



**CARACTERIZACIÓN DE LOS ERRORES EN LA DOCUMENTACIÓN Y
ROTULADO PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS,
QUE GENERAN RETRASOS EN LAS OPERACIONES DE NACIONALIZACIÓN
DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE INSUMOS PARA ALIMENTOS EN
MEDELLÍN**

Ana María Echeverri Álvarez

Johan Sebastián Góngora Rueda

Institución Universitaria Esumer

Facultad de Estudios Internacionales

Medellín, Colombia

2015

**CARACTERIZACIÓN DE LOS ERRORES EN LA DOCUMENTACIÓN Y
ROTULADO PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS,
QUE GENERAN RETRASOS EN LAS OPERACIONES DE NACIONALIZACIÓN
DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE INSUMOS PARA ALIMENTOS EN
MEDELLÍN**

Ana María Echeverri Álvarez

Johan Sebastián Góngora Rueda

**Trabajo de investigación presentado para optar al título de:
Negociador Internacional**

Asesor

Alejandro Rozo Villegas

Docente Esumer

**Línea de Investigación:
Logística y Cadena de Suministro**

**Institución Universitaria Esumer
Facultad de Estudios Internacionales
Medellín, Colombia**

2015

Agradecimientos

A Dios

Por darnos el regalo de la vida, en la cual hemos tenido la oportunidad de realizar nuestros estudios profesionales.

A nuestros familiares

Por el apoyo permanente que siempre nos dieron cuando estábamos en momentos difíciles del trabajo de grado, y los cuales hoy en día están orgullosos porque estamos culminando uno de tanto logros propuesto en nuestras carreras profesionales.

A nuestros compañeros de estudio

Por la colaboración que nos brindaron durante todos los semestres y por todos los buenos momentos que compartimos como un gran grupo de trabajo.

A nuestro asesor

El docente Alejandro Rozo Villegas por su orientación y paciencia en la elaboración del trabajo de grado.

A nuestros docentes

Por compartirnos todos sus valiosos conocimientos y por aportarnos sus experiencias para nuestra vida profesional.

Resumen

Colombia maneja un déficit en su balanza comercial, en el 2014 las importaciones tuvieron un aumento del 7,5% con relación al año 2013 (artículo revista dinero, 29 ene 2015), actualmente con la producción que se genera dentro del país no se alcanza a suplir la demanda del mercado nacional por lo cual se ha optado en importar algunos productos de consumo humano y así cumplir con dichos requerimientos (artículo el País, 16 sept 2013)

Según lo anterior, Para todas las importaciones de alimentos o de insumos se hace necesaria la intervención del INVIMA, ya que este organismo elabora normas técnicas y vigila que los procedimientos de control de calidad y rotulado de las mercancías sean las aptas para ingresar al territorio nacional; protegiendo así la salud individual y colectiva de la sociedad.

Por tal motivo es necesaria la concientización a los importadores de cómo debe ser el rotulado y la documentación de los productos alimenticios y así no cometer errores que afectan los procesos de nacionalización de las mercancías, Por lo tanto después de la investigación y de haber detectado los falencias más comunes se diseñó un documento como recomendación para los importadores y proveedores de cómo y cuáles deben ser las pautas para importar alimentos con el fin de que los procesos fluyan y así mismo evitar congestiones en los puertos.

Palabras claves: INVIMA, Normas, Importaciones, Rotulado, documentación, Nacionalización,proveedores.

Abstract

Colombia runs a deficit in its trade balance, in 2014 imports increased 7.5% compared to 2013 (Dinero Magazine article, 29 Jan 2015), currently with the production of the country is not enough to meet the demand of the domestic market and therefore it was decided to import certain products for human consumption and comply with such requirements (article El País, September 16, 2013)

As above, the intervention of INVIMA is necessary for all imports of foods or supplies, as this organism develops technical standards also monitors quality control procedures and labeling so the goods are eligible to enter the national territory, protecting individual and collective health.

Therefore is important to aware the importers on how to properly label food products and what documents they need to avoid mistakes than can affect the nationalization process of the goods, so after the investigation and detection of the most common shortcomings, was designed a document as a recommendation for importers and food suppliers of what should be the guidelines to import food supplies in order to avoid congestions at ports and let the process flow.

Keywords: INVIMA, Standards, Imports, Labeling, Documentation, Nationalization, Suppliers.

Tabla de Contenido

	Pág.
RESUMEN _____	1
ABSTRACT _____	2
LISTA DE GRAFICAS _____	5
LISTA DE FIGURAS _____	6
LISTA DE TABLAS _____	7
INTRODUCCIÓN _____	9
1. FORMULACIÓN DEL PROYECTO _____	11
1.1 Antecedentes _____	11
1.1.1 ¿Por qué nace el INVIMA? _____	11
1.1.2 Comisión Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias _____	12
1.1.3 Aportes investigativos considerados _____	14
1.1.4 Estado del Arte _____	16
1.1.4.1 Inspecciones simultáneas _____	16
1.2 Planteamiento del problema _____	18
1.3 Justificación _____	18
1.3.1 Justificación Teórica _____	18
1.3.2 Justificación Social _____	19
1.3.3 Justificación Personal. _____	19
1.4 Objetivos _____	20
1.4.1 Objetivo General _____	20
1.4.2 Objetivos específicos _____	20
1.5 Marco Metodológico _____	21
1.5.1 Método _____	21
1.5.2 Metodología _____	22
1.5.3 Alcances _____	24
2. EJECUCIÓN DEL PROYECTO _____	25
2.1 Marco Teórico _____	25

2.1.1 Investigación De Importaciones Que Tuvieron Inconvenientes En La Inspección Sanitaria.	28
2.1.2 Análisis de los casos expuestos	42
3. HALLAZGOS	50
4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	52
4.1 Conclusiones	52
4.2 Recomendaciones	53
4.2.1 Documento de verificación	53
4.2.2 Etiquetado y Rotulado de los productos	54
4.2.3 Recomendación INVIMA	55
5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	56
6. ANEXOS	59
6.1 Carta INVIMA	59
6.2 Entrevistas	60

Lista de Graficas

	Pág.
Gráfico .1. Causa raíz _____	42
Gráfico .2. Problema etiquetado _____	43
Gráfico .3. Observaciones que generan suspensión _____	44
Gráfico .4. Consecuencias _____	45
Gráfico .5. Causa documentación _____	46
Gráfico .6. Observaciones que generan suspensión _____	47
Gráfico .7. Consecuencias _____	48
Gráfico .8. Observaciones _____	49
Gráfico .9. Días de retraso en los puertos _____	49

Lista de Figuras

Pág.

Figura .1. Esquema de control para una mercancía de comercio exterior. _____ 17

Lista de Tablas

Pág.

Tabla .1.	Aspectos generales que debe de llevar una etiqueta	_____	26
-----------	--	-------	----

Lista de abreviaturas

INVIMA	Instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos
OPS	Organización Panamericana De Salud
HHS	Departamento de Salud y Servicios de Salud
FDA	Administración de Alimentos y Drogas
ICONTEC	Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación
NTC GP	Norma Técnica de Calidad en Gestión Pública
ISO	Organización Internacional de Normalización
CONPES	consejo nacional de política económica y social
MSF	Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
DNP	departamento nacional de planeación
FSIS	El Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos
MINCOMERCIO	Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia
VUCE	Ventanilla Única de Comercio Exterior
TCBUEN	Sociedad portuaria de Buenaventura
DIAN	Dirección de Impuesto y Aduana Nacionales
ICA	Instituto Colombiano Agropecuario
PRODIA	Productora y Distribuidora de Alimentos .

Introducción

En un mundo globalizado en donde el intercambio de mercancías se ha convertido en un factor muy importante a nivel mundial, ha obligado que las operaciones logísticas sean rápidas, económicas y eficientes. Colombia estando en este desarrollo económico globalizado debe procurar que sus procesos logísticos internacionales y nacionales sean los más eficientes posible para que el país sea competitivo. Según (informe de competitividad 2014-2015; consejo privado de competitividad) Colombia ocupa el país 108 de 144 países en el desempeño logístico.

Una de las dificultades en los procesos logísticos colombianos son los grandes retrasos que sufren los importadores en puerto porque no cumplen con los requerimientos o por desconocimiento de la norma estipulados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, este desconocimiento de la norma puede genera rupturas en el proceso logísticos, sanciones, aprensiones y pérdida de tiempo y mercancía.

Aproximadamente una importación requiere en promedio 8 documentos, emplean 20 días promedio y tienen unos costos asociados de USD 1.160 en realizar todos los trámites desde el arribo de la embarcación hasta que las mercancías son entregadas en bodega según (documento Conpes 3547 Política Nacional Logística; consejo nacional de Política Económica y Social Republica de Colombia), y no es muy beneficioso que durante el proceso logístico existan errores en la inspección INVIMA, ya que incrementaría costo y tiempo.

En este trabajo por medio de una caracterización de los errores más comunes que se están presentado en la documentación (certificado sanitario) y rotulado de los productos alimenticios aptos para el consumo humano, proponemos un documento que contiene las recomendaciones para tratar de que los resultados en las operaciones logísticas sean beneficiosos y prácticos para las compañías que tiene inconvenientes con estos procedimientos.

1. Formulación Del Proyecto

1.1 Antecedentes

1.1.1 ¿Por qué nace el INVIMA?

La función de vigilancia y control de los alimentos y bebidas anteriormente eran por parte del Ministerio de Salud, este ente ejercía tantas actividades que en algunos casos ejercía el papel de juez y parte por tantas funciones que debía de llevar a cabo, esto se convirtió en una debilidad para el ministerio por lo cual se vio obligado a crear un nuevo organismo que administrara y fuese ejecutor de sus políticas del régimen sanitario en Colombia con el objetivo de brindar un mejor bienestar y mejorar la salud de los ciudadanos. Es entonces donde nace el Instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos INVIMA. (Según el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos: una muerte anunciada) y fue publicado a nivel nacional e internacional mediante el decreto 019 de 2012 Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública. Para la creación de este organismo el ministerio busco apoyo de instituciones internacionales como la Organización Panamericana De Salud (OPS), el Departamento de Salud y Servicios de Salud (HHS) y la Administración de Alimentos y Drogas (FDA) los cuales contribuyeron con información útil para el desarrollo de la nueva organización.

Este establecimiento público que fue creado en 1993 con el artículo 245 de la Ley 100 según (Antecedentes históricos; Instituto nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos), su objetivo es la ejecución de las políticas en materia de vigilancia sanitaria y

de control de calidad de medicamentos, productos biológicos, alimentos, bebidas, cosméticos, dispositivos y elementos médico-quirúrgicos, odontológicos, productos naturales homeopáticos y los generados por biotecnología, reactivos de diagnóstico, y otros que puedan tener impacto en la salud individual y colectiva. Con relación a este artículo en 1994 se expidió el decreto 1290, en el cual se establecieron sus funciones.

Gracias a toda la trayectoria y avance que el INVIMA ha tenido desde su creación, en el año 2009 recibió por parte de la organización Panamericana de salud un reconocimiento como autoridad nacional reguladora de medicamentos en América y en el 2010 certificación de Icontec bajo la norma NTC GP 1000:2009 e ISO 9001:2008. Según (Antecedentes históricos; Instituto nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos).

Para todo el tema de medidas sanitarias y fitosanitarias que en muchos acontecimientos van ligados con el INVIMA los ministerios establecieron una Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e inocuidad de alimentos, este documentos fue creado con el fin de proteger la salud y vida de las personas y animales y a su vez aumentar la competitividad de Colombia en productos agroalimentarios con relación a los mercados internacionales según (documento Conpes 3375 del 2005)

1.1.2 Comisión Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Del decreto 2833 de 2006 nació las MSF para la coordinación de las acciones en cuanto a políticas de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos, esta comisión cuenta

con las funciones de orientar, promover y apoyar la implementación y desarrollo de las medidas sanitarias y el fitosanitarias en el país.

Esta organización está conformada por cada uno de los entes encargados de vigilar la seguridad y bienestar social de los colombianos:

- El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, o su delegado;
- El Ministro de la Protección Social, o su delegado;
- El Ministro de Comercio, Industria y Turismo, o su delegado;
- El Ministro de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, o su delegado;
- El Director del Departamento Nacional de Planeación o su delegado.

Desde su creación en el 2006 se han demostrado grandes avances en cuanto a temas institucionales, normativos y técnicos:

Institucional: se creó un sistema integral en donde las partes que lo integran hablan un mismo idioma en cuanto a temas sanitarios y fitosanitarios, cuando antes cada entidad actuaba de manera independiente de acuerdo a sus funciones en materia sanitaria.

Normativo: con la ayuda internacional de personas expertas en el tema se actualizo todo la normatividad en cuanto a temas sanitarios y fitosanitarios.

Técnicos: se implementó el enfoque de análisis de riesgo definido en la política, permitiendo fortalecer temas como la evolución de riesgo, capacidad diagnostica, vigilancia epidemiológica, acciones de inspección, vigilancia y control. Según (informe final del DNP, Oct 2012)

1.1.3 Aportes investigativos considerados

A continuación se mencionan dos aportes que son importantes considerar durante el desarrollo del proyecto.

Los registros sanitarios y la propiedad industrial: situación actual del cruce de derechos.

Se investigó en la página de búsqueda de Ebscohost de la institución universitaria Esumer un artículo muy interesante de Ángela Salazar Ángel, donde se habla de la importancia que tiene el registro sanitario para la comercialización de productos alimenticios en Colombia.

En el artículo se evidencia que hay diferentes tipos de productos que dependiendo de su naturaleza deben de cumplir con ciertos permisos. En algunos procesos basta con el cumplimiento de unas normas técnicas, en otros es necesario contar con el visto bueno de algún ente de control y en otros casos cuando son productos que implican temas de salud deben de contar con un registro sanitario el cual permite la comercialización de dichos productos.

Según definición del INVIMA El registro sanitario es un documento expedido por ellos mismos en el cual una empresa es autorizada para fabricar y vender productos para el consumo humano, entre estos están:

- Cosméticos
- Alimentos y bebidas no alcohólicas
- Productos de aseo e higiene personal
- Licores
- Medicamentos

- Dispositivos médicos
- Suplementos dietarios

La Oficina Regional para América Latina de la Food and Drug Administration (FDA), trabaja en conjunto con el INVIMA para elevar las capacidades técnicas del Instituto

Como resultado de las acciones del Proyecto de Cooperación Internacional entre Colombia y Estados Unidos, la Directora Regional para Latinoamérica de la Food and Drug Administration (FDA), Lisa López, se reunió con la Directora del INVIMA, Dra. Blanca Elvira Cajigas de Acosta, con el fin de generar un intercambio de experiencias en temas de Medicamentos, Dispositivos Médicos y Cosméticos y así contribuir con el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los funcionarios del Instituto.

Estos encuentros se derivan del Seminario de Regulación realizado en julio del 2013, con el apoyo de la FDA (Alumni), The Food Safety and Inspection Service (FSIS) y el Servicio Agrícola y Comercial de la Embajada de los Estados Unidos en Colombia, con el objetivo de fortalecer las capacidades del INVIMA, dinamizando los procesos de apoyo a la competitividad, el mejoramiento del estatus sanitario del país y su reconocimiento como agencia sanitaria en el contexto internacional.

En este encuentro también se trabajó los siguientes ítems: Medicamentos, Buenas Prácticas de Manufactura, Medicamentos Biológicos y Biotecnológicos, Medicamentos Vitales No Disponibles, Bioequivalencia, ensayos clínicos, Farmacovigilancia, estudios de utilización de medicamentos y etiquetado.

Fuente: Artículo tomado de los comunicados de prensa, del INVIMA (Bogotá, 18 de marzo de 2014)

Es de resaltar la gran importancia que trae para INVIMA este nuevo apoyo por una compañía que lleva muchos años de experiencia aproximadamente desde 1930 con el nombre FDA, pero tenía actividad desde antes y con el apoyo de esta experimentada empresa el INVIMA tendrá un soporte incondicional en la innovación de sus procesos y muchas cosas más como es mencionado en el artículo.

Desde ese momento el INVIMA comienza a tener un visión muy internacional, sabe que debe compararse con otras entidades a nivel internacional, esto conlleva a que el INVIMA le tocara exigirse muchos más para que esos procesos los cuales eran un poco más lentos o con muchos inconvenientes sea ahora unos procesos más prácticos.

1.1.4 Estado del Arte

1.1.4.1 Inspecciones simultáneas

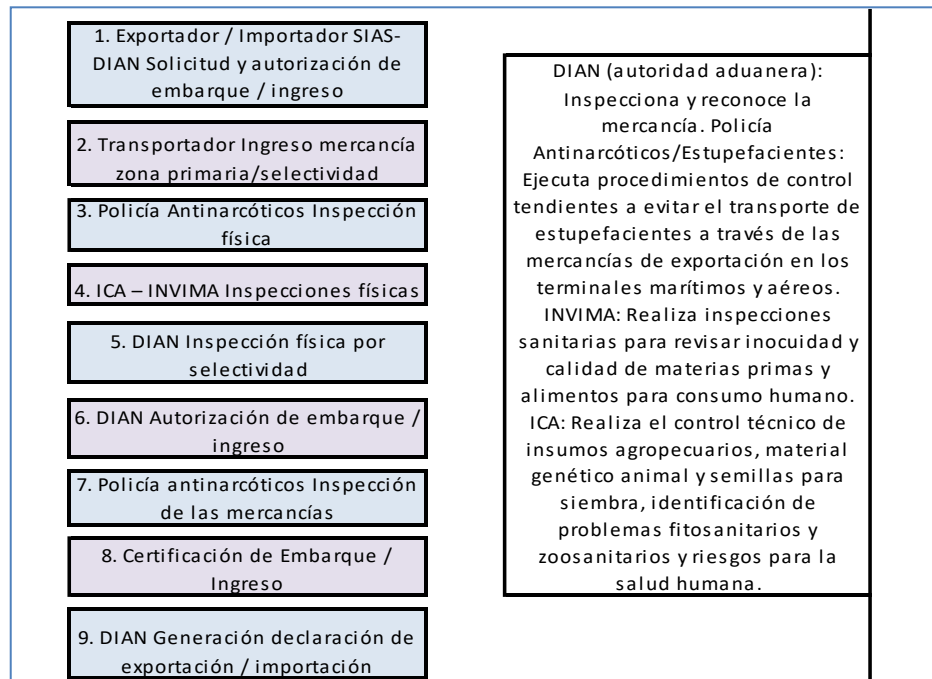
Las demoras en puertos por inspecciones en los contenedores y cargas sueltas dificultan la movilidad de estos mismos, generando que el flujo de carga y los tiempos muertos aumente de manera rápida. Afectando a los importadores y exportadores con altos costos de bodegajes, movilizaciones y aumentado el riesgo la carga. Para mitigar este inconveniente en el 2008 el ministerio de hacienda y comercio hace el decreto 1520 en cual informa a todas las autoridades de control en operaciones de comercio exterior realizar operaciones simultáneas en un término no superior a un día. Con el fin de agilizar los procesos portuarios. Según artículo del MINCOMERCIO módulo VUCE.

En el 2012 el ministerio de industria y comercio lanza la circular No 032 para las cargas de exportación que salen por la Sociedad Portuaria de Buenaventura y la terminar de contenedores de buenaventura TCBUEN en la cual indica como obligatoriedad el módulo de inspecciones simultaneas SIIS VUCE.

¿Qué es el Módulo de Inspección Física Simultánea - SIIS? Es un módulo de la VUCE que automatiza e integra los sistemas informáticos de las entidades de control (DIAN, ICA, INVIMA, Policía Antinarcoóticos) y los puertos.

La responsabilidad del control aduanero en cuanto a las inspecciones físicas y la verificación de los documentos requeridos durante el proceso de nacionalización, son a cargo de las agencias estatales: la DIAN, el INVIMA y el ICA. (Documentos Conpes 3469)

Figura .1. Esquema de control para una mercancía de comercio exterior.



Fuente: Extraído de la página de Procolombia, anteriormente Proexport.

1.2 Planteamiento del problema

Debido a lo expuesto anteriormente, Colombia se está volviendo un mercado atractivo para los países del exterior, se percibe el ingreso de mercancías que están incumpliendo con las normas, leyes, decretos y circulares impuestas por el ministerio de la protección social. Por Tal motivo se generan sanciones, aprehensiones y decomisos de las mercancías de los importadores, causando retrasos y reprocesos operacionales que impactan tanto a los puertos colombianos, al costo de la mercancía y a las entidades.

Es necesario identificar los errores más frecuentes cometidos por proveedores e importadores de alimentos al momento de ingresar la mercancía al país. El ideal es evitar inconvenientes en el proceso logístico, por tal motivo se va a caracterizar los errores realizando una matriz donde el vendedor (proveedor) y comprador (importador) puedan mejorar su distribución física internacional.

Adicional sería ideal elaborar un documento el cual pueda servir de guía a los importadores para que tengan en cuenta cuales esos requerimientos que la norma y el País exige al momento de ingresar alimentos o insumos al territorio nacional.

1.3 Justificación

1.3.1 Justificación Teórica

Con el desarrollo de este proyecto se pretende analizar una de las problemáticas que más se presentan en los puertos por el desconocimiento que muchos de los importadores tienen al momento de traer mercancía de consumo y de uso humano al país. Problemática

que se ha venido presentando a medida de que los controles sanitarios son más rigurosos por parte del INVIMA u otras entidades pertinentes.

El proyecto es ayuda para los importadores que empiezan sus labores por primera vez y a los que ya llevan un tiempo en el medio pero que desconocen la norma que regula el rotulado y la documentación que deben de tener los productos importados.

1.3.2 Justificación Social

Contribuir con el dinamismo y la eficiencia en los procesos logísticos de los puertos colombianos, especialmente cuando son mercancías de consumo humano (alimentos) y requieran visto bueno de alguna entidad reguladora y así Colombia sea un país más competitivo.

1.3.3 Justificación Personal.

El desarrollo de este proyecto genera la posibilidad de emplear los conocimientos y criterios propios adquiridos durante el desarrollo profesional tanto en la universidad como en el mundo laboral. Permitiendo así la buena capacidad de análisis al momento de madurar la idea que se pretende transmitir.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

Caracterizar los errores en las actividades de documentación y rotulado de los productos alimenticios aptos para el consumo humano, que generan sanciones, aprehensiones y decomiso de las mercancías a los importadores, por medio de una matriz de casos y consulta de las normas establecidas.

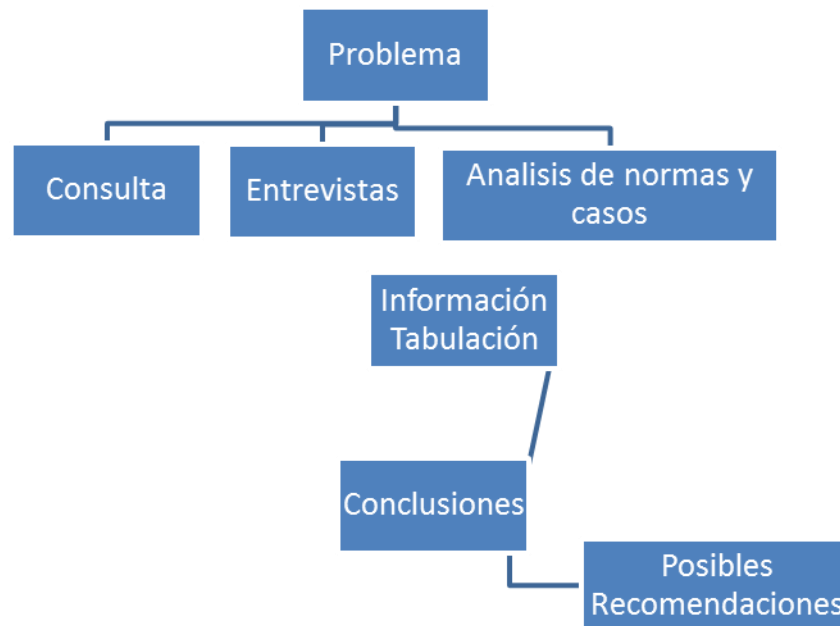
1.4.2 Objetivos específicos

- Realizar el proceso de recolección primaria a un importador de alimentos o insumos para la industria de alimentos y a una agencia de aduana. De esta forma resaltar algún caso o inconveniente que haya tenido con el INVIMA.
- Explorar casos que permitan visualizar errores en los cuales los importadores caen normalmente y que impiden que su proceso de nacionalización fluya en los tiempos indicados.
- Identificar normas, leyes, decretos y circulares regulan la importación de alimentos, en cuanto al rotulado y documentación pertinente para el proceso logístico comparando con lo casos más comunes encontrados en la investigación.
- Proponer un documento que sirva de guía o de ayuda a los importadores que desconocen cuáles son los requerimientos que exige la norma y el País al ingresar alimentos o insumos.

1.5 Marco Metodológico

Para la investigación se realizará un tipo de estudio descriptivo y exploratorio, ya que está enfocando en describir las normas, leyes, decretos y circulares impuestas por el ministerio de la protección social. La exploración se basara en sustraer casos de suspensiones, aprehensiones y devolución de la mercancía detectando cuales son los errores más comunes y que por ende están dificultando el proceso logístico de la nacionalización de las mercancías.

1.5.1 Método



Fuente: Creación propia

Se evidenciara el problema que impide que las operaciones de nacionalización de cargas para consumo humano fluyan en los tiempos debidos, además se dará a conocer algunas experiencias a través de entrevistas como fuente primaria de información, adicional se realizara una recolección amplia de los diferentes casos presentados en este problema durante la nacionalización.

Después toda la información será organizada y analizada, sacando al final unas posibles conclusiones y recomendación para que las compañías por medio de este proyecto puedan mejorar sus procesos y así evitar estos errores.

1.5.2 Metodología

Recolección de información secundaria: Siguiendo las megas tendencias de la virtualidad se utiliza la herramienta del internet, esta búsqueda se realizara en fuentes confiables que brinde una información segura para así garantizar un mejor desarrollo en el proyecto. Adicional también se analizaran que decretos o normas existen en Colombia que regulen o contengan información relacionada con el tema de importación de alimentos o insumos de alimentos y que puedan aportar información importante.

Recolección primaria: La recolección se llevara a cabo por medio de entrevistas, a un importador de alimentos o insumos para la industria PRODIA S.A y a una agencia de aduana llamada MARIO LONDOÑO NIVEL 1 de Medellín, esta fuente primaria será enfocada en las experiencias vividas por ellos en cuanto a los errores que han tenido en los procesos de importación de alimentos.

Para hacer esta recolección de información se diseñó dos tipos de entrevistas una para el importador y otra para la agencia de aduana. *Ver anexo 2*

Entrevista importador (PRODIA S.A)

- ¿Tiene usted algún conocimiento de cuales son las normas o requisitos que el INVIMA exige para la importación de alimentos o insumos para la industria de alimentos y cuáles conoce?
- ¿Qué clase de impactos negativos le puede traer a la empresa que el INVIMA detenga el proceso de nacionalización de la carga, porque no se cumplió con lo que exige la norma?
- ¿Qué clase de inconvenientes ha tenido con el INVIMA en cuanto a las cargas que importan?
- ¿Es muy común que se presente este tipo de problemas, cada cuanto y cuáles son los más comunes?
- ¿Cuándo ha tenido estos inconvenientes como se han solucionado?

Entrevista agencia de aduana Mario Londoño Nivel 1

- ¿El cliente entrega la documentación acorde a la norma exigida por el INVIMA para el proceso de nacionalización de las cargas?
- ¿Se ha encontrado con situaciones en las cuales el INVIMA le ha detenido mercancías por controversias con documentos?
- ¿Cómo verifican la veracidad de las descripciones mínimas que el proveedor les envía?
- ¿Qué documentos se necesitan para la inspección sanitaria en Colombia, Cuando el INVIMA hace una inspección a la mercancía de sus clientes

ustedes están presentes en dicho proceso, cuanto se puede demorar una inspección?

- ¿Tienen algún conocimiento de que hace el INVIMA con las mercancías que decomisan?

1.5.3 Alcances

Se realiza una matriz de casos, identificando los errores más comunes que se encuentran en las inspecciones realizadas a los productos alimenticios, comparándolos con la norma y así generar algunas recomendaciones posibles para los importadores en cuanto a lo evidenciado en el proceso.

2. Ejecución del proyecto

2.1 Marco Teórico

Antes de observar toda la ejecución del proyecto como primer resultado de la investigación, es necesario conocer las siguientes normas, las cuales regulan lo investigado:

Decreto 539/2014: En este decreto se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior.

Este reglamento técnico ayuda a la inspección, vigilancia y control de los alimentos, materias primas e insumos de alimentos para el consumo humano en las exportaciones e importaciones, con un objetivo principal de garantizar al máximo bienestar humano, con el fin de que la mercancía que entra o sale del país tenga esos requisitos básicos y no afecte la salud de sus consumidores.

Todas estas normas prácticas las cuales ayudan a controlar los productos aptos para el consumo humano son exigidas por medio de INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos), ya que es la entidad encargada en Colombia de llevar este procedimiento.

CIRCULAR 400-1846-13: Esta circular emitida por el INVIMA exige la presentación del certificado sanitario de origen para los productos alimenticios aptos para el consumo humano, en él se indica:

Todo lote o cargamento de alimentos que se incorpore al País deberá venir acompañado del respectivo certificado sanitario o su equivalente expedido por la autoridad sanitaria competente, en el cual conste que los alimentos son aptos para el consumo humano.

Resolución Numero 005109 De 2005: El ministerio de salud encargado de oficializar las normas técnicas colombianas para todos los productos sanitarios, establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano “RESOLUCION NUMERO 005109 DE 2005”.

El objeto de esta norma es proporcionar al cliente una información clara y confiable a la hora de adquirir alimentos o materias primas de productos que sean nacionales o importados.

Tabla .1. Aspectos generales que debe de llevar una etiqueta

REQUISITOS ROTULADO	ALIMENTOS	MATERIAS PRIMAS
Nombre del producto o materia prima	X	X
Lista de ingredientes	X	X
Peso neto y escurrido	X	X

peso escurrido	X	
Nombre del fabricante	X	X
Dirección fabricante	X	X
Nombre del importador	X	X
Dirección importador	X	X
país de origen		X
Identificación del lote	X	X
Fecha de vencimiento	X	X
Fecha de duración	X	X
Condiciones de conservación	X	X
Intrusiones para uso	X	
Registro sanitario	X	

Fuente propia información tomada RESOLUCION NUMERO 005109 DE 2005

Observaciones generales de la etiqueta:

- La etiqueta no debe de tener contacto directo con el producto
- Debe de ser clara y legible
- Que este bien pegada
- Debe ser en idioma Español

2.1.1 Investigación De Importaciones Que Tuvieron Inconvenientes En La Inspección Sanitaria.

Se ha realizado una exploración de casos en importaciones que durante su proceso de nacionalización fueron suspendidas porque no cumplían con lo exigido en la norma. Esta investigación se hace con el fin de hallar un mínimo común de errores para establecer en donde o en que se está fallando y así poder determinar si la norma es clara para los importadores.

Caso 1

Producto: sabor fresa (insumo)

Uso: uso industrial para la elaboración de sabores y esencias (es una materia prima que va para otra materia prima de un alimento)

Origen: Estados Unidos

Observaciones: el importador no solicito al proveedor el certificado sanitario o el certificado de libre venta en origen. Por lo cual la mercancía quedo suspendida hasta que el proveedor enviara el certificado original.

Consecuencia: suspensión.

Puerto o aeropuerto de ingreso: Cartagena

Días de retraso aproximados: 5 días.

Caso 2

Producto: avellanas (inclusiones).

Uso: para panadería como inclusión

Origen: Francia

Observaciones: El proveedor envió un certificado donde indicaba que el producto es apto para el consumo humano emitido por ellos mismo, pero el INVIMA no lo acepto porque el certificado tiene que ser expedido por una entidad reguladora en origen.

Consecuencia: suspensión.

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro.

Días de retraso aproximados: 11 días.

Caso 3

Producto: Congr. Flour ameri bty - harina de trigo

Origen: México

Uso: para panadería

Observaciones: las fechas que venían en las etiquetas de los bultos no coincidían con las fechas de vencimiento que estaban en los certificados de análisis.

Consecuencia: suspensión – reproceso.

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro.

Días de retraso aproximados: 3 días.

Caso 4

Producto: Té verde

Uso: consumo humano

Origen: Estados Unidos

Observaciones: el certificado de análisis no trajo la fecha de fabricación y la fecha de vencimiento.

Consecuencia: suspensión – reproceso.

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro.

Días de retraso aproximados: 3 días

Caso 5

Producto: Tartrazine

Uso: uso industrial para la elaboración de sabores y colorantes para alimentos

Origen: India

Observaciones: para importar esta clase de productos el nombre que debe de ir en la factura y en la etiqueta debe ser (el genérico o el específico). El nombre que venía en la etiqueta decía colorante por lo cual el INVIMA suspendió la carga ya que debía de decir TARTRAZINE o AMARILLO No 5.

Consecuencia: suspensión

Puerto o aeropuerto de ingreso: Buenaventura

Días de retraso aproximados: 4 días

Caso 6

Producto: Granulado Multicolor

Uso: Insumos para la industria alimenticia y gastronómica utilizados como topping para productos como tortas, helados...

Origen: Brasil

Observaciones: el certificado sanitario original no tenía incluido el número de factura.

Consecuencia: suspensión

Puerto o aeropuerto de ingreso: Cartagena

Días de retraso aproximados: 6 días

Caso 7

Producto: Mezcla base para panificación de pan de caja

Uso: para panadería

Origen: México

Observaciones: la etiqueta del producto llevo con un número de lote diferente al declarado.

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Cartagena

Días de retraso aproximados: 3 días

Caso 8

Producto: tripas de colágeno comestibles

Uso: consumo humano

Origen: Brasil

Observaciones: existen dos clases de tripas una tripa de colágeno comestible y la otra es una tripa artificial no comestibles, para la nacionalización la tripa comestible requiere certificado sanitario de origen mientras que la otra no, el importador entre los documentos que solicito al proveedor no solicito este documento ya que pensó que como la artificial no lo necesita no vio la necesidad de pedirlo.

Consecuencia: suspensión

Puerto o aeropuerto de ingreso: Cartagena

Días de retraso aproximados: 5 días

Caso 9

Producto: aceites esenciales

Uso: uso industrial para la elaboración de sabores y esencias

Origen: Brasil

Observaciones: el certificado de análisis no tenía el número de lote del producto.

Consecuencia: suspensión

Puerto o aeropuerto de ingreso: Cartagena

Días de retraso aproximados: 2 días

Caso 10

Producto: cochinilla (colorante)

Uso: aporta color en la elaboración de sabores industriales

Origen: Perú

Observaciones: el proveedor no envió el certificado sanitario.

Consecuencia: suspensión

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 10 días

Caso 11

Producto: Suero de Leche desmineralizado al 40%

Uso: consumo humano

Origen: Shanghái

Observaciones: durante el vuelo de la mercancía uno de los empaques primarios de algunas cajas se explotaron y el producto se rego y se contamina, por lo cual cierta parte de la carga tuvo que ser desechada y destruida, Pero la otra parte si se pudo nacionalizar.

Consecuencia: suspensión y pérdida del producto

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 1 días

Caso 12

Producto: pirofosfato acido de sodio

Uso: uso industrial para la elaboración de sabores y esencias

Origen: China

Observaciones: el proveedor no envió el certificado sanitario.

Consecuencia: suspensión

Puerto o aeropuerto de ingreso: Buenaventura

Días de retraso aproximados: 8 días

Caso 13

Producto: Semillas de girasol.

Uso: uso materia prima para la industria alimenticia y gastronómica.

Origen: Canadá

Observaciones: el previo de importación por menos cantidad.

Consecuencia: suspensión

Puerto o aeropuerto de ingreso: Buenaventura

Días de retraso aproximados: 3 días

Caso 14

Producto: Cobertura de Chocolate

Uso: Insumos para la industria alimenticia y gastronómica

Origen: Brasil

Observaciones: la información contenida en la etiqueta estaba en idioma diferente al español. (Portugués)

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Cartagena

Días de retraso aproximados: 3 días

Caso 15

Producto: ácido ascórbico 40-80 mesh

Uso: Industria de alimentos, como enriquecedor de alimentos.

Origen: China

Observaciones: certificado con lotes diferentes.

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Buenaventura

Días de retraso aproximados: 4 días

Caso 16

Producto: Beta Glucano de Levadura

Uso: Ingrediente funcional para alimentos, bebidas y suplementos

Origen: China

Observaciones: etiqueta incompleta falta los datos del exportador e importador

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Buenaventura

Días de retraso aproximados: 3 días

Caso 17

Producto: Enzima para panadería Novamyl Pro 12

Uso: consumo humano

Origen: Estados Unidos

Observaciones: inconsistencia con las fechas de vencimiento y fabricación

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Cartagena

Días de retraso aproximados: 2 días

Caso 18

Producto: cobertura de chocolate blanco

Uso: consumo humano

Origen: Estados Unidos

Observaciones: la etiqueta no tenía la lista de ingredientes del producto.

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 3 días

Caso 19

Producto sabor StrawBerry

Origen: Estados Unidos

Observaciones: el certificado sanitario que el proveedor envió si estaba abalado por la entidad reguladora del País, pero el certificado no contenía ninguna información relacionada con el producto (nombre, No factura o No de lotes), el importador notifico este caso al proveedor para que le enviara nuevo certificado con los ajustes que necesitaba.

El proveedor altero el certificado por su propia cuenta. Cuando llego de nuevo el certificado el INVIMA confirmo con el ente regulador de origen que la información declarada en el certificado si fuera verídica pero se dieron cuenta que dicho certificado había sido alterado por el mismo proveedor lo cual llevo a que la DIAN y el INVIMA decomisaran la mercancía y fuese destruida.

Consecuencia: devolución

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 10 días

Caso 20

Producto: Peptan 2000 Ld. Gelatina Colágeno Comestible

Uso: En Industrias De Preparación De Alimentos

País: Francia

Observaciones: la etiqueta del producto solo tenía fecha de fabricación más no la de vencimiento.

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 2 días

Caso 21

Producto: NOVAFILL 40

Uso: Pigmentos de Xantofilas para ser usado en la elaboración de alimentos completos para gallinas productoras de huevo y pollos de engorde.

País: México

Observaciones: etiqueta incompleta faltaban los datos del proveedor

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 4 días

Caso 22

Producto: NICARBAMAX 25

Uso: En pollos de Engorde para la prevención y control de Coccidiosis

País: Perú

Observaciones: a pesar de ser un país donde se habla español la información relacionada en la etiqueta venia en un idioma diferente al español.

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 3 días

Caso 23

Producto: PROMAX

Uso: Promotor de Crecimiento para mejorar la eficiencia y conversión alimenticia e incrementar los parámetros productivos en pollos de engorde; Gallinas ponedoras y reproductoras y cerdos en todas las etapas Productivas

País: Perú

Observaciones: inconsistencia entre el número de lote declarado en el certificado y la etiqueta.

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Buenaventura

Días de retraso aproximados: 5 días

Caso 24

Producto: Carragenina

Uso: Gelificante para postres de agua

País: Brasil

Observaciones: en el rótulo no se indicaba las condiciones especiales que se requieren para la conservación del alimento.

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Cartagena

Días de retraso aproximados: 3 días

Caso 25

Producto: Glutamato Monosodico

Uso: Potenciador del sabor

País: México

Observaciones: durante el trayecto la etiqueta externa de la mercancía se deterioró, por lo cual la información no era fácil de leer, se suspendió y se tuvo que rotular de nuevo.

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 2 días

Caso 26

Producto: ácido cítrico anhidro

Uso: acidulantes, aromatizantes en alimentos y bebidas de consumo humano

País: Estados Unidos

Observaciones: número de lotes diferentes

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 2 días

Caso 27

Producto: Semillas de Linaza Marrón (Brown fax)

Uso: uso materia prima para la industria alimenticia y gastronómica.

Origen: Canadá

Observaciones: el contenedor durante el transito se mojó, cuando el ICA abrió el contenedor para inspección los bultos que estaban al lado de la puerta del contenedor estaban mojados, germinados y con hongos por lo tanto el ICA procedió a fumigar el contenedor con la carga y lo envió a cuarentena, después de 42 horas el contenedor es abierto de nuevo es desechado lo que no está en buen estado y la otra parte de la carga termino su proceso de nacionalización ya que no había problema con esta.

Consecuencia: suspensión y perdida del producto

Puerto o aeropuerto de ingreso: Buenaventura

Días de retraso aproximados: 13 días

Caso 28

Producto: mezcla a base de grasa vegetal, agente de relleno y constituyente lácteos en polvo

Uso: en la industria alimenticia, panadería y helados

País: Estados unidos

Observaciones: inconsistencia en número de lotes.

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 2 días

Caso 29

Producto: Proteína de Soya Aislada

Uso: en la industria alimenticia, panadería y helados

País: Estados unidos

Observaciones: inconsistencia con las fechas de vencimiento

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 2 días

Caso 30

Producto: Color Caramelo

Uso: industrial para la elaboración de insumos alimenticios

País: china

Observaciones: en la etiqueta no se observó los datos del proveedor ni el país de Origen.

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Buenaventura

Días de retraso aproximados: 4 días

Caso 31

Producto: Pistachos caramelizados

Uso: para panadería como inclusión

País: Francia

Observaciones: en la etiqueta venía con muy poca información y en idioma francés.

Consecuencia: suspensión – reproceso

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 2 días

Caso 32

Producto: Bastones de almendras Caramelizadas

Uso: para panadería como inclusión

País: Francia

Observaciones: el embalaje del producto no era el adecuado, el empaque primario no estaba bien atado y se rego el producto lo cual lo contaminao.

Consecuencia: suspensión y perdida del producto

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 1 días

Caso 33

Producto: Turrones

Uso: para panadería como inclusión

País: Francia

Observaciones: la documentación estaba incompleta ya que no se envió el registro sanitario de origen

Consecuencia: suspensión

Puerto o aeropuerto de ingreso: Rionegro

Días de retraso aproximados: 2 días

Caso 34

Producto: Colorante ROJO No. 6 LACA

Uso: industrial para la elaboración de sabores y colorantes para alimentos

País: India

Observaciones: el certificado sanitario en india tiene fecha de vencimiento y como el tiempo de transito de India a Colombia es algo largo cuando la mercancía lleo a Buenaventura el certificado ya estaba vencido, se tuvo que pedir de nuevo el certificado al proveedor y que lo enviara lo más pronto posible.

Consecuencia: suspensión

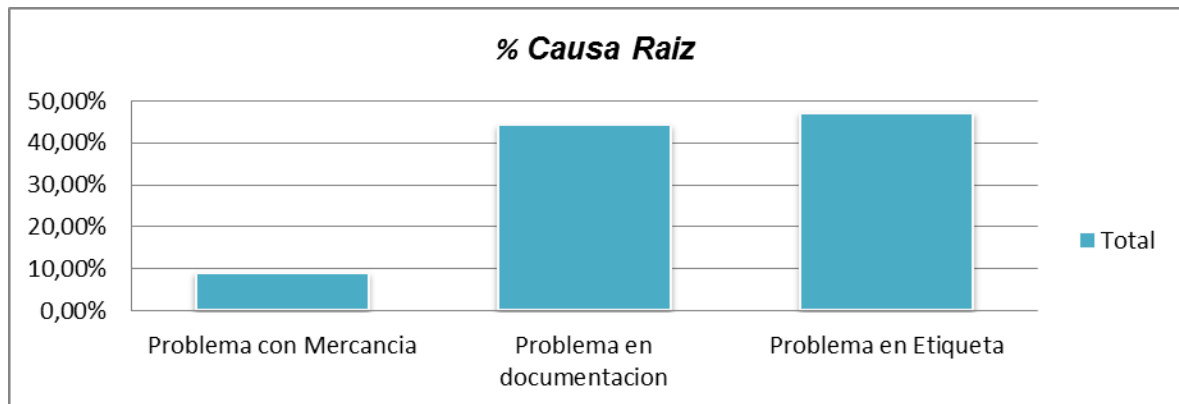
Puerto o aeropuerto de ingreso: Buenaventura

Días de retraso aproximados: 20 días

A continuación se encontrara el análisis de los casos, resaltando algunas características importantes:

2.1.2 Análisis de los casos expuestos

Gráfico .1. Causa raíz



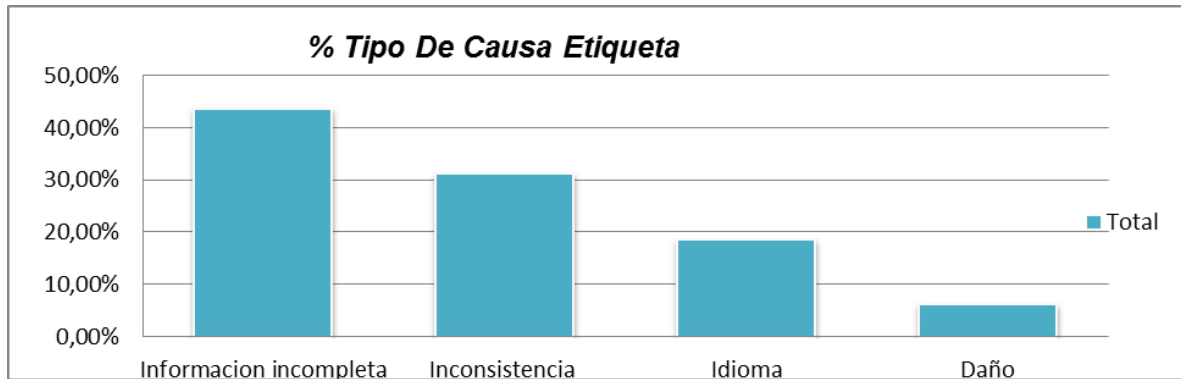
Fuente propia: información tomada de los casos investigados

En los casos analizados se presentan 3 tipos de causas raíces por las cuales las importaciones son sometidas a suspensiones, devoluciones o reprocesos. Estas causas son las siguientes:

- Problema de etiqueta con un 47,06%
- Problemas de documentación con un 44,12%
- Problema con la mercancía con un del 8,82%

Lo cual indica que la mayoría de carga es retenida por el etiquetado.

Gráfico .2. Problema Etiquetado



Fuente propia: información tomada de los casos investigados

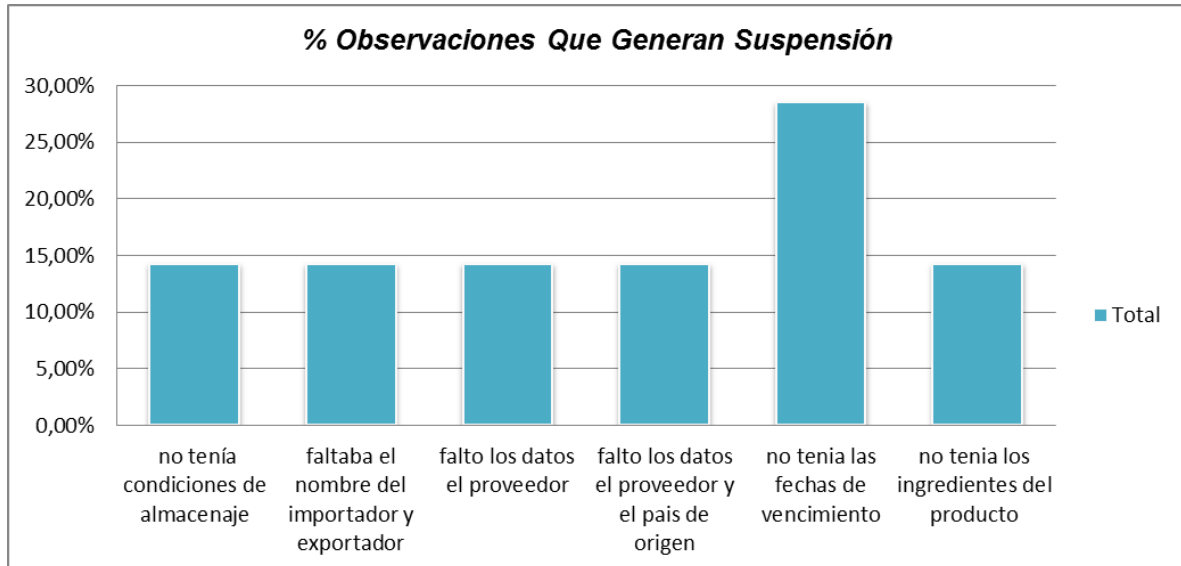
La etiqueta es el problema más común para las inspecciones sanitarias, De los casos expuestos anteriormente se deduce que hay 4 tipos de causas por las cuales las mercancías son suspendidas en los puertos o depósitos habilitados debido a problemas de etiquetado.

Entre ellas están:

- Información incompleta 43,75%
- Inconsistencia 31,25%
- Idioma 18,75%
- Daño 6,25%

El rubro que demuestra mayor porcentaje es la etiqueta incompleta. Analizando los 34 casos se evidencian algunas observaciones para las etiquetas que están incompletas.

Gráfico .3. Observaciones que generan suspensión



Fuente propia: información tomada de los casos investigados

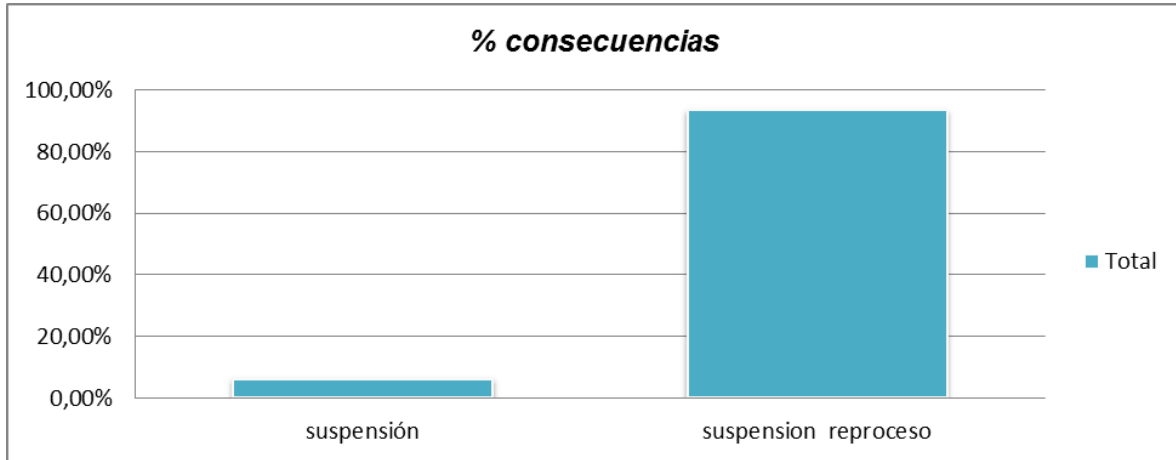
De las observaciones el error más repetitivo de las etiquetas y que da lugar a suspensiones, devolución o reprocesos es el de no contener las fechas de vencimiento de los productos con un porcentaje del 28,57%.

Existen otras observaciones con un porcentaje igual, pero que de igual manera son importantes para tener en cuenta y no cometer los mismos errores:

- No tenía condiciones de almacenaje 14,29%
- faltaba el nombre del importador y exportador 14,29%
- falto los datos el proveedor 14,29%
- falto los datos el proveedor y el país de origen 14,29%
- no tenía los ingredientes del producto 14,29%

La mayor consecuencia de los problemas con las etiquetas es la suspensión y reproceso. Con un 93,75 %

Gráfico .4. Consecuencias



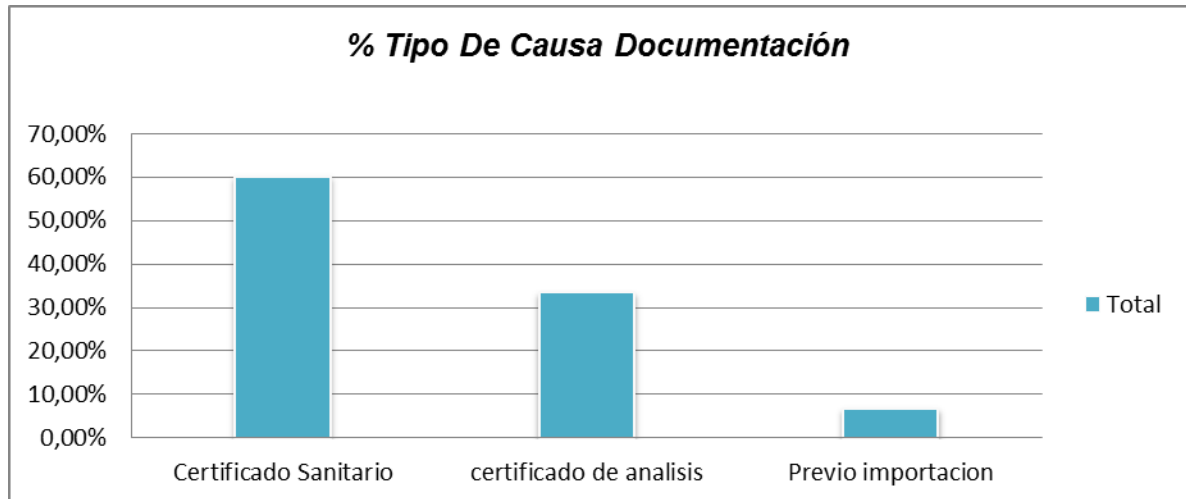
Fuente propia: información tomada de los casos investigados

Se denominado la consecuencia suspensión y reproceso porque el INVIMA envía una carta al importador en donde él se debe de comprometer en una fecha limite a rotular las mercancías con la observaciones indicadas; es decir, si se indica en la carta la fecha de rotulado el 20 de julio del 2015 se tiene todo ese tiempo para realizar el rotulado después de esa fecha el INVIMA puede visitar la empresa sin tener alguna invitación e inspeccionar la carga. Si esta no ha sido rotula inmediatamente será decomisada. *Ver anexo 1*

Problema Documentación

Este fue el segundo caso raíz que mayor porcentaje tuvo con el 44,12% en los inconvenientes presentados durante las inspecciones.

Gráfico .5. Causa documentación



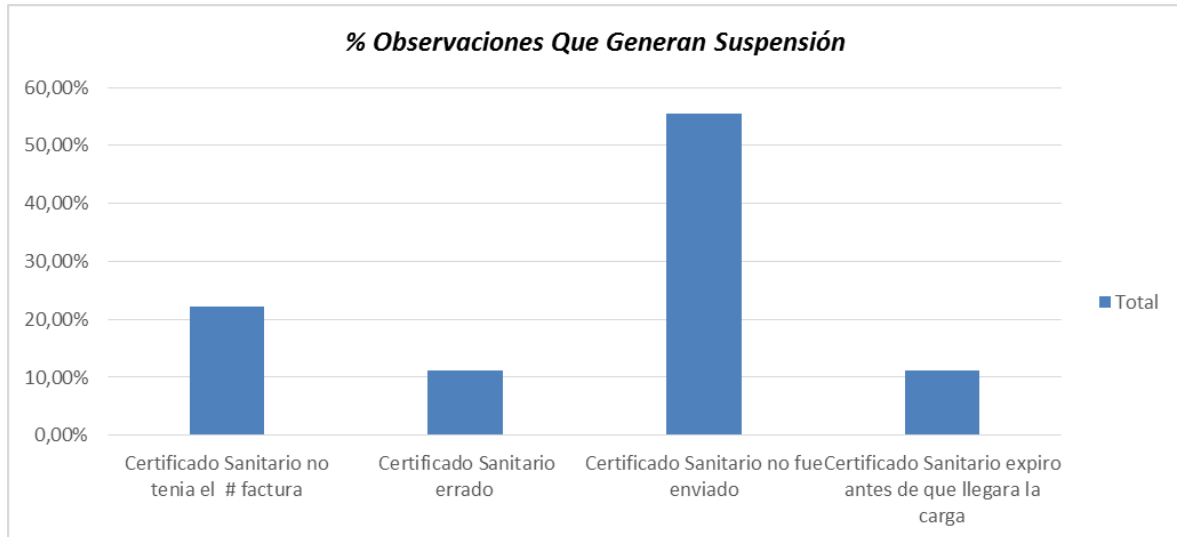
Fuente propia: información tomada de los casos investigados

En la gráfica se evidencia 3 tipos de causas por las cuales las mercancías son suspendidas en los puertos o depósitos habilitados debido a problemas de documentación, entre ellas están:

- certificado sanitario con un 60%
- certificado de análisis con un 33,33%
- previo de importación con un 2,67%

El problema de documentación que más se destaca en los casos es el registro sanitario de origen, en la siguiente tabla se explica que observaciones hay para los registros:

Gráfico .6. Observaciones que generan suspensión



Fuente propia: información tomada de los casos investigados

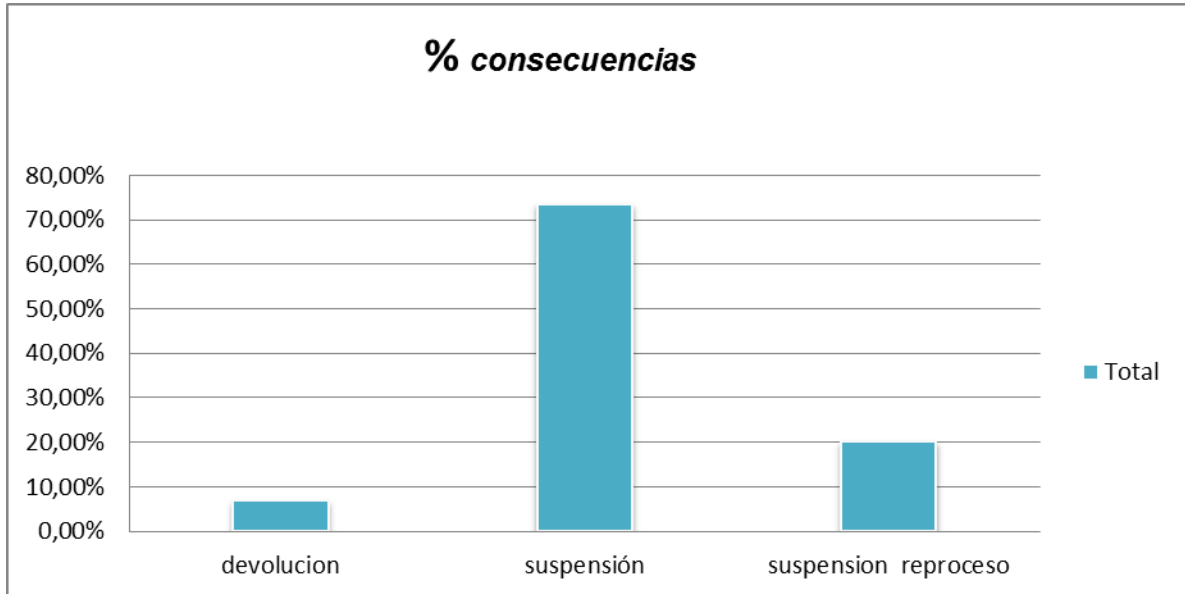
Según los casos analizados de las observaciones en los documentos el certificado sanitario presenta cuatro faltas en las cuales una carga puede ser suspendida, estas son:

- Certificado Sanitario no fue enviado 55,56%
- Certificado Sanitario no tenía el # factura 22,22%
- Certificado Sanitario errado 11,11%
- Certificado Sanitario expiro antes de que llegara la carga 11,11%

Esta clase de errores se presentan por desconocimiento de la norma, existe el decreto 539 del 2014 (explicado anteriormente), donde se menciona los requisitos sanitarios que debe de cumplir un importador. En el capítulo tres de este decreto se indica que se debe presentar el certificado sanitario del país de origen.

La mayor consecuencia para los problemas con documentación es la suspensión y reproceso. Con un 73,33 %

Gráfico .7. Consecuencias



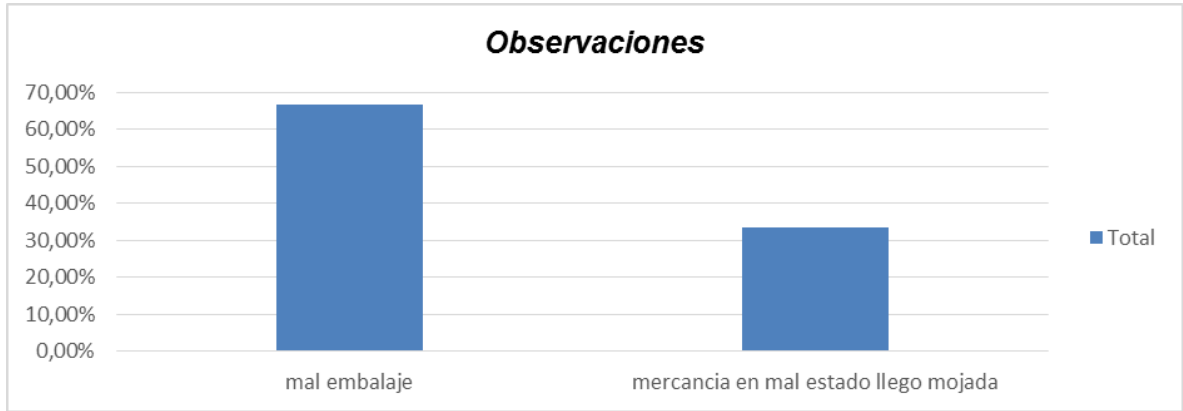
Fuente propia: información tomada de los casos investigados

Problema Con La Mercancía

De los casos mencionados los productos que tuvieron inconveniente con el tránsito de la carga y que afectaron de una u otra forma la mercancía fueron muy pocos, pero se evidencio que el mal embalaje de una carga puede traer malas consecuencias al destinatario ya que no solo perderá dinero por perdida del producto sino que también puede existir contaminación cruzada, aspecto delicado cuando se trata de alimenticios.

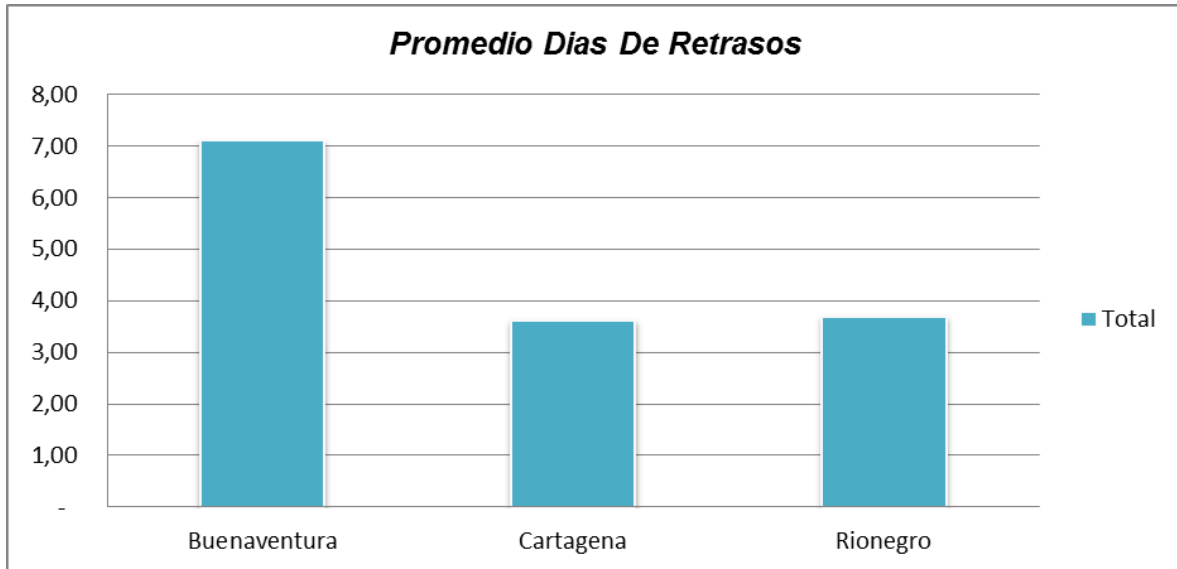
Las mercancía durante su proceso logístico, transito marítimo o aéreo soportan cantidad de manipulaciones por lo cual se recomienda que el embalaje de una carga sean lo más resistente posible y si estas son palletizadas mucho mejor para el manejo.

Gráfico .8. Observaciones



Fuente propia: información tomada de los casos investigados

Gráfico .9. Días de retraso en los puertos



Fuente propia: información tomada de los casos investigados

El promedio de los días de retraso que nos muestran los casos investigados se identifica que el puerto en donde más tiempo se demoran las mercancías para su nacionalización debido a las suspensiones es el puerto de Buenaventura con un 7,11 de

días promedio, suceso que no debería de ser así ya que este puerto es el más importante para Colombia en cuanto al tipo de carga FCL.

- Buenaventura que presenta el mayor promedio de días de retrasos con un 7,11.
- Rionegro con un 3,63 promedio de días de retraso.
- Cartagena con un 3,71 promedio de días de retraso.

Los inspectores en esta terminal portuaria son muy exigentes con el cumplimiento de la norma por lo cual los importadores que manejan carga por este puerto deben de ser más estrictos con sus proveedores para que la mercancía que llegue allí cumplan con todos los parámetros establecidos, adicional el no tener conocimiento de la norma no exime a los importadores de suspensiones o aprensión de las cargas.

3. Hallazgos

Gracias a un análisis minucioso a los casos mencionados anteriormente se pueden resaltar las siguientes características las cuales son las más comunes, es importante mencionar que los 34 casos propuestos son casos reales:

Los errores más comunes en el proceso de importación de insumos para alimentos aptos para el consumo humano durante la nacionalización son primero los problemas de la documentación con una participación del 47,06% y el segundo caso de mayor incidencia son los problemas en la etiqueta con una participación 44,12%.

Desde cada uno se desprende una serie de características, las cuales se mencionaran según el porcentaje de participación, es importante resaltar que solo se dará a conocer los de

mayor intervención o los casos que más se presenta, como fue seleccionado en el punto anterior.

En los problemas de documentación los dos casos con mayor incidencia son el certificado sanitario con una participación del 60%, el certificado de análisis con un porcentaje de 33,33%; en el certificado sanitario el error más común es que el proveedor del exterior no envía el certificado sanitario, referente a la muestra tomada tiene un 55,56% de participación y en el 73,33% de estos casos la consecuencia es la suspensión de la mercancía.

Retomando el factor acerca del problema de la etiqueta, los dos casos con mayor influencia son: primero que la información este incompleta con un porcentaje de incidencia del 43,75%, y el otro caso es el de las inconsistencias con un porcentaje de 31,25%, lo cual quiere decir que lo de la etiqueta es distinto a lo real de la mercancía.

En el rublo de la información incompleta, el caso de mayor incidencia es la información acerca de la fecha de vencimiento el cual tiene 28,57% de participación y en estos casos la consecuencia es iniciar un reproceso el cual tiene un porcentaje de participación del 93,75%.

El puerto en el cual se presenta mucho más estos inconvenientes en la nacionalización es en el puerto de Buenaventura, ya que es el puerto de mayor ingreso de contenedores en Colombia, “por este puerto entra el 52 % de las cargas que entran al país” (según el artículo de la revista logística realizado por Camilo Pérez García).

Las entrevistas nos dejan algo importante y es que aun los proveedores conociendo la norma siguen cometiendo muchos errores, ahora bien los proveedores que no tienen

conocimiento de la normatividad INVIMA acerca de estos procesos de nacionalización se les hará mucho más difícil; se da a notar en los resultados de las entrevistas que aún falta ese conocimiento de la norma y mucho más su aplicabilidad, porque más que conocerla hay que aplicarla.

4. Conclusiones y Recomendaciones

4.1 Conclusiones

Durante toda la investigación y su desarrollo, teniendo en cuenta un buen análisis se concluye que la situación que ocurre con los problemas en la nacionalización al momento de la certificación INVIMA de productos aptos para el consumo humano es causada por el importador y en su defecto el proveedor. Ya que el importador le debe de dar todas las pautas (etiquetado y documentación) de lo que necesita para poder importar al proveedor, para que este pueda realizar el envío o la entrega de la mercancía, proceso que no se está haciendo ya que las mercancías están llegando con errores y es por esto que ocurre el reproceso o la suspensión.

Durante la investigación se evaluó la norma, para verificar si la norma era clara o no pero se evidencio que la norma es muy clara en sus requerimientos, es decir que el problema se inicia es desde los importadores.

4.2 Recomendaciones

Se recomienda a los importadores que soliciten a sus agencias de aduanas capacitaciones y acompañamiento continuo, en donde se les explique el manejo de las cargas que ellos importan ya que la agencia de aduana es quien representa a las empresas en las sociedades portuarias y en los aeropuertos. Esto con el fin de que procesos sean prácticos y muy efectivos y así no exista ningún error.

4.2.1 Documento de verificación

Otra recomendación es la de elaborar un documento en donde el importador le indique al proveedor (exportador) cuales son los documentos o requerimientos que necesita que la mercancía cumpla para poder ingresar al País, y así no cometer los errores que impiden el proceso de nacionalización de las cargas:

Señores:

PROVEEDORES.

Debido a los alcances del comercio exterior y a los requerimientos por parte de la aduana Colombiana, solicitamos de su parte que para los próximos pedidos se envíen los siguientes documentos.

- 3 facturas comerciales **originales**
- Certificado de análisis incluyendo lote y fecha de vencimiento **originales**
- Certificado de Origen **original** (si aplica)
- 2 listas de empaques **originales**
- Certificado Sanitario **original** (si aplica)

De acuerdo a la aduana Colombiana, las facturas comerciales deben tener por lo menos la siguiente información.

- Numero de factura
- Fecha de factura
- Información completa del proveedor incluyendo: teléfono, email, dirección y logo de la compañía
- Cantidades del producto
- Precio unitario y total
- Incoterm con el lugar de entrega Ejemplo: FOB Miami
- Separar los costos de acuerdo al Incoterm. Ejemplo: CFR Cartagena: Total FOB \$xxx +Flete \$xxx
- Termino de pago
- Una breve descripción de los productos.
- Moneda de negociación

4.2.2 Etiquetado y Rotulado de los productos

Es necesaria su colaboración, incluyendo la siguiente información en las etiquetas de los productos y debe de ser en español:

- Nombre del Exportador
- Dirección del exportador
- Nombre Importador
- Dirección del Importador
- Nombre del producto
- Lote
- Peso Neto
- Peso Bruto
- País de origen
- País de destino

- Fecha de expedición
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de almacenaje

Agradecemos su colaboración,
Departamento de comercio

Este documento puede ser modificado según las características de cada empresa. Es un valor práctico para una compañía que debe tener en cuenta estos requerimientos en sus procesos de importación.

4.2.3 Recomendación INVIMA

Colombia siendo un país en vía de desarrollo necesita que sus procesos de nacionalización de mercancías sean más rápidos, eficientes y competitivos, pero se hace muy difícil cuando hay muy pocos funcionarios o inspectores, por lo cual se recomienda que si el mercado exige más inspecciones diarias de mercancías, los entes de control el INVIMA, el ICA y la DIAN debe mejorar su sistema de inspección así sea con más inspectores o mejorando sus sistemas para que sean más prácticos.

5. Referencias Bibliográficas

- Alimentos importados, cada vez más presentes en la canasta familiar de los colombianos. Lunes, Septiembre 16, 2013 | Autor: Francy Elena Chagüendo A. | Reportera de El País. (en línea). <http://www.elpais.com.co/elpais/economia/noticias/alimentos-importados-cada-vez-presentes-canasta-familiar-colombianos>
- Antecedentes históricos. Última actualización el Viernes, 17 de Mayo de 2013 12:00. (en línea). https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=article&id=57&Itemid=68
- Buenaventura, Cartagena, santa marta y Barranquilla, los puertos claves del comercio exterior colombiano. Perez García Camilo. Revista de logística. Bogotá (en línea). <http://www.revistadelogistica.com/Buenaventura-Cartagena-Santa-Marta-y-Barranquilla-los-puertos-claves-del-comercio-exterior-colombiano.asp>
- Certificado sanitario del país de origen. Circular 400-1846-13. (en línea). <https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/circulares/circular%20400-1846-13.pdf>
- Decreto 539/2014. 12 de marzo /2014. Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior. Ministerio de la protección social. (en línea). <https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/decretos/DECRET%20539%20%20DE%202014.pdf>
- Documento conpes. Consejo Nacional de Política Económica y Social República de Colombia Departamento Nacional de Planeación. Lineamientos para el control de la mercancía y la seguridad en los nodos de transferencia comercio exterior. (en línea). <http://www.mincit.gov.co/descargar.php?id=66662>

Documento conpes. Consejo Nacional de Política Económica y Social República de Colombia Departamento Nacional de Planeación. Política nacional logística (en línea). <http://wsp.presidencia.gov.co/sneci/politica/Documents/Conpes-3547-27oct2008.pdf>

Documento conpes. Consejo Nacional de Política Económica y Social República de Colombia Departamento Nacional de Planeación. Política nacional de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos para el sistema de medidas sanitarias y fitosanitarias (en línea). <http://wsp.presidencia.gov.co/sneci/politica/Documents/Conpes-3547-27oct2008.pdf>

Evaluación institucional y de resultados de la política nacional de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos. Octubre 2012. DNP. (en línea). https://sinergia.dnp.gov.co/Sinergia/Archivos/4bc40d6a-6a2e-4bd5-acb9-e294532bef7c/Informe_final_Evaluacion_Politica_sanidad_e_inocuidad.pdf

Informe NAL de competitividad 2014-2015. (en línea). http://www.compitem.com.co/site/wp-content/uploads/2014/11/CPC_INC-2014-2015-1.pdf


Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos: una muerte anunciada. NOVA - PUBLICACIÓN CIENTÍFICA ISSN: 1794-2370 VOL.2 No. 2 ENERO-DICIEMBRE DE 2004:1-108. (en línea). http://www.unicolmayor.edu.co/invest_nova/NOVA/ensayo1_2.pdf

La Oficina Regional para América Latina de la Food and Drug Administration (FDA), trabaja en conjunto con el INVIMA para elevar las capacidades técnicas del Instituto. Invima. Bogotá, 18 de marzo de 2014 (en línea). <https://www.invima.gov.co/images/pdf/informate/COMUNICADO%20DE%20PRENSA%20FDA%20-%20FINAL.pdf>

- Los registros sanitarios y la propiedad industrial: situación actual del cruce de derechos.
ÁNGEL, ALEJANDRA SALAZAR. Revista la propiedad inmaterial N°16. Nov. 2012 (en línea).
- Nueva reglamentación para la importación y exportación de alimentos. Activo legal. 20 de marzo de 2014.(en línea).
<http://www.activolegal.com/web/index.php/noticias/actualidad/856-importacion-alimentos-exportacion-invima>
- Nuevo módulo de la vuce “inspección simultánea”. Seguimos facilitando el comercio exterior. 9 de mayo de 2013.(en línea).
<http://www.mincit.gov.co/publicaciones.php?id=6484>
- Resolución 005109/2005. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. (en línea).
https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/resoluciones/resoluciones/2005/resolucion_005109_2005.pdf
- Se consolida déficit de balanza comercial colombiana. (En línea)
<http://www.dinero.com/economia/articulo/comportamiento-importaciones-colombianas-noviembre-2014/205243>

6. Anexos

6.1 Carta INVIMA

	FORMATO REPORTE DE ALIMENTOS ENVASADOS Y MATERIAS PRIMAS IMPORTADAS QUE REQUIEREN AJUSTE DE ROTULADO	Código: F234-PM02-IVC
		Versión: 1
		Página 1 de 1
		Fecha de emisión: 22/08/2014

Nombre de la oficina del INVIMA ubicada en el puerto, aeropuerto o paso de frontera:

• Datos del producto:

NOMBRE PRODUCTO	
MARCA:	
LOTE/S:	
CANTIDAD TOTAL:	
PAÍS DE ORIGEN	

• Datos del importador:

NOMBRE:			
CIUDAD Y DIRECCIÓN:			
CORREO ELECTRÓNICO			
NIT/ C.C.:		Teléfono:	

• Datos del sitio (establecimiento procesador, bodega o comercializador) donde se realizará el ajuste de rotulado) y fecha de la actividad:

NOMBRE:			
CIUDAD Y DIRECCIÓN:			
CORREO ELECTRÓNICO			
NIT:		Teléfono:	
REPRESENTANTE LEGAL:			
FECHA EN QUE SE REALIZARÁ EL AJUSTE DE ROTULADO			

NOTAS:

1. Aplica para los productos como alimento envasado terminado, otros alimentos y/o materia prima
2. El ajuste de rotulado hace referencia al rotulo complementario o declaración de fecha de vencimiento
3. Debe recordarse al importador que la bodega donde se realice el ajuste del rotulado debe disponer de concepto sanitario expedido por la autoridad sanitaria correspondiente.
<https://www.invima.gov.co/images/pdf/normatividad/alimentos/circulares/circular%20400-1846-13.pdf>

6.2 Entrevistas

Las siguientes entrevistas realizadas a una Agencia de Aduana en Medellín Nivel 1 y a un generador de carga pretenden mostrar la opinión personal frente a los conocimientos y procesos de importación de alimentos que han tenido con el INVIMA.

Entrevista No 1

A continuación encontrara una serie de preguntas relacionadas con el INVIMA y la Nacionalización de productos alimenticios. Las preguntas se encuentran de forma abierta, para suministrar la información exacta y requerida desde su punto de vista y conocimientos.

NOMBRE: Sandra Grajales

OCUPACION: Coordinadora de investigación y desarrollo de nuevos productos

EMPRESA EN LA QUE LABORA: PRODIA S.A

TIEMPO LABORAL EN PRODIA: 7 Años

Correo corporativo: sgrajales@prodia.com.co **Tel:** 444 85 85

FECHA: 10 de abril del 2015

¿Tiene usted algún conocimiento de cuáles son las normas o requisitos que el INVIMA exige para la importación de alimentos o insumos para la industria de alimentos y cuáles conoce?

Conozco el decreto 3075 y la resolución 2674 de 2013, en las cual se habla de las normas técnico-sanitarias expedidas por el Ministerio de Salud para la importación de alimentos.

¿Qué clase de impactos negativos le puede traer a la empresa que el INVIMA detenga el proceso de nacionalización de la carga, porque no se cumplió con lo que exige la norma?

Lo negativo que puede traer es que la empresa también se detiene porque no puede producir ya que no cuenta materias primas. Adicional el producto también se ve afectado porque se puede descomponer o alterar si no se conserva en las condiciones recomendadas o también se puede vencer.

¿Qué clase de inconvenientes ha tenido con el INVIMA en cuanto a las cargas que importan?

Que me acuerde una vez estaban exigiendo el registro sanitario para una cobertura de chocolate pero a pesar que no era necesario que este tuviera ese registro por ser materia prima para la industria, se tramito el certificado de no obligatoriedad de registro sanitario.

¿Es muy común que se presente este tipo de problemas, ¿cada cuánto y cuáles son los más comunes?

No sé si es muy frecuente, sé que hay problemas pero no sé si es precisamente por el INVIMA.

¿Cuándo ha tenido estos inconvenientes como se han solucionado?

Se solucionan llamando a hablar con los funcionarios implicados y se envían los documentos que están solicitando

Análisis: Se observa que en esta entrevista la cuestionada tiene conocimiento de la norma que regula, pero su profundización no es muy avanzada a pesar de que solo le ha tocado errores de documentación, pero manifiesta inconformidad con la demora en el proceso incluso se da cuenta de la exigencia de parte de INVIMA en el cumplimiento de todos los

documentos y la más rápida solución es la de reponer los documentos faltantes el cual lleva un leve reproceso.

Entrevista No 2

A continuación encontrara una serie de preguntas relacionadas con el INVIMA y la Nacionalización de productos alimenticios. Las preguntas se encuentran de forma abierta, para suministrar la información exacta y requerida desde su punto de vista y conocimientos

NOMBRE: Katherine Palacio

OCUPACION: Coordinadora de compras

EMPRESA EN LA QUE LABORA: PRODIA S.A

TIEMPO LABORAL EN PRODIA: 3 Años

Correo corporativo: kpalacio@prodia.com.co **Tel:** 444 85 85

FECHA: 10 de abril del 2015

¿Tiene usted algún conocimiento de cuales son las normas o requisitos que el INVIMA exige para la importación de alimentos o insumos para la industria de alimentos y cuáles conoce?

Al momento de ingresar alimentos o insumos para la industria de alimentos al país, el INVIMA es una de esas entidades que regula y exige algunos requisitos para el control de dichos productos, tales como:

- hacer un registro de importación que a su vez permite conocer si dicha Mercancía requiere o no ser controlada e inspeccionada Por el INVIMA

- Presentar la documentación completa, entre los cuales está el registro sanitario de origen o certificado de libre venta
- Asegurarse que la mercancía está debidamente etiquetada y en español

¿Qué clase de impactos negativos le puede traer a la empresa que el INVIMA detenga el proceso de nacionalización de la carga, porque no se cumplió con lo que exige la norma?

Esto impacta directamente a la empresa de forma negativa no solo en costos, sino en tiempos y en trámites adicionales que requieren del desgaste de muchos eslabones de la cadena.

¿Qué clase de inconvenientes ha tenido con el INVIMA en cuanto a las cargas que importan?

Han sido varios los inconvenientes, entre los cuales hemos tenido aprehensiones por mal rotulado o por estar en idioma extranjero, además que en ocasiones el trámite de inspección tarda demasiado por poca disponibilidad de inspectores y funcionarios.

¿Es muy común que se presente este tipo de problemas, ¿cada cuanto y cuáles son los más comunes?

No es muy común, si bien podemos decir que dicha entidad es demasiado exigente, si los documentos y requisitos se cumplen a cabalidad, los inconvenientes son muy esporádicos.

¿Cuándo ha tenido estos inconvenientes como se han solucionado?

Lo primero es entrar a mirar porque se incumplió y tratar de darle respuesta a ese requerimiento, en caso de ser imposible cumplir con dicho requisito se debe aceptar o hacer un compromiso que asegure que una vez recibida la carga se corregirá lo indicado. Ejem.

Mal etiquetado, si es posible se envía la prueba de las etiquetas corregidas, de lo contrario se debe efectuar el etiquetado en nuestras bodegas.

Análisis: En este caso, el conocimiento de la norma en esta entrevista es mucho más amplio, sin embargo los errores se siguen cometiendo errores en el proceso, en el rotulado y en el idioma, pero también presenta una cuestión interesante por analizar y es la demora en el trámite de inspección por parte de INVIMA, ya que muchas veces no tienen funcionarios o inspectores disponibles.

Ha tenido dificultades además con la solución de los inconvenientes, primero cuando es informado la situación del error, ellos deben tratar de solucionarlo enviando la faltante o corrigiendo lo malo siempre y cuando se pueda, pero no siempre es así, ya que el error no tiene solución inmediata, toca dejar seguir la mercancía pero apenas llega a destino deben corregir y enviar constancia a INVIMA de que ya el problema fue solucionado.

Entrevista No 3

A continuación encontrara una serie de preguntas relacionadas con el INVIMA y la Nacionalización de productos alimenticios. Las preguntas se encuentran de forma abierta, para suministrar la información exacta y requerida desde su punto de vista y conocimientos

NOMBRE: Sergio Gaspar

OCUPACION: asesor operativo

EMPRESA EN LA QUE LABORA: Agencia de Aduana Mario Londoño nivel 1

TIEMPO LABORAL EN PRODIA: 8 Años

Correo corporativo: sergio.gaspar@malco.com.co **Tel:** 352 13 13

FECHA: 10 de abril del 2015

¿El cliente entrega la documentación acorde a la norma exigida por el INVIMA para el proceso de nacionalización de las cargas?

Es una pregunta muy interesante, debido que los clientes que llevan mucho en el medio tienen conocimiento de la documentación que deben aportarnos y sin embargo no son tan acordes a lo que la norma por el INVIMA lo exige, así mismo los importadores que llevan poco en el medio se le debe hacer mucho énfasis con el envío de la documentación requerida pero no cumplen con lo exigido, por tal motivo se ve tan congestionado los puertos y aeropuertos por no tener la documentación apta para obtener el certificado para inspección sanitaria entregado por el INVIMA en conformidad a lo ingresado al país contra la documentación recibida. Por tal razón respondiendo a la pregunta no esta tan acorde la documentación aportada por el importador y que envía su proveedor, por tal razón se aconseja nos envíen copia de la documentación escaneada para nosotros la Agencia de aduanas revisarla y en apoyo con el INVIMA ver que la documentación esté a satisfacción de dicha entidad.

¿Se ha encontrado con situaciones en las cuales el INVIMA le ha detenido mercancías por controversias con documentos?

En concordancia con la pregunta anterior efectivamente el INVIMA nos ha detectado certificados sanitarios de origen y certificados de lotes no acordes con lo que registra físicamente la mercancía, por tal motivo detiene la operación y no genera el certificado inspección sanitaria en destino hasta no tener la documentación correcta. (De lo físicamente encontrado contra la información que trae los documentos físicos aportados por el importador).

¿Cómo verifican la veracidad de las descripciones mínimas que el proveedor les envía?

Al cliente o importador se le envía la información requerida para que nos suministren la información de estas descripciones mínimas, confiando que la información sea la correcta dado que es el importador quien conoce el producto y está en ellos que nos aporten debidamente la información para no cometer errores que pueden generar retrasos a sus carga, por eso le suministramos las descripciones mínimas exigidas confiando en su buena fe de la información.

¿Qué documentos se necesitan para la inspección sanitaria en Colombia, cuando el INVIMA hacen una inspección a la mercancía de sus clientes ustedes están presentes en dicho proceso, cuanto se puede demorar una inspección?

- Los documentos requeridos son, el certificado sanitario de origen, certificado de lotes o certificado de análisis indicando fecha de expedición y vencimiento de la mercancía, registro sanitario, cantidad de bultos, peso, copia de factura comercial y lista de empaque. Cuando la mercancía este localizada en el sistema de la DIAN se procede a programar la inspección, solicitud de inspección en la página del INVIMA y pago de esta inspección.
- nosotros como agencia de aduanas debemos estar simultáneamente con el funcionario del INVIMA por si se encuentra o no anomalías en la inspección.
- La inspección demora depende de la clase de mercancía, pero normalmente tiene una duración de 30 minutos como mínimo y más de 30 minutos si se presentan eventualidades que represente extender la inspección.

¿Tienen algún conocimiento de que hace el INVIMA con las mercancías que decomisan?

En conjunto con la DIAN si las cargas son decomisadas pueden ser destruidas por lo que puede convertirse dañino para la integridad humana, por tal motivo son incautadas y entran en un proceso de destrucción y a favor de la nación la cual determina en ultimas si puede ser o no procedente la comercialización de la mercancía.

Análisis: En esta entrevista que se ve la situación desde otro punto de vista ya que se entrevista a una agencia de aduanas, desde ese punto se puede evidenciar las grandes falencias que existen en los procesos de parte del generador de carga, con todos los componentes y características que debe tener las mercancías los generadores de cargas.

Las agencias de aduanas esta pendientes de los documentos pero se les dificulta muchas veces ya que confían en la información suministrada por el generador de carga, además de que el generador es el que debe poner mucho cuidado con estos requisitos los cuales son explicados previamente por el agente de aduana.

Medellín, 26 de Mayo del 2015

A quien pueda interesar

Asunto: proyecto de grado Institución Universidad Esumer

Cordial saludo,

Con el fin de lograr un proyecto de grado con bases más solidas y obtener información valida de personas que tienen conocimientos más profundos en los temas tratados, Este proyecto que fue realizado por Ana Maria Echeverri Alvarez y Johan Sebastian Góngora Rueda consta de una investigación detallada de la caracterización de los errores al nacionalizar una importación de las empresa de alimentos. Las personas que hicieron aportes al proyecto fueron:

Katherine Palacio B.
Katherine palacio Bedoya
C.C 1.020.454.820
Coordinadora de compras

Sandra Grajales Garzón
Sandra milena Grajales Garzón
C.C 43.919.888
Jefe de Investigación y Desarrollo

SERGIO A Gaspar C.
Sergio Andres Gaspar Castañeda
C.C 1.036.604.774
Asesor operativo

Cristian Andres Morales Hernandez
Cristian Andres Morales Hernandez
C.C 128.392.064
Asesor operativo

Agradecemos su colaboración

Saludos cordiales,
Ana Maria Echeverri A.
Ana Maria Echeverri Alvarez C.C 1.036.627.870

Sebastian GR.
Johan Sebastian Góngora rueda C.C 1.017.214.333