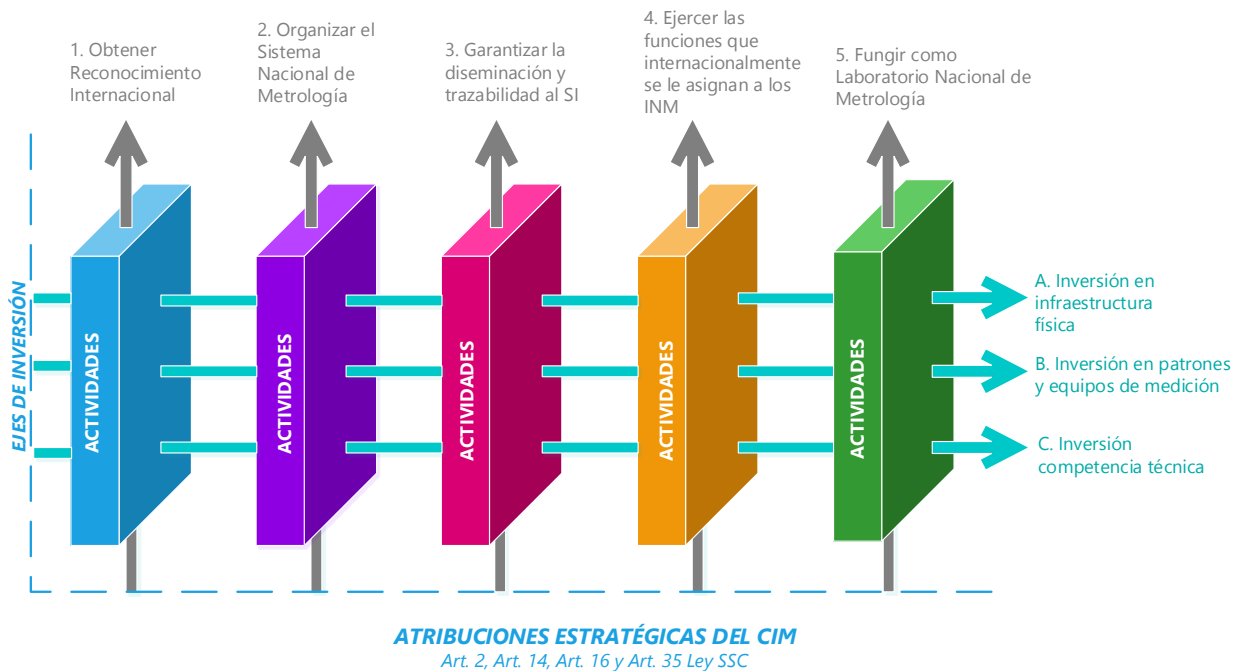


Todas las actividades del CIM están en función de lograr estas atribuciones estratégicas. También, es necesario establecer que en Metrología el orden de realización de una actividad influye directamente para realización de otra, es decir, se vuelven actividades condicionantes, **condiciones sine qua non**. La Figura 2 muestra un ejemplo de la secuencia de acciones a seguir para dar solución a una situación en específico, como lo es la detección de un incumplimiento de un requisito a superar como INM del país para que sea reconocido a nivel internacional.

En este sentido es que se plantean las metas anualmente para el CIM y cómo éstas contribuyen a las atribuciones en específicos, los cuales requerirán, en muchos casos, varios años, ya que dependen también de los recursos disponibles puesto que las inversiones que se realizan son altísimas debido a que es **tecnología de alto nivel**, teniendo **proveedores mínimos** en el mundo, **especialistas de acuerdo a áreas y métodos de calibración**, **pasantías en INM de primer nivel**, **ejercicios de intercomparación** que requieren equipo y traslado, entre otros.

Figura 1. Atribuciones estratégicas del CIM con ejes de inversión.



ORGANISMO SALVADOREÑO DE ACREDITACIÓN

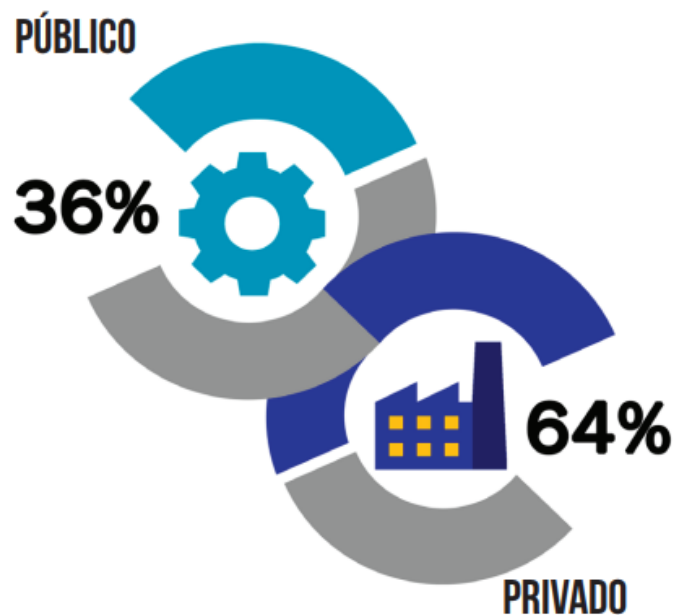
ESTADÍSTICAS HASTA JUNIO 2017

Percepción de nuestros clientes. Servicio de acreditación



Servicio de capacitación

PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN POR SECTORES EN CURSOS ABIERTOS



TOTAL DE PARTICIPANTES POR GÉNERO



SATISFACCIÓN CURSOS ABIERTOS



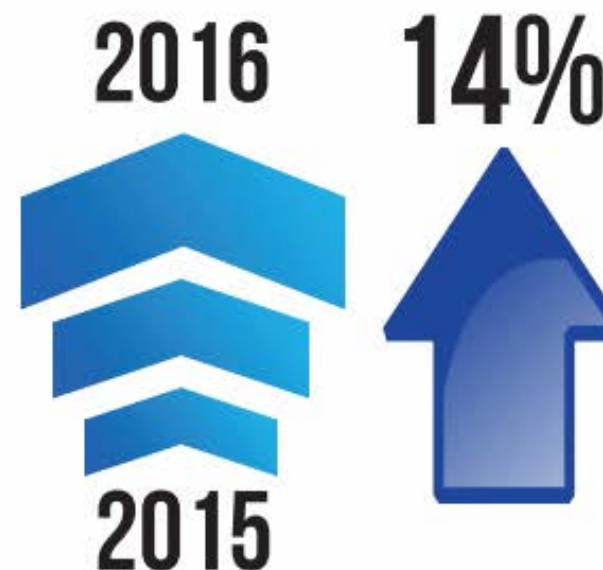
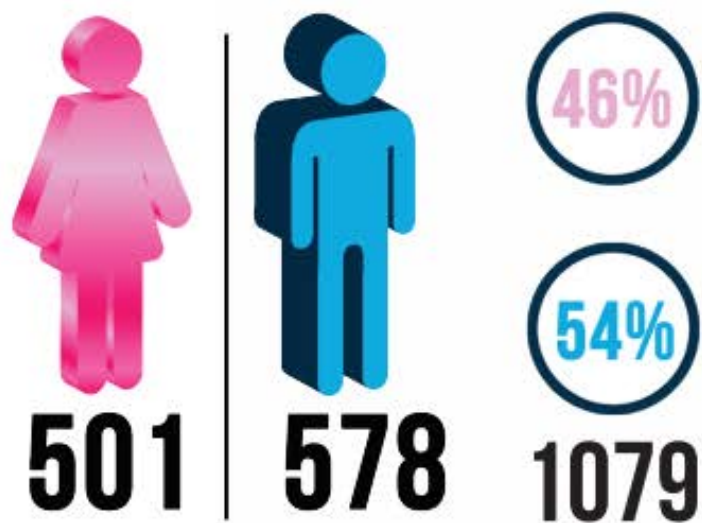
Los cursos abiertos del OSA contaron con un nivel de aceptación y aprobación por parte de los participantes de 4.5 en una escala del 1-5.(Equivalente a 9)

Organismos Acreditados



Difusiones técnicas

NÚMERO DE BENEFICIARIOS DE LAS DIFUSIONES Y CURSOS DESARROLLADOS POR EL OSA



Se aumentó un 14% en relación al año 2015 el número de participantes en difusiones y eventos desarrollados por el Organismo Salvadoreño de Acreditación.



OSARTEC

**Organismo Salvadoreño
de Reglamentación Técnica**

OSARTEC EN CIFRAS 2016

(Enero 2016 - Diciembre 2016)

INDICE

CONTENIDO	PÁGINA
INTRODUCCION	2
PARTE I GESTIÓN DE LA DIRECCIÓN	3
1. Cumplimiento global del Plan Operativo Anual OSARTEC año 2016	4
2. Ejecución de Presupuesto, año 2016 - Fondos GOES	4
3. Ejecución de Presupuesto, año 2016 - Fondos BID	4
4. Formación y capacitación a funcionarios OSARTEC y miembros de Comisión Directiva	5
5. Funcionamiento al 100% del sitio web de OSARTEC	5
6. Reconocimiento Internacional	6
PARTE II BUENAS PRÁCTICAS DE REGLAMENTACIÓN TÉCNICA Y MEJORA REGULATORIA	7
7. Comités Nacionales de Reglamentos Técnicos Salvadoreños –RTS- año 2016	7
8. Comités Nacionales de Reglamentos Técnicos Salvadoreños –RTCA- año 2016	7
9. RTS y RTCA finalizados, aprobados y publicados en el Diario Oficial	8
10. RTS y RTCA sometidos al proceso de Consultas Públicas	8
11. Beneficiarios de procesos de Consulta Pública de RTS y RTCA	9
12. Total de participantes por sexo en la elaboración de RTS y RTCA	9
PARTE III ARMONIZACIÓN DE NORMATIVA SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS CON LINEAMIENTOS INTERNACIONALES DEL CODEX ALIMENTARIUS	10
13. Comités Espejo Codex Alimentarius 2016	10
14. Posiciones de País remitidas a Codex Alimentarius	10
15. Beneficiarios de procesos de elaboración de Posiciones País Codex Alimentarius	11
16. Total de participantes por sexo en la elaboración de Posiciones País Codex Alimentarius	12
17. Cuarto Congreso Nacional OSARTEC Punto de Contacto Codex Alimentarius	12
18. Porcentaje de asistencia de los sectores participantes en el Cuarto Congreso Nacional OSARTEC Punto de Contacto Codex Alimentarius	13
19. Evaluación de los asistentes al Cuarto Congreso Nacional OSARTEC Punto de Contacto Codex Alimentarius	14
PARTE IV CAPACITACIONES: APOYO AL SECTOR PRODUCTIVO PARA EL CUMPLIMIENTO DE REGLAMENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA CODEX ALIMENTARIUS	15
20. Fortalecimiento e implementación de RTS y RTCA en beneficio del sector productivo. Temas de Capacitaciones impartidas.	15
21. Beneficiarios de capacitaciones de Reglamentos Técnicos y Normativa Codex	16

INTRODUCCION

De conformidad con el Art. 14 literal c) de la Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para la Calidad, OSARTEC es el responsable de coordinar la elaboración, adopción, adaptación, actualización y divulgación de reglamentos técnicos de su competencia emitidos por las diferentes instituciones del Estado. También podrá emitir los reglamentos necesarios para el buen funcionamiento del Sistema. Los reglamentos técnicos deberán cumplir con lo establecido en el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio y el Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio.

La actividad de reglamentación y, en especial, la reglamentación técnica, se ha desarrollado de forma más sofisticada en los últimos años a nivel mundial. Nuevos métodos se vienen adoptando con el fin de asegurar su transparencia, evaluar sus impactos y potenciar su implementación de manera eficaz.

Bajo esta premisa, OSARTEC realiza procesos de Consulta Pública con todos los actores involucrados en la reglamentación técnica, dependiendo de la materia a regular. En ese caso, se cuenta con la participación de sector público, sector privado, sector académico, consumidores, sector científico y tecnológico, entre otros.

Asimismo y de conformidad con el Art. 16 numeral II, literal g) OSARTEC tiene a su cargo actuar como Coordinador y Punto de Contacto del Codex Alimentarius a nivel nacional, razón por la cual, en esta instancia se elaboran posiciones de país, que son posteriormente remitidas a la Organización Internacional, y que cuentan con el debido consenso de todos los sectores de la vía productiva del país.

Dicho lo anterior, OSARTEC divide su trabajo en 3 áreas estratégicas de acción:

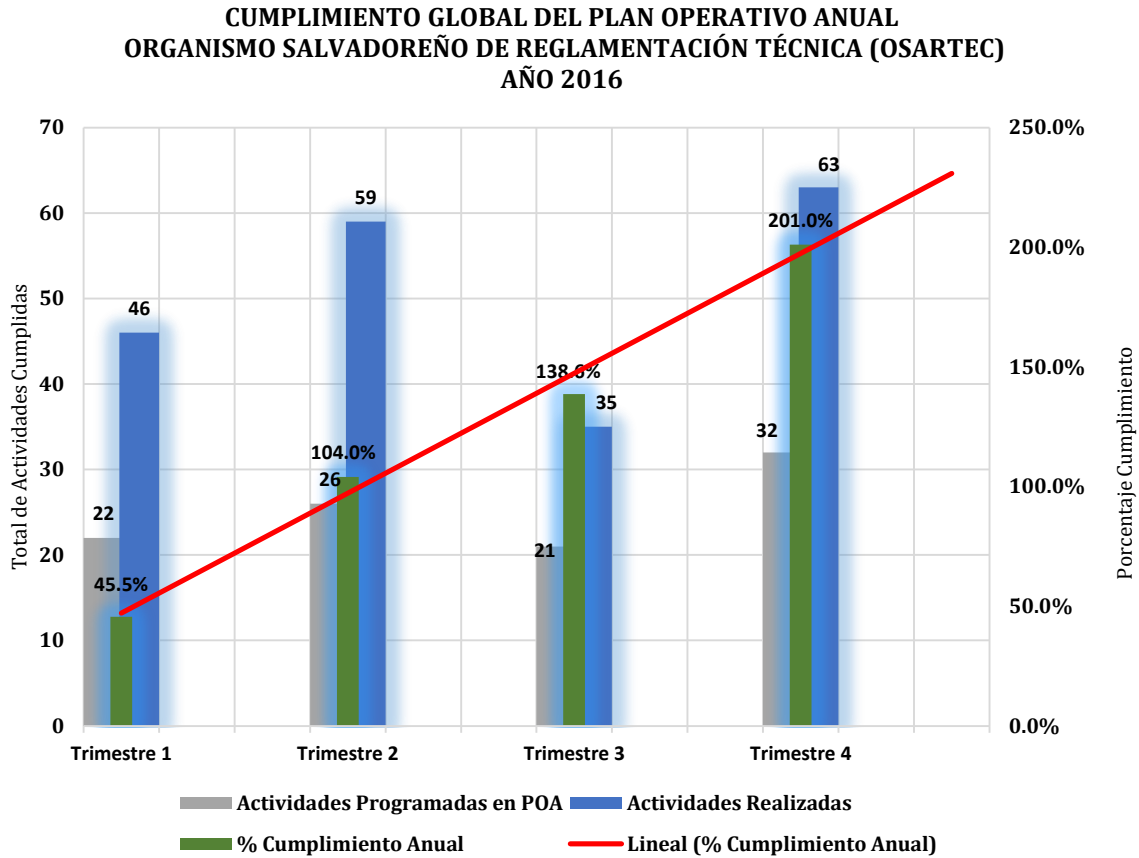
- a) Buenas Prácticas de Reglamentación y Mejora Regulatoria;
- b) Armonización de normativa nacional con la normativa internacional del Codex Alimentarius; y
- c) Capacitaciones: Apoyo al sector productivo para el cumplimiento de Reglamentos Técnicos y Normativa Codex.

Los resultados de estas 3 áreas estratégicas de acción, se presentan en forma sistematizada en el presente informe.

PARTE I

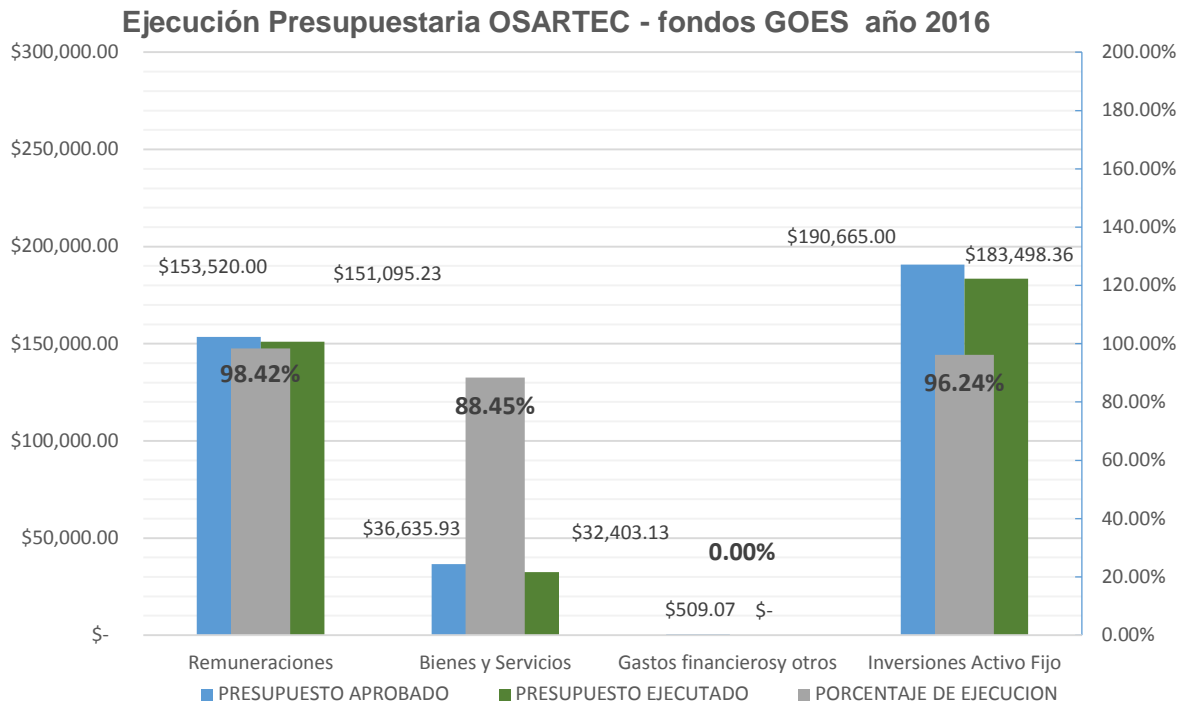
GESTIÓN DE LA DIRECCIÓN

1. Cumplimiento global del Plan Operativo Anual OSARTEC año 2016



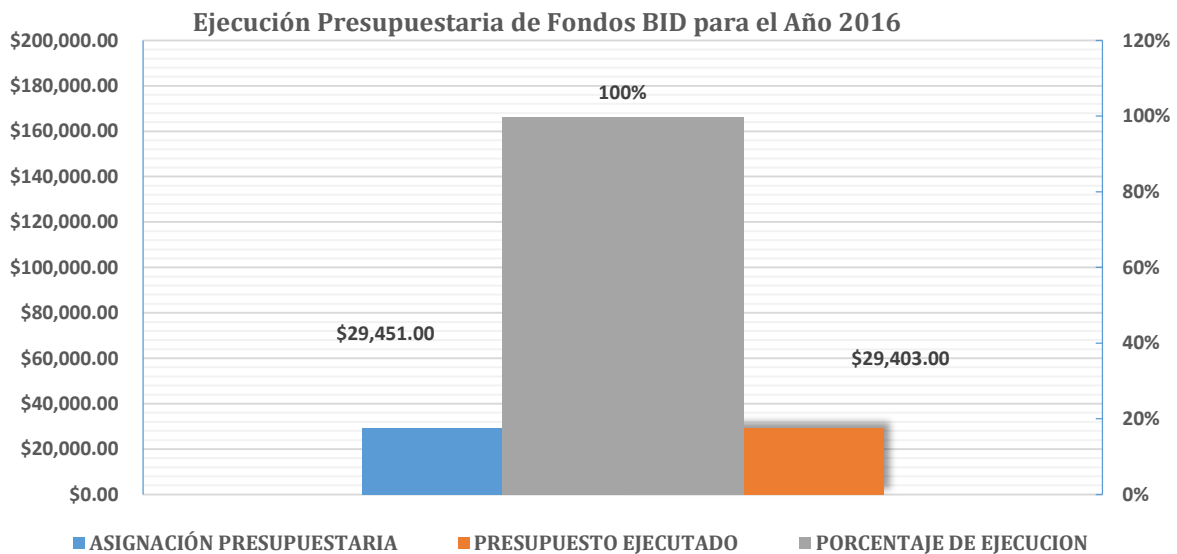
Cumplimiento anual POA 2016: 201%

2. Ejecución de Presupuesto, año 2016 - Fondos GOES



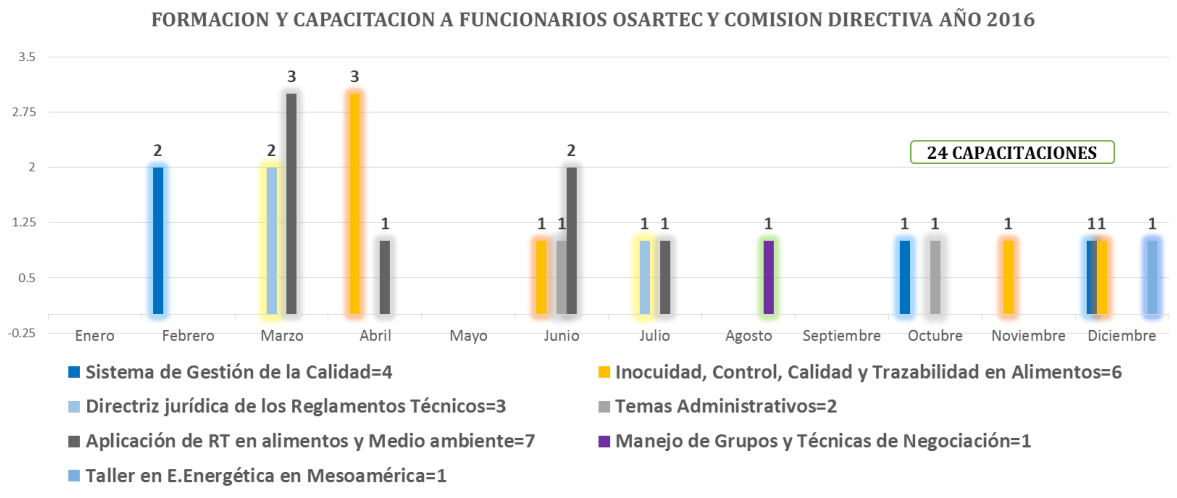
***96.24% de cumplimiento global en Ejecución Presupuestaria para el Año 2016.**

2.1 Ejecución de Presupuesto, año 2016 - Fondos BID



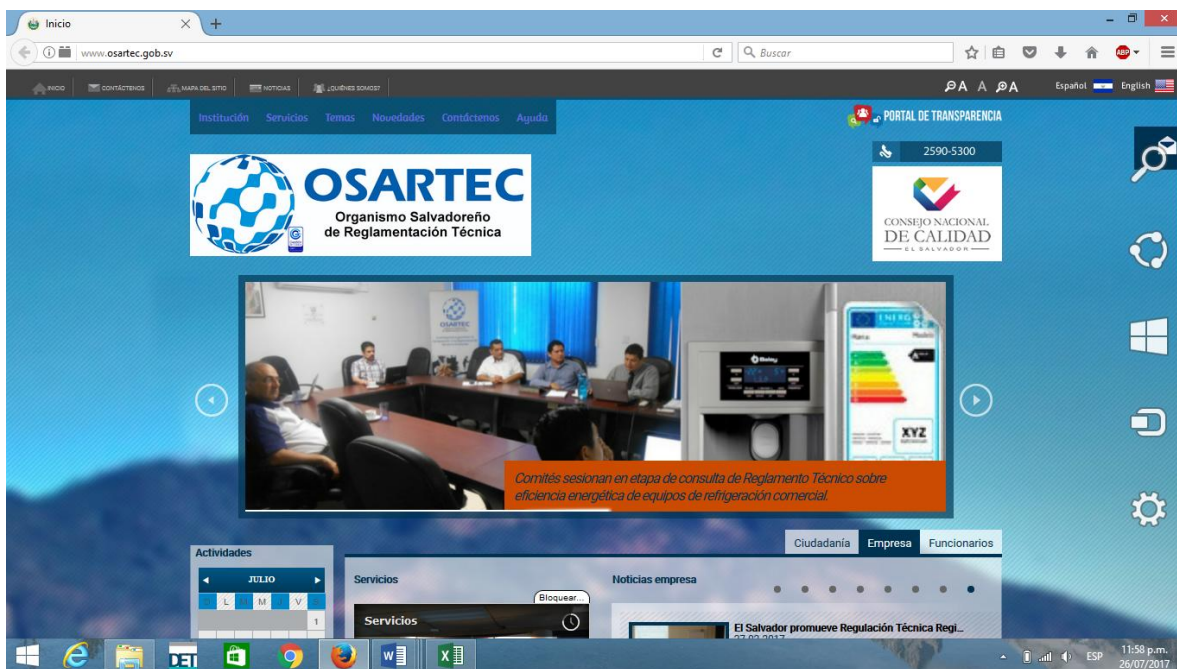
***100% de cumplimiento global en Ejecución Presupuestaria de Fondos BID para el año 2016.**

3. Formación y capacitación a funcionarios OSARTEC y Miembros de Comisión Directiva



4. Funcionamiento al 100% del sitio web de OSARTEC

Funcionamiento al 100% del sitio web de OSARTEC www.osartec.gob.sv, donde se encuentra disponible al público la base de datos de Reglamentos Técnicos (nacionales y regionales) vigentes y en proyecto; así como otros temas de interés de los usuarios



5. Reconocimiento Internacional

En cumplimiento al Art. 35 de la Ley de Creación del Sistema Salvadoreño para a Calidad, el OSARTEC recibió auditoría de mantenimiento del Sistema de Gestión de Calidad, durante el mes de julio 2016, dando como resultado que la organización mantiene su Sistema de Gestión de Calidad de acuerdo a los requisitos de la Norma ISO 9001:2008.

La certificación posiciona al OSARTEC como el primer Organismo de su naturaleza a nivel centroamericano, que cuenta con este galardón. Esto constituye un importante logro tanto para el OSARTEC como para el Sistema Salvadoreño para la Calidad en su conjunto, ya que refleja el compromiso y esfuerzo que esta institución está llevando a cabo para mejorar sus procesos, lo cual abona a la consolidación de la cultura de la calidad en El Salvador.



ORGANISMO SALVADOREÑO DE NORMALIZACIÓN

CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DE SISTEMA

El Organismo Salvadoreño de Normalización, certifica que la organización:

ORGANISMO SALVADOREÑO DE REGLAMENTACION TÉCNICA
1ª Calle Poniente y Final 41 Avenida Norte No.18, Colonia Flor Blanca, San Salvador, El Salvador.

Ha sido evaluada y es conforme con los requisitos especificados en la norma

NTS ISO 9001:2008
Sistema de gestión de la calidad. Requisitos

Para el alcance de:

- Gestión de reglamentos técnicos**
- Gestión de emisión y presentación de posición país ante Codex Alimentarius**
- Gestión de eventos de difusión y/o capacitación**

Esta certificación está sujeta a verificación por el Organismo Salvadoreño de Normalización.
NTS ISO 9001:2008



Ing. Yajaira C. Lindres
Directora Técnica

Organismo Salvadoreño de Normalización
1ª Calle Poniente y final 41ª Avenida Norte, # 18, Colonia Flor Blanca, San Salvador.
Teléfono 2590-5300 <http://www.osn.gob.sv>

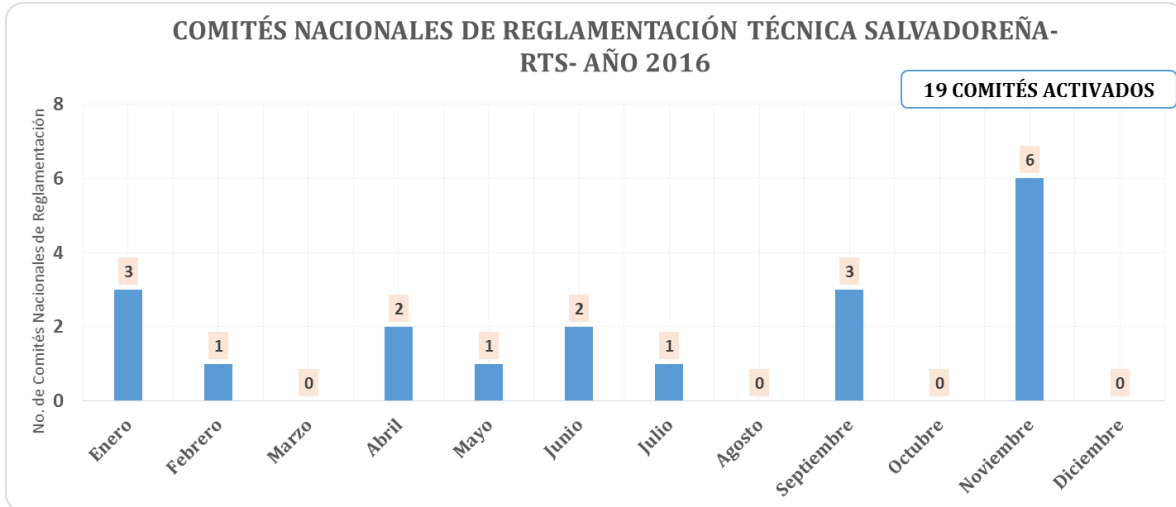
Certificado: CSG-003-2014

Fecha de otorgamiento: 22 de Agosto de 2014 / Fecha de vencimiento: 21 de Agosto de 2017

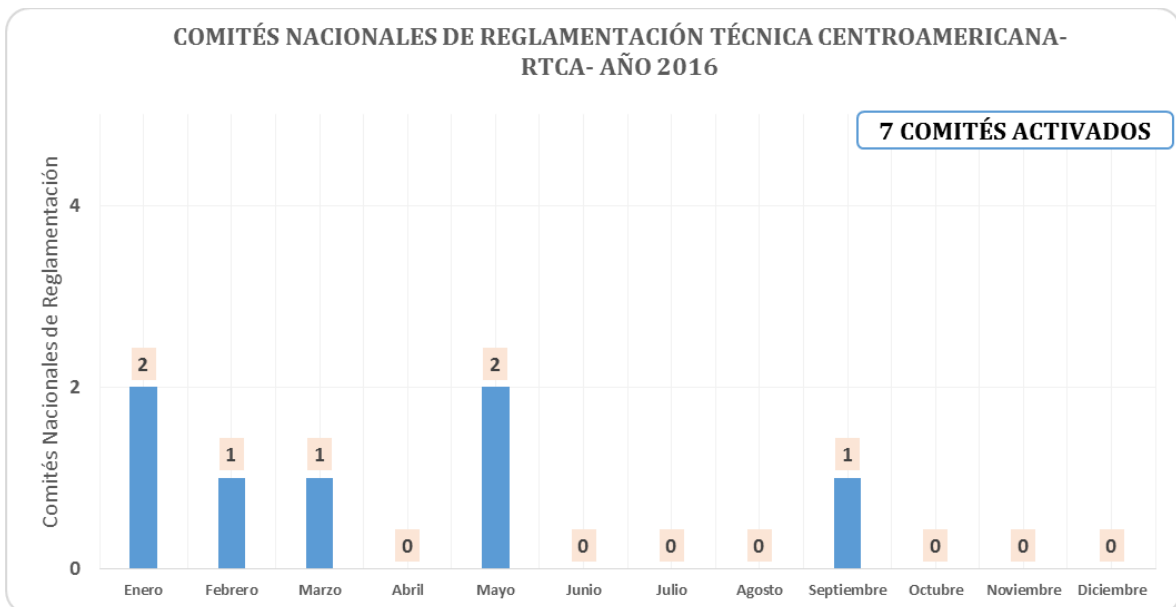
PARTE II

BUENAS PRÁCTICAS DE REGLAMENTACIÓN TÉCNICA Y MEJORA REGULATORIA

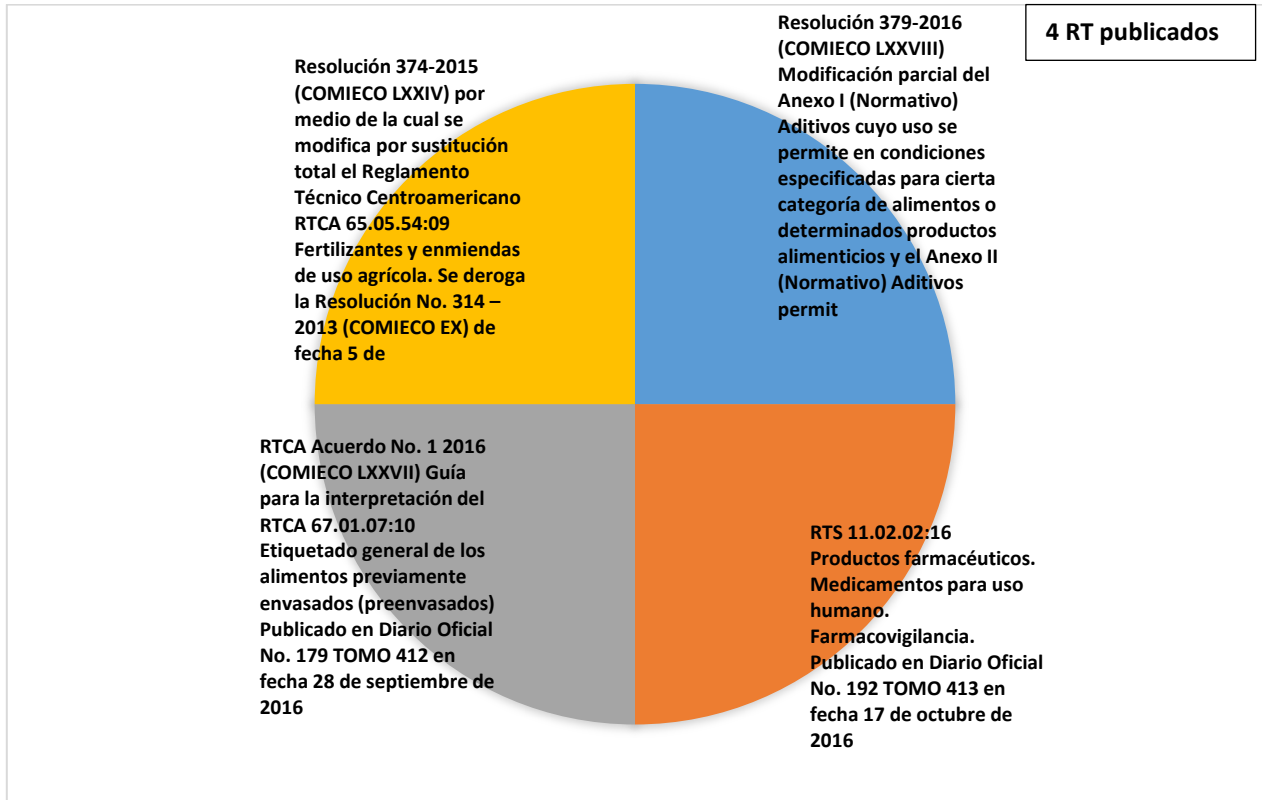
6. Comités Nacionales de Reglamentos Técnicos Salvadoreños – RTS- año 2016



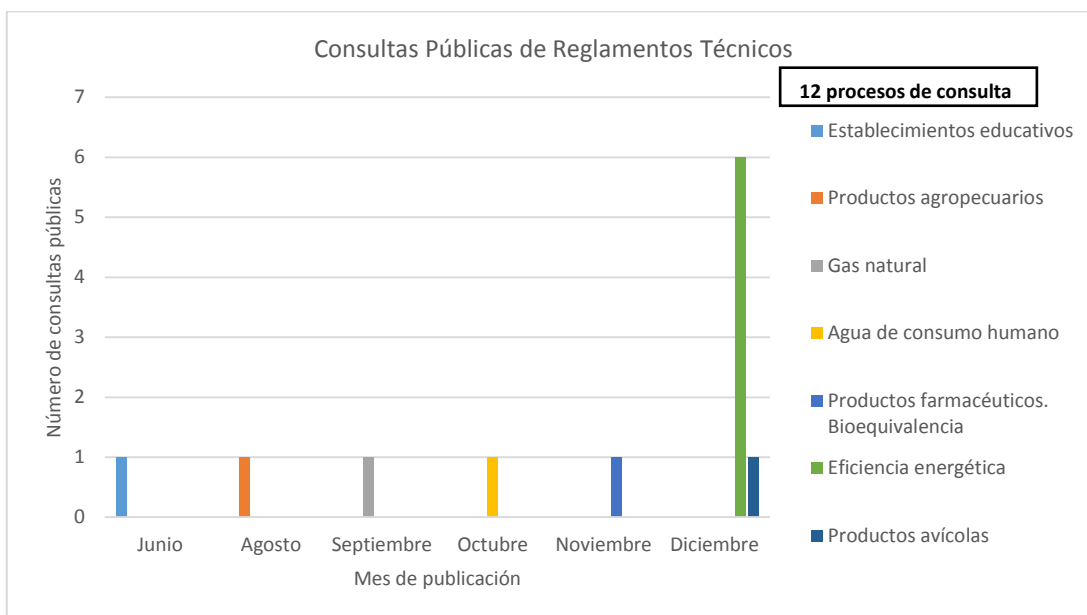
7. Comités Nacionales de Reglamentos Técnicos Centroamericanos – RTCA- año 2016



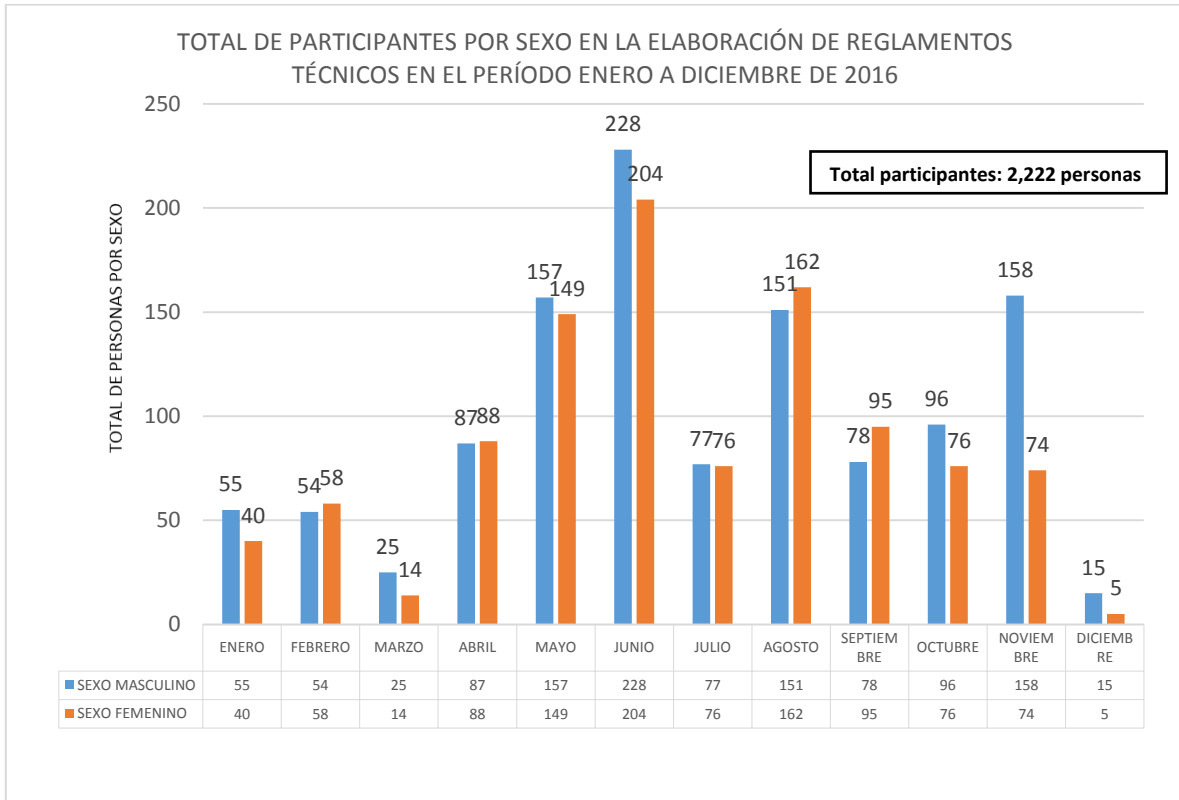
8. RTS y RTCA finalizados, aprobados y publicados en el Diario Oficial



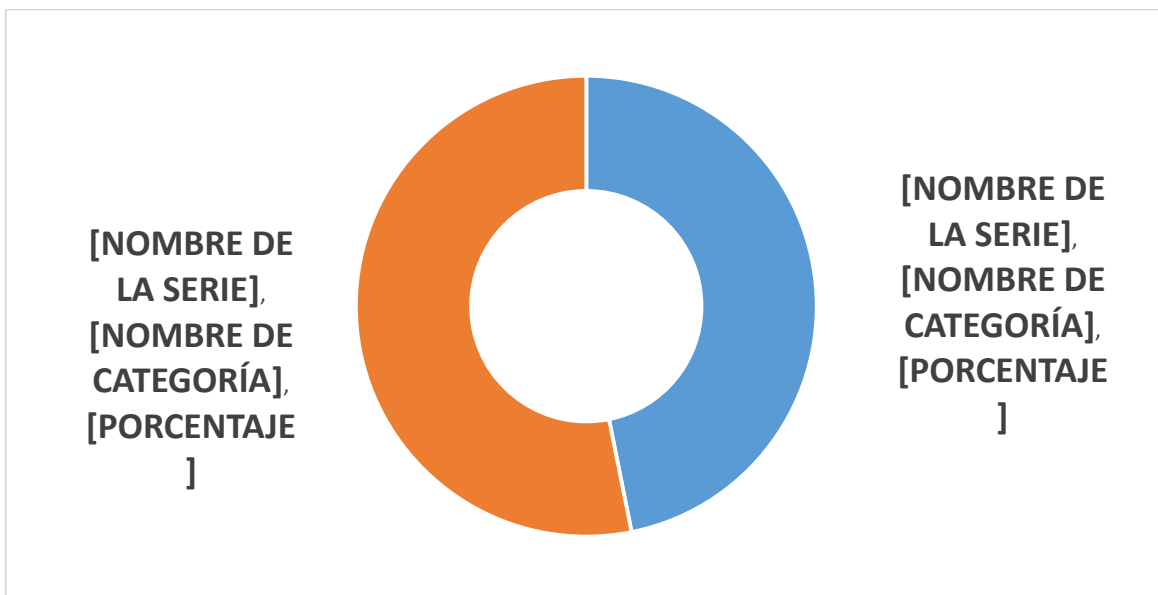
9. RTS y RTCA sometidos al proceso de Consultas Públicas



10. Beneficiarios de procesos de Consulta Pública de RTS y RTCA



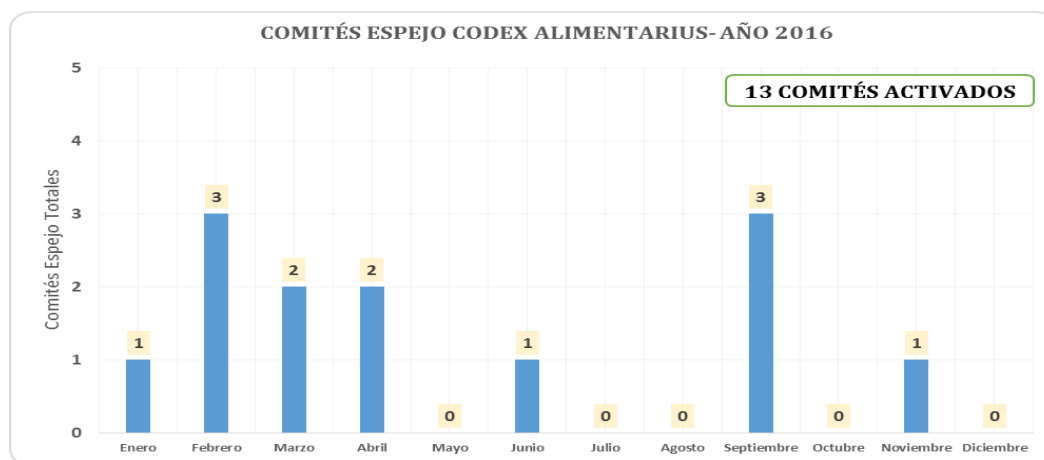
11. Total de participantes por sexo en la elaboración de RTS y RTCA



PARTE III

ARMONIZACIÓN DE NORMATIVA SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS CON LINEAMIENTOS INTERNACIONALES DEL CODEX ALIMENTARIUS

12. Comités Espejo Codex Alimentarius 2016

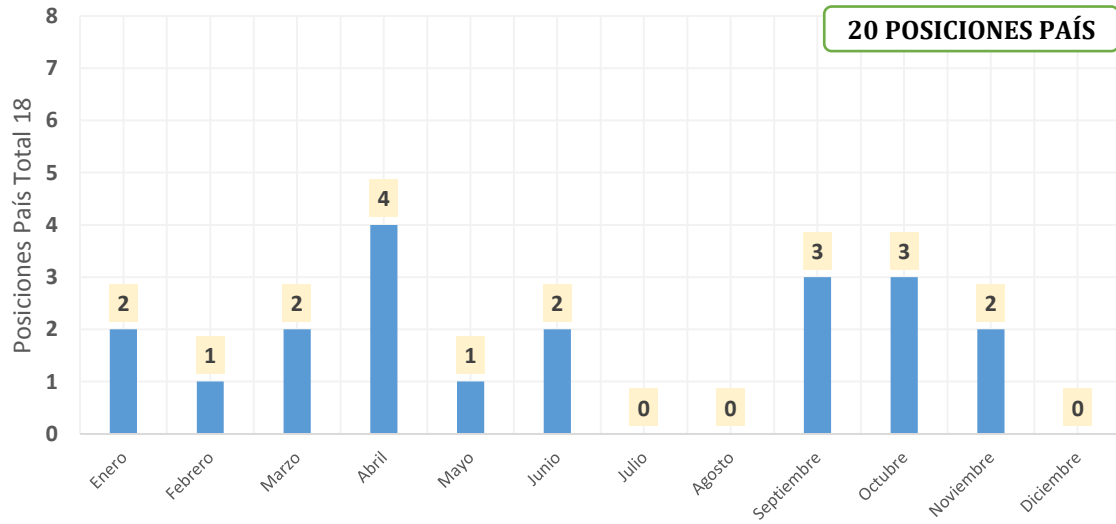


13. Posiciones de País remitidas a Codex Alimentarius

Veinte (20) Posiciones de país remitidas al Codex Alimentarius, como producto del análisis y el proceso participativo con todos los sectores (público, privado, académico, consumidor y científico) en los siguientes temas:

- Labor del Codex sobre la resistencia a los antimicrobianos. 01 de junio de 2016.
- Anteproyecto del LMR para Ivermectina (músculo de bovino) y lasalocid de sodio (riñón, hígado, músculo y piel + grasa de pollo/gallina, pavo). 06 de septiembre 2016
- Anteproyecto de revisión de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y de su Anexo: Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) – Directrices para su aplicación (Anexo sobre APPCC). 21 de septiembre 2016.
- Anteproyecto de revisión de Biofortificación. 22 de septiembre 2016
- Documento de debate sobre la presencia involuntaria de residuos de medicamentos veterinarios en los productos alimentarios como consecuencia de la transferencia de medicamentos veterinarios al pienso. 05 de octubre 2016.
- Propuesta de Fusión de todas las Directrices para el Control de Parásitos Transmitidos por los alimentos: Directrices sobre la aplicación de Principios Generales de Higiene de los Alimentos para el control de los parásitos transmitidos por el consumo de alimentos. 20 de octubre 2016.

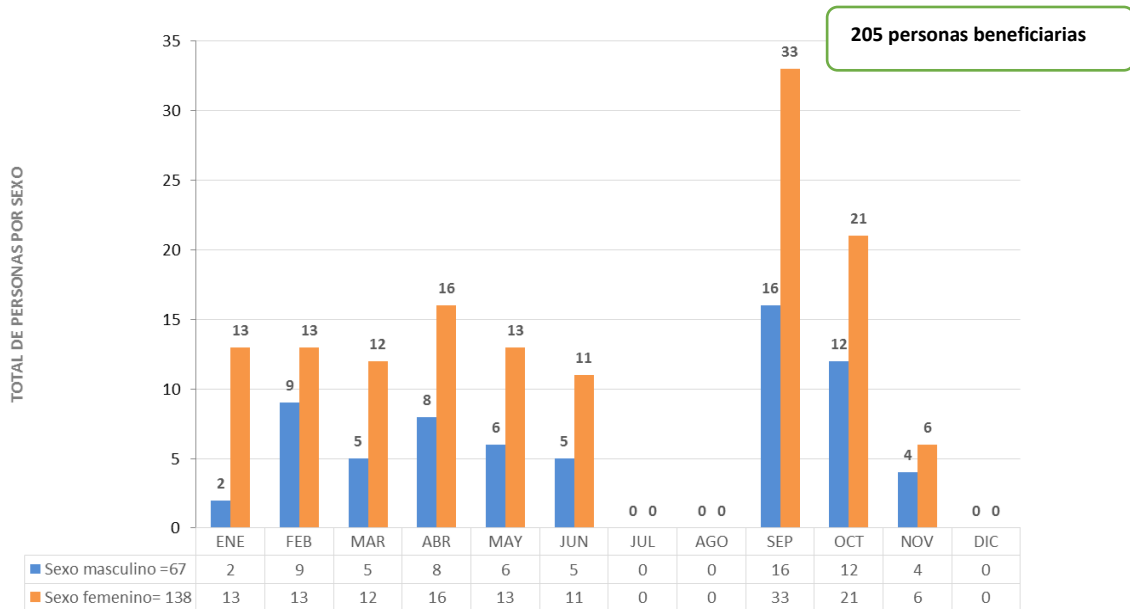
POSICIONES PAÍS NOTIFICADAS A CODEX ALIMENTARIUS – AÑO 2016



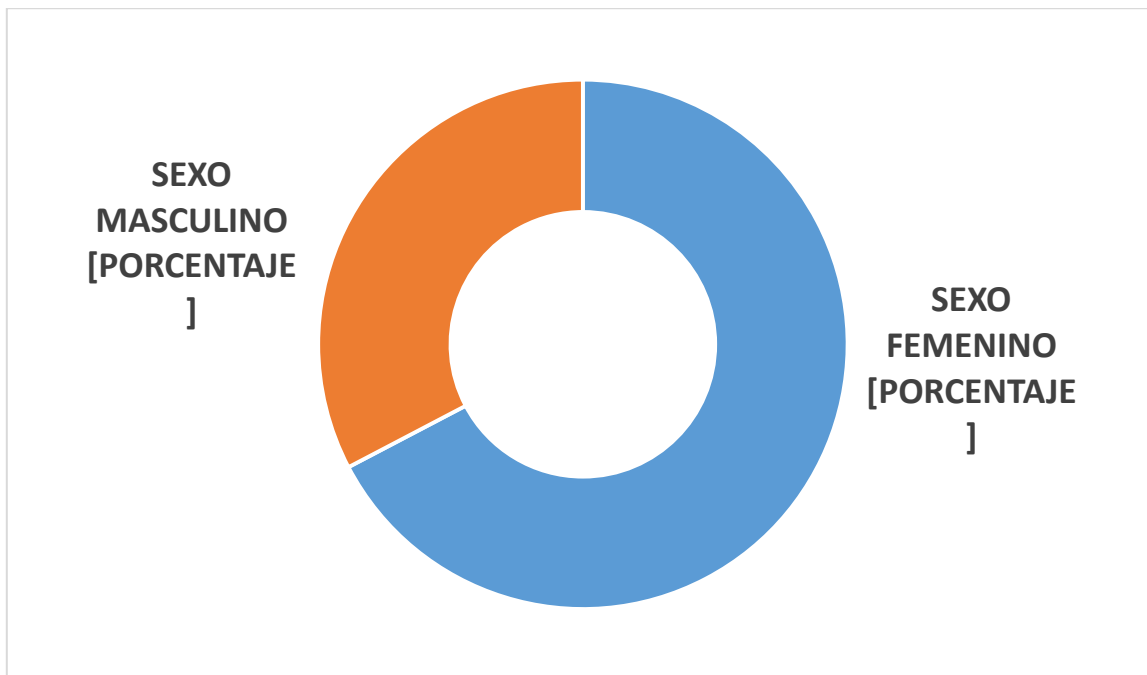
14. Beneficiarios de procesos de elaboración de Posiciones País Codex Alimentarius

Doscientas cinco (205) personas beneficiarias del sector productivo, representantes de gremiales, proveedores, distribuidores, sector público y académico, participaron en los Comités Espejo para la elaboración y envío de Posiciones País a la Organización a la Organización del Codex Alimentarius

TOTAL DE PARTICIPANTES POR SEXO EN LA ELABORACIÓN DE POSICIONES DE PAÍS REMITIDAS AL CODEX ALIMENTARIUS EN EL PERÍODO DE ENERO A DICIEMBRE DE 2016



15. Total de participantes por sexo en la elaboración de Posiciones País Codex Alimentarius



16. Cuarto Congreso Nacional OSARTEC Punto de Contacto Codex Alimentarius

Se realizó por cuarto año consecutivo el 4to. Congreso Nacional OSARTEC – Punto de Contacto CODEX ALIMENTARIUS: “Inocuidad y Tecnología de Alimentos”, celebrado los días 29 y 30 de noviembre del año 2016, con el cual se logró capacitar a 300 (trescientas) personas sobre la normativa del Codex Alimentarius.



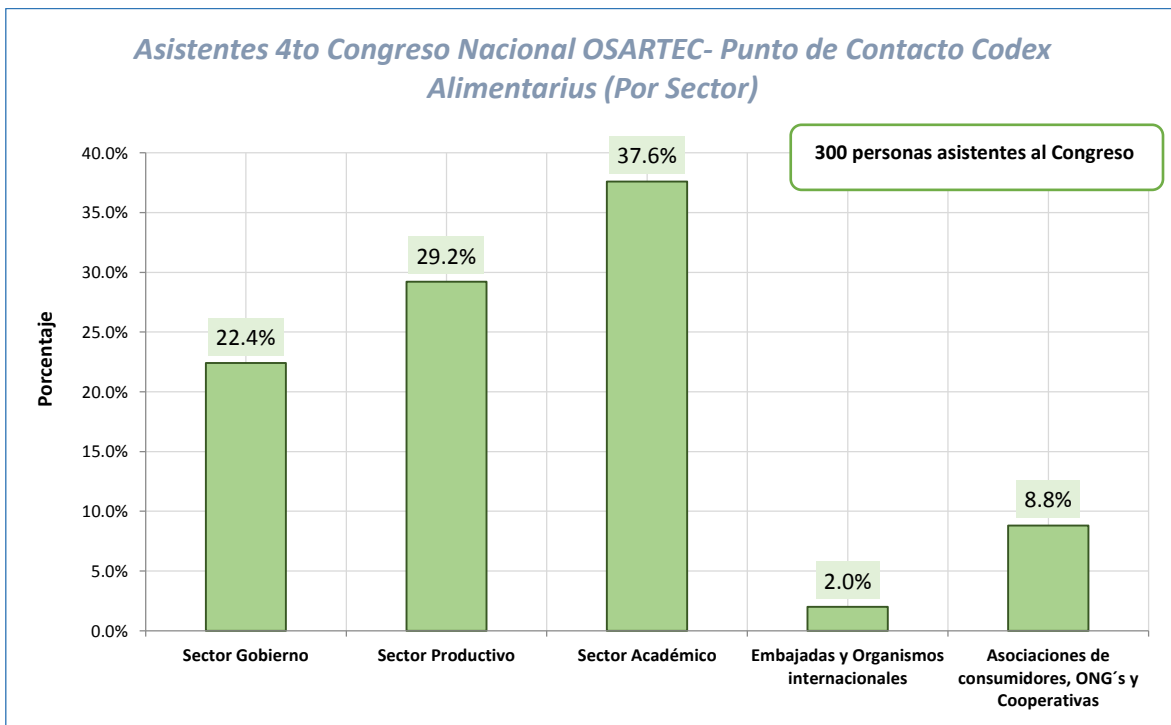
El Codex Alimentarius es el referente ante la Organización Mundial del Comercio – OMC – en el tema de los Obstáculos Técnicos al Comercio – OTC – y las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias – MSF. En los Acuerdos OTC y MSF se reconoce la importancia de la armonización internacional de

las normas para reducir al mínimo o eliminar el riesgo de que las normas sanitarias y fitosanitarias y otras normas técnicas se conviertan en obstáculos al comercio.

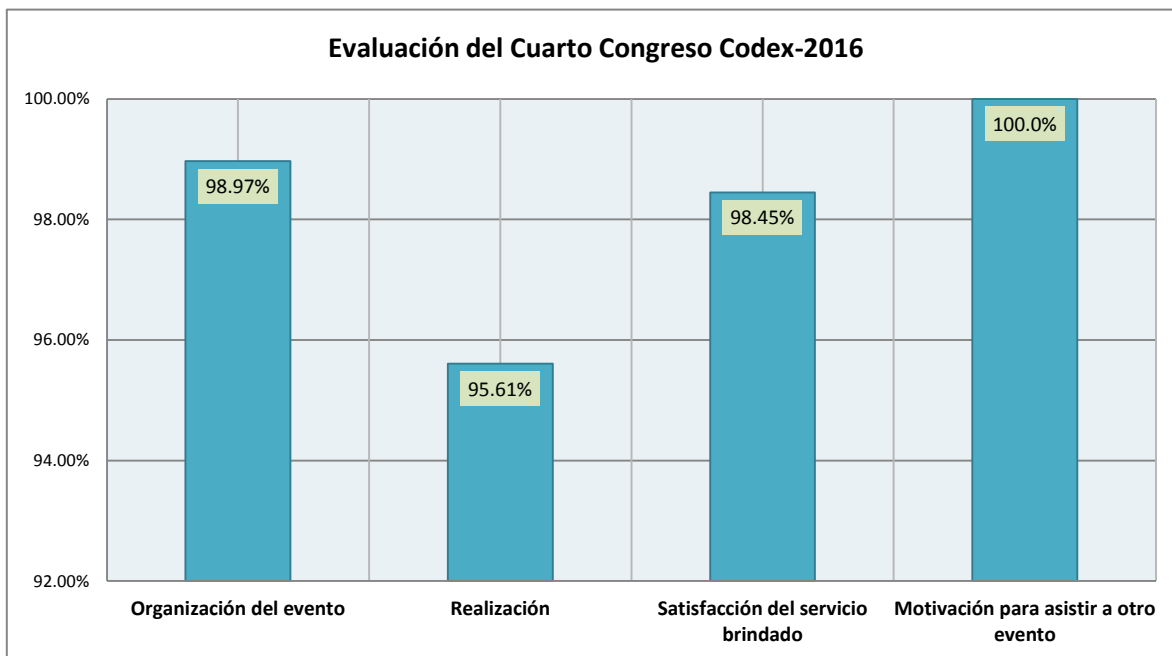


El Codex Alimentarius es el referente ante la Organización Mundial del Comercio – OMC – en el tema de los Obstáculos Técnicos al Comercio – OTC – y las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias – MSF. En los acuerdos OTC y MSF se reconoce la importancia de la armonización internacional de las normas para reducir al mínimo o eliminar el riesgo de que las normas sanitarias y fitosanitarias y otras normas técnicas se conviertan en obstáculos al comercio.

17. Porcentaje de asistencia de los sectores participantes en el Cuarto Congreso Nacional OSARTEC Punto de Contacto Codex Alimentarius



18. Evaluación de los asistentes al Cuarto Congreso Nacional OSARTEC Punto de Contacto Codex Alimentarius

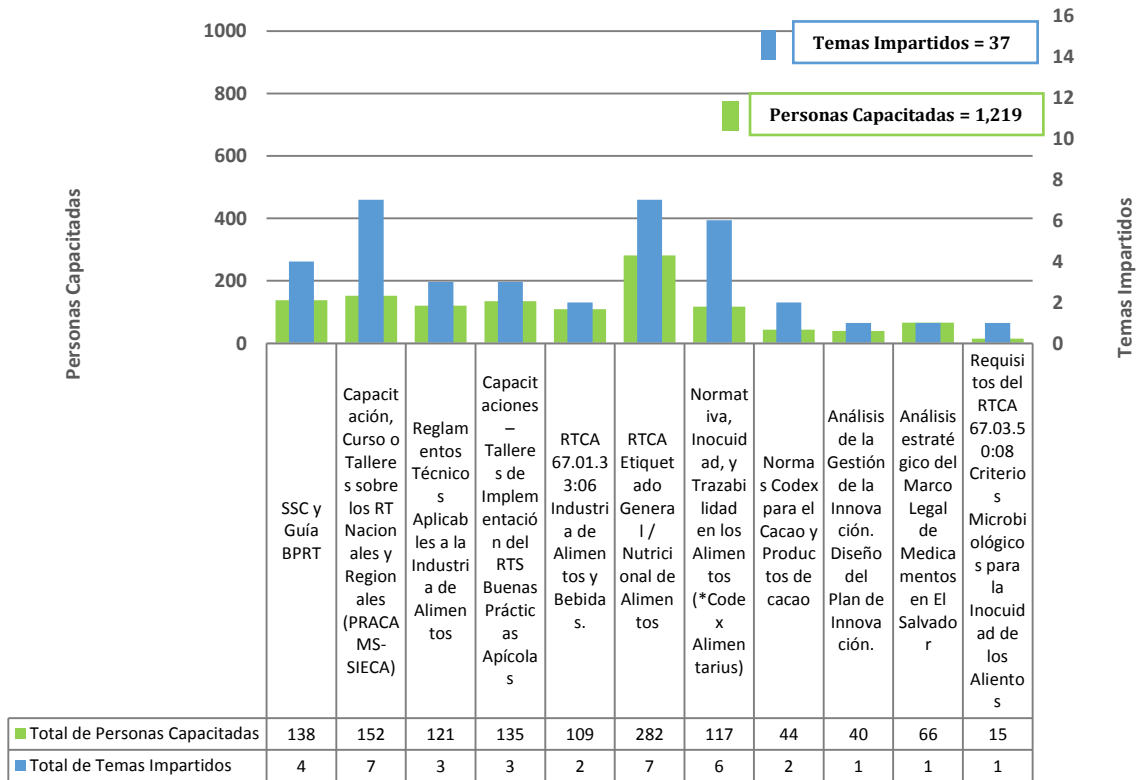


PARTE IV

CAPACITACIONES: APOYO AL SECTOR PRODUCTIVO PARA EL CUMPLIMIENTO DE REGLAMENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA CODEX ALIMENTARIUS

19. Fortalecimiento e implementación de RTS y RTCA en beneficio del sector productivo

GRÁFICA DE USUARIOS CAPACITADOS EN EVENTOS OSARTEC-2016



20. Beneficiarios de capacitaciones de RT y Normativa Codex

Mil doscientas diecinueve (1,219) personas beneficiarias del sector productivo, representantes de gremiales, proveedores, distribuidores, sector público y académico, participaron en las capacitaciones realizadas por OSARTEC

TOTAL DE EVENTOS REALIZADOS			
Eventos realizados por área			Total global de eventos realizados Enero a Diciembre 2016
Reglamentación Técnica Nacional, Regional e Internacional y Cooperación Internacional	Coordinador y Punto de Contacto Codex	Centro de Información	
14	4	19	37
No. Total de asistentes	No. Total de asistentes	No. Total de asistentes	Total de asistentes
393	29	797	1,219
F: 203 M: 190	F: 10 M: 19	F: 437 M: 360	F: 650 M: 569