

FICHA DESCRIPCIÓN DE LA TESIS Y/O DEL TRABAJO DE GRADO							
Título:	ELABORACIÓN DE UNA GUÍA DE INTERVENCIÓN DE RESULTADOS DE LABORATORIO NO CONFORMES DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS (INVIMA).						
Subtítulo:							
Autor (es)							
Apellidos Completos				Nombres Completos			
Agudelo Triviño				Nicole Vanessa			
Director (es) y/o Asesor (es)							
Apellidos Completos				Nombres Completos			
Tarazona Díaz				Martha Patricia			
Ramírez Villegas				Fabio			
Trabajo de grado o tesis para optar al título de:							
Ingeniera de Alimentos							
Facultad	Ingeniería						
Programa	Ingeniería de Alimentos						
Ciudad	Bogotá	Año:	2017	Páginas:	47		
Ilustraciones (marque con una X el tipo de ilustraciones que contiene su trabajo de grado)							
Mapas:	Retratos:	Tablas: x	Gráficos: x	Diagramas:	Planos:	Láminas:	Fotos:
Material Anexo (video, audio, multimedia o producción electrónica)							
Duración:		Otro:		Descripción:			
PREMIO O DISTINCIÓN (en caso de ser laureada o tener una mención especial):							
Descriptores o Palabras Clave (términos que definen los temas que identifican el contenido)							
Español				Inglés			
Inspección				Inspection			
Vigilancia				Surveillance			
Control				Control			
agentes microbiológicos				microbiological agents			
agentes fisicoquímicos				physical-chemical agents			
resultados rechazados				rejected results			
Resumen del Contenido Español e Inglés (Máximo 250 palabras)							
Español							
<p>El INVIMA como autoridad sanitaria en Colombia, realiza monitoreo y verificación del cumplimiento de la regulación vigente en aspectos microbiológicos y fisicoquímicos para alimentos y bebidas, a través de pruebas de laboratorio ejecutadas por el INVIMA o por entidades territoriales de salud. Debido a la demanda de resultados rechazados en el país, se realizó una guía práctica, la cual permite la unificación en las actividades de intervención en aspectos de Inspección, Vigilancia y Control según el causal de incumplimiento. Para la elaboración de la guía, se realizó el análisis de los resultados rechazados por agentes microbiológicos y fisicoquímicos que se reportan en todo el país, luego se evaluó y ajustó todos los tipos de direccionamientos (Directrices) que efectúa el INVIMA en un modelo estándar que permita al funcionario evaluar de forma independiente cada fábrica, se estableció la metodología para identificar el tipo de resultado de laboratorio no conforme, y posteriormente la guía práctica se evaluó y aprobó por parte del Grupo de vigilancia epidemiológica de INVIMA, esta es una herramienta práctica, ya que agiliza los tiempos de reporte, atención y notificación en las actividades realizadas en las 7751 fábricas de alimentos en todo el territorio nacional registradas ante el INVIMA.</p>							

Ingles

INVIMA as the sanitary authority in Colombia, monitor and verify compliance with current regulations on microbiological and physicochemical aspects for food and beverages, through laboratory tests carried out by INVIMA or by territorial health entities. Due to the demand of rejected results in the country, a practical guide was made, which allows the unification in the intervention activities in aspects of Inspection, Surveillance and Control according to the cause of noncompliance. For the elaboration of the guide, the analysis of the rejected results was performed by microbiological and physicochemical agents that are reported throughout the country, then all the types of addresses (Guidelines) that INVIMA carries out in a standard model were assessed and adjusted. Enable the selection examination independently for each factory, establish the methodology to identify the type of nonconforming laboratory result and, later, the practical guide to evaluate and approve by the INVIMA epidemiological surveillance group, this is a tool practice, since it speeds up the reporting, attention and notification times in the activities carried out in the 7751 food factories throughout the national territory registered with INVIMA.