:

DEFINICIÓN
<p>Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para notificar oportunamente cambios en su reglamentación al punto focal designado o, en ausencia de este último, directamente a la OMC y a organizaciones de integración regional (si corresponde), y para notificar a la red INFOSAN de todo incidente en inocuidad de alimentos que tenga importancia internacional real o potencial, de acuerdo con los procedimientos establecidos por esas organizaciones.</p>

CALIFICACIÓN PROMEDIO	
Nivel de Avance 	<p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos notifican esporádicamente al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, directa o indirectamente, los cambios en su reglamentación pertinente, e informan voluntariamente a la red INFOSAN o a Emergencia INFOSAN acerca de incidentes relacionados con inocuidad de alimentos que tengan importancia internacional real o potencial.</p> <p>Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos notifican al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, directa o indirectamente, los cambios en su reglamentación pertinente, en pleno cumplimiento de los criterios de notificación de esos órganos, e informan voluntariamente a la red INFOSAN o a Emergencia INFOSAN acerca de incidentes relacionados con inocuidad de alimentos que tengan importancia internacional real o potencial.</p>

El Artículo 7 del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial de Comercio establece que los Miembros notificarán las modificaciones, y facilitarán información, sobre sus medidas vigentes o nuevas.

El propósito de esta Competencia es describir el desempeño en cuanto a su capacidad y autoridad para notificar al Comité de MSF de la OMC las regulaciones y su situación sanitaria, según las normas internacionales.

OPORTUNIDADES DE MEJORA:

- Describir y adoptar procedimientos de notificación, detallados y validados que establezcan los pasos técnicos y administrativos que deben seguirse, definan las responsabilidades y el mecanismo de adopción de las normas que se aprueben.
- Revisión e identificación de normas que deben ser notificadas.
- Consolidar el sistema nacional de notificación.
- Designar a los funcionarios responsables de preparar y dar seguimiento a las notificaciones y capacitarlos.

6. ANÁLISIS DEL DESEMPEÑO EN EL TALLER DE VISIÓN COMÚN

Durante la Sesión de Visión Común, se organizaron a los participantes para trabajar en cuatro grupos, integrados de manera que en cada uno de ellos estuvieran representadas todas las áreas de los servicios con competencia en el tema de inocuidad de alimentos.

Tomando de base los resultados de la aplicación del instrumento, los grupos trabajaron fueron priorizando el desarrollo de propuestas de fortalecimiento para las principales debilidades identificadas, con miras al desarrollo de un plan de acción. En un primer ejercicio, los grupos priorizaron las competencias más críticas de acuerdo a su valoración del nivel de desempeño, luego de acuerdo a la priorización identificaron el problema causante de la debilidad identificada, y, considerando la solución del mismo, definieron las actividades, indicadores de éxito, responsables y plazo estimado para su cumplimiento, los resultados del taller de visión común por cada uno de los cuatro componentes se muestran tal como fueron presentados por cada uno de los grupos formados.

A continuación, se presentan los resultados del trabajo detallado realizado por el personal de la dirección de inocuidad de alimentos, para cada uno de las competencias críticas de los cuatro componentes fundamentales, obteniendo para cada una de las competencias un valor consensado, del nivel de desempeño y se presentan las acciones estratégicas propuestas para mejorar la gestión del servicio.

7. RESULTADOS DEL TRABAJO DE LOS GRUPOS

7.1 Primera Parte: Priorización de Competencias críticas por Componente

Lineamientos para el proceso de priorización:

Analizar los resultados del nivel de desempeño 2018 para cada una de las competencias críticas.

Actividades:

- Dar lectura y revisión del instrumento DVE, definición de competencias críticas y niveles de avance de cada componente.
- Revisión de las frecuencias para cada competencia crítica
- Discusión y análisis con base la información anterior si están de acuerdo con el nivel de desempeño o si hay un nuevo nivel acordado por el grupo.
- Priorización de competencias que serán analizadas
- Producto a obtener: Lista de Competencias Críticas priorizadas.

7.2 Segunda Parte: Identificación y priorización de estrategias

Generar pautas colectivas que sirvan de insumo para que el servicio lo incorpore en su planeamiento.

Actividades:

Preparar una tabla resumen para cada una de las competencias priorizadas, teniendo en cuenta el nivel de desempeño esperado y los vacíos o puntos de mejoramiento necesarios para pasar del nivel actual de desempeño al nivel deseado (definido en la actividad previa).

1. Identificar actividades necesarias para generar tales cambios.
2. Para las actividades defina indicadores de logro/éxito
3. Para las actividades defina responsables específicos dividiendo ellos según funciones de:
 - a) coordinación y dirección
 - b) implementación
 - c) Apoyo o soporte para el éxito

En esta parte debe tener especial cuidado en identificar la participación del servicio y/o usuarios en cada una de las actividades.

4. Para cada actividad definir cualitativamente los recursos: Técnicos, personal, físicos, financieros.

5. Productos a obtener:

- Matriz ordenada según la priorización de competencias por el grupo.
- Al final de cada matriz señalar síntesis de los aspectos relevantes de lo discutido para la definición de las actividades y supuestos o condiciones necesarias para que se realice la actividad.

8. ANÁLISIS DEL DESEMPEÑO DE CADA UNO DE LOS CUATRO COMPONENTES

COMPONENTE I: CAPACIDAD TÉCNICA.

Lista de Competencias Críticas Priorizadas:

Competencia crítica	Nivel de desempeño de 2018	Nivel Acordado por el Grupo de Trabajo	Priorización
Capacidad de diagnóstico y análisis de alimentos	50	3	1
Capacidad de detección temprana y respuesta a emergencias	48,21	4	2
Servicios de registro e inspección	49,55	2	1
Vigilancia (determinación de contaminantes)	52,67	3	1
Vigilancia epidemiológica	53,70	3	1
Asuntos emergentes	30,91	2	2
Análisis de riesgo (evaluación)	34,21	3 Entendemos que el del 34% que figura en la evaluación anterior	2
Análisis de riesgo (manejo)	43,30	2 Entendemos que estamos por debajo del 43.3 %, ya que no contamos con recursos personales dedicado específicamente al tema	2
Análisis de riesgo (comunicación)	46,43	3 El área se está empezando a desarrollar en el país	2
Innovación técnica	48,14	3	3

COMPETENCIA 1:

Punto de partida consensuada:

Nivel esperado:

Problemas:

	Actividad	Indicador de Éxito	Responsable(s)	Plazo para Cumplimiento	Recurso
Capacidad de diagnóstico y análisis de alimentos	- Poner en funcionamiento el Decreto 435-09 que crea la Red Dominicana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (REDLAA)	-Armonización de los métodos de análisis de los laboratorios Implementación de un sistema de Gestión de la Calidad por los Laboratorios.	- Red Dominicana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (REDLAA) -Misterio de Agricultura -Universidades	3 a 5 año	US\$ 1,000,000.00
	-Fortalecer los programas de monitoreo y vigilancia de residuos, contaminantes y patógenos biológicos en alimentos	-Ampliación de los Programas de monitoreo	-Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social - Ministerio de Agricultura - Pro Consumidor		US\$10,000.00
Servicios de registro e inspección	- Servicios de inspección acreditado bajo estándar igual o equivalente a la ISO 19020 - Programas de inspección	-Servicios de inspección acreditados	Ministerio de Agricultura Ministerio de Salud Pro Consumidor	3 a 5 año	

	de alimentos estandarizados e implementados según manual de inspección basado en el riesgo de la FAO	-Programas estandarizados y acreditados			US\$ 6.5 millones
Vigilancia (determinación de contaminantes)	Establecer sistemas de comunicación de riesgo	-Implementar la unidad de comunicación de riesgo. -Información del programa de monitoreo disponible en el portal de alerta rápida.	Ministerio de Agricultura	1 a 2 año	US\$50,000.00

Componente 2. Recurso Humano y Financiero

Lista de Competencias Críticas Priorizadas:

	Competencia crítica	Nivel de desempeño 2018	Nivel Acordado por el Grupo de Trabajo	Priorización	Comentarios
1	Talento humano (grados académicos)	87,28	100.0	12	
2	Talento humano (calificaciones y competencia)	79,38	75.0	11	

3	Talento humano (mutidisciplinariedad)	73,78	66.6	10	
4	Capacitación y actualización	55,45	50.0	3	
5	Capacitación y actualización (acceso a la información)	67,59	75.0	5	
6	Profesionalización del servicio	60,18	50.0	6	
7	Fuentes de financiamiento	55,96	66.6	2	
8	Estabilidad de políticas y programas (reorganización)	62,46	66.6	4	
9	Estabilidad de políticas y programas (capacidad de coordinación)	57,70	-	-	La respuesta no está relacionada con la capacidad de coordinación
10	Fondos de contingencia	36,98	50.0	9	
11	Independencia técnica (designaciones políticas)	39,15	33.3	8	
12	Independencia técnica (respaldo técnico)	65,46	66.6	7	
13	Capacidad de inversión y crecimiento	48,64	66.6	1	

COMPETENCIA 13: Capacidad de Inversión y Crecimiento

Punto de partida consensuada: 66%

Nivel esperado: 100%

Problemas: Falta de una planificación conjunta de programas y mejoras de los servicios de control de inocuidad de alimento entre los sectores públicos y privados.

Actividad	Indicador de Éxito	Responsable(s)	Plazo para Cumplimiento	Recursos
Diagnóstico que refleje las necesidades comunes de ambos sectores. - Reuniones entre partes	Un diagnóstico elaborado, consensado y aprobado por ambos sectores.	Sector público: Ministerio de Agricultura, Ministerio de Salud Pública. Sector privado: Asociaciones empresariales del sector de alimentos, y productores y procesadores.	3 meses	Personal técnico y financieros.
Planes de desarrollo de actividades de interés de ambos sectores.	Planes de desarrollo elaborados y en ejecución.	Sector público: Ministerio de Agricultura, Ministerio de Salud Pública. Sector privado: Asociaciones empresariales del sector de alimentos, y productores y procesadores.	Para elaboración: 2 meses. Ejecución: 1 a 2 años, dependiendo el plan.	Personal técnico y administrativo, insumos tecnológicos y financieros.

COMPETENCIA 7: Fuentes de financiamiento.

Punto de partida consensuada: 66.6 %

Nivel esperado: 100 %

Problemas:

1. Falta de recursos para la sostenibilidad de programas específicos.
2. Falta de optima gestión de recursos por parte del sector oficial.

Actividad	Indicador de Éxito	Responsable(s)	Plazo para Cumplimiento	Recursos
1. Falta de recursos para la sostenibilidad de programas específicos.				

a. Identificación o diagnóstico para captar líneas de apoyo de los diferentes organismos de cooperación internacional en temas relacionados a los servicios nacionales de control e inocuidad de alimentos.	Un diagnóstico de identificación de líneas de apoyo de interés.	Sector público: Ministerio de Agricultura- Departamento de Inocuidad Agroalimentaria. Ministerio de Salud Pública-DIGEMAPS	2 meses	Personal técnico y financieros.
b. Elaboración de propuestas acorde con los lineamientos de los diferentes organismos identificados.	Diferentes propuestas elaboradas, aprobadas.		2 meses	
c. Elaboración de los programas específicos que sean sostenibles.	Programas aprobados y en ejecución.		Dependiendo del programa	

Actividad	Indicador de Éxito	Responsable(s)	Plazo para Cumplimiento	Recursos
2. Falta de optima gestión de recursos por parte del sector oficial.				
Planificación adecuada para optimizar y gestionar los recursos	Planes gestionados y ejecutados	Sector público: Ministerio de Agricultura- Departamento de Inocuidad Agroalimentaria. Ministerio de Salud Pública-DIGEMAPS	Dependiendo de los recursos y el acuerdo entre instituciones	Personal técnico y administrativo, insumos tecnológicos y financieros.

Componente III. Interacción con el sector privado

Lista de Competencias Críticas priorizadas.

	Competencia crítica	Nivel de desempeño 2018	Nivel Acordado por el Grupo de Trabajo	Priorización	Nivel deseado	Observaciones
1	Información	48,07	40%	1 ro	80%	
2	Comunicación	59,30	60%	3ro	80%	
3	Representación Oficial	77,68	75%	5to	100%	
4	Acreditación (Autorización)	43,27	33%	4ta	66%	<p>Existen pasos para llegar al siguiente nivel (66%): Existe una resolución del Ministerio de Agricultura, sobre el registro de terceros certificadores que indica que los terceros certificadores deben registrarse y ser aprobadas por el Departamento de Inocuidad Agroalimentaria.</p> <p>Por otro lado existe el Organismo Dominicano de Acreditación (ODAC) el cual realiza sus procesos de acreditación a través del organismo de acreditación de Costa Rica, debido a que ODAC aún no cuenta con la acreditación debida.</p>
4R	Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios	41,22	50%	2do	75%	<p>Está en un 60% la elaboración de un portal web de comunicación a información con los usuarios. Existen</p>

						mecanismos de coordinar con los usuarios en caso de necesidad de cooperación pero en temas específicos.
--	--	--	--	--	--	---

COMPETENCIA 1:

INFORMACIÓN

Punto de partida consensuada: 40%

Nivel esperado: 80%

Problemas: los servicios nacionales de inocuidad de alimentos a nivel primario no cuentan con mecanismos para informar a los usuarios sus actividades programas y acontecimientos de interés en inocuidad de alimentos, así como mecanismos oficiales donde los usuarios puedan consultar en relación con normas, reglamentos y notificaciones.

Actividad	Indicador de Éxito	Responsable(s)	Plazo para Cumplimiento	Recursos
1.1. Establecer procedimientos y mecanismos de comunicación de informaciones de interés sobre inocuidad de alimentos	Procedimientos elaborado y puesto en ejecución.	MA-DIA Los procedimientos para informaciones de alimentos procesados serian a través de salud pública. DIGEMAPS	6 meses	Técnicos y financieros para reuniones
1.2. Publicar base legal sanitaria en página web	Base legal disponible en la web	MA-DIA	6 meses	Técnicos y financieros
1.3. Elaborar página web para publicación de informaciones sobre programas, servicios y actividades en cuanto a inocuidad de alimentos.	Página Web publicada	MA-DIA	12 meses	Técnicos y financieros

1.4. Establecer mecanismo de contribución del sector privado para apoyo en la difusión de información y para la ejecución de programas educativos y de capacitación en temas de inocuidad de los alimentos	Mecanismo elaborado y puesto en ejecución para la contribución del sector privado	MA-DIA-Extensión-Salud Pública-PROCONSUMIDOR	18 Meses	Técnicos financieros y
--	---	--	----------	------------------------

COMPETENCIA 2:

Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios

Punto de partida consensuada: 50%

Nivel esperado: 75%

Problemas: los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no definen junto a los usuarios de los servicios los recursos, las funciones y las responsabilidades de posibles programas y servicios en respuesta a las necesidades identificadas, así como para la implementación de nuevos servicios.

Actividad	Indicador de Éxito	Responsable(s)	Plazo para Cumplimiento	Recurso
2.1. Establecer procedimientos y mecanismos de solicitud de servicios	Procedimientos elaborados y puestos en ejecución.	MA-DIA Los procedimientos para informaciones de alimentos procesados serían a través de salud pública. DIGEMAPS	12 meses	Técnicos financieros y para reuniones
2.2. Mayor disponibilidad de recursos técnicos y financiero para mejorar la capacidad de respuesta a los usuarios.	Disponibilidad de funcionarios y presupuesto aprobado y en ejecución.	MA-DIA	2 años	Técnicos financieros y

2.3. Ejecución de talleres, foros y reuniones para identificar y definir cambios u ofertas de nuevos servicios. .	Elaborado el programa de ejecución de talleres. Talleres realizados.	MA-DIA-Sector publica	12 meses para el inicio Serian continuos en el tiempo	Técnicos financieros y
---	---	-----------------------	--	------------------------

COMPETENCIA 3:

Comunicación

Punto de partida consensuada: 60%

Nivel esperado: 80%

Problemas: mecanismos de comunicación de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos deficientes tanto a nivel inter-institucional como hacia los usuarios.

Actividad	Indicador de Éxito	Responsable(s)	Plazo para Cumplimiento	Recurso
2.4. Establecer procedimientos y mecanismos de comunicación interinstitucional y hacia los usuarios y relación con las reglamentaciones propuestas y vigentes	Procedimientos elaborados y puestos en ejecución.	MA-DIA Los procedimientos para informaciones de alimentos procesados serian a través de salud pública. DIGEMAPS	12 meses	Técnicos financieros y para reuniones
2.5. Realizar talleres o reuniones de socialización de resultados ante cualquier cambio acerca de las reglamentaciones y acerca de la	Talleres o reuniones realizadas. Listas de asistencias	MA-DIA DIGEMAPS	6 meses	Técnicos financieros y

representación oficial, tanto a las homólogos oficiales, como al sector privado involucrado.				
--	--	--	--	--

Componente IV. Protección de la salud pública y acceso a mercados

Lista de Competencias Críticas priorizadas.

Competencia crítica	Nivel de desempeño de 2018	Nivel Acordado por el Grupo de Trabajo	Priorización
Establecimiento de la reglamentación (participación en procesos legislativos)	61,52	100	8
Establecimiento de reglamentación (cobertura y supervisión)	60,53	100	9
Cumplimiento de la reglamentación	54,38	50	1
Cumplimiento de la reglamentación (naturaleza y alcance)	66,34	33.60	2
Armonización	69,54	67	4
Certificación	61,61	50	5
Acuerdo de equivalencia	59,75	33.30	7
Rastreabilidad	49,10	25	3
Transparencia	50	25	6

COMPETENCIA 1:

Punto de partida consensuada: 50

Nivel esperado: 80

Problemas: Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no garantizan que los productores, procesadores, distribuidores y elaborados de alimentos cumplan con las reglamentaciones existentes.				
3-Capacitar el personal técnico de las diferentes instituciones en inspección basado en el riesgo	Personal técnico capacitado	MA y MSP	Junio 2019	Disponibilidad de recursos financieros proporcionados por los Ministerios involucrados
4-Categorizar los establecimientos y los alimentos en las diferentes eslabones de la cadena alimentaria basado en riesgo	100 inspectores capacitados en inspección basado en riesgo	MA y MSP	Octubre 2019	
1-Elaborar un programa integrado de inspección basado en el riesgo que contemple de actuación intersectorial	Programa elaborado e implementado	MA, MSP, PROCONSUMIDOR, INDOCAL	Junio 2019	Disponibilidad de recursos financieros proporcionados por los Ministerios involucrados
<p>Prioridad 3: Trazabilidad</p> <p>Punto de partida consensuada: 25</p> <p>Nivel esperado: 50</p> <p>Problemas: No existe un sistema de rastreabilidad Estructurado y funcionando</p>				
1-Georeferenciación de los establecimientos en toda la cadena alimentaria	150,000 establecimientos georeferenciados	MA, MPS y MIC	Enero 2020	Disponibilidad de recursos financieros proporcionados por los Ministerios involucrados
Elaborar un programa de rastreabilidad productos alimentarios		MA, MPS y MIC	Mayo 2019	Disponibilidad de recursos financieros proporcionados por los Ministerios involucrados

COMPETENCIA 4:**Acreditación (Autorización)****Punto de partida consensuada:** 33%**Nivel esperado:** 66%**Problemas:** mecanismos de comunicación de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos deficientes tanto a nivel inter-institucional como hacia los usuarios.**Punto de partida consensuada:** 60%**Nivel esperado:** 80%**Problemas:** capacidad de las autoridades de inocuidad de alimentos de acreditación o autorización de terceros para que realicen actividades específicas en los temas de inocuidad y sistemas de gestión de la calidad deficientes.

Actividad	Indicador de Éxito	Responsable(s)	Plazo para Cumplimiento	Recurso
a. Registrar y autorizar terceros certificadores				
b. Lograr la capacidad de acreditación de la ODAC				

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

- Las siguientes conclusiones fueron generadas a partir de los resultados obtenidos, de la discusión en la SVC y de los comentarios recibidos a través de las encuestas.
- El control de alimentos es de abordaje multisectorial y con responsabilidades en varias instituciones organizados desde visiones de desarrollo sectoriales (sanitarias, económicas, productivas, comerciales), no necesariamente articuladas y coordinadas entre ellas.
- Existe una percepción de centralización respecto a las acciones efectuadas en el ámbito de la inocuidad de los alimentos, disponibilidad de laboratorios y sistema de vigilancia.
- Los resultados reflejan la necesidad de potenciar el carácter multidisciplinario de los equipos que participan en el SNICA.
- Se percibe que se puede mejorar la participación de los diferentes actores del SNICA en las redes internacionales vinculadas a inocuidad alimentaria.
- Se percibe que existe un doble estándar en la regulación de productos destinados para el mercado local versus lo que se exporta.
- Los resultados de la aplicación del DVE indican que es necesario perfeccionar las capacidades institucionales para anticiparse a problemas emergentes y profundizar la transparencia y el acceso a la información oportuna frente a las crecientes demandas y/o inquietudes de la ciudadanía.
- Se deben generar protocolos armonizados que permitan enfrentar las emergencias alimentarias por parte de las diferentes instituciones que componen el SNICA.
- La falta de protocolos y procedimientos armonizados de comunicación y flujo de información se refleja en el desconocimiento de los usuarios sobre programas y capacidades de los servicios.
- La integración de la cadena de producción y su rol para la inocuidad de los alimentos, garantiza la trazabilidad.
- Finalmente, se requieren estrategias de difusión sobre la importancia de la inocuidad de los alimentos para relevar el rol de los consumidores a nivel nacional.
- Es necesario implementar el sistema de gestión de la calidad o al menos iniciar con la elaboración de todos los procedimientos técnicos que le permitan a todo el personal de realizar sus funciones de igual forma a nivel nacional.
- Revisar y actualizar la normativa existente con base en una priorización de necesidades.
- Es necesario mejorar los mecanismos de información, comunicación y consulta con los usuarios, sector productivo y academia, mediante el desarrollo de estrategias formales de información, comunicación y coordinación. Esto permitiría mejorar su capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios, mejora la imagen de la institución e incremento en las acciones conjuntas entre el sector público y el privado.
- Considerar la incorporación y desarrollo de procedimientos de autorización y/o tercerización como una forma de resolver la falta de recursos humanos.
- Finalmente la incorporación activa del sector privado en la ejecución de ciertas iniciativas y en ejercicios como la aplicación del DVE son de vital importancia para generar espacios de diálogo y trabajo conjunto hacia el futuro.