



Competitividad Rural
SAG | UAP - ComRural
Gobierno de la República

FICHAS TÉCNICAS DE INDICADORES

COMRURAL II

30 Abril 2024. Primera versión

20 de Agosto 2024. Segunda versión

2.2 Número de Pruebas priorizadas (incremento en capacidad analítica) en la determinación de proteína en alimentos y nitritos en productos cárnicos/ARSA.

Número de pruebas priorizadas (incremento en capacidad analítica) en la determinación de proteína en alimentos y nitritos en productos cárnicos/ARSA.	
Definición	<p>El indicador Propuesto responde a las actividades principales que realizara ARSA lo que llevara al incremento en el número de pruebas que se realizarán para el análisis de productos cárnicos y proteínas en alimentos, La Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA), a través de la Unidad de Inspección y Fiscalización (UIF) toma muestras en función de análisis de productos cárnicos y proteínas en alimentos que serán enviadas al Laboratorio de Control de Alimentos (LABCA).</p> <p>LABCA busca analizar cualquier presencia de microorganismos o bacterias mediante análisis microbiológicos y fisicoquímicos. El objetivo de este indicador busca el análisis de las diferentes pruebas/resultados:</p> <p>a) Determinación de proteínas en alimentos: es aplicable en materia regulatoria, tales como alimentos para usos nutricionales especiales, alimentos para lactantes, leches en polvo, productos lácteos, productos cárnicos, entre otros,</p> <p>b) Determinación Calorimétrica Cuantitativa de Nitritos en Productos Cárnicos: los nitritos son aditivos alimentarios utilizados como conservadores de productos cárnicos.</p>
Unidad de Medida:	<p>Meta es igual a 650 pruebas nuevas atribuibles al proyecto :</p> <p>a) 400 pruebas/resultados de Análisis de Determinación de Proteína en Alimentos.</p> <p>b) 250 pruebas/Resultados de Análisis de Determinación Calorimétrica Cuantitativa de Nitritos en Productos Cárnicos.</p>
Construcción del indicador	Este indicador se construye con la sumatoria del número de pruebas de Análisis de Determinación de Proteína en Alimentos y Análisis de Determinación Calorimétrica Cuantitativa de Nitritos en Productos Cárnicos.
Desagregación:	<p>a) 400 pruebas/resultados de Análisis de Determinación de Proteína en Alimentos.</p> <p>b) 250 pruebas/Resultados de Análisis de Determinación Calorimétrica Cuantitativa de Nitritos en Productos Cárnicos.</p> <p>LB: Nitritos 51 pruebas LB Calorimétrica: 280 pruebas</p>
Fuente de Datos:	A través del Laboratorio de Control de Alimentos (LABCA), se generará reportes estadísticos sobre los resultados de las pruebas obtenidas de la determinación de la proteína de alimentos y de la determinación calorimétrica cuantitativa de nitritos en productos cárnicos.
Método de recolección:	Matriz de Evaluación de la Gestión (MEG) del Laboratorio de Control de Alimentos (LABCA)
Cálculo del indicador:	Es la suma total de las pruebas/resultados de Análisis de Determinación de Proteína en Alimentos realizadas y pruebas/Resultados de Análisis de Determinación Calorimétrica Cuantitativa de Nitritos en Productos Cárnicos.
Frecuencia de Reporte:	<p>Anual: para medir cumplimiento de acuerdo a las metas del marco de resultados.</p> <p>Trimestral: para medir avances a nivel del proyecto. (Enero-Marzo, Abril-Junio, Julio -Septiembre y Octubre a Diciembre).</p>

