



**MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL**



INFORME PLAN ESTRATÉGICO



2022



OBJETIVO

Presentar la información institucional acerca del avance en la ejecución de la plataforma estratégica institucional para la vigencia 2022 donde se incluyen los componentes estratégicos en el marco de lineamientos nacionales, sectoriales e institucionales.

ALCANCE

Este documento informará acerca de la gestión institucional de acuerdo con la alineación de la entidad con las estrategias sectoriales y nacionales y tendrá el siguiente alcance.

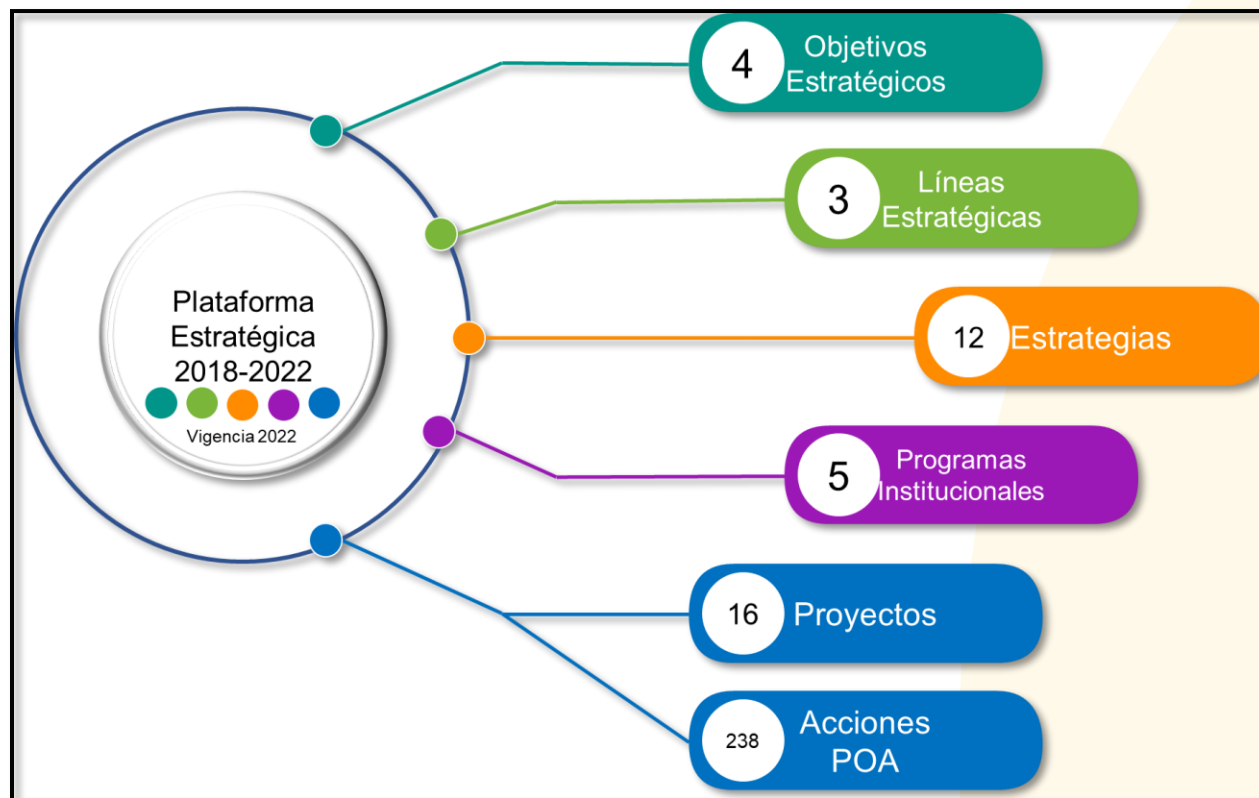
- Avance por objetivo estratégico con relación a los Programas Año 2022 (Proyectos-Plan Operativo Anual POA).
- Avance por línea estratégica y programas institucionales vigencia 2022.
- Avances obtenidos en los proyectos y los sub-proyectos que los componen.
- Informe de retos y gestión del plan operativo anual de la vigencia 2022

PLATAFORMA ESTRATÉGICA

La plataforma estratégica del Invima es un instrumento de concertación y gestión institucional, en el cual se establecen las prioridades de desarrollo acordes a la misión y visión articuladas a las directrices de Gobierno, donde se contemplan objetivos, estrategias, líneas estratégicas, metas, planes, programas, proyectos, sub-proyectos, actividades y productos a alcanzar y ejecutar en el cuatrienio 2019- 2022.



Gráfica 1 Plataforma Estratégica vigencia 2022



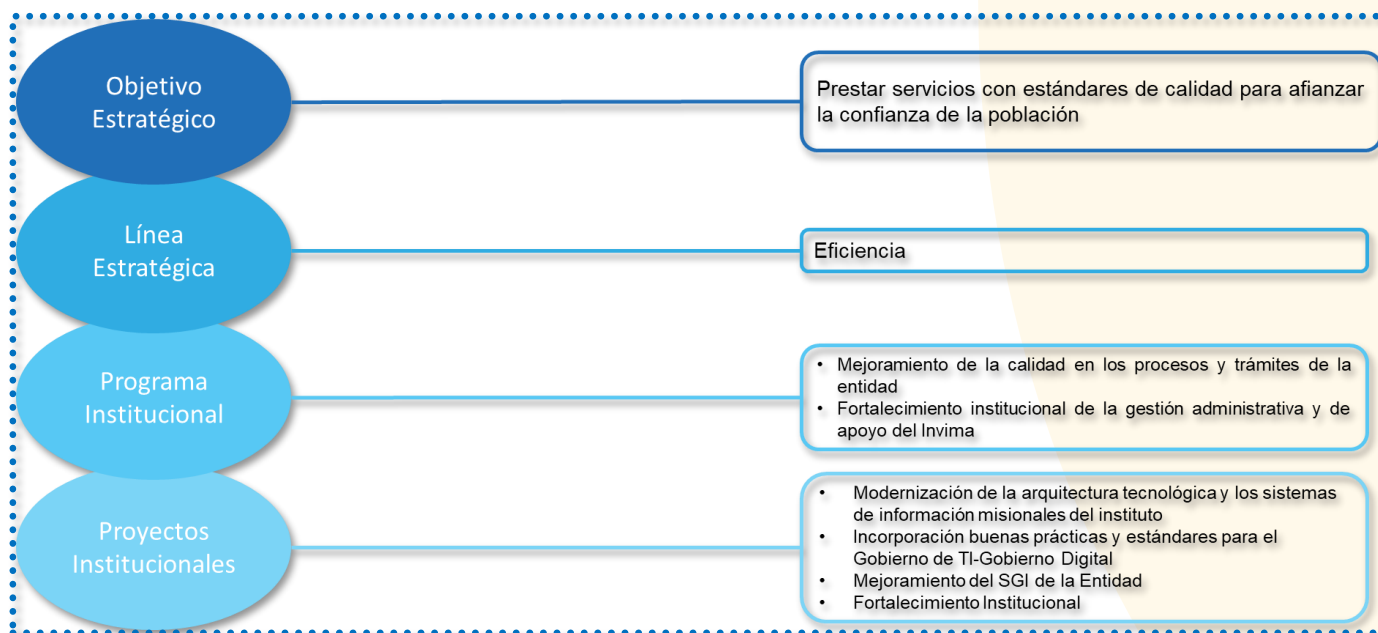
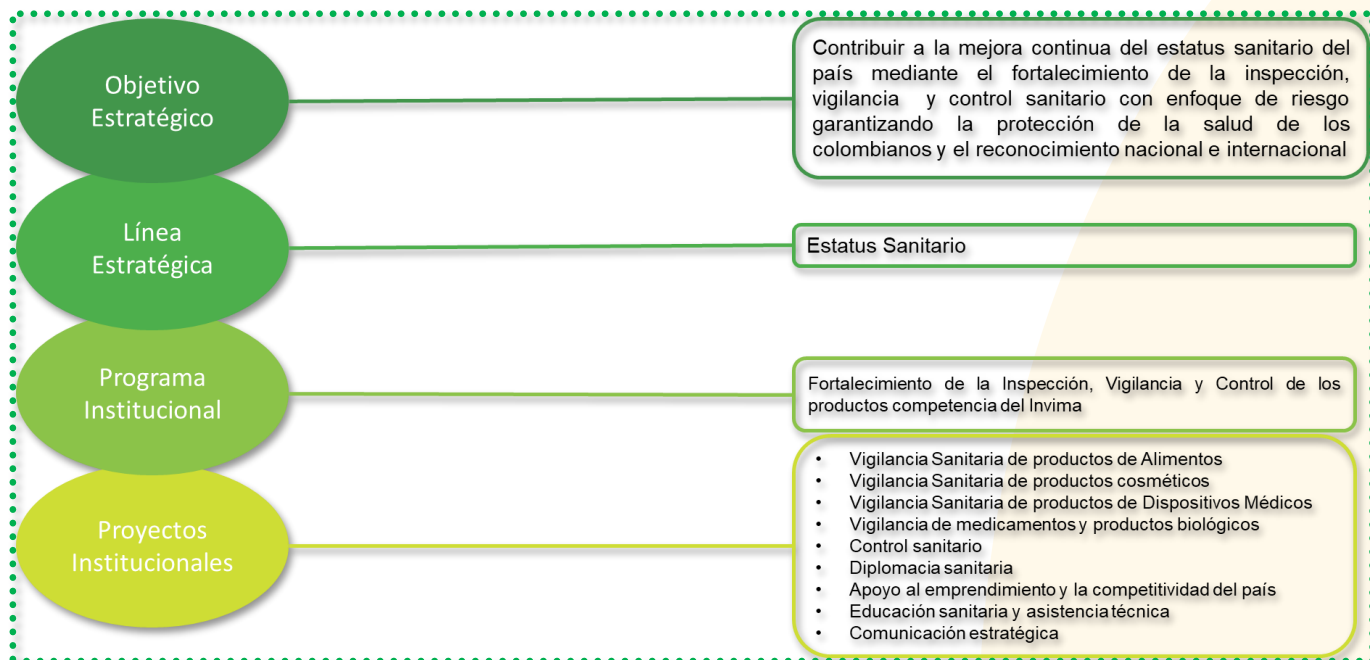
Fuente: Oficina Asesora de Planeación

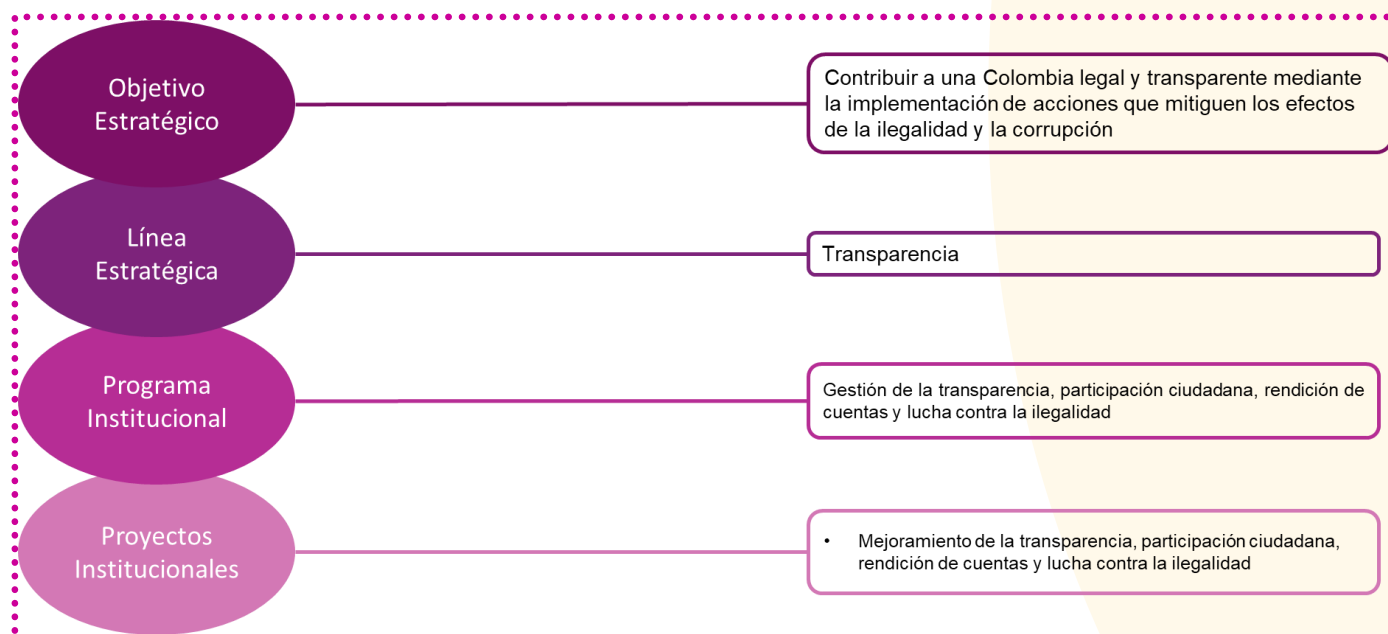
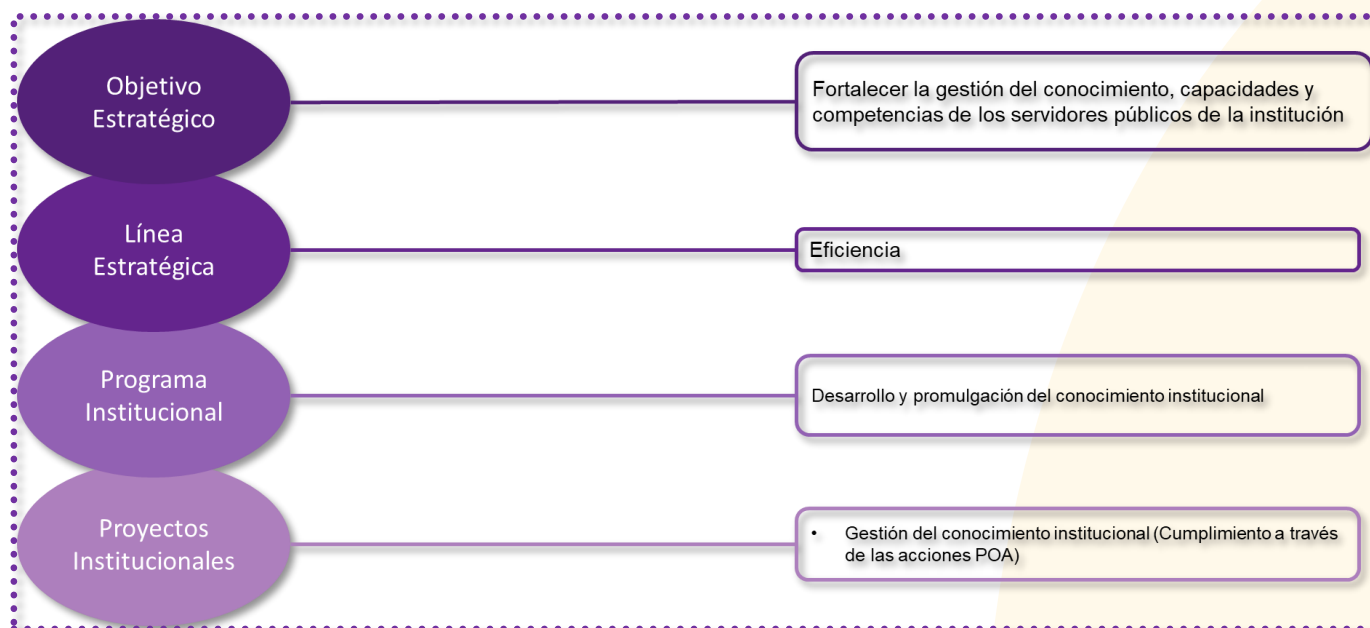
AVANCE DEL CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

Una vez establecidos los objetivos estratégicos del Invima, se han definido las acciones a ejecutar para cada uno de ellos; estas acciones se constituyen en estrategias, líneas estratégicas y programas institucionales, las cuales se han enmarcado dentro de la gestión misional y de gobierno para la eficiencia administrativa la cual se evidencia a continuación:



Ilustración 1 Alineación Estratégica 2022





Fuente: Oficina Asesora de Planeación

Producto del proceso de verificación del avance de los proyectos y las acciones del Plan Operativo Anual (POA) que componen a los objetivos estratégicos, se obtiene un panorama sobre el cumplimiento de la siguiente manera:



Ilustración 2 Avance porcentual- Cumplimiento de Objetivos Estratégicos



Fuente: Oficina Asesora de Planeación

AVANCE POR LÍNEA ESTRATÉGICA Y PROGRAMAS INSTITUCIONALES VIGENCIA 2022: PLAN OPERATIVO ANUAL Y BANCO DE PROGRAMAS Y PROYECTOS

La plataforma estratégica se encuentra articulada en tres (3) líneas estratégicas: estatus sanitario, eficiencia y transparencia a la cual se encuentran alineados cinco (5) programas institucionales, los cuales se cumplen a través de dieciséis (16) proyectos institucionales y doscientas cuarenta (238) acciones institucionales del Plan Operativo Anual (POA); los programas se rigen bajo metas, indicadores y cronogramas enmarcados dentro de esta misma alineación como se muestra a continuación:



Tabla 1 Avance Porcentual- Cumplimiento Líneas Estratégicas

1	Estatus Sanitario	92,03%	1- Fortalecimiento de la inspección, vigilancia y control de los productos competencia del Invima	92,03%
2	Eficiencia	82%	2- Mejoramiento de la calidad en los procesos y trámites de la entidad	86,67%
			3- Fortalecimiento institucional de la gestión administrativa y de apoyo del Invima	79,78%
			4- Desarrollo y Promulgación del conocimiento institucional	65,58%
3	Transparencia	89,38%	5- Gestión de la transparencia, participación ciudadana, rendición de cuentas y lucha contra la ilegalidad	89,38%

Fuente: Oficina Asesora de Planeación

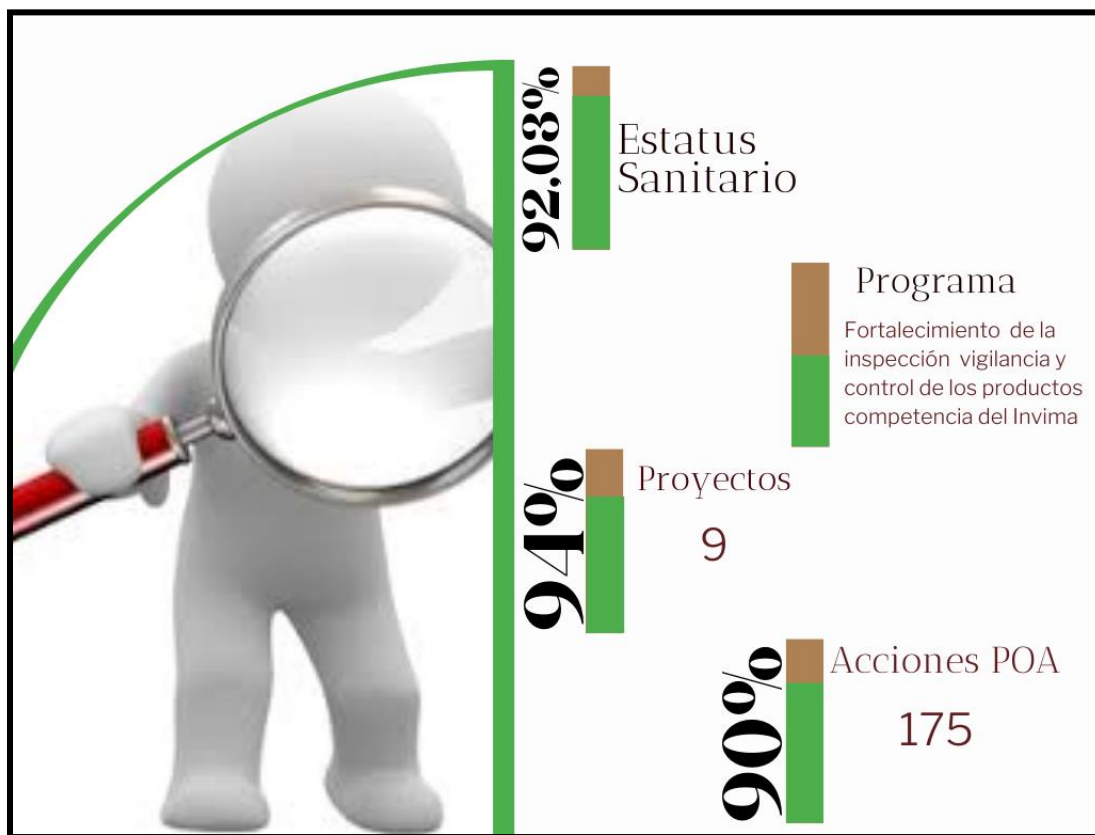
ANÁLISIS DE LA GESTIÓN 2022

LÍNEA ESTRATÉGICA: ESTATUS SANITARIO

Esta línea desarrolla las estrategias para el cumplimiento de las actividades relacionadas directamente con la misión del Instituto, tales como fortalecimiento de las acciones de Inspección Vigilancia y control IVC, acciones orientadas a diplomacia sanitaria, fomento del desarrollo económico del país garantizando la protección de la salud pública, acciones para el mantenimiento de la seguridad sanitaria del país y comunicación estratégica entre los actores que intervienen en el modelo de Inspección Vigilancia y control (IVC). A la misma se encuentra alineado el programa institucional **Fortalecimiento de la inspección vigilancia y control de los productos competencia del Invima**, al cual se le da cumplimiento de la siguiente manera:



Gráfica 2 Línea Estratégica Estatus Sanitario



Fuente: Oficina Asesora de Planeación

Las principales acciones del Plan Operativo Anual (POA) que hacen parte de esta línea estratégica son: capacitaciones y asistencias técnicas a entes descentralizados y otros actores, análisis de los productos competencia del Instituto, inspección, vigilancia y control a establecimientos de competencia del Instituto, visitas con propósito de certificación, evaluaciones técnico científicas, programas de tecnovigilancia y reactivovigilancia, toma de muestras a productos competencia del Invima, así como trámites de registro sanitario, gestiones de cooperación con autoridades homologas. La información detallada de cumplimiento del Plan Operativo Anual (POA) vigencia 2022 puede ser consultada en el siguiente link. <https://www.invima.gov.co/web/guest/plan-operativo-anual>

En cuanto a los proyectos institucionales formulados dentro de esta línea estratégica, los principales logros alcanzados son los siguientes:



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
Proyecto:-Vigilancia Sanitaria de productos de Alimentos	95%	Programa Nacional de Vigilancia y Control de Residuos y contaminantes químicos en Alimentos y Bebidas - Origen Animal: 2021 Este subproyecto inició en la vigencia 2021 con actividades de toma de muestras y parte del análisis de estas, y concluyó en 2022 con los análisis restantes de laboratorios de la vigencia anterior, revisión de resultados y elaboración de informe final. El desarrollo del subproyecto presentó un avance de ejecución del 99% y tiene inmerso la ejecución de planes específicos orientados a determinar y reducir la exposición a los residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y contaminantes químicos que puedan considerarse un riesgo para la salud del consumidor, para la vigencia 2021 se finalizó las actividades programadas con los siguientes resultados para cada uno de los planes. Productos de acuicultura: se tomaron 125 muestras de las cuales se analizaron la totalidad de los resultados siendo estos conformes. Plan de control oficial de pesca: se tomaron y analizaron 43 muestras, de las cuales se recibieron la totalidad de los resultados de laboratorio encontrando 1 resultado no conforme sobre el cual se implementó un plan de mejoramiento en el establecimiento correspondiente. Plan de bovinos: se tomaron y analizaron 2590 muestras de las cuales se recibieron la totalidad de los resultados de laboratorio encontrando 10 resultados no conformes para Ivermectina en hígado bovino, presencia de Dimetridazol y Oxitetraciclina para lo cual se envía comunicación al Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) y al Grupo Técnico de Carnes del Invima para las respectivas acciones. Plan aviar se tomaron y analizaron 260 muestras, de las cuales se recibieron 260 resultados de laboratorio conformes. Planes porcinos se tomaron y analizaron 1417 muestras, encontrando 2 resultados no conformes por límites mayores a los permitidos, 1 resultado por clotetraciclina y epiclortetraciclina el cual se notificó al Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) para la gestión de riesgo en producción primaria (fuente de la contaminación) y 1 resultado por Sulfametacina sobre el que se envió la información al Grupo Técnico de Carnes de la DAB para lo pertinente en la planta de beneficio.



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		Plan de leche bovina, este plan se ejecutó de manera conjunta con el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), se tomaron y analizaron 450 muestras, se evidenció 1 resultado no conforme el cual presentaba un valor superior al establecido para los Límites Máximos para Residuos de Medicamentos Veterinarios en los alimentos de origen animal frente a lo cual se informó al Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) para la toma de medidas debido a que es la entidad encargada de todo lo relacionado con la producción primaria. Plan de huevos se tomaron y analizaron 200 muestras de las cuales se recibieron la totalidad de los resultados de laboratorio siendo estos conformes. El desarrollo del proyecto ha permitido determinar y reducir la exposición a los residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y contaminantes químicos que puedan considerarse un riesgo para la salud del consumidor, generación de información de base técnica para establecimiento de acciones de intervención por parte de los actores de toda la cadena y soporte a los procesos de admisibilidad de mercados ante terceros países. Los resultados del subproyecto se han socializado ante la Comisión Técnica Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF), espacio en donde se definen acciones a seguir de manera conjunta y se obtiene apoyo del sistema nacional de inocuidad, las conclusiones de los informes de los planes presentadas ante esta comisión se constituyen en insumos para el fortalecimiento de acciones y toma de decisiones en las siguientes vigencias. Para el plan de Bovinos se llevó a cabo una revisión bibliográfica debido a un hallazgo en plantas de beneficio en donde se identificó la presencia y aumento considerable de la sustancia Tiouracilo (que puede impactar la tiroides y crecimiento de los mamíferos), esta sustancia está prohibida en Europa por considerar que puede afectar la salud del consumidor al generar posibles impactos en la tiroides de las personas que consuman el alimento además de considerarse como fraude alimentario. De acuerdo con lo anterior y tomando como base los hallazgos e información al respecto se han efectuado acciones encaminadas a realizar mesas de trabajo con Federación Colombiana de Ganaderos (FEDEGAN) y poder determinar el uso de la sustancia en Colombia o si se está manifestando de manera natural con el fin de poder dar conclusiones y tomar medidas y acciones al respecto. Programa Nacional de Vigilancia y Control de Residuos y contaminantes químicos en Alimentos y Bebidas - Origen Vegetal 2021: Este subproyecto inició en la vigencia 2021 con actividades de toma de muestras y parte del análisis de estas, y concluyó en 2022 con los análisis restantes de laboratorios de la vigencia anterior, revisión de resultados y elaboración de informe final.



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		Este subproyecto tiene como objetivo obtener información sobre los eventos no aprobados de Organismos Genéticamente Modificados en Colombia presentes en materias primas importados (maíz, subproductos de la Soya), que son destinados a la alimentación humana y producción de otros alimentos; así como determinar los niveles de residuos de plaguicidas y contaminantes químicos (metales pesados) que puedan estar presentes en alimentos priorizados. Los planes de muestreo asociados terminaron su ejecución con los siguientes resultados: • Vigilancia y control de OGM no aprobados en Colombia en productos importados de maíz y materia prima de Soya: De un total de 153 muestras, se tomaron 150, de las cuales se recibieron todos los informes de resultados de laboratorio. En la revisión de los mismos, no se encontraron resultados no conformes. El informe final de resultados se realizó de manera conjunta con los planes de OGM Importado y OGM Ecológico. • Vigilancia de cadmio en Cacao y derivados del Cacao: De una programación de 217 muestras se tomaron 212, de las cuales se recibieron todos los resultados de laboratorio, obteniendo los siguientes resultados: En cuanto a materia prima, es un análisis para determinar el estado de las materias primas utilizada para la elaboración de diferentes productos. De los productos terminados nacionales se encontró que con respecto a Unión Europea 28 cumplen y 58 no cumplen, con respecto a CODEX 12 cumplen, 24 no cumplen y 50 no aplica. En cuanto a producto terminado para exportación se encontró que con relación a la norma de la UE 26 cumplen y 24 no cumplen, con respecto a CODEX 17 cumplen, 13 no cumplen y 20 no aplica. • Vigilancia y control de residuos de plaguicidas y contaminantes químicos en productos hortofrutícolas Nacionales – Arroz: Se tomó la totalidad de las muestras programadas, en total 340 (296 nacionales y 44 importadas), en cuya revisión se encontraron 14 muestras no conformes (nacionales), en todos los casos se envió correo electrónico al Grupo Técnico de Vigilancia Epidemiológica con la propuesta de actividades a realizar por parte de los Grupos de Trabajo Territorial (GTTs). • Vigilancia y control de residuos de plaguicidas y contaminantes químicos en productos hortofrutícolas Nacionales - Pulpas de fruta: De una programación de 162 muestras, en definitiva, se tomaron 150, de las cuales se recibieron la totalidad de informes de resultados de laboratorios, en cuya revisión no se han encontrado resultados no conformes. Programa Nacional de Vigilancia y Control de Residuos y contaminantes químicos en Alimentos y Bebidas - Procesados 2021: Este subproyecto inició en la vigencia 2021 con actividades de toma de



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		muestras y parte del análisis de estas, y concluyó en 2022 con los análisis restantes de laboratorios de la vigencia anterior, revisión de resultados y elaboración de informe final. El objetivo general de este subproyecto es realizar el monitoreo de sustancias que se puedan encontrar en los alimentos y materias primas de manera intencional o por advenimiento en las condiciones de producción, los planes asociados a este subproyecto terminaron su ejecución con los siguientes resultados: - Plan Nacional Subsectorial de Vigilancia y Control de mercurio total en atún enlatado: Se tomaron 318 muestras, de las cuales se recibió la totalidad de resultados de laboratorio. En la revisión de resultados no se encontraron resultados rechazados. - Plan ROTULADO OGM: Se tomaron 125 muestras de las cuales se recibieron todos los informes de análisis de laboratorio, en la revisión de los mismos presentaron 6 observaciones, dichos hallazgos deben someterse a nuevo muestreo y análisis en el plan de la siguiente vigencia. El informe final de resultados se realizó de forma conjunta con los planes de OGM en Materias Primas y OGM Ecológico. - Plan Vigilancia y control de alimentos de origen orgánico o ecológico: Se tomaron 121 muestras, de las cuales se recibieron la totalidad de resultados de laboratorios, en la revisión de los mismos se encontraron 13 observaciones, dichos hallazgos deben someterse a nuevo muestreo y análisis en el plan de la siguiente vigencia. El informe final se realizó de forma conjunta con los planes de OGM en Materias Primas y OGM Importado. - Plan Nacional Subsectorial de Vigilancia y Control de micotoxinas en alimentos procesados y maíz: Se tomaron 467 muestras de las cuales se recibieron la totalidad de informes analíticos de laboratorio, en la revisión de resultados se presentaron en total nueve resultados no conformes Vigilancia Sanitaria de Alimentos y Bebidas - Alimentos Productos Importados Aceptación De Lotes De Productos 2021 Este subproyecto inició en la vigencia 2021 con actividades de toma de muestras y parte del análisis de estas, y concluyó en 2022 con los análisis restantes de laboratorios de la vigencia anterior, revisión de resultados y elaboración de informe final. El proyecto termina con un avance de ejecución de actividades del 97% y la elaboración, presentación y socialización del informe final de resultados y elaboración del documento técnico. El resultado del proyecto ha permitido efectuar el control de los riesgos vinculados a la presencia de microorganismos y parámetros fisicoquímicos y sus niveles en los alimentos y bebidas que puedan suponer riesgos



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		inaceptables para la salud de las personas, consolidar y analizar los datos de los reportes analíticos que permiten contribuir al desarrollo de actividades orientadas a la reducción de la presentación de enfermedades de transmisión alimentaria en la población de consumidores el territorio Nacional, fortalecer la gestión institucional con enfoque de riesgo y orientar las actividades de Inspección Vigilancia y control (IVC) en sitios de control de primera barrera. Vigilancia Sanitaria de Alimentos y Bebidas-Línea de Base Caseinomacropéptido (CMP) en leche bovina vigencia 2021 Este subproyecto inició en la vigencia 2021 con actividades de toma de muestras y parte del análisis de estas, y concluyó en 2022 con los análisis restantes de laboratorios de la vigencia anterior, revisión de resultados y elaboración de informe final. El plan cierra la vigencia 2021 con un avance del 87% y presenta cumplimiento de las actividades establecidas de acuerdo con el cronograma de trabajo. La ejecución de este subproyecto permite el levantamiento de información sobre concentración de CMP en leche bovina en Colombia que permitirá fortalecer la normatividad sanitaria y de esta manera aplicar las medidas de control requeridas, así como el desarrollo de actividades interinstitucionales con el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) en lo relacionado a la toma de muestras de leche en predios lecheros a nivel nacional que contribuye al fortalecimiento de la gestión de riesgo en diferentes eslabones de la cadena. Control Oficial para Establecimientos Procesadores de Alimentos (IVC) 2021 Este subproyecto inició en la vigencia 2021 con actividades de toma de muestras y parte del análisis de estas, y concluyó en 2022 con los análisis restantes de laboratorios de la vigencia anterior, revisión de resultados y elaboración de informe final. El proyecto finaliza la ejecución de las actividades programadas en el cronograma de trabajo y un avance total de 96%, para la vigencia 2022 se llevó a cabo el análisis de las muestras tomadas y verificación de los parámetros establecidos. Mediante la ejecución del proyecto se ha podido controlar los riesgos vinculados a la presencia de microorganismos y parámetros fisicoquímicos y sus niveles en los alimentos que puedan suponer riesgos inaceptables para la salud, verificación del cumplimiento de normatividad, monitoreo de productos procesados en los establecimientos vigilados, contribución a la reducción de la presentación de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA) y fortalecimiento de la



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		gestión institucional con enfoque de riesgo. Producto de los resultados de análisis de laboratorio se ha podido emitir directrices a los Grupos de Trabajo Territorial, que se traducen en notificación de resultados a las empresas y la aplicación de medidas sanitarias. Monitoreo Trichinella 2021: Este subproyecto inició en la vigencia 2021 con actividades de toma de muestras y parte del análisis de estas, y concluyó en 2022 con los análisis restantes de laboratorios de la vigencia anterior, revisión de resultados y elaboración de informe final. El subproyecto permitió realizar la vigilancia epidemiológica de los eventos de interés en salud pública relacionados con la inocuidad de alimentos y la ocurrencia de las enfermedades y sus determinantes en el territorio nacional, definidas para la vigencia, conocer su frecuencia, tendencia y sus determinantes en un área geográfica para utilizarla en la planificación, ejecución y evaluación de intervenciones en salud pública y finalizó con la toma y análisis de 400 muestras, en la etapa de verificación de resultados analíticos no se presentaron resultados no conformes. El informe final fue elaborado y socializado al director de la Dirección de Alimentos y Bebidas (DAB) Control de Establecimientos que Preparan y Ensamblan Alimentos -PAE 2021 Este subproyecto inició en la vigencia 2021 con actividades de toma de muestras y parte del análisis de estas, y concluyó en 2022 con los análisis restantes de laboratorios de la vigencia anterior, revisión de resultados y elaboración de informe final. El desarrollo de proyecto ha contribuido a generar información que permite tener un diagnóstico respecto al aporte de micro y macronutrientes desde alimentos que se comercializan o publicitan con beneficios nutricionales. Durante la vigencia 2022 el proyecto concluyó con el total del análisis de laboratorio de muestras y la elaboración y socialización del informe final y la aplicación de directrices - medidas sanitarias de seguridad y recomendaciones para que los procesos productivos estén controlados ante los incumplimientos detectados; en este sentido se llevó a cabo la aplicación de una con medida sanitaria con clausura total del establecimiento. Vigilancia Sanitaria de Alimentos y Bebidas - Vigilancia Epidemiológica (Activa y Pasiva) 2021 Este subproyecto inició en la vigencia 2021 con actividades de toma de muestras y parte del análisis de estas, y concluyó en 2022 con los análisis



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		restantes de laboratorios de la vigencia anterior, revisión de resultados y elaboración de informe final. Para la ejecución del subproyecto se tomaron 59 muestras distribuidas así: Frutas en conserva: 29 muestras, Bebidas energizantes: 17 muestras, Bebidas hidratantes: 8 muestras y Alimentos para Propósitos Médicos Eespeciales: 5 muestras. Estas muestras fueron remitidas al Laboratorio y analizadas por la dependencia en su totalidad, reportando cincuenta y cuatro (54) resultados conformes, y cinco (5) resultados no conformes: 1 bebida energizante, y 4 bebidas hidratantes, sobre las cuales se tomaron las acciones respectivas de acuerdo con las competencias del Instituto. Programa Nacional de Vigilancia y Control de Residuos y contaminantes químicos en Alimentos y Bebidas - Origen Animal 2022 El desarrollo del subproyecto presentó un avance de ejecución del 56% y tiene inmerso la ejecución de planes específicos orientados a determinar y reducir la exposición a los residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y contaminantes químicos que puedan considerarse un riesgo para la salud del consumidor, para la vigencia 2022 se presentaron los siguientes resultados para cada uno de los planes. • Productos de Acuicultura: Se tomaron 137 muestras de las cuales 14 fueron analizadas por parte del laboratorio Invima en donde todos los resultados fueron conformes. • Plan de Control Oficial de la Pesca: se realizó la toma de 49 muestras, en cuanto a análisis de laboratorio a la fecha se ha recibido 36 resultados por parte de laboratorio INVIMA donde todos han sido conformes. • Bovinos: se realizó la toma de 1184 muestras, de las cuales han enviado al laboratorio Invima 816 muestras y a laboratorios tercerizados 368, en cuanto a resultados de laboratorio se han recibido 190 resultados de análisis por parte de laboratorio INVIMA y 459 resultados de análisis por parte de laboratorio tercerizado. Se evidencia 2 resultados no conformes por presencia de Doramectina la cual excede el límite máximo de residuos establecido en la Resolución 1382 de 2013 y sobre los cuales se envió comunicación al Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) y al Grupo Técnico de Carnes del Invima para las respectivas acciones. • Aviar: Se realizó la toma de 176 muestras; de las cuales se ha recibido 15 resultados de análisis por parte de laboratorio INVIMA y 33 resultados de análisis por parte de laboratorio tercerizado. Todos los resultados fueron conformes. • Porcinos: Se tomaron 658 muestras, 500 análisis por parte del laboratorio Invima y 427 por parte de laboratorio tercerizados (para este plan se requiere más de un análisis por muestra), se recibieron 74 resultados analizados por laboratorio INVIMA de los cuales la totalidad han sido conformes.



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		• Huevo: Se tomaron 190 muestras, se recibieron 2 resultados de análisis realizados por laboratorio INVIMA, y 40 resultados analizados por laboratorio tercerizado. Todos los resultados son conformes. • Leche bovina: Por parte de los funcionarios del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) se tomaron 414, las cuales se dividieron de la siguiente manera, 14 análisis recibidos por laboratorio INVIMA y 106 resultados de análisis recibidos por parte de laboratorios tercerizados, la totalidad de los resultados fueron conformes. Durante la etapa de ejecución del proyecto se presentaron dificultades externas que afectaron el normal desarrollo de la toma de muestras y en análisis de laboratorio dentro de los tiempos inicialmente contemplados, sin embargo el desarrollo del proyecto ha permitido obtener información sobre la presencia y cuantificación de los residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y contaminantes químicos que puedan estar presentes en alimentos de origen animal (aves, bovinos, porcinos, productos de la pesca, leche cruda y huevo), contribuyendo a la protección de los consumidores, apoyando los procesos de admisibilidad a mercados de interés con altos estándares sanitarios y realizando el monitoreo, control y emisión de medidas y lineamientos a aplicar, de igual manera se han desarrollado acciones conjuntas con entidades como el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) que han permitido realizar intervenciones en la producción primaria y fortalecer la articulación interinstitucional. Programa Nacional de Vigilancia y Control de Residuos y contaminantes químicos en Alimentos y Bebidas - Origen Vegetal 2022: Los planes que conforman este subproyecto se encuentran en fase de ejecución y análisis. Este subproyecto está conformado por los siguientes planes: • Vigilancia y control de OGM no aprobados en Colombia en productos importados de maíz y materia prima de Soya: Tiene un total de 130 muestras programadas, se han tomado 72 y con corte a diciembre 31 se han recibido 65 informes de laboratorio, en los cuales no se presentaron resultados no conformes. • Vigilancia de cadmio en Cacao y derivados del Cacao: Se tomaron en total 200 muestras, con corte a diciembre 31 se han recibido 130 informes analíticos de laboratorio. En la revisión de dichos informes, de acuerdo con CODEX se detecta presencia de cadmio, pero no se tiene norma de referencia para comparar. Con respecto a UE 41 muestras cumplen y 66 no cumplen. • Vigilancia y control de residuos de plaguicidas y contaminantes químicos en productos hortofrutícolas Nacionales – Arroz: De una programación de 350 muestras (300 nacional y 50 importadas a demanda) se tomaron 343 (298 nacionales y 45 importadas). Se han recibido 200 resultados de laboratorio (179 nacionales y 21 importados), en la revisión de resultados se han presentado en total



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		9 no conformidades, en todos los casos, se han enviado los correos electrónicos al Grupo Técnico de Vigilancia Epidemiológica y Grupo Técnico de Alimentos solicitando las acciones de intervención de acuerdo con la propuesta planteada. - Vigilancia y control de residuos de plaguicidas y contaminantes químicos en productos hortofrutícolas Nacionales Pulpas de fruta: De una programación de 100 muestras, se tomaron en total 94 muestras, con corte a diciembre 31 se recibieron 67 informes de resultados de laboratorio, 7 con análisis de plaguicidas, (cromatografía líquida, cromatografía de gases y metales pesados) los otros 60 informes (cromatografía de gases), en su revisión no se encontraron no conformidades. Programa Nacional de Vigilancia y Control de Residuos y contaminantes químicos en Alimentos y Bebidas - Procesados 2022: Los planes que conforman este subproyecto se encuentran en fase de ejecución y análisis. Este subproyecto está conformado por los siguientes planes: - Plan Nacional Subsectorial de Vigilancia y Control de mercurio total en atún enlatado: De una programación de 320 muestras se tomaron 280 y se han recibido 156 informes analíticos de laboratorio, en cuya revisión no se han detectado resultados rechazados. - Plan ROTULADO OGM: Se tomaron 114 muestras, de las cuales se han recibido 90 informes de resultados de laboratorio, sin hallazgos de no conformidades - Plan Vigilancia y control de alimentos de origen orgánico o ecológico: De una programación de 110 muestras se tomaron 90, de las cuales se han recibido 80 informes de resultados de laboratorios, sin hallazgos de resultados no conformes - Plan de hipersensibilidad: La actividad de toma de muestras concluyó con 85 muestras tomadas, de las cuales se han recibido 80 informes analíticos de laboratorios. Por ser una línea base no se documentan los hallazgos como no conformidades, los resultados servirán para establecer los criterios y la normatividad que puede ser aplicable a procesados que declaren ser libres de un componente específico y servirán como insumo para acreditar la metodología por parte de la Oficina de Laboratorios y Control de Calidad. - Plan Nacional Subsectorial de Vigilancia y Control de micotoxinas en alimentos procesados y maíz: El plan de muestreo cerró con la toma de 570 muestras, de las cuales se han recibido 420 resultados de laboratorios. En la revisión de resultados se encontraron 5 no conformidades para el producto arepa. La directriz de medida sanitaria fue enviada al Grupo Técnico de Vigilancia



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		Epidemiológica y consiste en re-muestreo y notificación al establecimiento. Vigilancia Sanitaria de Alimentos y Bebidas - Alimentos Productos Importados Aceptación de Lotes de Productos 2022 Para la vigencia 2022, el proyecto avanzó con la toma de 21 muestras y 23 análisis de laboratorio recibidos y la identificación de 1 resultado no conforme de acuerdo con los requisitos de calidad establecidos para leche en polvo que ingreso al puerto de Cartagena, sobre lo cual se envió lineamiento para vigilancia sanitaria de alimentos y las acciones correspondientes a adelantar. El proyecto ha permitido realizar seguimiento a las actividades de muestreo en puertos, aeropuertos, pasos de frontera y Grupos de Trabajo Territorial, mediante 6 acompañamientos técnicos en Cartagena, Buenaventura, Santa Marta, Paraguachon y Bogotá y Rumichaca, y de esta manera controlar los riesgos vinculados a la presencia de microorganismos y parámetros fisicoquímicos y sus niveles en los alimentos y bebidas que puedan suponer riesgos inaceptables para la salud verificando el cumplimiento de la legislación vigente por parte de los importadores en función del riesgo que representan los productos importados por ellos. Vigilancia Sanitaria de Alimentos y Bebidas Línea de Base Caseinomacropéptido (CMP) en leche bovina vigencia 2022 Se realizó la toma de 42 muestras de las cuales se está a la espera de los resultados de laboratorio. El proyecto presentó inconvenientes de índole externos en lo relacionado con el transporte de muestras que obligó a ajustar los cronogramas inicialmente establecidos, sin embargo, la ejecución de este subproyecto permitirá el levantamiento de información sobre concentración de CMP en leche bovina en Colombia que permitirá fortalecer la normatividad sanitaria y de esta manera aplicar las medidas de control requeridas, así como el desarrollo de actividades interinstitucionales con el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) en lo relacionado a la toma de muestras de leche en predios lecheros a nivel nacional que contribuye al fortalecimiento de la gestión de riesgo en diferentes eslabones de la cadena. Control Oficial para Establecimientos Procesadores de Alimentos (IVC) 2022 El desarrollo del proyecto contempla la ejecución de planes de muestreo clasificados por sectores. Para la vigencia 2022 se realizó avance en la toma de muestras en los siguientes sectores y planes: • Sector 1



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		Aves: se tomaron 111 y se han recibido 106 resultados de laboratorio de los cuales se han emitido 2 directrices por incumplimiento de series a dos plantas de beneficio. Bovinos: se realizó la toma de 69 muestras y se han recibido 57 resultados de laboratorios con 1 resultado fue no conforme por presencia de salmonella, sin embargo, no hubo incumplimiento por conjunto de muestras por lo que no fue necesario emitir directrices. Bovinos (triming - carne molida): toma de 20 muestras y 14 análisis de laboratorio recibidos de los cuales 4 resultados fueron no conformes por presencia E. Coli Patógeno, frente a lo cual se emitieron 4 directrices a los Grupos de Trabajo Territorial del Invima. Carne de Porcino (sodio y humedad): se han tomado 133 muestras y se han recibido 111 resultados de laboratorio, 6 resultados rechazados no hubo incumplimiento de series por ninguna planta por lo que no fue necesario la aplicación de medidas. Derivados cárnicos cocidos: se realizó la toma de 75 muestras y 73 análisis de laboratorio recibidos, arrojando 22 resultados no conformes (criterios microbiológicos y físico químicos) de las cuales se emitirán las directrices, a los Grupos de Trabajo Territorial del Invima para hacer las visitas de verificación a los establecimientos. Sector 2 • Pesca y productos de la pesca: Pescado crudo: se han tomado 30 y se han recibido 25 resultados de laboratorio en su totalidad conformes. Sector 3 • Ovoproduitos: para este plan se tomaron 10 muestras y se recibieron 50 resultados de laboratorio de los cuales la totalidad ha sido conforme (este plan requiere más de un análisis por muestra). Sector 4 • Leche y D. Lácteos: Ultra High Temperature (Dirimir y Control de Planta): se han tomado 41 muestras y se han recibido 21 análisis de laboratorio, los cuales arrojaron 8 resultados no conformes por esterilidad comercial, sobre los que se envió directriz a los Grupos de Trabajo Territorial del Invima para visitas a los establecimientos. • Leche en polvo: se realizó la toma de 20 muestras de los cuales se recibieron 12 resultados de laboratorio, 3 de ellos no conformes por mesófilos, Bacillus cereus, Coliformes y sodio sobre los cuales se envió de la directriz a los Grupos de Trabajo Territorial del Invima. • Queso Fresco: se tomaron 34 muestras y se ha recibido 32 análisis de laboratorio 15 Resultados no conformes Listeria monocytogenes y estafilococo coagulasa positiva y Natamicina para los cuales se realizó el envío de la directriz a los Grupos de Trabajo Territorial del Invima. • Derivados Lácteos (según aplique el criterio establecido): se han tomado 32 muestras y se han recibido 27 resultados de laboratorio, 11 de estos resultados son no conformes por esterilidad comercial, coliformes y sodio,



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		frente a lo cual se llevó a cabo el envío de directriz a los Grupos de Trabajo Territorial del Invima. Sector 5 - Aguas de bebida envasadas: se realizó la toma de 35 muestras y se han recibido 34 resultados de laboratorio, de los cuales 7 son no conformes por presencia de PSEUDOMONAS AERUGINOSA y 1 resultado por Coliformes, se envió directriz a los a los Grupos de Trabajo Territorial del Invima para visitas a los establecimientos. Sector 6 - Sal: toma de 25 muestras y 25 resultados de laboratorio recibidos, de estos se presentan 2 resultados no conformes para parámetro de flúor, por lo que se envió directriz a los Grupos de Trabajo Territorial del Invima para visitas a los establecimientos. Sector 8 - Aceites y grasas: Se realizó la toma de 19 muestras y se recibieron 19 resultados de análisis de laboratorio, donde todos los resultados son conformes Sector 9 - Bebidas alcohólicas: Se tomaron y recibieron resultados de análisis de laboratorios de 28 muestras los cuales son conformes en su totalidad. El proyecto finaliza con un porcentaje de ejecución del 91% con cumplimiento de las actividades de acuerdo con el cronograma establecido, se ha podido establecer el cumplimiento de los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos de los establecimientos visitados y en el caso de muestras no conformes se han realizado nuevamente visitas a los establecimientos con el fin de verificar las condiciones de estos y establecer las medidas pertinentes garantizando así que el consumo de alimentos no contengan microorganismos, toxinas, metabolitos o presenten riesgos físico químicos en cantidades que superen los parámetros de seguridad alimentaria y contribuir a la reducción de la presentación de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA) así como el fortalecimiento de la gestión institucional en el desarrollo de acciones con enfoque de riesgo. Monitoreo Trichinella 2022: Este subproyecto se orientó a establecer un programa de vigilancia del proceso de sacrificio en Colombia con datos de análisis actualizados sobre la prevalencia de Triquinella ssp, y mediante pruebas de referencia normalizadas determinar la prevalencia de la infección de acuerdo a las directrices para la vigilancia, gestión, prevención y control de la triquinosis _ FAO /OMS/OIE. En total se tomaron 400 muestras de las cuales 384 fueron carne porcina y 16 de carne equinos, las cuales fueron analizadas por el laboratorio de



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		parasitología de la Universidad de Antioquia y en su revisión no se presentó ningún resultado no conforme. El informe final de resultados se encuentra en proceso de consolidación Control de Establecimientos que Contratan, Preparan y Ensamblan Alimentos en los Programas del Gobierno entre ellos el PAE (Programa de Alimentación escolar) e Integración Social 2022 El proyecto cierra la vigencia con la toma de 39 muestras por parte de las Secretaría de salud en lácteos, productos industrializados y muestras en carnes y el análisis de 27 muestras donde 7 de ellas presentaron resultados no conformes de acuerdo con los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos asociados con inocuidad, frente a esta situación se llevó a cabo la emisión de directrices a los Grupos Técnicos de Trabajo Territorial del Invima y Secretarías de salud. La ejecución del proyecto ha permitido, detectar alimentos que hacen parte de los programas del Gobierno que no cumplen con los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos conforme a lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente y que por lo tanto superen los parámetros de seguridad alimentaria, así como la adopción de medidas y establecimiento de recomendaciones orientadas al control de procesos productivos y la protección de los consumidores. Vigilancia Sanitaria de Alimentos y Bebidas - Vigilancia Epidemiológica (Activa y Pasiva). Viche Se tomaron 41 muestras en los municipios de Buenaventura, Guapi, López de Micay, Timbiquí y Tumaco las cuales fueron analizadas en su totalidad. Resultados: el desarrollo del subproyecto se orientó al fortalecimiento de la inspección, vigilancia y control - IVC para la fabricación de bebidas ancestrales, artesanales mediante el monitoreo del producto Viche/Biche así como la determinación de la línea base del producto cuya información ha contribuido al establecimiento de normatividad nacional específicamente el reglamento técnico del VICHE que se encuentra en consulta pública por parte del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) donde se contemplan los parámetros fisicoquímicos de calidad e inocuidad y la determinación de riesgos en salud pública lo que contribuirá a la formalización en la producción y comercialización de esta bebida. Vigilancia Sanitaria de Productos de Alimentos - Monitoreo de Patógenos con variantes de resistentes antimicrobiana en carne de porcino, carcasas y piezas de aves de corral - Fase II Durante la vigencia 2022 se realizó la toma de 27 muestras de aves con 25 resultados de laboratorio recibidos donde 20 muestras fueron positivas de



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		las cuales se serotipificaron 15, y 64 muestras de porcinos de las cuales se han recibido 40 análisis con 7 muestras positivas de las cuales se han serotipificado 5. Por ser un estudio de línea base de levantamiento de información no se aplican medidas. La ejecución del subproyecto se vio afectada debido a inconvenientes presentados con la infraestructura del laboratorio que demandan la intervención de esta, por lo que para la vigencia 2023 se dará solución a esta problemática. En este sentido fue necesario ajustar los cronogramas del subproyecto con el fin de cumplir con el objetivo y alcances establecidos los cuales están orientados a dar cumplimiento al plan de acción mundial sobre resistencia antimicrobiana (RAM) y al Plan Estratégico Nacional de Respuesta a la Resistencia a los Antimicrobianos definido por el Ministerio de Salud y Protección Social.
Proyecto: Vigilancia Sanitaria de productos cosméticos	84%	Demuestra la Calidad en Cosméticos 2021: Este subproyecto inició en la vigencia 2021 con actividades de toma de muestras y parte del análisis de estas, y concluyó en 2022 con los análisis restantes de laboratorios de la vigencia anterior, revisión de resultados y elaboración de informe final. Para la vigencia 2022 se ha consolidado el documento técnico con los resultados obtenidos en la ejecución del proyecto relacionados con el cumplimiento de parámetros de calidad y seguridad de productos así: Productos de la piel: identificación y cuantificación de Mercurio y control microbiológico en cremas y lociones blanqueadoras. Productos capilares - shampoo color y shampoo henna para identificación y cuantificación de plomo, control microbiológico. Productos para el aseo - Limpiadores de piso y superficie - líquidos y en polvo para identificación de fosforo. Productos para la piel- cosméticos para niño - pañitos húmedos para control microbiológico bajo resolución 1482 de 2012 y medición de Ph. La ejecución de las actividades del proyecto han permitido la protección de los consumidores, asegurando que los productos comercializados sean confiables para consumo bajo las condiciones normales o razonablemente previstas de uso, disminuir la presencia de productos alterados en el mercado a causa de la presión del usuario por tener productos de calidad confiable y otorgar confianza basados en hechos técnicos y científicos que los productos comercializados no afectan la salud humana, así como incentivar la autorregulación en el mercado Demuestra la Calidad en Cosméticos 2022



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		En desarrollo de subproyecto se tomaron 70 muestras de Productos para la piel, Cosméticos para la piel-cremas corporales y para el rostro, Productos para la higiene domestica - y Productos para la piel - Identificación y cuantificación de tetrahidrocannabinol-THC en productos que en su formulación contengan ingredientes provenientes de la planta Cannabis Sativa. Las muestras fueron entregadas al laboratorio para su respectivo análisis, con corte a diciembre de 2022 se han recibido 40 informes analíticos de laboratorio, sin hallazgos de resultados no conformes.
Proyecto: Vigilancia Sanitaria de productos de Dispositivos Médicos	100%	Demuestra la Calidad en Dispositivos Médicos 2022 El proyecto finalizó con la toma de 13 muestras: 9 muestras para suturas y 4 muestras para jeringas convencionales de las cuales 1 resultado fue no conforme en Jeringas presentar parámetros por fuera de especificaciones por lo que se solicitó al fabricante establecer un plan de acción, con el objetivo de revisar el proceso productivo y ajustar los parámetros del dispositivo. El desarrollo de las actividades establecidas en el subproyecto permitió ejercer acciones de vigilancia sanitaria bajo el enfoque de riesgo para los Dispositivos Médicos seleccionados mediante la verificación de su calidad y seguridad de acuerdo a los estándares técnicos nacionales e internacionales
Proyecto: Vigilancia de medicamentos y productos biológicos	83%	Demuestra la Calidad en Medicamentos y Productos Biológicos 2021 Este subproyecto se viene adelantando desde la vigencia 2020, durante la ejecución de este se realizó la toma y análisis de muestras para suplementos dietarios y productos Fito terapéuticos, de los cuales se realizó informe final de resultados. En cuanto a las muestras para bioequivalencia aún se encuentra en etapa de validación de metodologías analíticas en Bioequivalencia. Respecto a los principios activos programados para la vigencia 2021, se realizó la toma de 65 muestras de las cuales se recibieron entre 2021 y 2022, 59 informes de resultados por parte de los Laboratorios, en los cuales se evidenció un (1) resultado no conforme, para el cual se debe programar toma de muestra de retención. Demuestra la Calidad en Medicamentos y Productos Biológicos 2022: Se tomaron muestras comerciales de medicamentos de síntesis química así: 127 muestras para análisis físico químicos de las cuales 115 fueron efectivas y 37 muestras para análisis microbiológico de medicamentos de las cuales 35 fueron efectivas, la totalidad de las muestras fue remitida al Laboratorio del Invima de las cuales se ha recibido el 5% de los resultados. La ejecución del subproyecto se vio afectada debido a inconvenientes presentados con el transporte de muestras, por lo que fue necesario ajustar los cronogramas con el fin de cumplir con el objetivo y alcances establecidos los cuales están orientados a verificar la calidad de los



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		medicamentos y suplementos dietarios en el marco del Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria. Fortalecimiento de la red nacional de farmacovigilancia para la monitorización de la seguridad de los medicamentos a nivel nacional 2022: Con el desarrollo de este subproyecto se obtuvieron los siguientes resultados: - Se realizaron 120 visitas de evaluación a Instituciones Prestadoras de Servicios (IPS) y 30 visitas de evaluación a Instituciones Farmacéuticas, Se llevaron a cabo 40 capacitaciones y 40 asistencias técnicas a Entidades Territoriales de Salud - Se realizó el IX Encuentro Nacional de Farmacovigilancia 2022, el cual se desarrolló del 5 al 9 de diciembre de 2022, en el cual de manera simultánea el Invima participó en el XVII Encuentro internacional de farmacovigilancia de las Américas. - Se realizaron dos publicaciones de Farmaseguridad, - Se elaboraron dos artículos de farmacovigilancia. - Se elaboraron instructivos y guías de apoyo al programa de farmacovigilancia. En cuanto al cumplimiento de los indicadores asociados al subproyecto: - Entidades con el programa de farmacovigilancia Implementado: El programa se implementó en 6 Instituciones Farmacéuticas y 28 Instituciones Prestadoras de Servicios (IPS) - Instituciones inscritas en la Red Nacional de Farmacovigilancia: La meta fue superada ampliamente respecto a la programación inicial debido a la implementación de Vigiflow la cual tiene como requisito la inscripción en la Red Nacional de Farmacovigilancia. En total se contó con 3789 inscritos - Análisis de reportes de eventos adversos medicamentos serios en Vigiflow: Se realizaron 600 reportes de eventos adversos, de acuerdo con la meta programada.
Proyecto: control sanitario	93%	Prevención, Pedagogía y Responsabilidad Sanitaria para todos 2022 La ejecución del subproyecto ha permitido continuar con las estrategias encaminadas a la prevención basada en pedagogía, articulando al ciudadano, a los pequeños, medianos y grandes productores, distribuidores e importadores a través de los gremios, la academia, la industria y las demás autoridades estatales, que desempeñan un rol en la cadena de fabricación, comercialización y/o control sanitario de productos competencia del Instituto, en torno al procedimiento administrativo sancionatorio y su normatividad. Durante la vigencia 2022 Se llevó a cabo capacitaciones sobre el proceso administrativo sancionatorio con: Gremios de productores de panela, carne y agua de los



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		departamentos y municipios de Atlántico, Cundinamarca, Santander, Bogotá, Nocaima y Putumayo. - Entidades Territoriales de Salud departamentales y municipales de Zipaquirá, Tocancipá, Girardot, Madrid, Cota, Tunja, Caquetá Amazonas, Guainía, Putumayo Florencia, Cesar, Soledad, Valledupar, Sucre, Córdoba, Montería, Puerto Colombia, Bolívar, Magdalena, Caldas, Apartado, La Ceja, Girardota, Bello, La Estrella, Guarne, El Carmen de Viboral, Santander, Cundinamarca y Vichada. - Evento con la Oficina de asuntos internacionales junto con la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial en el marco de la estrategia de fortalecimiento del proceso de Inspección, Vigilancia y Control posterior de publicidad del Programa de Calidad de la Cadena de Químicos. Adicionalmente se desarrollaron actividades de Cooperación y de enlace interinstitucional con entidades públicas y privadas, del orden nacional o territorial, capacitaciones a las direcciones misionales y demás dependencias del Invima, enmarcadas en el ejercicio de la facultad sancionatoria y análisis y clasificación de los Procesos Sancionatorios por infracciones más comunes.
Proyecto: diplomacia sanitaria	100%	Fortalecimiento Institucional para dar cumplimiento a los compromisos de valor agregado 2022 El proyecto permitió el desarrollo de acciones de cooperación y relacionamiento internacional que contribuyen al fortalecimiento de las capacidades de las áreas técnicas del Invima, y concluyó el desarrollo de las actividades establecidas en el cronograma de trabajo, con un porcentaje de avance del 100%, lo que permitió Identificar y formular estrategias apropiadas para entender y abordar la distribución o el suministro de productos médicos de calidad subestándar y falsificados a través de internet". Se logró la participación presencial de escenarios internacionales de redes e iniciativas de la Dirección de Medicamentos y Productos Biológicos en la ciudad de Atenas-Grecia, así como el seguimiento de las necesidades a las acciones de cooperación con aliados estratégicos relacionada mediante la asistencia técnica para el cumplimiento de los indicadores de la Global Benchmarking Tool de la Organización Mundial de la Salud (OMS), y elaboración del plan del trabajo de Transformación digital y certificación electrónica.
Proyecto: apoyo al emprendimiento y la competitividad del país	99%	Mejoramiento del sistema nacional de control e inocuidad de alimentos de consumo Nacional y exportación bajo un enfoque de riesgo Nacional 2021 Para la vigencia 2022 se realizó el análisis de 1819 muestras: 1262 para



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		análisis de riesgos químicos y 557 de Vigilancia. Se llevó a cabo la elaboración del documento técnico con los resultados de los muestreos físico químicos y microbiológicos en plantas en donde el 98% de los muestreos cumplen con los parámetros establecidos. El desarrollo de las actividades del subproyecto contribuye a la unificación y consolidación del sistema nacional de control para la inocuidad de alimentos de consumo nacional y exportación bajo un enfoque de riesgo, mediante la caracterización de peligros Químicos y Biológicos asociados al consumo de los productos de origen bovino, Inspección y Verificación en plantas de beneficio de animales de abasto público exportadoras, armonización y equivalencia de requisitos sanitarios con terceros países y apoyo y evaluación de los procesos de admisibilidad. Fortalecimiento y apoyo a emprendimiento empresarial en búsqueda del mejoramiento sanitario y desarrollo económico y social del país 2022 El subproyecto ha permitido brindar apoyo y acompañamiento a propuestas normativas para micro y pequeños empresarios, realizar actividades de orientación técnica dirigida a funcionarios de entidades que lideran emprendimiento en productores de alimentos y bebidas acorde a la región y producto seleccionado. Esto se logró mediante: • Realización de actividades de capacitación y/o asistencias técnicas. • Desarrollo de acciones conjuntas con la Oficina de las Naciones Unidas Contra el Delito y las Drogas -ONUDOC-. • Acompañamiento a iniciativas de origen diverso, entre los que vale la pena mencionar la participación en jornadas de fortalecimiento de capacidades técnicas a entidades del orden nacional, territorial, contratistas, organizaciones productivas en los circuitos cortos de comercialización en las compras públicas locales y mercados campesinos. En estas instancias se dio a conocer el marco sanitario que aplica a los diferentes productos de interés y se desarrollaron actividades de orientación técnica dirigidas a la micro y pequeña empresa productora de alimentos y bebidas acorde a la región y producto seleccionado, en temas relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, Autorizaciones de Comercialización de Alimentos, Rotulado General de Alimentos y Autorizaciones de comercialización y rotulado de Bebidas Alcohólicas. Durante la ejecución del proyecto se realizaron 34 eventos nacionales que contaron con 1685 personas participantes, se construyeron 483 fichas técnicas de alimentos y bebidas, se hizo el diseño y revisión de guías para la industria para construcción de documentos o controles de proceso.



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		Mejoramiento del sistema nacional de control e inocuidad de alimentos de consumo Nacional y exportación bajo un enfoque de riesgo nacional 2022 PINES Para la vigencia 2022 se llevó a cabo el proceso de inspección en las plantas de beneficio de exportación Frigo Sinú, Red Cárnica Ciénaga de Oro, Red Cárnica Santander y verificación de los puntos críticos de control establecidos en el plan HACCP, visitas de acompañamiento a los procesos de inspección permanente y elaboración de informes sobre el proceso de evaluación e implementación de las actividades. Adicionalmente se llevó a cabo la toma de 152 muestras para verificación microbiológica en plantas tipo exportación (113 de esponjado de canales y 39 de trimming-carne molida). Se realizaron 14 visitas de seguimiento, verificación cumplimiento requisito y se entregaron los 8 informes requeridos. Se dio cumplimiento con 24 análisis de laboratorio proyectados, se realizó la toma de 917 muestras dirigidas al laboratorio Físicoquímico del Invima, se realizó la toma de 447 muestras dirigidas al laboratorio tercerizado, se han recibido 147 informes analíticos de laboratorio Físicoquímico del Invima, se han recibido 340 informes de resultados de los de laboratorio tercerizado con un resultado no conforme, por presencia Dexametasona, por exceder el límite máximo de residuos establecido en la Resolución 1382 de 2013. Se recibieron 487 informes de análisis de resultados analíticos emitidos por los laboratorios, implementando la normatividad nacional e internacional con relación a los estándares exigidos por la autoridad sanitaria para admisibilidad del mercado, comunicando resultados rechazados. Se realizaron 3 informes de seguimiento a los muestreos realizados y al análisis de los laboratorios. El desarrollo de las actividades del subproyecto contribuye a la unificación y consolidación del sistema nacional de control para la inocuidad de alimentos de consumo nacional y exportación bajo un enfoque de riesgo, mediante la caracterización de peligros Químicos y Biológicos asociados al consumo de los productos de origen bovino, inspección y verificación en plantas de beneficio de animales de abasto público exportadoras, armonización y equivalencia de requisitos sanitarios con terceros países y apoyo y evaluación de los procesos de admisibilidad
Proyecto: Educación sanitaria y asistencia técnica	89%	Educación sanitaria virtual en IVC de Alimentos y Bebidas. E-Learning 2022 Este subproyecto tiene como objetivo elaborar, diseñar y diagramar e implementar los contenidos temáticos y los módulos de capacitación en la plataforma virtual de la Dirección de Alimentos y Bebidas. Con la ejecución de este subproyecto se desarrolló el material de los siguientes cursos: Desposte, Desprese y Acondicionamiento de Carne y Productos Cárnicos Comestibles, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de



PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		Control – HACCP, -Tutoriales de Trámites, Curso de Viche, quedando pendiente la diagramación de la bibliografía y conceptos del curso de alimentos de HACCP y ajustes al Programa de Alimentación Escolar (PAE). Debido a la indisponibilidad de la plataforma E-learning a causa del ataque cibernético sufrido por el Instituto, no fue posible culminar el cargue de los módulos del curso en dicha plataforma, así como la realización de las capacitaciones correspondientes a los actores interesados, por lo tanto, no se pudo dar ejecución a los cursos diseñados el año inmediatamente anterior, ni el desarrollo de pruebas piloto de los cursos diseñados en 2022. De los 12 módulos programados se diseñaron y diagramaron 9, los cuales se espera poner a disposición en la plataforma E-learning para la vigencia 2023. Norma Sanitaria en las plataformas digitales 2022 El desarrollo del subproyecto permitió la divulgación de la normativa sanitaria relacionada con el comercio electrónico en sus aspectos esenciales y fundamentales, respecto de los temas de publicidad de los productos que son competencia del Invima, a las plataformas digitales que tienen convenio con el Instituto, y que no fueron cubiertas en el subproyecto de la vigencia 2021 (Facebook e Instagram). Dentro de las actividades ejecutadas se realizaron cuatro eventos programados con Asocoldro, Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (Andi), Asociación Nacional de Anunciantes de Colombia (Anda) y Federación Nacional de Comerciantes (Fenalco) que permitieron identificar los principales temas generadores de sanciones por violaciones a la norma sanitaria, articulación de los eventos y los lineamientos técnicos respecto de la normativa sanitaria vigente y su implementación en las plataformas digitales más representativas, integrando a todas las direcciones misionales y la elaboración de un documento de lineamientos técnicos respecto del comercio electrónico y de la publicidad con relación al empaquetado y rotulado de los productos que son comercializados en el país de acuerdo a la normativa sanitaria vigente. La socialización del marco normativo sanitario a los grupos objetivo en el marco de este subproyecto contribuye al mejoramiento del estatus sanitario del país, toda vez que se otorga una correcta información a las plataformas digitales y agremiaciones, y por consiguiente a los ciudadanos para la comercialización y consumo de productos competencia del Invima.
Proyecto: Comunicación estratégica	100%	Fortalecimiento de la imagen del INVIMA como la autoridad sanitaria que protege la salud de los residentes en el territorio colombiano 2022 Con el fin de posicionar al Invima como la autoridad sanitaria que protege la salud de los habitantes del territorio nacional mediante una comunicación estratégica dirigida a los diferentes grupos de interés de la



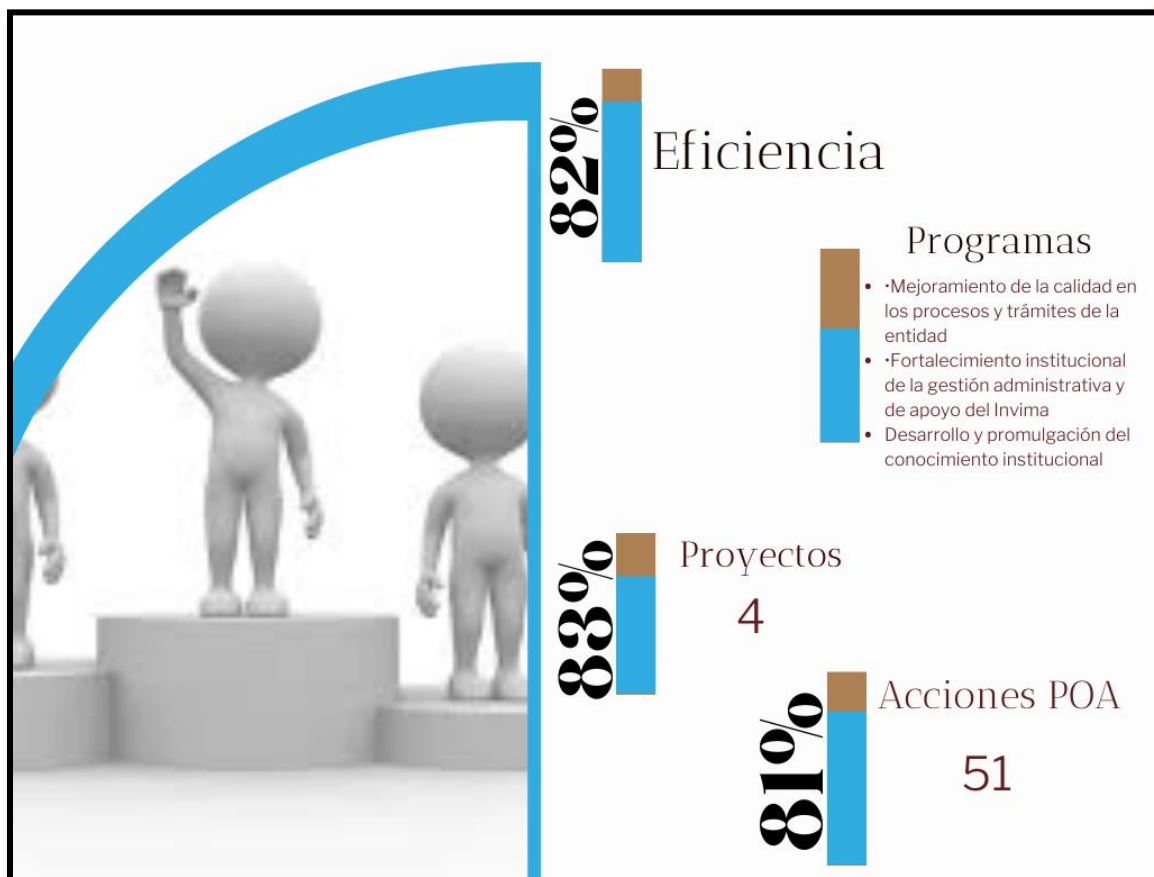
PROGRAMA INSTITUCIONAL	FORTALECIMIENTO DE IVC DE LOS PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INVIMA	
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	94%	
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		entidad, las actividades de este subproyecto comprendieron la identificación de necesidades a fortalecer, el diseño de la estrategia de comunicación y la elaboración, producción y difusión de 249 mensajes institucionales, 49 piezas audiovisuales y actualización informativa por redes sociales con perfil del Invima a usuarios, logrando llegar a 86.541 seguidores en Facebook, 52.302 seguidores en Twitter, 33.900 seguidores en Instagram y 4.390 seguidores en YouTube.

LÍNEA ESTRATÉGICA: EFICIENCIA

Comprende estrategias para lograr la prestación de servicios con estándares de calidad para afianzar la confianza de la población, mediante soluciones informáticas modernas para la optimización de trámites, el mejoramiento de los estándares de calidad del Instituto y el fortalecimiento en la gestión de los procesos administrativos y de apoyo de la entidad; por otra parte esta línea busca adelantar acciones orientadas a desarrollar y promulgar el conocimiento institucional a través del fortalecimiento de las acciones para el desarrollo de las aptitudes, habilidades y capacidades de los servidores públicos de la institución. A esta línea se encuentran asociados tres Programas Institucionales: **Mejoramiento de la calidad en los procesos y trámites de la entidad**, **Fortalecimiento institucional de la gestión administrativa y de apoyo del Invima** y **Desarrollo y promulgación del conocimiento institucional**, al cual se le da cumplimiento de la siguiente manera:



Gráfica 3 Línea Estratégica Eficiencia



Fuente: Oficina Asesora de Planeación

Las principales acciones del POA que hacen parte de esta línea estratégica son: ejecución de los planes institucionales como son el Plan Institucional de Formación y Capacitación por competencias, Plan de Trabajo de Seguridad y Salud en el trabajo, Plan de Seguridad y Privacidad de la Información, Plan Estadístico Institucional, Plan Anual de Adquisiciones, Plan Institucional de Archivos – PINAR, entre otros, auditorías de calidad, gestión de las tecnologías de la información y las comunicaciones, así como la ejecución del presupuesto de inversión apropiado para la vigencia.

En cuanto a los proyectos institucionales formulados dentro de esta línea estratégica, los principales logros alcanzados son los siguientes:

PROGRAMA INSTITUCIONAL		MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD EN LOS PROCESOS Y TRÁMITES DE LA ENTIDAD
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN		86%
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
Proyecto: Modernización de la arquitectura	57%	Sistema de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario - SIVICOS III Este subproyecto inicio en la vigencia 2020, con el objetivo de implementar una solución informática, que permitirá la sistematización, automatización, gestión de visitas, integración, interoperabilidad, realización y seguimiento de



PROGRAMA INSTITUCIONAL		MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD EN LOS PROCESOS Y TRÁMITES DE LA ENTIDAD
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN		86%
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
tecnológica y los sistemas de información misionales del instituto		las actividades del macroproceso de inspección, vigilancia y control, pese a las incidencias tecnológicas presentadas en el instituto en la vigencia 2022 se lograron las siguientes acciones • Desarrollo: Desarrollo (programación) de las funcionalidades del aplicativo, basado en el levantamiento de requerimientos (historias de usuario) • Despliegue: Implementación del software en el ambiente de pruebas. • Pruebas UAT: Ejecución de pruebas funcionales al software por parte de las misionales con apoyo y acompañamiento de la OTI y el contratista. • Estabilización: Revisión y diagnóstico de la infraestructura tecnológica para establecer las afectaciones a causa de los incidentes cibernéticos, así mismo se realizaron los ajustes técnicos correspondientes para habilitar de nuevo dicha infraestructura para la continuidad del proyecto. • Seguimiento: Comités de seguimiento, gestión de tareas pendientes y compromisos. Se espera que esta solución informática este a disposición de los usuarios de manera controlada a partir del mes de junio de 2023. Nueva Plataforma de Trámites y Servicios - Este subproyecto inicio en la vigencia 2020, con el objetivo de implementar una solución tecnológica consistente en la implementación de la nueva plataforma de trámites y servicios, para ejecutar en línea las actividades misionales de ellos procesos Registros sanitarios y tramites asociados, auditorias y certificaciones, pese a las incidencias tecnológicas presentadas en el instituto en la vigencia 2022 se lograron las siguientes acciones • Desarrollo: Funcionalidades módulos, integraciones. • Despliegue: Implementación en ambientes de pruebas. • Estabilización: Revisión y diagnóstico de la infraestructura tecnológica para establecer las afectaciones a causa de los incidentes cibernéticos, así mismo se realizaron los ajustes técnicos correspondientes para habilitar de nuevo dicha infraestructura para la continuidad del proyecto. Se espera que esta solución informática este a disposición de los usuarios de manera controlada a partir del mes de junio de 2023. Mejoramiento y soporte a los sistemas de información 2022 Para garantizar la interoperabilidad con los Sistemas de información que se están implementando de cara a la transformación digital de la entidad, la oficina de Tecnologías de la Información realizó las siguientes mejoras al Sistema de Correspondencia y PQRDS: Ajuste de funcionalidades formulario PQRDS, al formulario de correspondencia saliente e interna, cargar documentos, Componente correspondencia y PQRDS etapa y Funcionalidad tráfico Postal etapa.



PROGRAMA INSTITUCIONAL		MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD EN LOS PROCESOS Y TRÁMITES DE LA ENTIDAD
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN		86%
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		Con respecto al Número de componentes y módulos Se Suite y correspondencia -PQRDS puestos en producción, se realizaron los siguientes módulos: 1. Administración 2. Analytics 3. Archivo físico 4. Captura 5. Documento. 6. Formulario 7. Proceso 8. Solicitud 9. Workflow 10. Configuración
Proyecto: Incorporación buenas prácticas y estándares para el Gobierno de TI- Gobierno Digital	100%	Gobierno Digital 2022 Con el fin de dar cumplimiento a las actividades alineadas con la Política de Gobierno Digital con el Marco de Arquitectura Empresarial y continuidad a las actividades de uso y apropiación de proyectos de Tecnologías de la Información, la Oficina de Tecnologías de la Información para la vigencia 2022 elaboró los documentos de Arquitectura de Referencia, Documento de Arquitectura de Solución, Documento Catálogo de Aplicaciones e Interfaces y Documento de Metodología y Marco de Trabajo de Desarrollo, además realizó entrenamiento a los embajadores del cambio con el programa de Formador de Formadores que busca empoderar a los funcionarios interesados en replicar la metodología de cambio en temas específicos de su ejercicio, de tal manera que se conviertan en multiplicadores permanentes de conocimiento en sus áreas.
Proyecto: Mejoramiento del SGI de la Entidad	100%	Rediseño del SGI del Invima El desarrollo de este subproyecto permitió actualizar el Sistema de Gestión Integrado del Instituto, redefiniendo los estándares de operación en los diferentes niveles del mapa de macroprocesos para responder de manera efectiva a las necesidades y expectativas de las partes interesadas La gestión realizada comprendió la reclasificación de trámites Sistema Único de Información de Trámites (SUIT), identificación de formatos a mejorar e información a fusionar o eliminar y la actualización o automatización documental de los procesos de apoyo del sistema de gestión integrado.

PROGRAMA INSTITUCIONAL		FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y DE APOYO DEL INVIMA
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN		76%
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
Proyecto: Fortalecimiento Institucional	76%	Adopción de Mecanismos Eficaces para Garantizar la Confidencialidad, la Integridad y la Disponibilidad de la Información; Manteniendo los Niveles de Competencia, Conformidad Legal e Imagen Institucional del Invima El desarrollo de las actividades del proyecto está orientado a definir los aspectos para establecer, administrar, operar, y mantener el Sistema de Gestión de Seguridad de la Información (SGSI), determinando las políticas, procedimientos y otros requisitos que permitan su ejecución eficaz y



PROGRAMA INSTITUCIONAL		FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y DE APOYO DEL INVIMA
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN		76%
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		aplicable a todas las partes interesadas que utilicen recursos y sistemas de la información en el INVIMA bajo la responsabilidad de la Oficina Asesora de Planeación con el apoyo del Oficial de Seguridad de la Información. De acuerdo con lo anterior en la vigencia 2022 se llevaron a cabo socializaciones, cursos, acciones en cierre de brechas, atención de eventos y sensibilizaciones relacionadas con la seguridad de la información. Adecuación y dotación Infraestructura física INVIMA a nivel nacional 2022 En desarrollo de este subproyecto se llevó a cabo la adecuación de la Oficina de Atención al Ciudadano, así como la contratación del arquitecto y la abogada para apoyar técnica y jurídicamente en la ejecución de las actividades. Sin embargo se presentaron diferentes dificultades en la ejecución de las actividades teniendo en cuenta que por restricciones definidas en Directivas de austeridad del gasto que impidieron dar cumplimiento al objetivo general y alcance del proyecto, en tal sentido, para la vigencia 2023 se realizó un análisis de la Directiva de Austeridad del Gasto (08 de 2022) con el fin de realizar la planeación de las necesidades asociadas con fortalecimiento de la infraestructura de la Entidad, en concordancia con los lineamientos impartidos en la mencionada Directiva. Rediseño e implementación del Programa de Gestión Documental 2022 El proyecto presentó un avance del 71% de las actividades establecidas en el cronograma inicial, se realizó la organización de 3917 cajas, más 810 del archivo de gestión misional y 46 cajas de archivo central, para un total de 4773 cajas superando así la meta del indicador, así mismo se actualizaron los siguientes instrumentos archivísticos (PGD 100%, PINAR 100%, SIC - 80%, SGDEA 100%, CCD 100%, TRD 100% e Inventario Documental Archivo de Gestión Misional Registros Sanitarios - 100%). Mediante las acciones realizadas se ha contribuido a la adecuada gestión, organización, administración, disposición final y conservación del fondo documental institucional, mediante la utilización de los medios técnicos, tecnológicos y procedimentales establecidos por el Archivo General de la Nación -AGN y demás normatividad relacionada. Gira Sanitaria Virtual 2022 El desarrollo de este subproyecto permitió fortalecer y consolidar la aplicación de las normas, los lineamientos y procedimientos para la ejecución de las actividades de inspección, vigilancia y control que competen al INVIMA y a las entidades territoriales. Se realizaron los eventos programados, los cuales fueron realizados con Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, Oficina de Negocios Verdes y Sostenibles, Dirección de Operaciones Sanitarias, Grupos Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE) y Grupos de Trabajo Territorial (GTTs), para estos eventos hubo una participación de más de 250 asistentes. Los temas tratados fueron generalidades del Instituto, productos objeto de competencia del



PROGRAMA INSTITUCIONAL		FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y DE APOYO DEL INVIMA
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN		76%
PROYECTOS ASOCIADOS	% DE AVANCE	RESULTADOS
		Invima, responsabilidades de las dependencias, Rotulado de Alimentos y Bebidas, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Concepto Sanitario – Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo, Autorizaciones de Comercialización y Material de Empaque, conceptos básicos de las misionales, Notificación Sanitaria Obligatoria, roles, grupos de cosméticos, criterios de evaluación, entre otros. Así mismo es de resaltar que por la buena aceptación de los eventos y la gestión de la Oficina Asesora Jurídica, se realizaron dos eventos adicionales con una asistencia de más de 140 asistentes y se recibieron las encuestas de satisfacción. El documento de lineamientos técnicos fue elaborado y en el mismo reposan las evidencias de la realización de los eventos, temas, intervenciones de las misionales, conclusiones, entre otros.

LÍNEA ESTRATÉGICA: TRANSPARENCIA

Comprende estrategias para la implementación de acciones de transparencia, participación ciudadana y rendición de cuentas para evitar la materialización de cualquier posible acto de corrupción, así como el fortalecimiento de la presencia del Invima como actor clave en las acciones para el control de la ilegalidad del país. A esta línea se encuentra asociado el **Programa Institucional Gestión de la transparencia, participación ciudadana, rendición de cuentas y lucha contra la ilegalidad**, al cual se le da cumplimiento de la siguiente manera:



Gráfica 4 Línea Estratégica Transparencia



Fuente: Oficina Asesora de Planeación

Las principales acciones del POA que hacen parte de esta línea estratégica son: Brindar apoyo en acciones de articulación en representación del Instituto, reporte para la suspensión de publicaciones en plataformas de comercio electrónico, ejecutar los componentes del plan anticorrupción y atención al ciudadano e identificar y ejecutar las actividades de participación ciudadana de acuerdo con la metodología institucional - lineamientos de documentación de participación ciudadana y rendición de cuentas.

Con respecto al proyecto institucional formulado dentro de esta línea estratégica, los principales logros alcanzados son:

PROGRAMA INSTITUCIONAL		GESTIÓN DE LA TRANSPARENCIA, PARTICIPACIÓN CIUDADANA, RENDICIÓN DE CUENTAS Y LUCHA CONTRA LA ILEGALIDAD
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN		86%
PROYECTO ASOCIADO	% DE AVANCE	RESULTADOS
Mejoramiento de la transparencia, participación ciudadana,	86%	Adopción de mecanismos eficaces para evitar actos de corrupción e ilegalidad por parte de los servidores públicos del Invima Con el desarrollo del subproyecto durante la vigencia se alcanzaron los siguientes logros: Capacitación total a los facilitadores de calidad.



rendición de cuentas y lucha contra la ilegalidad	• Revisión y actualización de los procesos, documentos y mecanismos definidos en la planificación para la articulación del sistema de gestión antisoborno al sistema de gestión integrado del Invima. • Verificación del cumplimiento de los requisitos del Sistema de Gestión Antisoborno respecto a la norma ISO 37001 de acuerdo con la implementación desarrollada. • Formalización incorporación del Sistema de Gestión Antisoborno (SGAS) al Sistema de Gestión Integrado (SGI). Soporte de gestión: elaboración de documento en proyección para borrador de resolución con el siguiente objeto: "POR LA CUAL SE DEFINEN ROLES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS DENTRO DEL SISTEMA DE GESTIÓN ANTISOBORNO DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE ALIMENTO Y MEDICAMENTOS - INVIMA".
---	---

GESTIÓN PLAN OPERATIVO ANUAL

La Oficina Asesora de Planeación realizó el ejercicio de acompañamiento a las dependencias que hacen parte del Plan Operativo Anual, de acuerdo al procedimiento vigente, instructivos y formatos para la definición del Plan Operativo Anual del Instituto 2022, el cual fue aprobado por la Dirección General mediante Resolución N° 2022002807 del 28 de enero de 2022; en el mismo plan se establecieron acciones institucionales específicas para dar cumplimiento a los objetivos trazados en la Plataforma Estratégica Institucional, realizables de acuerdo con los recursos humanos y financieros disponibles y medibles a través de indicadores que permitieron hacer seguimiento a las mismas durante la vigencia.

Durante el transcurso del año 2022 la Oficina Asesora de Planeación, recibió y consolidó la información correspondiente a la ejecución del Plan Operativo Anual de cada una de las dependencias, así mismo se realizó seguimiento a cada trimestre y a la ejecución total de la vigencia.

La ejecución general del POA en la vigencia 2022 fue del 90,70%, lo cual evidencia la gestión estratégica y operativa adelantada para el cumplimiento de los objetivos que se encuentran en la plataforma estratégica institucional, mediante un uso adecuado de recursos y la ejecución de las actividades programadas.

Para cumplir con la ejecución esperada de cada acción, la Oficina Asesora de Planeación realiza seguimiento a la ejecución del Plan Operativo Anual y se socializa a las dependencias de manera oportuna con el propósito de que sirva como insumo de gestión y análisis para establecer medidas correctivas y realizar los ajustes a que haya lugar optimizando así los recursos asignados a las acciones institucionales.

Finalmente es importante indicar que la Oficina Asesora de Planeación brinda acompañamiento permanente a los referentes del POA de las diferentes



dependencias con el fin de que el Plan Operativo Anual, sirva como instrumento de planeación al interior de cada dependencia.

RETOS 2023

- Fortalecer las herramientas y metodologías para la gestión de proyectos
- Fortalecer las capacidades para la gestión de proyectos de los tutores de proyectos institucionales
- Formular e implementar mecanismos que permitan mejorar el seguimiento a la gestión de los proyectos desde su formulación hasta su ejecución financiera, física y de indicadores resultados
- Implementar medidas para sensibilizar a todos los niveles del Instituto acerca de la importancia de la ejecución de los proyectos institucionales y de las acciones POA como herramienta para la consecución de los objetivos plasmados en la Plataforma Estratégica Institucional, con el objeto de alcanzar mayores niveles de eficiencia en la ejecución de este.
- Fortalecer el proceso de planeación, asignación y seguimiento a la ejecución de recursos de las actividades enmarcadas en la Plataforma Estratégica Institucional.
- Fortalecer el proceso de identificación y gestión de riesgos asociados a los proyectos institucionales.

Elaboró:

Claudia Patricia Calderón Velandia - Grupo Proyectos, Presupuesto y Estadística – Oficina Asesora de Planeación
Claudia Gimena Rincón - Grupo Proyectos, Presupuesto y Estadística – Oficina Asesora de Planeación
Carolina Narvaez Suarez - Grupo Proyectos, Presupuesto y Estadística – Oficina Asesora de Planeación
Germán Bustos Fonseca - Grupo Proyectos, Presupuesto y Estadística – Oficina Asesora de Planeación

Diagramó:

Carolina Narvárez Suárez - Contratista Grupo Proyectos, Presupuesto y Estadística – Oficina Asesora de Planeación

Revisó:

Lucero Garzón Ariza - Coordinadora Grupo Proyectos, Presupuesto y Estadística – Oficina Asesora de Planeación
Katherine Johanna Gutierrez – Jefe Oficina Asesora de Planeación