

Sustento del uso justo
de Materiales Protegidos
derechos de autor para
fines educativos



UCI

Universidad para la
Cooperación Internacional

UCI
Sustento del uso justo de materiales protegidos por
derechos de autor para fines educativos

El siguiente material ha sido reproducido, con fines estrictamente didácticos e ilustrativos de los temas en cuestión, se utilizan en el campus virtual de la Universidad para la Cooperación Internacional – UCI – para ser usados exclusivamente para la función docente y el estudio privado de los estudiantes pertenecientes a los programas académicos.

La UCI desea dejar constancia de su estricto respeto a las legislaciones relacionadas con la propiedad intelectual. Todo material digital disponible para un curso y sus estudiantes tiene fines educativos y de investigación. No media en el uso de estos materiales fines de lucro, se entiende como casos especiales para fines educativos a distancia y en lugares donde no atenta contra la normal explotación de la obra y no afecta los intereses legítimos de ningún actor.

La UCI hace un USO JUSTO del material, sustentado en las excepciones a las leyes de derechos de autor establecidas en las siguientes normativas:

- a- Legislación costarricense: Ley sobre Derechos de Autor y Derechos Conexos, No.6683 de 14 de octubre de 1982 - artículo 73, la Ley sobre Procedimientos de Observancia de los Derechos de Propiedad Intelectual, No. 8039 – artículo 58, permiten el copiado parcial de obras para la ilustración educativa.
- b- Legislación Mexicana; Ley Federal de Derechos de Autor; artículo 147.
- c- Legislación de Estados Unidos de América: En referencia al uso justo, menciona: "está consagrado en el artículo 106 de la ley de derecho de autor de los Estados Unidos (U.S.Copyright - Act) y establece un uso libre y gratuito de las obras para fines de crítica, comentarios y noticias, reportajes y docencia (lo que incluye la realización de copias para su uso en clase)."
- d- Legislación Canadiense: Ley de derechos de autor C-11– Referidos a Excepciones para Educación a Distancia.
- e- OMPI: En el marco de la legislación internacional, según la Organización Mundial de Propiedad Intelectual lo previsto por los tratados internacionales sobre esta materia. El artículo 10(2) del Convenio de Berna, permite a los países miembros establecer limitaciones o excepciones respecto a la posibilidad de utilizar lícitamente las obras literarias o artísticas a título de ilustración de la enseñanza, por medio de publicaciones, emisiones de radio o grabaciones sonoras o visuales.

Además y por indicación de la UCI, los estudiantes del campus virtual tienen el deber de cumplir con lo que establezca la legislación correspondiente en materia de derechos de autor, en su país de residencia.

Finalmente, reiteramos que en UCI no lucramos con las obras de terceros, somos estrictos con respecto al plagio, y no restringimos de ninguna manera el que nuestros estudiantes, académicos e investigadores accedan comercialmente o adquieran los documentos disponibles en el mercado editorial, sea directamente los documentos, o por medio de bases de datos científicas, pagando ellos mismos los costos asociados a dichos accesos.



COMUNIDAD
ANDINA

SECRETARIA GENERAL



PERFIL DE PROYECTO

CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Octubre, 2004

Bogotá, Colombia

El presente documento fue elaborado por Ricardo León Vega, bajo la coordinación de Ruth Ávila y Salomón Salcedo, quienes agradecen el apoyo del personal de la Secretaría de Salud de Bogotá, del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, del Ministerio de Protección Social, de la Organización Mundial de la Salud OMS, del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, de los consultores del Programa "Bogotá sin Hambre", de la Unidad Ejecutiva de Servicios Públicos UESP y del Departamento Nacional de Planeación, como parte del Proyecto FAO TCP/RLA/2909(F) "Estrategias e instrumentos para mejorar la seguridad alimentaria en los países de la Comunidad Andina", cuya conducción general ha sido realizada por Salomón Salcedo y su coordinación técnica por Jorge Escurra, bajo la orientación de Alberto Lora de la Secretaría General de la Comunidad Andina de Naciones.

I. PROBLEMÁTICA Y JUSTIFICACIÓN

De acuerdo a la definición aprobada por la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana. La seguridad alimentaria se ha conseguido cuando se garantiza la disponibilidad de alimentos, el suministro es estable y todas las personas los tienen a su alcance. Hoy en día cerca de 800 millones de personas de los países en desarrollo (alrededor de 20 por ciento del total de su población) padecen de desnutrición crónica, aunque en los últimos años los gobiernos, con ayuda de la FAO, se han hecho cargo en diversas formas de la seguridad alimentaria y de sus factores concomitantes. Esta situación empeorará con el crecimiento demográfico mundial (se prevé que la cifra actual de 5.700 millones de personas aumente a 8.300 millones para el año 2025), a menos que se tomen medidas muy resueltas y precisas para mejorar la seguridad alimentaria.

La desnutrición crónica y la inseguridad alimentaria obedecen sobre todo a:

- la baja productividad agrícola, con frecuencia debida a limitaciones institucionales, tecnológicas y de las políticas sectoriales;
- la gran variabilidad de las reservas de alimentos según los años y los ciclos agrícolas, a menudo por la irregularidad de las lluvias y la falta de agua para la producción agropecuaria;
- la falta de empleo fuera de la finca, que se suma a la escasez e inseguridad de los ingresos en las zonas rurales y urbanas. Las causas y consecuencias de la inseguridad alimentaria y la pobreza están inseparablemente ligadas.

Una forma de romper el círculo vicioso de la pobreza y la inseguridad alimentaria consiste en incrementar la productividad agrícola, en particular donde puedan beneficiarse los pequeños campesinos, que a menudo son los más pobres. Conforme crece la población mundial y suben los niveles de vida, aumentará la demanda de alimentos y seguirá disminuyendo la superficie subutilizada de tierras agrícolas. Por lo tanto, es importante intensificar, con métodos sostenibles, la producción en las tierras con potencial agrícola que actualmente se están explotando, en vez de invadir tierras marginalmente aptas para el cultivo.

En 1994, el Director General de la FAO hizo revisar las prioridades de la Organización, sus programas y directrices. Se concluyó que:

- debía confirmarse como prioridad máxima de la Organización la seguridad alimentaria;
- urgía concentrar más los programas de la Organización en incrementar la producción de alimentos, mejorar la estabilidad de las reservas y crear empleos rurales, para facilitar así la disponibilidad general de los suministros.

El Director General propuso entonces que la FAO pusiera en marcha un Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA), concentrado en los Países de bajos ingresos con déficit de alimentos (PBIDA), que son los que tienen más dificultades para satisfacer con importaciones sus necesidades alimentarias.

La Cumbre Mundial sobre la Alimentación, celebrada en Roma en noviembre de 1996, suscribió un planteamiento que exige un esfuerzo conjunto en todos los campos para elevar la producción de alimentos y lograr que PBIDA tengan mayor acceso a los alimentos, con el propósito de reducir a la mitad para el año 2015 la cantidad de personas desnutridas del mundo. El [Plan de Acción](#) adoptado por la Cumbre concluye que para reducir el hambre, hace falta tomar las siguientes medidas: asegurar que haya condiciones propicias, mejorar el acceso a los alimentos, producir alimentos, reforzar la función del comercio, hacerse cargo adecuadamente de los casos de desastre e invertir en la seguridad alimentaria.

Por otro lado, las enfermedades causadas por los alimentos contaminados son unas de las primeras causas de muerte en el mundo en desarrollo y afecta a millones de personas en todos los países del mundo. A pesar del grave subregistro de estas patologías, las enfermedades diarreicas son de gran importancia en los países en desarrollo y se calcula que anualmente se presentan más de cien millones de casos de diarrea aguda en menores de cinco años y de éstos mueren unos 6 millones.

Diferentes factores favorecen la propagación de las enfermedades de origen alimenticio, y son entre otros:

- a. La migración, el turismo, la gran movilidad del hombre moderno, que favorecen la propagación y transmisión de agentes entéricos.
- b. Los considerables cambios sociales, económicos y culturales de los últimos decenios, que han alterado los hábitos alimentarios.
- c. La contaminación ambiental, cada vez más inquietante.
- d. Los desplazamientos masivos originados por los conflictos sociales, la guerra y los desastres naturales.
- e. El comercio internacional que incluye la globalización y la apertura.

En el caso particular de Colombia y de la capital del país, las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) constituyen un grave problema de salud pública, como se presenta en el Cuadro 1. En el registro se muestra que en la capital del país ocurre casi el 20% de los brotes a nivel nacional.

CUADRO 1. BROTES ETAS COLOMBIA 2003

DIRECCION DE SALUD	No. de Brotes
Amazonas	3
Antioquia	342
Arauca	88
Atlántico (incluye Distrito de Barranquilla)	61
Bogotá, D.C.	1.269
Bolívar (incluye Distrito de Cartagena)	40
Boyacá	115
Caldas	438
Caquetá	50
Casanare	79
Cauca	150
Cesar	402
Chocó	12
Córdoba	310
Cundinamarca	231
Guainía	2
Huila	179
La Guajira	145
Magdalena (incluye Distrito de Santa Marta)	739
Meta	190
Nariño	175
Norte de Santander	35
Putumayo	53
Quindío	178
Risaralda	84
San Andrés	220
Santander	425
Sucre	123
Tolima	72
Valle del Cauca	654
Vichada	8
TOTAL	6.872

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

Por esta razón, y con el fin de dar cumplimiento a la resolución 1562 de 1984, la Secretaría Distrital de Salud realiza la vigilancia de los brotes de ETA ocurridos y notificados en el sistema. Es así como desde el año 1998 al 2002 se observa un aumento de la notificación de brotes; como por ejemplo, el aumento de 11 brotes entre el 2001 y el 2002.

Uno de los aspectos centrales de la problemática de alimentación y nutrición de una ciudad como Bogotá, es sin duda la seguridad alimentaria de su población. Esta problemática implica procesos que van desde la disponibilidad de materias primas hasta el consumo final de alimentos, pasando por la necesidad de garantizar la disponibilidad de alimentos, además de los aspectos de calidad como la inocuidad y el valor nutricional.

Considerando que el suministro de alimentos nutritivos e inocuos ayuda a mantener la salud general de la población, la Secretaría Distrital de Salud para garantizar lo anterior ha puesto un mayor énfasis en las actividades orientadas a la higiene de alimentos, basadas en:

- La inspección sanitaria
- Educación sanitaria
- Vigilancia de contaminantes
- Vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos
- Legislación sanitaria

Es función del Estado el control de los alimentos a fin de garantizar su inocuidad, y por lo mismo evitar que la comunidad pueda enfermarse por la ingestión de éstos en malas condiciones. Para el caso de Colombia, esta función está claramente establecida en la Constitución política del país (la salud como un derecho fundamental) y dentro del marco normativo: Ley 9ª de 1.979, ley 715 de 2.001, Decreto 3075 de 1.997, entre otros.

Por lo anterior, la base para hacer un buen control de alimentos es contar con una **legislación** consecuente con la normatividad internacional (**Codex Alimentarius**), que refleje el cambio de las necesidades de la población, los desarrollos tecnológicos y los nuevos conocimientos en áreas como nutrición, epidemiología, toxicología y otras.

En general, la contaminación de los alimentos se origina en las diferentes etapas como son: producción, transporte, almacenamiento, distribución, manufactura, venta y preparación. De este modo, la **vigilancia** se debe ejercer en **todos los puntos de la cadena**, con especial énfasis en aquellos **alimentos** considerados como de **mayor riesgo**, ya sea por su más alto consumo, porque son más fáciles de contaminar, porque se descomponen más fácilmente, o porque van dirigidos a la población más vulnerable. Esta vigilancia es una **responsabilidad social de todos**, no sólo de las autoridades sanitarias, sino de productores, expendedores, manipuladores en general, y de toda la comunidad.

Las acciones gubernamentales de vigilancia y control de los productos alimenticios se ven restringidas porque el esfuerzo enorme que éstas implican no está relacionado con los arreglos institucionales ni con los instrumentos que se dispone para realizarlas.

La vigilancia epidemiológica de ETAS es labor esencial del Estado. Sin embargo, por el enfoque que se le ha dado por las instancias encargadas y por los instrumentos que disponen, dicha labor es aún débil.

De lo anterior se desprende que la importancia de la actividad gubernamental para la protección de alimentos no se puede medir por el nivel de gasto o por la existencia de unas normas y de unas instituciones con funciones definidas, sino por el impacto que tales actividades tienen.

Dado que en el sector público no hay un dominio sobre el proceso de fijación de una política de seguridad alimentaria, es conveniente anotar que el Ministerio de Protección

Social al igual que el de Agricultura, juegan un papel determinante en mantener el tema en la agenda gubernamental, pero no en la selección de alternativas de solución o en la implementación. El Congreso de la República juega un papel central (aunque débil) en la selección de alternativas, pero no en la parte operativa. Las Entidades Territoriales de Salud tienen mucho peso en la fijación, pero juegan un papel central en la selección de alternativas de solución y un papel determinante (aunque débil) en su implementación.

1.1. Control de la Inocuidad de los Alimentos por medio de los Mecanismos de Mercado

Ante la baja capacidad del Estado para solucionar los problemas públicos, surge la necesidad de acudir a los mecanismos de concertación y de sensibilización para hacerlo. En las últimas décadas en el mundo esta concertación y sensibilización se ha hecho de tres maneras: i) por medio de la regulación, ii) por medio de los mecanismos económicos de incentivos a los sectores productivos, y iii) a través de la exhortación e información a los agentes económicos para que sigan pautas incluidas en las políticas públicas. Estas tres maneras no se han puesto en marcha de manera excluyente ni secuencial, por el contrario, se han implementado en forma complementaria y alternativa. La tendencia de la primera forma en los 80's era la desregulación, mientras que en los 90's fue un tipo de regulación mejorada. Sobre la segunda, hasta ahora se están desarrollando mecanismos que superen la visión de subsidios que se tenía de la misma. Sobre la última, se ha hecho énfasis en la prevención de conductas negativas y en la promoción de las positivas.

Para el caso específico de la inocuidad de alimentos debe considerarse que por los controles que se establecen por medio del comercio internacional, el Estado puede optimizar su papel si tiene en cuenta que la competencia puede ser un incentivo muy potente para reducir los riesgos de contaminación de los alimentos, tanto para la producción nacional como para la exportación. Ante un consumidor exigente, unos sectores productivos concientizados de su responsabilidad pública y un sector público capaz de hacer cumplir las regulaciones sobre la materia, tanto a nivel interno como internacional, hacen que los sectores productivos garanticen alimentos inocuos, o de lo contrario pierden sus ventas y/o serán sancionados drásticamente. En forma complementaria, por efecto de los convenios de competitividad dentro algunas cadenas productivas, se empiezan a generar incentivos para el control de la inocuidad de los alimentos por parte del mercado. Este es un control que vale la pena comenzar a poner en marcha en Colombia.

1.2. Control Social de la Inocuidad de los Alimentos

La oportunidad para prestar atención al problema de la contaminación de alimentos se producirá si este captura la atención de los actores y de la opinión pública, y si la actividad política es favorable. Es decir, el proceso de toma de decisiones sobre la inocuidad de alimentos es un proceso político-técnico, caracterizado por *la concertación, negociación y el compromiso entre los actores*. Adicionalmente, las decisiones reflejan lo que es políticamente factible, más que lo que es objetivamente deseable. Por consiguiente, solo si los consumidores ganan conciencia sobre el problema y sus soluciones se podrá avanzar en

una política de inocuidad de alimentos.

Para iniciar acciones ciudadanas frente al problema de la contaminación de los alimentos se requiere que los ciudadanos perciban y reconozcan el problema. Entonces se pueden formular las siguientes preguntas: ¿existe o no un problema de contaminación de alimentos en la mente de los colombianos? Para ellos, ¿cual es el origen del problema? ¿Cuál es el problema para los consumidores y cuáles son las soluciones al mismo? La condición de contaminación de los alimentos se convierte en problema cuando se cree que se debe hacer algo al respecto. Por tanto, el tema no ha ingresado a la agenda pública y posiblemente por esto no es prioridad en la agenda gubernamental.

1.3. Caso Bogotá

El Alcalde Luis Garzón se propone en los siguientes cuatro años (2004 – 2007), contribuir para que Bogotá sea más humana y moderna mediante un ***Compromiso social contra la pobreza***, y entregar al final de su administración una ***Bogotá Sin Indiferencia y una Bogotá Sin Hambre***.

La propuesta tiene como fundamento el principio de avanzar en la construcción de un Estado Social de Derecho (ESD) y en el cumplimiento incondicional de los derechos fundamentales, particularmente desde los derechos a la información y a la participación. *“La búsqueda consensuada, como elección colectiva de un ESD, impone una agenda social que atienda en forma progresiva las distintas demandas de los sectores más pobres y vulnerables, en la que se estipulen propósitos colectivos, compromisos, deberes y derechos entre ciudadanos, grupos sociales, entes representativos y el Estado”.*

La inclusión social progresiva de ciudadanas y ciudadanos en estado extremo de vulnerabilidad y marginalidad en el marco del ***Compromiso social contra la pobreza en Bogotá***, está orientada por criterios no negociables como la participación, la solidaridad, la transparencia, la progresividad y la eficiencia, en el marco de un modelo económico, social y cultural sostenible.

1.4. Marco Teórico

1.4.1. Concepto FAO de Seguridad Alimentaria

“Todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana” (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, Roma 1996).

1.4.2. Requisito Básico de Calidad

Ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas y otras sustancias que puedan hacer nocivo el alimento para la salud.

Actualmente la FAO implementa en Colombia el proyecto “Fortalecimiento de la Gestión de los Comités Nacionales del Codex Alimentarius en los Países Andinos TCP/RLA/2904 (A)”, cuyas líneas de acción más importantes son:

- Fortalecimiento institucional y técnico administrativo del Punto Focal y del Comité Nacional del Codex y de sus respectivos Subcomités Técnicos.
- Actualización de la normativa alimentaria nacional, en particular de los productos prioritarios, en relación con las normas del Codex Alimentarius.
- Elaboración de una propuesta de estrategias y acciones para fortalecer el sistema de normalización y reglamentación de alimentos.
- Capacitación de los profesionales de los diversos sectores gubernamentales, industria y consumidores (integrantes de los Comités Nacionales del Codex y Subcomités Técnicos, y de la Red Interamericana de Laboratorios de Alimentos- RILAA).
- Difusión a los niveles de decisión política y técnica del impacto de los procedimientos del Codex en el marco de la integración, el comercio y el desarrollo.

Es importante destacar que anteriormente se ejecutó un proyecto sobre “Ventas Ambulantes de Alimentos”.

Estos frentes de trabajo contribuirán a la consecución del objetivo de brindar alimentos inocuos dentro del marco del Programa Bogotá sin Hambre.

II. GRUPOS BENEFICIARIOS

Ciudadanos y ciudadanas, con énfasis en los grupos más vulnerables de la población, sectores sociales y empresariales.

III. OBJETIVOS Y RESULTADOS

3.1. Objetivo General

Contribuir a garantizar el suministro de alimentos inocuos dentro del marco del Programa Bogotá sin Hambre.

3.2. Objetivos Específicos

- Fortalecer la capacidad institucional de la Secretaría Distrital de Salud, a fin de que ésta refuerce sus funciones de vigilancia y control de los alimentos, en forma articulada a nivel nacional.
- Generar acciones que conlleven a mejorar la vigilancia sanitaria de los alimentos y la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos, por parte de las autoridades, de los particulares comprometidos en los diferentes eslabones de la cadena y de la sociedad en general.

3.3. Resultados

3.3.1. Legislación sanitaria nacional de alimentos actualizada, de conformidad con los lineamientos del Codex y de alimentos de mayor riesgo, teniendo en cuenta la propuesta de la FAO contenida en el documento “ESTADO ACTUAL DE LA NORMATIVA ALIMENTARIA NACIONAL”.

Actividades:

- Capacitar a funcionarios legisladores, miembros del Comité Nacional y de los Subcomités del Codex (Nacional y Distritales), productores, industriales y comercializadores en metodología de normalización.
- Apoyar los procesos normativos en los aspectos más sensibles como: Producción Primaria (Buenas Prácticas Agropecuarias), residuos, aditivos, alimentos de mayor riesgo: leche y derivados, carne y derivados, productos de la pesca y derivados, alimentos infantiles y adicionados de nutrientes, entre otros alimentos.
- Crear una base de datos de normatividad en alimentos que facilite su uso y consulta a las autoridades, productores, comercializadores, industriales y comunidad en general.

3.3.2. Red de Laboratorios de Alimentos fortalecida, especialmente a nivel del Laboratorio Distrital de Salud, teniendo en cuenta la propuesta FAO de reforzar la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA) con el propósito de asegurar la calidad e inocuidad de alimentos.

Actividades:

- Realizar un diagnóstico de la capacidad operativa en términos de calidad y cantidad del Laboratorio Distrital de Salud (equipos, personal, suministros, control de calidad y otros aspectos) en la parte analítica de alimentos y confrontar esto contra los requerimientos derivados del Programa Bogotá sin Hambre, al igual que del Laboratorio Nacional de Referencia (INVIMA-INS).

- Capacitar a personal del Laboratorio Distrital de Salud y del INVIMA en técnicas rápidas y modernas de análisis de alimentos en conformidad a las necesidades.
- Apoyar en la elaboración y duplicación de manuales de técnicas de análisis y del sistema de garantía de calidad a nivel nacional.
- Asesorar a la Red Nacional de Laboratorios de Alimentos en el sistema de acreditación.

3.3.3. Subcomités del Codex con representación del sector gubernamental (salud, agricultura, producción e industria agroalimentaria, y beneficiarios) a nivel de Distrito-Región funcionando, de conformidad a las prioridades definidas por el Programa Bogotá sin Hambre y la Secretaría Distrital de Salud.

- Identificar los Subcomités que se requiere deban operar.
- Capacitar a los miembros de los diferentes Subcomités.
- Asesorar a los Subcomités en el funcionamiento y operatividad.

3.3.4. Propuesta de estrategias y acciones para actualizar el sistema de inspección y certificación de alimentos (en la que se incluyan las responsabilidades en materia de control de calidad por parte de los productores, comercializadores y demás responsables de la cadena cárnica) aprobada.

- Elaborar un diagnóstico de la situación actual del sistema a nivel Distrital, Regional y Nacional.
- Facilitar reuniones entre los entes estatales (en sus diferentes niveles) para divulgación del Programa BSH y para concertar acciones, que deben estar incluidas en un proceso de planificación.
- Concertar reuniones con la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y responsables de la Secretaría Distrital de Salud para que se implementen en la población objetivo estrategias como Escuelas Saludables, Viviendas Saludables y Atención Primaria en Salud.
- Asesorar al Ministerio de la Protección Social, INVIMA, Direcciones de Salud (Distrital y Departamentales) en sistemas de inspección y certificación de alimentos, incluyendo la elaboración de manuales y guías, censo y diagnóstico sanitario, sistema de información y creación de base de datos.
- Capacitar a funcionarios, productores, comercializadores, administradores en el sistema de inspección y certificación de alimentos.

- Capacitar en Buenas Prácticas Agropecuarias (BPA) a productores, y a transportadores manipuladores en general, industriales, comercializadores, administradores de restaurantes, madres comunitarias y amas de casa en Buenas Prácticas de Manejo (BPM), articulación con el Proyecto de Acciones Comunitarias para la Promoción de Alimentación Balanceada.
- Sensibilizar y capacitar en el tema de calidad e inocuidad de los alimentos a los trabajadores que hacen parte del proceso de comercialización de alimentos en la Central de Abastos de Bogotá y a redes de tenderos de Bogotá (en articulación con el Proyecto de Acciones Comunitarias para la Promoción de Alimentación Balanceada).

3.3.5. Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos a nivel del Distrito Capital fortalecida.

- Asesorar al Ministerio de la Protección Social y Direcciones de Salud para mejorar el sistema de notificación y demás actividades de la Vigilancia de ETAS (VETAS).
- Capacitar a médicos y demás personal de salud en VETAS.
- Capacitar a administradores de restaurantes, comedores, madres comunitarias, líderes y comunidad en general en VETAS (en articulación con el Proyecto de Acciones Comunitarias para la Promoción de Alimentación Balanceada).

3.3.6. Residentes y visitantes del Distrito Capital sensibilizados y comprometidos en la vigilancia sanitaria de alimentos.

- Asesorar al Ministerio de Protección Social, Direcciones de Salud y a la Alcaldía de Bogotá en estrategias educativas y de comunicación social.
- Elaborar, validar, duplicar material y aplicar las ayudas educativas para la comunidad.
- Implementar actividades de Información, educación y capacitación (IEC) dirigidas a los consumidores y comunidad en general, mediante la realización de actividades de sensibilización a la comunidad sobre los requisitos legales y las características de los alimentos aptos para consumo humano.

3.3.7. Estrategia de comunicación implementada.

- Determinación de las necesidades de comunicación e información por parte del Proyecto.

- Diseño de una campaña de sensibilización, promoción y difusión en los grupos a intervenir.
- Diseño y elaboración de guías metodológicas, videos y demás material didáctico (piezas comunicacionales).
- Implementación del componente, utilización de la estrategia diseñada y material elaborado.
- Institucionalización de los resultados.

3.3.8. Seguimiento y Evaluación (en articulación con el Proyecto de Políticas y Planeación).

- Elaboración de un Plan Indicativo.
- Elaboración de un informe mensual.
- Análisis de resultados y realización de los ajustes que sean requeridos.

IV. MARCO INSTITUCIONAL

La FAO junto a los directivos del Programa Bogotá sin Hambre y las autoridades a nivel regional, designarán a un funcionario de alto nivel como Coordinador responsable del proyecto, quien tendrá la responsabilidad de orientación, implementación y supervisión de las actividades del proyecto.

Este Coordinador deberá encargarse de articular el trabajo entre entidades del orden nacional, regional y distrital, que tienen que ver con el tema de calidad e inocuidad de alimentos.

Para la implementación de este Proyecto y como fuese expuesto en el marco teórico intervendrán tres sectores:

- El estatal como regulador, fijador de políticas y controlador de la calidad sanitaria de los alimentos
 - A nivel nacional: Ministerios de la Protección Social e INVIMA y Agricultura e ICA.
 - A nivel regional (los departamentos comprometidos): Secretarías de Agricultura y Salud y las Regionales del ICA.
 - A nivel distrital: La Alcaldía del Distrito Capital (Bienestar y Secretaría de

Salud).

- El productor (agricultor, industrial y transformador), transportador (de productos frescos, materia prima, productos elaborados), comercializador (mayoristas, tenderos, vendedores ambulantes, etc.), demás organizaciones (madres comunitarias y administradores de restaurantes), contratistas y funcionarios encargados del Programa Bogotá sin Hambre, como responsables de la calidad sanitaria y nutricional de materias primas y alimentos de las diferentes etapas de la cadena alimentaria, desde producción primaria hasta productos terminados que llegan al consumidor.
- La comunidad en general (población residente en las áreas urbana y rural del Distrito Capital y especialmente los grupos beneficiarios directos, quienes recibirán alimentos nutritivos y sanos).

La Academia podría vincularse mediante convenios en los que pasantes y profesores colaboren en la facilitación de los procesos a nivel distrital y en lo concerniente, por ejemplo, al montaje de cursos de formación del recurso humano a nivel local.

Las diferentes instituciones involucradas cuentan con personal con competencia profesional para formar un equipo de contraparte para colaborar con el equipo de la FAO y los consultores internacionales y nacionales en las tareas de articulación interinstitucional para una implementación integral del Proyecto. Para lo anterior, podrá conformarse un Comité de Trabajo.

El Coordinador deberá trabajar en plena articulación con las directrices y orientaciones que surjan del Subcomité Operativo de Seguridad Alimentaria “Bogotá sin Hambre”, perteneciente al Consejo Distrital de Política Social (CDPS).

Como contribución del Gobierno Distrital se espera poder contar con:

- (i) Apoyo administrativo en cuanto a locales y equipo de oficina apropiados para la realización de los trabajos de oficina.
- (ii) Personal administrativo de apoyo.
- (iii) Transporte de los técnicos del proyecto para la ejecución de la intervención.

El Gobierno Distrital será el encargado de realizar las gestiones pertinentes para identificar los fondos necesarios (nacionales o de donantes) para la ejecución del Proyecto.

V. RIESGOS

Los efectos negativos o eventos inesperados que podrían presentarse:

- Descontento en grupos o individuos por su no inclusión como beneficiarios directos: el presente Proyecto incluye actividades de divulgación y sensibilización para que exista un conciencia ciudadana de que se han seleccionado a los más vulnerables.
- Falta de coordinación entre los responsables de manejar el Programa Bogotá sin Hambre y las otras autoridades (nacionales, departamentales y distritales) con responsabilidad en el mismo: el Proyecto prevé la realización de una serie de reuniones y de un proceso de concertación y definición de responsabilidades.
- No hay claridad en la relación de proyectos del Programa BSH y los que están funcionando o están en proceso de elaboración (Plan Nacional de Alimentación y Nutrición, y Política de Seguridad Alimentaria): el Proyecto estimula que existan reuniones de acercamiento y planificación conjunta y concertada.
- Aumento en la presentación de ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) como consecuencia de deficiencias en la calidad sanitaria de los alimentos: el Proyecto incluye una serie de acciones para mejorar el sistema VETA (Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos).
- El solo suministro de alimentos no es suficiente para mejorar las condiciones de nutrición, salud y bienestar de la población objeto: el Proyecto pretende articular las acciones del Programa BSH con otras como Escuelas Saludables, Viviendas Saludables y Atención Primaria en Salud.

ANEXOS

ANEXO 1. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

Capacitación en metodología de normalización:

- Tres cursos sobre el tema. Se requiere contratar un experto; costear la infraestructura logística (salón, equipos, muebles, medios, facilidades audiovisuales, reproducción de material).
Duración: tres días en promedio. Participantes por evento: veinte. Perfil: de acuerdo al nivel y responsabilidad en el proceso de normalización.

Capacitación en técnicas de laboratorio:

- Un entrenamiento para tres profesionales en un laboratorio del extranjero durante quince días.
- Un curso de capacitación en técnicas de laboratorio. Se requiere contratar un experto y costear la infraestructura logística (salón, equipos, medios, facilidades audiovisuales, reproducción de material).
Duración: quince días. Participantes: diez. Perfil: profesionales de laboratorio del INVIMA, Secretaria Distrital de Salud, Secretarías Departamentales de Salud con responsabilidades en análisis de alimentos.

Capacitación en Codex a los Subcomités de orden Regional.

- Seis talleres sobre el tema. Se requiere contratar un experto; costear la infraestructura logística (salón, equipos, muebles, medios, facilidades audiovisuales, reproducción de material).
Duración de cada taller: tres días en promedio. Participantes por evento: veinte. Perfil: no se requiere.

Capacitación en sistemas de inspección y certificación de alimentos.

- Tres curso-taller para funcionarios estatales; se requiere contratar un experto; costear la infraestructura logística (salón, equipos, muebles, medios, facilidades audiovisuales y reproducción de material).
Duración: cinco días en promedio. Participantes por evento: quince. Perfil: profesionales y técnicos.

- Cinco cursos-talleres para productores y comercializadores; se requiere contratar un experto y costear la infraestructura logística (salón, equipos, muebles, medios, facilidades audiovisuales y reproducción de material).
Duración: tres días en promedio. Participantes por evento: veinte. Perfil: de acuerdo al nivel y responsabilidad en el proceso.
- Veinticinco cursos-talleres para administradores, madres comunitarias, y otros responsables del Programa BSH; se requiere contratar un experto y costear la infraestructura logística (salón, equipos, muebles, medios, facilidades audiovisuales y reproducción de material).
Duración: tres días en promedio. Participantes por evento: veinte. Perfil: de acuerdo al nivel y responsabilidad en el proceso.

Capacitación en Buenas Prácticas

- Diez cursos-talleres en Buenas Prácticas Agropecuarias (BPA) a productores; se requiere contratar un experto y costear la infraestructura logística (salón, equipos, muebles, medios, facilidades audiovisuales y reproducción de material).
Duración: tres días en promedio. Participantes por evento: veinte. Perfil: de acuerdo al nivel y responsabilidad en el proceso.
- Veinticinco cursos-talleres en Buenas Prácticas de Manejo (BPM) a transportadores, manipuladores en general, industriales, comercializadores (incluye a tenderos y otros minoristas), administradores de restaurantes, madres comunitarias; se requiere contratar un experto y costear la infraestructura logística (salón, equipos, muebles, medios, facilidades audiovisuales y reproducción de material).
Duración: tres días en promedio. Participantes por evento: veinte. Perfil: de acuerdo a responsabilidad en el proceso.

Capacitación en Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (VETAS)

- Cinco cursos-talleres para profesionales encargados de VETAS; se requiere contratar un experto y costear la infraestructura logística (salón, equipos, muebles, medios, facilidades audiovisuales y reproducción de material).
Duración: tres días en promedio. Participantes por evento: quince. Perfil: profesionales y técnicos.
- Diez cursos-talleres para administradores de restaurantes, de comedores, madres comunitarias y líderes en VETAS; se requiere contratar un experto; costear la infraestructura logística (salón, equipos, muebles, medios, facilidades audiovisuales, reproducción de material).
Duración: dos en promedio. Participantes por evento: quince. Perfil: de conformidad a responsabilidad.

Actividades IEC dirigidas a líderes y la comunidad en general sobre los requisitos legales y las características de los alimentos aptos para consumo humano.

- Cincuenta microtalleres; se requiere contratar un experto y costear la infraestructura logística (salón, equipos, muebles, medios, facilidades audiovisuales y reproducción de material).
Duración: medio día. Participantes por evento: veinte. Perfil: no se requiere ninguno especial.

ANEXO 2. TÉRMINOS DE REFERENCIA

Alguno de los siguientes Consultores sería nombrado Coordinador del Proyecto y la duración de su contrato sería de 3 años.

Consultor Nacional en Sistemas de Normalización de Alimentos: veterinario, agrónomo o ingeniero en alimentos, especialista en normalización de alimentos con experiencia en los trabajos del Codex .

Duración: diez meses el primer año; cuatro meses el segundo año; y dos meses el tercer año.

Lugar de trabajo: Bogotá.

Funciones básicas:

- Revisar los documentos preparados por el consultor nacional y el Ministerio de la Protección Social en el marco del proyecto: Fortalecimiento de la gestión de los Comités Nacionales del Codex Alimentarius en los Países Andinos.
- Estado actual de la normativa nacional.
- Elaborar propuesta para actualización de la normativa nacional.
- Organizar y realizar la capacitación sobre el tema.
- En los años 2 y 3: planificar actividades y asesorar al Ministerio de la Protección Social en actualización de la normalización.
- Preparar el informe final y enviarlo a FAO.
- Coordinar el trabajo del equipo, incluidos los profesores, pasantes y otros profesionales (Banco de Talentos).

Consultor Nacional experto en Codex: : veterinario, agrónomo o ingeniero en alimentos, especialista en áreas relacionadas a la inocuidad de alimentos y con experiencia en los trabajos del Codex.

Duración: dos meses el primer año; y cinco meses el segundo año.

Lugar de trabajo: Bogotá.

Funciones básicas:

- Preparar material, objetivos, programa, conferencias y trabajo de grupo en la capacitación sobre el tema.

- Identificar los Subcomités que se requieran para apoyar al Programa BSH; asesorar la constitución de los mismos y hacerles seguimiento durante dos meses.
- Preparar el informe final y enviarlo a FAO.

Consultor Nacional experto en Sistemas de inspección y certificación de alimentos y en inocuidad: veterinario, agrónomo o ingeniero en alimentos, especialista en sistemas de inspección y certificación de alimentos, y en la problemática de la inocuidad de alimentos y en estrategias educativas dirigidas a la comunidad.

Duración: cinco meses el primer año; cinco meses el segundo año; y cinco meses el tercer año.

Lugar de trabajo: Bogotá.

Funciones básicas:

- Preparar material, objetivos, programa, conferencias y trabajo de grupo en la capacitación sobre el tema.
- Elaborar material y estrategias IEC para la comunidad, en conjunto con el Experto en Comunicación Social; planificar estas actividades en conjunto con el mismo experto. Evaluar estas actividades.
- Preparar el informe final y enviarlo a FAO.

Consultor Nacional en Comunicación para el Desarrollo: licenciado en ciencias sociales o comunicación social, profesional del área con experiencia en actividades de docencia y pedagogía comunitaria.

Duración: cinco meses el primer año; cinco meses el segundo año; y cinco meses el tercer año.

Lugar de trabajo: Bogotá.

Funciones básicas:

- Preparar material, objetivos, programa, conferencias y trabajo de grupo en la capacitación sobre el tema de inspección y certificación de alimentos.
- Elaborar material validado e implementar las estrategias IEC para la comunidad, en conjunto con el Experto en Sistemas de inspección y certificación de alimentos; planificar estas actividades en conjunto con el mismo experto. Evaluar estas actividades.
- Preparar el informe final y enviarlo a FAO.

Consultor Nacional en Laboratorio de Alimentos: bacteriólogo, ingeniero químico o laboratorista, experto en análisis de alimentos.

Duración: tres meses el primer año; tres meses el segundo año; y tres meses el tercer año.

Lugar de trabajo: Bogotá.

Funciones básicas:

- Evaluación de la red de laboratorios.
- Preparar material, objetivos, programa, conferencias y trabajo de grupo en la capacitación sobre el tema de laboratorio.
- Realizar la capacitación sobre el tema.
- Monitorear el funcionamiento de la red de laboratorios.
- Preparar el informe final y enviarlo a FAO.

Consultor Nacional en Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos: Profesional del área de la salud o de los alimentos con experiencia en Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Duración: cinco meses el primer año; cinco meses el segundo año; y dos meses el tercer año.

Lugar de trabajo: Bogotá.

Funciones básicas:

- Preparar material, objetivos, programa, conferencias y trabajo de grupo en la capacitación sobre el tema.
- Realizar capacitación sobre el tema.
- Evaluar el funcionamiento del sistema VETA.
- Preparar el informe final y enviarlo a FAO.

Consultor Nacional en la Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Buenas Prácticas Agrícolas(BPA) y Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC): veterinario, agrónomo, químico o ingeniero en alimentos, experto en BPM; BPA y APPCC.

Duración: diez meses el primer año; cinco meses el segundo año; y cinco meses el tercer año.

Lugar de trabajo: Bogotá.

Funciones básicas:

- Preparar material, objetivos, programa, conferencias y trabajo de grupo en la capacitación sobre el tema.
- Dictar capacitación relacionada.
- Asesorar al gobierno, productores, comercializadores y manipuladores en general sobre el tema.
- Planificar actividades y evaluar actividades sobre el tema.
- Preparar el informe final y enviarlo a FAO.

Pasantes, profesores de universidades; técnicos y profesionales (Banco de Talentos) que se vinculen al PBSH.

Consultores Internacionales de la FAO (de acuerdo a las especialidades y necesidades requeridas por el Proyecto).

ANEXO 3. MARCO LÓGICO

	Indicador de verificación	Metas	Fuente de verificación	Supuestos/riesgos
Objetivo general: Contribuir a garantizar el suministro de alimentos inocuos dentro del marco del Programa BOGOTÁ SIN HAMBRE.	Calidad sanitaria. Microbiológica y química de alimentos.	Disminuir la contaminación microbiológica y química en un 10% anual	Informes y base de datos de la Secretaría Distrital de Salud	Red de laboratorio operando; sistema de inspección operando.
Objetivos específicos				
Fortalecer la capacidad institucional de la Secretaría Distrital de Salud a fin de que ésta refuerce sus funciones de vigilancia y control de los alimentos, en forma articulada con el nivel nacional.	Es el mismo indicador del objetivo general	Disminuir la contaminación microbiológica y química en un 10% anual	Informes y base de datos de la Secretaría Distrital de Salud	Red de laboratorio operando; sistema de inspección operando.
Generar acciones que conlleven a mejorar la vigilancia sanitaria de los alimentos y la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos, tanto por parte de las autoridades, de los particulares comprometidos en los diferentes eslabones de la cadena y de la sociedad en general.	Sistema VETA funcionando en todas las localidades	Disminuir la presentación de brotes y casos de ETAS en un 10 % anual	Informes y base de datos de la Secretaría Distrital de Salud	Red de laboratorios operando; sistema VETAS operando en todas las organizaciones, restaurantes, hogares comunitarios, etc.
Resultados:				
1. Legislación sanitaria nacional de alimentos actualizada, de conformidad con lineamientos Codex y alimentos de mayor riesgo, y teniendo en cuenta la propuesta de la FAO contenida en el documento "ESTADO ACTUAL DE LA NORMATIVA ALIMENTARIA NACIONAL"	Normas elaboradas/normas requeridas	10 normas anuales	Datos Ministerio Protección Social	Voluntad política para el proceso
2. Red de Laboratorios de Alimentos fortalecida, especialmente a nivel del Laboratorio Distrital de Salud, y teniendo en cuenta la propuesta FAO de reforzar la RILAA (Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos) con el propósito de asegurar la calidad e inocuidad de alimentos.	Red de laboratorios de Alimentos estructurada y funcionando	Diagnóstico el año 1 Planificación de actividades el año 2 Sistema de garantía de calidad el año 3	Información INVIMA y Laboratorio Distrital de Salud	Voluntad política

	Indicador de verificación	Metas	Fuente de verificación	Supuestos/riesgos
3. Subcomités del Codex con representación del sector gubernamental (salud, agricultura, producción e industria agroalimentaria y beneficiarios) a nivel Distrito-Región funcionando, de conformidad a las prioridades definidas por el Programa Bogotá sin Hambre y la Secretaría Distrital de Salud.	No. de subcomités operando/No. de subcomités requeridos	Todos los Subcomités operando al año 3	Información Ministerio Protección Social y Secretaría Distrital de Salud	Voluntad política y apoyo institucional.
4. Propuesta de estrategias y acciones para actualizar el sistema de inspección y certificación de alimentos (en la que se incluyan las responsabilidades en materia de control de calidad por parte de los productores, comercializadores y demás responsables de la cadena cárnica) aprobada	No. de personas sensibilizadas y comprometidas en la inocuidad de alimentos/ número de beneficiarios	100 % el año 2	Encuestas sobre conocimientos, actitudes y comportamiento	Voluntad política y participación ciudadana
5. Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos a nivel del Distrito Capital fortalecida.	Ya se especificó en el segundo de los objetivos específicos			
6. Residentes y visitantes del Distrito Capital, sensibilizados y comprometidos en la vigilancia sanitaria de alimentos.	Ya se especificó en el cuarto resultado esperado			
7.Estrategia de comunicación Implementada	Plan de Trabajo establecido		Encuestas rápidas, Consultas de opinión	
8. Seguimiento y Evaluación (en articulación con el Proyecto de Políticas y Planeación)	% de cumplimiento de las metas	Campaña en marcha Ciudadanos y Ciudadanas de Bogotá sensibilizados frente al tema de calidad e inocuidad	Informes de Ministerio de Comunicaciones, DABS, Ministerio de Protección Social, Secretaría de Salud Plan Indicativo	

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

ANEXO 4. PLAN OPERATIVO ANUAL

Resultado 1: Legislación sanitaria nacional de alimentos actualizada, de conformidad con lineamientos Codex y alimentos de mayor riesgo, y teniendo en cuenta la propuesta de la FAO contenida en el documento “ESTADO ACTUAL DE LA NORMATIVA ALIMENTARIA NACIONAL”

Año: 1

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Capacitar en metodología de normalización	No. cursos realizados/ 3 (programados)	Equipo de Trabajo	Semestres 1 y 2
Apoyar proceso normativo	Normas proyectadas/normas programadas	Equipo de Trabajo	Semestre 2
Organizar base de datos	Base datos legislación organizada, apta para consulta	Equipo de Trabajo	Semestre 1

Año: 2

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Apoyar procesos normativos en aspectos más sensibles	No. normas proyectos/requeridas	Equipo de Trabajo	Semestre 2
Actualizar base de datos	Base datos legislación organizada, apta para consulta	Equipo de Trabajo	Semestre 2

Año: 3

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Apoyar procesos normativos en otros aspectos y actualizar normatividad	No. normas proyectos/requeridas	Equipo de Trabajo	Semestre 2

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

Resultado 2: Red de Laboratorios de Alimentos fortalecida, especialmente a nivel del Laboratorio Distrital de Salud , y teniendo en cuenta la propuesta FAO de reforzar la RILAA (Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos) con el propósito de asegurar la calidad e inocuidad de alimentos.

Año 1

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Realizar diagnóstico capacidad de laboratorios	No. de laboratorios diagnosticados/laboratorios existentes	Equipo de Trabajo	Semestre 1
Entrenar a tres (3) laboratoristas	No. de laboratoristas entrenados/3	Equipo de Trabajo	Semestre 2

Año 2

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Capacitar a laboratoristas	No. de laboratoristas entrenados/10	Equipo de Trabajo	Semestre 2

Año 3

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Apoyar elaboración de manuales de técnicas y sistema de garantía de calidad	No. de manuales elaborados, validados y duplicados/requeridos	Equipo de Trabajo	Semestre 2

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

Resultado 3: Subcomités del Codex con representación del sector gubernamental (salud, agricultura, producción e industria agroalimentaria y beneficiarios) a nivel Distrito-Región funcionando, de conformidad a las prioridades definidas por el Programa Bogotá sin Hambre y la Secretaría Distrital de Salud.

Año 1

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Identificar subcomités requeridos	No. de subcomités funcionando/No. de requeridos	Equipo de Trabajo	Semestre 2

Año 2

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Capacitar a miembros Subcomités	No. cursos realizados capacitados/6	Equipo de Trabajo	Semestre 2

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

Resultado 4: Propuesta de estrategias y acciones para actualizar el sistema de inspección y certificación de alimentos (en la que se incluyan las responsabilidades en materia de control de calidad por parte de los productores, comercializadores y demás responsables de la cadena cárnica) aprobada

Año 1

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Diagnosticar situación de inspección y certificación	Diagnóstico realizado/1	Equipo de Trabajo	Semestre 1 y 2
Facilitar reuniones con OPS y coordinar otras estrategias (Escuelas, Viviendas, Atención Primaria)	Reuniones realizadas /requeridas	Equipo de Trabajo	Semestre 2
Capacitar a funcionarios estatales en inspección y certificación	No. cursos realizados/3 (programados)	Equipo de Trabajo	Semestre 1
Capacitar en Buenas Prácticas Agropecuarias a productores (articulado a propuesta de Ciudad-Región)	No. cursos realizados/10 (programados)	Equipo de Trabajo	Semestre 2
Sensibilizar y capacitar en el tema de calidad e inocuidad de los alimentos a los trabajadores que hacen parte del proceso de comercialización de alimentos en la Central de Abastos de Bogotá y a redes de tenderos de Bogotá (en articulación con el Proyecto de Acciones Comunitarias para la Promoción de Alimentación Balanceada).	No. Cursos realizados/10 (programados)	Equipo de Trabajo	Semestre 2
Facilitar reuniones entes estatales	Reuniones realizadas/requeridas	Equipo de Trabajo	Semestre 1

Año 2

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Apoyar reuniones con OPS, Alcaldía y Secretaría de Salud	No. reuniones realizadas/No. necesarias	Equipo de Trabajo	Semestres 1 y 2
Capacitar a transportadores, manipuladores, industriales en Buenas Prácticas de Manejo	No. cursos realizados/10 (programados)	Equipo de Trabajo	Semestre 2
Sensibilizar y capacitar en el tema de calidad e inocuidad de los alimentos a los trabajadores que hacen parte del proceso de comercialización de alimentos en la Central de Abastos de Bogotá y a redes de tenderos de Bogotá (en articulación con el Proyecto de Acciones Comunitarias para la Promoción de Alimentación Balanceada).	No. Cursos realizados/10 (programados)	Equipo de Trabajo	Semestre 2
Capacitar a productores y comercializadores (en articulación con Proyecto de Acciones Comunitarias para la Promoción de Alimentación Balanceada)	No. cursos realizados/5 (programados)	Equipo de Trabajo	Semestre 2

Año 3

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Elaborar manuales y guías de inspección y certificación, validación, duplicación	Manuales elaborados y duplicados(manuales necesarios)	Equipo de Trabajo	Semestre 1
Asesorar al Ministerio de Protección Social en censo y diagnóstico sanitario; duplicación de fichas; elaboración base de datos	No. establecimientos censados/existentes	Equipo de Trabajo	Semestre 2
Capacitar a administradores, madres comunitarias y otros (articulado a propuesta de:Acciones Comunitarias para la promoción de alimentación balanceada	No. cursos realizados/25	Equipo de Trabajo	Semestre 1
Capacitar transportadores, manipuladores, industriales en Buenas Prácticas de Manejo	No. cursos realizados/15 (programados)	Equipo de Trabajo	Semestre 2
Sensibilizar y capacitar en el tema de calidad e inocuidad de los alimentos a los trabajadores que hacen parte del proceso de comercialización de alimentos en la Central de Abastos de Bogotá y a redes de tenderos de Bogotá (en articulación con el Proyecto de Acciones Comunitarias para la Promoción de Alimentación Balanceada).	No. Cursos realizados/10 (programados)	Equipo de Trabajo	Semestre 2

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

Resultado 5: Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos a nivel del Distrito Capital fortalecida.
Residentes y visitantes del Distrito Capital, sensibilizados y comprometidos en la vigilancia sanitaria de alimentos.

Año 1

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Asesorar al Ministerio de Protección Social y entidades territoriales	Unidades asesoradas/existentes	Equipo de Trabajo	Semestre 1
Capacitar a médicos y personal de salud	No. de cursos realizados /3 (programados)	Equipo de Trabajo	Semestre 2

Año 2

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Asesorar al Ministerio de Protección Social y entidades territoriales	Unidades asesoradas/existentes	Equipo de Trabajo	Semestre 2
Capacitar a administradores de restaurantes, madres comunitarias y líderes(articulado a propuesta de:Acciones Comunitarias para la promoción de alimentación balanceada	No. de cursos realizados /10 (programados)	Equipo de Trabajo	Semestre 2

Año 3

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Asesorar al Ministerio de Protección Social y entidades territoriales y evaluar el sistema	Unidades asesoradas/existentes	Equipo de Trabajo	Semestre 2

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

Resultado 6: Residentes y visitantes del Distrito Capital, sensibilizados y comprometidos en la vigilancia sanitaria de alimentos

Año 1

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Asesorar al Ministerio; Alcaldía y Direcciones de Salud	No. de asesorías realizadas/requeridas	Equipo de Trabajo	Semestres 1 y 2
Elaborar material	No. de material elaborados/requeridos	Equipo de Trabajo	Semestre 2

Año 2

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Asesorar al Ministerio; Alcaldía y Direcciones de Salud	No. de asesorías realizadas/requeridas	Equipo de Trabajo	Semestres 1 y 2
Validar y duplicar material	No. de material elaborados y duplicados/requeridos	Equipo de Trabajo	Semestre 2

Año 3

Actividad	Indicador	Responsable	Cronograma
Evaluar actividades IEC	No. materiales evaluados/implementados	Equipo de Trabajo	Semestres 2

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

Resultado 7. Estrategia de comunicación implementada.

AÑO 1

Actividades/ SubActividades	Indicador- Clave	Responsables	Cronograma
Determinación de las necesidades de comunicación e información por parte del programa.	Guía de necesidades de comunicación.	Equipo de trabajo	Mes dos al seis
Diseño de campaña de sensibilización, promoción y difusión del Proyecto en las localidades incluidas en el programa.	Campaña diseñada.	Equipo de trabajo	Mes tres al doce
Diseño y elaboración de guías metodológicas, videos y demás material técnico y didáctico (piezas de comunicación) que apoyen la difusión del programa.	Guías metodológicas.	Equipo de trabajo	Mes tres al seis
Implementación del componente, utilización de la estrategia diseñada y del material elaborado para tal fin.	Estrategia en implementación.	Equipo de trabajo	Mes tres al doce.

AÑO 2

Actividades/ SubActividades	Indicador- Clave	Responsables	Cronograma
Implementación del componente, utilización de la estrategia diseñada y del material elaborado para tal fin.	Estrategia en implementación.	Equipo de trabajo	Mes 12 al 24

AÑO 3

Actividades/ SubActividades	Indicador- Clave	Responsables	Cronograma
Implementación del componente, utilización de la estrategia diseñada y del material elaborado para tal fin.	Estrategia en implementación.	Equipo de trabajo	Mes 24 al 36
Institucionalización de los resultados	Eventos y material de difusión de resultados en los grupos intervenidos	Equipo de Trabajo	Mes 24 al 36

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.

Resultado 8: Seguimiento y evaluación (de acuerdo con los Lineamientos del Proyecto de Políticas y Planeación)

AÑOS 1-3

Actividades/ SubActividades	Indicador- Clave	Responsables	Cronograma
Elaboración y reporte del Plan Indicativo	Plan Indicativo	Equipo de trabajo	Anual
Análisis de los resultados y ajustes a que haya lugar	Encuestas realizadas.	Equipo de trabajo	Anual
Elaboración de informe mensual de progreso que incluya la información de avance para cada grupo de productores, CDC, localidad y el programa en general.	Informe mensual	Equipo de trabajo	Mensual

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA.