



La salud
es de todos

Minsalud

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2020000010 De 13 de Enero de 2020

El Coordinador de Secretaría Técnica de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

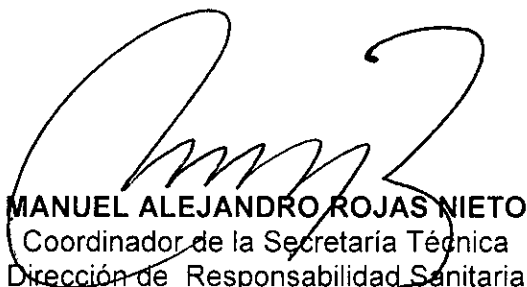
RESOLUCION	2019057087
PROCESO SANCIONATORIO:	201605282
EN CONTRA DE:	GUSTAVO PARADA LEON Y GUILLERMO PARADA LEON
FECHA DE EXPEDICIÓN:	17 DE DICIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución No. 2019057087 sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **14 ENE. 2020**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA ubicadas en la Carrera 10 No. 64 - 28 de esta Ciudad.

El acto administrativo aquí relacionado, del cual se acompaña copia íntegra, se considera legalmente NOTIFICADO al finalizar el día siguiente del Retiro del presente aviso.


MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador de la Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (16) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución Auto N° 2019057087, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605282.

CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, _____ siendo las 5 PM,

MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador de la Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

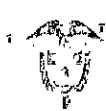
Proyectó y digitó: Marn
Grupo: Alimentos

Página 1

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



INVIAMA

**RESOLUCIÓN No. 2019057087
(17 de Diciembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

con personas que las manipulen están SUJETAS A LAS INCLEMENCIAS DEL TIEMPO, las cuales no son otras que la proliferación de polvo, residuos ambientales propios del campo como hojarasca, insectos y demás elementos transportados por las aves y demás animales propios del habitat rural donde se encuentra la vivienda de la familia GUSTAVO PARADA LEÓN antiguamente fábrica de bocadillos operada por su ya fallecida señora madre ROSA PARADA DE LEON.

Respecto a las instalaciones sanitarias, agua potable, elementos de medición, certificaciones de manipulación de alimentos, registros sanitarios, estructuras, plan de saneamiento, envasado, sistemas de control, adecuaciones, controles de temperatura, recolección, almacenamiento de pulpa, fruta o producto entre otros. ESTOS NO SON PROCEDENTES, NECESARIOS, NI OBLIGATORIOS, TODA VEZ QUE LA FABRICA AL MOMENTO DE LAS 2 DOS VISTAS NO SE ENCONTRABA FUNCIONANDO. Y reiteramos que se encuentran sin operar desde el año 2014 debido a la no actividad por fallecimiento de fundadora y propietaria.

Este apoderado manifiesta que exhorta al señor GUILLERMO PARADA LEON toda vez que no tiene pruebas de fondo para involucrarlo dentro de la investigación que cursa dentro la presente referencia.

II. FRENTE A LA INVESTIGACION.

Solicito se archiven de manera definitiva toda vez que no gozan con sustento de fondo para prosperar y están llamadas a la derrota frente a una demanda ante la jurisdicción ordinaria.

III. EXCEPCIONES DE FONDO O MERITO.

Se proponen como tales las siguientes:

1 LA NO LEGITIMACION propongo esta excepción toda vez que mi poderdante es solo es el cuidador de la propiedad y quien de manera amable permitió el ingreso y posterior revisión de las plantas a los inspectores del INVIMA, pero que en ningún momento acepta ser fabricante de alimentos, específicamente bocadillo.

2. SOLUCIÓN PARCIAL: Propongo esta excepción debido a que el señor GUSTAVO PARADA LEON, se compromete a desinstalar todas las marmitas, calderas y demás instalaciones industriales y a destruir aquellas que sean de madera, para evitar malas interpretaciones y sobre la antigua y discontinuada fábrica de bocadillo de quien en vida era su señora madre ROSA PARADA DE LEON.

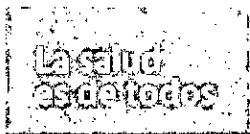
IV. CASO EN CONCRETO.

El señor GUSTAVO PARADA LEON, es una persona campesina, de bajos recursos, sisbenizado, que no posee bienes sujetos a registro, que su actividad económica es la labor en el campo como obrero en el pancoger. El señor GUSTAVO PARADA LEON no fue la persona quien fabrico de manera artesanal el producto de guayaba, bocadillo, si no que la persona quien realizaba artesanalmente esta activad fue la hoy decuyus ROSA PARADA DE LEON (Q.E.P.D). es de denotar que la fábrica de bocadillos se cerró en el año 2014 después del fallecimiento de su propietaria.

Mi apoderado GUSTAVO PARADA LEON. Solo salvaguarda la propiedad abandonada y eventualmente pasa revista para asegurar las inservibles y en desuso elemento que se guardan en la antigua fábrica de bocadillos.

(...)"

Respecto del señor GUILLERMO PARADA LEON, no presentó escrito de descargos.



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

ANALISIS DE LOS DESCARGOS

De acuerdo con los argumentos presentados por el señor GUSTAVO PRADA LEON, el despacho procede a su análisis, relacionándolos con los hechos que dieron origen al presente proceso sancionatorio así:

Inicia la defensa del investigado GUSTAVO PARADA LEON, indicando que su poderdante atendió la visita que dio origen al presente proceso sancionatorio, la cual se realizó en las instalaciones donde durante años funcionó una fábrica de bocadillos y que también era considerada casa paterna de la familia LEON PARADA, así como indica que las actividades de fabricación se suspendieron hace más de 5 años.

El hecho de que el investigado GUSTAVO PARADA LEON haya cesado actividades productivas por voluntad propia no pueden en ningún caso, eximirlo de responsabilidad pues se estaría en presencia de una actuación ilegal de esta entidad.

Efectivamente, el cese de actividades permite establecer que el bien tutelado no sigue en riesgo, y no hay conductas asociadas a la fabricación que puedan causar un daño, sin embargo, la preservación de derechos fundamentales como el de la salud y la vida, es una obligación que a todos corresponde y por tal razón el comportamiento tendiente a lograr este objetivo debe ser permanente.

Así las cosas, las acciones posteriores y el cese de actividad, se toman como un atenuante, que se aplica a favor del investigado GUSTAVO PARADA LEON, en los términos previstos en el numeral 6 del art. 50 ibídem.

Continúa indicando la defensa del señor GUSTAVO PARADA LEON que los empaques fueron encontrados y recaudados sin permiso ni aval de su poderdante y que pudieron haber sido existencias de más de 5 años cuando se producía el bocadillo por la señora ROSA LEON DE PARADA, además de haberse encontrado una cantidad mínima de no más de 6 bolsas en el mesón.

Ante dicha afirmación, es menester indicar que las visitas de inspección a fábricas de alimentos son realizadas por funcionarios de la Dirección de Operaciones Sanitarias de este Instituto, conforme a las funciones otorgados por el Decreto 2078 de 2012 en su artículo 23:

"(...)

ARTÍCULO 23. DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS. Son funciones de la Dirección de Operaciones Sanitarias, las siguientes:

- 1. Ejecutar las acciones de inspección, vigilancia y control de las actividades de competencia del Instituto en el marco del modelo de inspección, vigilancia y control adoptado por la Dirección General para tal fin.*
- 2. Aplicar las medidas sanitarias de seguridad relacionadas con los productos de competencia del Invima, de conformidad con las normas sanitarias legales vigentes.*

"(...)"

De acuerdo con la norma citada es función de la Dirección de Operaciones Sanitarias adelantar las acciones de inspección vigilancia y control y aplicar las medidas sanitarias correspondientes en el desarrollo de sus funciones. En tal sentido esa Dirección es competente para llevar a cabo dichas actividades, dentro de las cuales se encuentra la evaluación de rotulado con el fin de rectificar que el fabricante del producto cumpla con los lineamientos establecidos en la



Allegados

RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

Resolución 5109 del 2005 y demás normas complementarias, razón por la cual, los funcionarios del Invima no ejercen sus funciones de manera arbitraria, sino amparados por facultades que le otorgan las mismas normas sanitarias.

De igual manera indica la defensa que las bolsas de polietileno para conserva industrial por 6200g marca Veleña de Bocadillos y marca Villa Parada se encuentran "canceladas" desde hace más de 8 años, y que las encontradas habían sido dejadas por un proveedor de empaques a la señora ROSA LEON DE PARADA quien fabricaba artesanalmente el producto y lo empacaba pero nunca se utilizó esta bolsa marcada y referenciada para comercialización.

Con esta argumentación se genera una contradicción, pues se indica que desde hace 8 años está "cancelada" la bolsa de polietileno a la cual se realizó evaluación de rotulado, asumiendo este Despacho que sería desde el año 2011, pero en visita del 21 de diciembre de 2016 aún hay existencias de dicho material de empaque, el cual no contaba con un área exclusiva para su almacenamiento debidamente señalizado que indicara que este no era apto para ser utilizado para el producto que manipula el señor Gustavo Parada Leon.

Así mismo, realizada la evaluación de rotulado al producto "Bolsa de polietileno para conserva industrial por 6200 g, marca veleña de Bocadillos y marca villa parada sin tabla de información nutricional", se pudo evidenciar que sí contenía información, la cual no se ajustaba a la totalidad de requerimientos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, con la cual se empacaba el producto para su posterior comercialización, por lo que, resulta reprochable para este Despacho que se realicen afirmaciones que no tienen relación con la situación sanitaria evidenciada el día de la visita de fecha 21 de diciembre de 2016, en la que no se manifestó nada de lo indicado en los descargos, sino por el contrario, se aceptaron las falencias mencionadas por funcionarios del Invima y se pidió tiempo para poder corregir y mejorar.

Con relación a las medidas sanitarias, indica la defensa del señor GUSTAVO PARADA LEON que los elementos y observaciones subjetivas se relacionan con una antigua fábrica de bocadillos y que sus instalaciones, maquinarias y elementos al no tener contacto diario con personas que los manipulen están sujetas a las inclemencias del clima, y que respecto a los requerimientos realizados sobre los aspectos verificados no son procedentes, necesarios ni obligatorios, toda vez que la fábrica se encuentra sin operar desde el año 2014.

El cese de actividades permite evaluar en buena forma, que el investigado no sigue cometiendo la infracción, ni sigue afectando el bien objeto de tutela, pero aun así no constituye una causal de exoneración de responsabilidad, porque la acción y/o omisiones objeto de investigación, corresponden a comportamientos anteriores que se presentaron durante la actividad de fabricación de alimentos y merecen un reproche legal, como lo establece la norma sanitaria, que para el caso en concreto, corresponde a infracciones evidenciadas en visita del 21 de diciembre de 2016, las cuales conllevaron a la aplicación de una medida sanitaria de seguridad.

Posteriormente propone dos "excepciones de fondo o merito", la primera consistente en "la no legitimación" al manifestar que su poderdante, señor GUSTAVO PARADA LEON, solo es el cuidador de la propiedad donde se realizó la visita; y la segunda relacionada con una "solución parcial" indicando que se compromete a desinstalar todo lo existente de la fábrica de bocadillo.

Al respecto de lo primero, durante la visita realizada el 21 de diciembre de 2016 en las instalaciones del establecimiento de comercio de propiedad del señor GUSTAVO PARADA LEON no se realiza afirmación por parte del investigado que permita concluir que no es quien realiza las actividades de fabricación, sino que se aceptan los requerimientos realizados y se pide a los funcionarios del Invima poder arreglar poco a poco por lo que el argumento que indica que el investigado era solo el cuidador, no fue probado.



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

Con relación a la segunda "excepción" planteada, el hecho de no estar realizando actividades de fabricación y su deseo de desinstalar todo lo existente dentro del establecimiento dedicado a la elaboración de bocadillo, es una acción que el investigado realizada de manera voluntaria y que una vez tenga la certeza que ya no se realizan actividades económicas o industriales de ninguna naturaleza sino que el inmueble es destinado solo al uso residencial, deberá notificarlo al Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 para proceder a realizar nueva visita y levantar la medida sanitaria de seguridad de suspensión total de trabajos.

En virtud de lo expuesto, el despacho no encuentra razones para desvirtuar los cargos endilgados en contra del señor Gustavo Prada Leon, o la configuración de alguna situación que conlleve a cesar y archivar la investigación. Así las cosas, se continúa con las pruebas legal y oportunamente allegadas.

PRUEBAS

1. Copia del oficio No. 709-1375-16, con radicado 16139277 del 27 de diciembre de 2016, por medio del cual la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 del INVIMA, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de "Bocadillos de Guayaba". (Folio 1).
2. Acta de Inspección sanitaria a Fabrica de Alimentos realizada el día 21 de diciembre de 2016, por profesionales del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de "Bocadillos de Guayaba", propiedad del señor GUSTAVO PARADA LEON, dentro de la cual se procedió a emitir concepto sanitario DESFAVORABLE (Folios 2 a 9 al vltto).
3. Copia del acta de fecha del 21 de diciembre de 2016 contentivo del Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados, al producto "Bolsa de polietileno para conserva industrial por 6200 g, marca veleña de Bocadillos y marca villa parada sin tabla de información nutricional" (Al vltto del folio 9 a 10 – Etiqueta folio 11).
4. Copia del acta del 21 de diciembre de 2016 contentiva de la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en la "SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS". (Al vltto del folio 11 a 13).
5. Consulta del Registro Sanitario RSAJ12I01298, realizado a través del sistema de trámites en línea del INVIMA (Folio 17)
6. Certificado del estado de la matricula mercantil a nombre del señor Guillermo Parada Leon identificado con cédula de ciudadanía No 13.951.605 y consulta de antecedentes a nombre del señor Gustavo Leon Parada identificado con cédula de ciudadanía No. 13954250. (Folios 15 a 16)
7. Oficio comisorio No. 709-0319-17 como parte del acta de visita realizada el 24 de marzo de 2017 en el establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de "Bocadillos de Guayaba" (Folio 55 a 57 y Folio 61 a 63).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Mediante oficio No. 709-1375-16, con radicado 16139277 del 27 de diciembre de 2016, la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 del INVIMA, remitió a esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas realizadas en las instalaciones del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de "Bocadillos de



**RESOLUCIÓN No. 2019057087
(17 de Diciembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

Guayaba". (Folio 1), documentos que fueron el génesis de la presente investigación administrativa.

En lo que respecta al tema de control y vigilancia en materia sanitaria, el Consejo de Estado, se ha pronunciado en los siguientes términos:

"La acción estatal en materia de control y vigilancia de los productos que pueden ser comercializados en el mercado nacional goza de amparo constitucional, en tanto es la Carta Política la que marca el derrotero en punto de las garantías de que deben gozar los ciudadanos en tanto consumidores o usuarios, al establecer una reserva legal para la definición de los mecanismos que permiten controlar la calidad de los bienes y servicios, así como las condiciones para superar la asimetría de la información que su comercialización supone respecto de la parte débil de la relación, esto es, la de los consumidores o usuarios..."¹

Dentro de la información remitida, se encuentra el Acta de Inspección sanitaria a Fabrica de Alimentos realizada el día 21 de diciembre de 2016, por profesionales del INVIMA, en las instalaciones del establecimiento dedicado a la elaboración de "Bocadillos de Guayaba", propiedad del señor GUSTAVO PARADA LEON, dentro de la cual se procedió a emitir concepto sanitario DESFAVORABLE (Folios 2 a 9 al vto), por cuanto se evidenció incumplimientos de las normas sanitarias contenidas en la Resolución 2674 de 2013.

En dicha acta se plasmaron los aspectos verificados, dejando las respectivas observaciones que conllevaron a evaluarlos como no cumplidos. Estas soportan los cargos endilgados frente al incumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, que motivaron que en la misma fecha se impusiera la medida sanitaria de seguridad consistente en "SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS". (Al vto del folio 11 a 13); es importante puntualizar que las normas sanitarias regulan las condiciones de fabricación, envasado, almacenamiento, etiquetado, comercialización de productos como medicamentos, alimentos, suplementos dietarios, dispositivos médicos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas u otros objeto de vigilancia sanitaria, en estas condiciones buscan que los productos que son objeto de uso y/o consumo por la población tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

La situación sanitaria encontrada que dio lugar a la aplicación de la medida sanitaria de seguridad mencionada fue:

"(...)

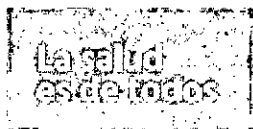
SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

La visita se desarrolló en el establecimiento teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente diligenciándose el Acta de Inspección Sanitaria a Fábricas de Alimentos con fecha 21 de diciembre de 2016 en donde se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE por encontrarse incumplimientos a la resolución 2674 de 2013, relacionados en el acta así:

1.3 Lata edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. (Numerales 2.1 y 27 del artículo 6. Resolución 2674 de 2013)*

OBSERVACIONES: *La edificación consta de dos áreas de proceso que cuentan con puertas que una vez abiertas se comunican directamente con el exterior, facilitando ingreso de plagas y polvo; además de una ventana sin protección y entretechos con aneos sueltos que no la protegen adecuadamente.*

¹ SALA DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO, SECCIÓN TERCERA- SUBSECCIÓN A, CONSEJ. PONENTE HERNÁN ANDRADE RINCÓN. Doce (12) de febrero de dos mil quince, Expediente: 250002326000200101450 01 (31057).



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

2.1.2* El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. (Numeral 3.1 del artículo 6. Resolución 2674 de 2013). **OBSERVACIONES:** No hay control diario del cloro residual, ni tienen registro. Durante la visita no fue posible realizar muestreo, no cuentan con kit para la medición.

2.5.2* Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros. (Numeral 1 del artículo 26 Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** No se realiza esta actividad, ni se tienen registros de áreas, equipos, superficies, utensilios, ni manipuladores. Durante la visita se encontró la planta con falta de limpieza y orden.

2.6.1* La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados en cantidad suficiente separados por género en buen estado, en funcionamiento (lavamanos inodoros) dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. (Números 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** No cuentan con servicio sanitario en la planta, utilizan el de la vivienda contigua.

3.2.3* Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. (Artículo 13, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** Se observó falta de conocimiento y aplicación de prácticas de higiene.

4.2.1* Los equipos superficies de contacto con alimentos (mesas bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles fácilmente accesibles o desmontables fáciles de limpiar y desinfectar garantizando la inocuidad de los alimentos. (Artículo 9, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** Las superficies de los mesones del área de empaque no son en material sanitario, presentan desgaste, se observan cortadoras con desprendimiento de pintura, se observaron utensilios en madera y recipientes plásticos con roturas. Una marmita cuenta con aspas en madera y el funcionamiento de los agitadores no elimina la posibilidad de contaminación con grasa industrial.

4.2.7* Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros termógrafos pH-metros, etc.). (Numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** No se hacen mediciones de temperatura, tiempo ni pesaje de ingredientes para la formulación, se realiza el punteo; no se tienen registros.

5.1.4* Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación. (Números 1 y 5 del artículo 16 - numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** La materia prima guayaba fresca se manipula y lava con agua que no garantiza en todas las ocasiones, el contenido de cloro residual, lo que no minimiza el riesgo de una posible contaminación. La manipulación de la pulpa no es sanitariamente adecuada, no evita la contaminación.

5.2.2* Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. (Números 2 y 4 del artículo 17. Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** Los envases o empaques no se inspeccionan previos al uso, no hay registros.

5.3.1* El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garanticen la protección y conservación del alimento. (Numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** En el proceso no se llevan controles de proceso, no hay registros que garanticen las condiciones de fabricación. No está definido el proceso de acuerdo con la resolución 3929 de 2013.

5.3.2* Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw) pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto (números 1 y 2 del artículo 18. Resolución 2674 de 2013)

Página 8



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

OBSERVACIONES: No se realizan controles de tiempo ni de temperatura durante la cocción de la pulpa, ni de pesaje y formulación de ingredientes.

5.3.3* Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. (Numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** Se encontró pulpa de guayaba en bultos, pero no está identificada ni las condiciones del proceso y vida útil se encuentran validadas.

5.4.1* El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. (Numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** El área de envasado cuenta con puerta que se comunica directamente con el exterior, una vez abierta; no es exclusiva para este fin, se comparte con almacenamiento de producto terminado.

6.1.3* Se cuenta con planes de muestreo. (Numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013). **OBSERVACIONES:** No cuentan con plan de muestreo de acuerdo con la resolución 3929 de 2013, ni para el agua, entre otros.

2.1.1 Existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. (Numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** No existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, no se llevan registros.

2.5.1 Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (Numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** No hay programa específico para realizar la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies y personal manipulador.

3.1.1 Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. (Artículo 11 Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** No cuentan con certificado médico de aptitud para manipuladores de alimentos, vigentes.

3.2.1 Existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología duración cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc, para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. (Artículo 1 — artículo 13, Resolución 2674 de 2013) **OBSERVACIONES:** No existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, no se llevan registros.

(...)"

Sea del caso reiterar que los documentos suscritos por funcionarios públicos, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y se han incorporado al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación, gozan de presunción de legalidad ya que fueron realizados por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada. Por lo anterior, la información contenida en las actas es el resultado de las labores de Inspección, Vigilancia y Control.

Se reitera que la normatividad estipulada en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 5109 de 2005, establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento,

Página 9



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas de alimentos y etiquetado con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, cuya carencia como en el presente caso no garantiza su inocuidad.

De otro lado, respecto a la inocuidad del producto de conformidad con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO, debe entenderse:

*"... Cuando se habla de inocuidad de los alimentos se hace referencia a todos los riesgos, sean crónicos o agudos, que pueden hacer que los alimentos sean nocivos para la salud del consumidor. Se trata de un objetivo que no es negociable. El concepto de calidad abarca todos los demás atributos que influyen en el valor de un producto para el consumidor. Engloba, por lo tanto, atributos negativos, como estado de descomposición, contaminación con suciedad, decoloración y olores desagradables, pero también atributos positivos, como origen, color, aroma, textura y métodos de elaboración de los alimentos. Esta distinción entre inocuidad y calidad tiene repercusiones en las políticas públicas e influye en la naturaleza y contenido del sistema de control de los alimentos más indicado para alcanzar objetivos nacionales predeterminados. (Negrilla y subraya fuera de texto)."*²

Así mismo y teniendo en cuenta lo establecido por la FAO³, debe considerarse que las condiciones en el proceso de elaboración del alimento o las buenas prácticas de manufactura, garantizan que dentro del proceso de fabricación no incurran circunstancias que puedan constituirse en un riesgo para la salud de los potenciales consumidores, por lo cual resulta reprochable al fabricante la producción y comercialización de un alimento que tiene potencialmente comprometida su inocuidad.

Se resalta que los incumplimientos encontrados como resultado de las acciones de inspección, vigilancia y control en el establecimiento de propiedad de la investigada, originaron la aplicación de una medida sanitaria como lo ordena el artículo 576 de la ley 9 de 1979 con lo cual es suficiente para determinar que efectivamente existió vulneración a la norma sanitaria, presupuesto indispensable para dar inicio al proceso sancionatorio respectivo.

Artículo 576°.- *Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:*

- Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;*
- La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios;*
- El decomiso de objetos y productos;*
- La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y*
- La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.*

Parágrafo.- *Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.*

La Medida sanitaria impuesta en las instalaciones del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de "Bocadillos de Guayaba", se aplicó con el fin de prevenir o impedir que la situación evidenciada continuara generando un riesgo a la salud de la comunidad. Es importante aclarar que las medidas de seguridad establecidas en la Ley 9° de 1979, están encaminadas a proteger la salud pública, razón por la cual son medidas de inmediata ejecución, ya que tienen carácter preventivo y transitorio. Por lo tanto, este documento es considerado una prueba del incumplimiento a las disposiciones de la ley sanitaria por parte de la referida sociedad quien dada su actividad económica debía conocer y darle total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público.

² <http://www.fao.org/docrep/006/y8705s/y8705s03.htm#TopOfPage>

³ <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>



San Juan, 17 de Diciembre de 2019

RESOLUCIÓN No. 2019057087
(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

De igual manera en la visita del 21 de diciembre de 2016, se diligenció el Formato de Protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados, al producto "Bolsa de polietileno para conserva industrial por 6200 g, marca veleña de Bocadillos y marca villa parada sin tabla de información nutricional" (Al vltio del folio 9 a 10 – Etiqueta folio 11), en donde evidenciaron irregularidades a las condiciones de rotulado y etiquetado de alimentos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, en los siguientes aspectos:

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACION	OBSERVACIONES
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	0	No declara el verdadero nombre del alimento: Bocadillo de Guayaba variedad Bloque.
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión 'fabricado o envasado por'. En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	0	Declara fabricado por... Villa Parada. que es otra fábrica. Debe ser Gustavo Parada León.
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: 'fabricado, envasado o reempacado por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento	0	Es maquila: Fabricado por Gustavo Parada León, para: Veleña de Bocadillos.
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de b palabra lote", o la letra "U_ Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	0	No declara lote.
5.6	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DIA, MES Y. AÑO: Día escrito con números - mes con las tres primeras letras o en forma numérica - año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior aires meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima mediante el uso de esticker.	0	No declara fecha de vencimiento. Tiene instrucciones de conservación.



RESOLUCIÓN No. 2019057087
(17 de Diciembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282”

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen	0	Declara registro sanitario RSAJ12101298 que es de propiedad de otros fabricantes, no ampara a Gustavo Parada León. No cuenta con Notificación Sanitaria para comercializar los alimentos.
-----	---	---	---

De la misma manera, con este documento se determina que el producto declara un registro sanitario que no le corresponde, pues indica el número RSAJ12101298 cuyo titular es el señor GUILLERMO PARADA LEON propietario del establecimiento de comercio denominado VELEÑA DE BOCADILLOS, de manera que se constituye en un alimento fraudulento conforme lo establece la definición contenida en el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013.

Lo anteriormente descrito, constituye la infracción a las normas señaladas tal y como se estableció en el cargo 1 trasladado al investigado GUSTAVO PARADA LEON, siendo la investigada responsable de estas conductas.

Al respecto, la Resolución 2674 de 2013 en su artículo 3 indica que un alimento fraudulento es aquel que:

(...)

- a) Se le designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

(...)"

Cabe resaltar que el registro sanitario va más allá de ser una autorización de ingreso en un mercado determinado, es a su vez una herramienta fundamental que garantiza la vigilancia sanitaria y el control de calidad de un producto.

En este orden de ideas, el registro sanitario es un insumo que proporciona a este Instituto y al consumidor, información clara, veraz y confiable sobre los alimentos que están siendo comercializados. Información que permite a esta autoridad sanitaria tomar las medidas necesarias para garantizar la salud de los consumidores de los alimentos. Bajo estas circunstancias, es necesario resaltar que la elaboración de alimentos sin Registro Sanitario y declarando uno que no le corresponde niega la posibilidad de fabricación y/o comercialización del mismo, ya que el registro sanitario es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano.



**RESOLUCIÓN No. 2019057087
(17 de Diciembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

En este sentido, el INVIMA tiene la función de velar que en la etapa del premercado se cumplan con las condiciones de calidad, seguridad y eficacia de los productos de su competencia y en el posmercado exigir la trazabilidad de los mismos, durante su comercialización y uso.

Es importante puntualizar que de conformidad con el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013, el registro sanitario:

"Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano."

Por lo tanto en los rótulos y empaques de los productos, se debe declarar tanto el registro sanitario como la información a través del cual se autoriza el mismo, es decir, se debe indicar el nombre, ingredientes, presentación comercial, fabricante, etc, tal y como fue concedido, pues, de no hacerlo, impide el pleno convencimiento de su identificación, con carácter de "autorizado por el INVIMA", al consumidor y en especial el ejercicio de control sanitario que ejercen las autoridades competentes, en cuanto a su trazabilidad, como claramente ocurre en el presente caso.

Por ende, resulta reprochable que el fabricante comercialice el alimento sin registro sanitario, y que consecuentemente de forma falsa y/o engañosa produzcan impresión errónea respecto de la naturaleza y contenido del alimento y/o declaren información que no corresponde al producto y que afecta la trazabilidad del mismo, como es el caso de no declarar domicilio del fabricante, instrucciones de conservación y registro sanitario que no existe.

Así entonces, la FAO⁴ (Organización para las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), establece sobre este tema, que la etiqueta del alimento proporciona información al consumidor sobre sus cualidades, la utilización adecuada, los beneficios, los posibles riesgos, y la forma en que se produce y se comercializa; por lo tanto, resulta reprochable que el fabricante comercialice el alimento declarando información imprecisa o incompleta, máxime si se tiene en cuenta que el consumidor recibe información inmediata del producto mediante las características visuales contenidas en el empaque del alimento.

*"Los clientes no compran los productos o servicios por lo que son, sino por lo que aparentan ser, de tal manera que los clientes se ven atraídos hacia las características visuales y conocidos de los empaques que, manejados de manera uniforme con otra marca, puede producir confusiones o errores en la elección de compra"*⁵.

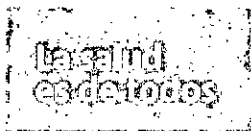
De allí la exigencia que en el rotulo, se debe declarar información veraz, clara y precisa con relación al producto.

Respecto de la omisión en declarar el verdadero nombre del alimento de manera específica, puede inducir en error al consumidor, pues se le está transmitiendo una información errada, al desconocerse su nombre concreto, resultando riesgoso para la salud de los usuarios, en caso que ciertos sabores o ingredientes generen algún tipo de reacción o alergia.

Con relación a declarar otro fabricante diferente al verdadero, compromete su trazabilidad, herramienta que permite seguir el rastro a las etapas de producción, transformación y distribución del alimento, obstaculizando su seguimiento, lo que repercute en la calidad misma del producto; en caso que se realice maquila del mismo, se debe indicar quien lo fabrica y para quien y así poder realizarse seguimiento a los productos competencia del Invima.

⁴ <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>

⁵ <http://es.slideshare.net/ortizadrian/neuromarketing-del-producto>



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282”

En cuanto al número de lote, se ha de manifestar que es una clave que indica el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesado por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales, razón por la cual si se omite, no se podría detener la venta de un producto que se encuentra con algún tipo de irregularidad, por esto se hace imprescindible que los alimentos se encuentren grabados o marcados de forma que se puedan identificar.

De otra parte, se resalta que la omisión de la fecha de vencimiento, supone un riesgo en la salud, puesto que se está frente a una fecha cuya durabilidad se ve comprometida, no siendo posible que el fabricante pueda garantizar las propiedades sensoriales del producto hasta que este sea consumido por el comprador.

De igual manera, tal como lo establece la FAO⁶ respecto al rotulado de alimentos, la etiqueta proporciona información al consumidor sobre sus cualidades, la utilización adecuada, los beneficios, los posibles riesgos, y la forma en que se produce y se comercializa; por lo que resulta contrario a las normas sanitarias, que el fabricante ponga a disposición al público el alimento omitiendo información importante que tiene la potencialidad de comprometer la inocuidad del mismo, como es el caso del número de lote, instrucciones de uso, instrucciones de conservación del alimento, nombre del fabricante ni el registro sanitario autorizado vigente; la cual suministra información importante para que el consumidor, previamente a adquirir el producto, decida o no adquirir el alimento para su consumo.

Es así que, frente al tema de la vulneración de las normas técnicas sobre rotulado, se hace necesario precisar la importancia sobre el correcto uso del etiquetado y la veracidad de la información que debe contener el rotulo de un producto alimenticio.

Siguiendo con las pruebas obrantes en el expediente, se observa el Certificado del estado de la matrícula mercantil a nombre del señor Guillermo Parada León identificado con cédula de ciudadanía No 13.951.605 (Folio 16) permitió individualizar e identificar a dicho investigado, determinando también su domicilio; y la consulta de antecedentes a nombre del señor Gustavo Parada León identificado con cédula de ciudadanía No. 13954250 (Folio 15) permitió establecer la identificación de este investigado.

Por otro lado, con el Oficio comisorio No. 709-0319-17 se comisionó a funcionarios del Invima para realizar visita en el establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de “Bocadillos de Guayaba” (Folio 55 a 57 y Folio 61 a 63) ubicado en la Vereda Aco de peña Blanca – Zona Industrial de Vélez – Santander, el día 24 de marzo de 2017, en la cual no se evidenció proceso de producción ni materia prima, pero se mantuvo concepto sanitario DESFAVORABLE y medida sanitaria de seguridad de SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS O SERVICIOS.

Es por todo lo anterior, que aun no existiendo un daño cierto que hubiese ocasionado perjuicios en la salud como bien jurídico tutelado por la norma sanitaria, se hace necesaria la imposición de una sanción que permita garantizar que las condiciones sanitarias encontradas no derivaran en una situación más grave que atente contra la salud de la comunidad, pues es de aclarar que con el incumplimiento de las normatividad sanitaria vigente, los potenciales consumidores fueron efectivamente expuestos a un inminente riesgo en su salud, en los términos anteriormente explicados.

Finalmente, una vez realizada la consulta del Registro Sanitario RSAJ12I01298, realizado a través del sistema de trámites en línea del INVIMA (Folio 17), se pudo establecer que el investigado GUILLERMO PARADA LEON, es el titular del registro sanitario RSAJ12I01298, el cual debe garantizar que los productos que elabora no afecten la inocuidad de los mismos y su fabricación no ponga en riesgo la salud de los consumidores, por lo tanto, en caso que el titular

⁶ <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>



RESOLUCIÓN No. 2019057087
(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

considere autorizar a fabricantes adicionales, es su deber informar de tales modificaciones a la autoridad sanitaria. Al respecto, es te despacho considera importante traer a colación lo estipulado en el artículo 43 y 47 de la Resolución 2674 del 2013, que a su tenor señala:

Artículo 43. Modificaciones. *Cualquier cambio en el Registro, Permiso o Notificación Sanitaria deberá reportarse ante el Invima, quien lo tramitará, conforme al procedimiento que para tal fin tenga implementado.*

Artículo 47. Responsabilidad. *El titular del registro, notificación o permiso sanitario, deberá cumplir en todo momento con la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones de producción y el aseguramiento de control de calidad exigida, presupuestos bajo los cuales se concede el registro, permiso o notificación sanitaria. En consecuencia, cualquier transgresión de la reglamentación o condiciones establecidas para su otorgamiento y los efectos que esta tenga sobre la salud de la población, se extenderá igualmente al fabricante, comercializador e importador del producto cuando no sean titulares.*

No obstante lo anterior y una vez valoradas las pruebas obrantes en el proceso, NO existe prueba fehaciente que certifique que el señor GUILLERMO PARADA LEON, avaló y permitió que el señor Gustavo Parada Leon, realizará actividades de fabricación, empaque y rotulado del producto "Bocadillo de Guayaba", en un establecimiento como fabricante que no se encuentra autorizado en el registro sanitario RSAJ12I01298, por lo tanto, no puede el Despacho endilgar responsabilidad objetiva por la calidad que ostenta.

Al respecto el Comité de Derechos Humanos de las Naciones Unidas ha precisado los siguientes contenidos del derecho:

"en virtud de la presunción de inocencia, la carga de la prueba recae sobre la acusación y el acusado tiene el beneficio de la duda. No puede suponerse a nadie culpable a menos que se haya demostrado la acusación fuera de toda duda razonable. Además, la presunción de inocencia implica el derecho a ser tratado de conformidad con este principio. Por tanto, todas las autoridades públicas tienen la obligación de no prejuzgar el resultado de un proceso"

Así las cosas, en el presente proceso se deben aplicar la valoración motivada lógica y racional, a partir de principios como el de la sana crítica, sentido común y experiencia.

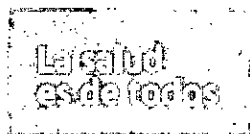
Lo anterior supone que se tenga como verdad para el proceso aquella que racionalmente se desprende de las pruebas y que, aplicado el rasero de la inteligencia y la lógica, se aproxime en la mayor medida posible a la verdad real. Ello permite que en cierta medida, la verdad procesal, resulta una garantía del derecho de defensa, ya que el investigado puede objetar y conocer los criterios, reglas de experiencia y los principios de la sana crítica empleados por el juzgador, con el fin oponerse a ellos en un terreno de pura objetividad.

Por lo tanto,

"El investigador no puede imaginar lo que no obra en el proceso; en la valoración probatoria no le es permitido al juez suponer comprobados hechos que no están debidamente demostrados. Jamás puede creerse acreditado lo que no está probado..." (Subraya fuera del texto)⁷

Cierto es que la probabilidad, por su propia naturaleza, supone la exclusión de un 100% de certeza; la certeza descarta la probabilidad. No obstante, no por ello puede afirmarse que, sin más, sea permitido aplicar el principio del *in dubio pro* investigado ya que, como lo ha reconocido la Corte Constitucional, no cualquier duda constituye el fundamento de la aplicación de este principio:

⁷ Ulises Canosa Suárez, DERECHO PROBATORIO DISCIPLINARIO, Instituto de Estudios del Ministerio Público, Procuraduría General de la Nación, Octubre de 1999, página 43.



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

"La duda debe ser razonable, esto es, concordante con la prueba existente en el proceso, pues mal harían la Administración o la Procuraduría, en aducir la duda como fundamento de una decisión favorable al disciplinado, cuando del acervo probatorio se concluye que sí es responsable de los hechos que se le imputan, proceder que en caso de producirse, daría lugar a las correspondientes acciones disciplinarias en contra de la autoridad que así actuara"⁸

La verdad para el proceso, conforme lo anterior, se obtiene entonces a partir de aquello que, según una valoración probatoria racional, resulte más probable y descarte la mayor cantidad de explicaciones contrarias, lo que permite desvirtuar de entrada la pretensión de alcanzar una verdad absoluta:

"Siendo la valoración un juicio de aceptabilidad de los enunciados fácticos en que consisten los resultados probatorios, y teniendo en cuenta que éstos se considerarán aceptables cuando su grado de probabilidad se estime suficiente, los criterios (positivos) de valoración indican cuándo un enunciado fáctico ha alcanzado un grado de probabilidad suficiente y mayor que cualquier otro enunciado alternativo sobre los mismos hechos. En otras palabras, descartada la confianza en la obtención de algún tipo de "verdad absoluta" en el proceso, pero descartada la concepción de valoración de la prueba como actividad subjetiva y/o esencialmente irracional –por incompatible con el objeto de un modelo cognoscitivista–, la valoración de la prueba ha de concebirse como una actividad racional consistente en la elección de la hipótesis más probable entre las diversas reconstrucciones posibles de los hechos. Por eso el objetivo de los modelos de valoración ha de ser proveer esquemas racionales para determinar el grado de probabilidad de tales hipótesis. Muy simplemente, los esquemas de valoración racional son necesariamente esquemas probabilísticos (subraya fuera del original)"⁹

De modo que en la especificidad de la función de guarda de la salud pública como bien jurídico tutelado que se encuentra en cabeza de esta entidad, los principios contenidos y desarrollados por el derecho penal, le son aplicables *mutatis mutandis* al derecho administrativo sancionador, toda vez que se considera que tanto el derecho administrativo sancionador, como el derecho penal son manifestaciones del *ius puniendi* estatal.

De acuerdo a lo anterior, la imposición de cualquier tipo de sanción por parte de las autoridades administrativas, debe tener como principio rector el debido proceso, lo que se traduce en que la actuación punitiva deberá ejercerse en observancia del principio de legalidad, que limita la actuación de la administración al margen de las facultades que por ley le sean designadas, bajo este presupuesto, en el caso sub-examine a este Despacho le es improcedente ejercer su potestad sancionatoria.

Bajo este entendido la ya descrita la ausencia de información suficiente que demuestre la comisión de una conducta censurable a nivel sanitario, bajo del principio del debido proceso, imposibilita dar continuidad al trámite que nos ocupa y/o la imposición de cualquier tipo de sanción por parte de las autoridades administrativas, debe tener como principio rector el debido proceso, lo que se traduce en que la actuación punitiva debe encontrarse plenamente sustentada y demostrada dentro del trámite sancionatorio, como garantía constitucional.

En este orden de ideas, jurisprudencialmente se ha sostenido que al momento en que surjan dudas dentro de una investigación debe aplicarse el principio del *in dubio pro reo*, es así como la Corte Suprema de Justicia Sala Penal en Sentencia del 10 de Diciembre de 1997, M.P. Carlos E. Mejía Escobar sostuvo:

⁸ Sentencia 244 de 30 de mayo de 1996, Magistrado Ponente: Carlos Gaviria Díaz

⁹ Marina Gascón Abellán, LOS HECHOS EN EL DERECHO, BASES ARGUMENTALES DE LA PRUEBA, Marcial Pons, Madrid, 1999, página 161



La salud

RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

"Por su parte, el principio del 'in dubio pro reo', hace referencia a la duda que se le presenta al funcionario judicial, sobre la responsabilidad del sujeto, con base en el material probatorio recaudado en el proceso y opera siempre que no haya forma de eliminarla razonablemente"

En igual sentido se ha pronunciado la Corte Constitucional, en Sentencia C -774 de 2001, M.P. Rodrigo Escobar Gil, cuando aduce: "La presunción de inocencia en nuestro ordenamiento jurídico adquiere el rango de derecho fundamental, por virtud del cual, el acusado no está obligado a presentar prueba alguna que demuestre su inocencia y por el contrario ordena a las autoridades judiciales competentes la demostración de la culpabilidad del agente. Este derecho acompaña al acusado desde el inicio de la acción penal (por denuncia, querrela o de oficio) hasta el fallo o veredicto definitivo y firme de culpabilidad, y exige para ser desvirtuada la convicción o certeza, más allá de una duda razonable, basada en el material probatorio que establezca los elementos del delito y la conexión del mismo con el acusado. Esto es así, porque ante la duda en la realización del hecho y en la culpabilidad del agente, se debe aplicar el principio del in dubio pro reo, según el cual toda duda debe resolverse en favor del acusado". (Negrilla y subraya fuera de texto).

Igualmente debe resaltarse que es menester legal y constitucional de esta autoridad sanitaria, garantizar y dar completa aplicación a la forma y fondo del juicio sancionatorio que se ha puesto en cabeza de esta entidad, razón por la cual dicha responsabilidad implica dar aplicación estricta al debido proceso garantizando con ello el derecho de defensa de acuerdo a lo establecido en el artículo 29 de la Constitución, que establece:

"(...)

ARTICULO 29. *El debido proceso se aplicará a toda clase de actuaciones judiciales y administrativas.*

Nadie podrá ser juzgado sino conforme a leyes preexistentes al acto que se le imputa, ante juez o tribunal competente y con observancia de la plenitud de las formas propias de cada juicio.

(...)

Toda persona se presume inocente mientras no se la haya declarado judicialmente culpable. Quien sea sindicado tiene derecho a la defensa y a la asistencia de un abogado escogido por él, o de oficio, durante la investigación y el juzgamiento; a un debido proceso público sin dilaciones injustificadas; a presentar pruebas y a controvertir las que se alleguen en su contra; a impugnar la sentencia condenatoria, y a no ser juzgado dos veces por el mismo hecho.

Por lo tanto, al no existir prueba de la responsabilidad que le asiste al señor GUILLERMO PARADA LEON, por la conducta investigada, lo procedente es exonerarlo.

Por otro lado y para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad del señor GUSTAVO PARADA LEON, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria en materia de registro sanitario, buenas prácticas de manufactura y rotulado. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y que constituyeron los cargos endilgados. Por lo tanto, los referidos documentos, son prueba de los cargos por los que se investiga y de los cuales le asiste responsabilidad en el ámbito sanitario al investigado.

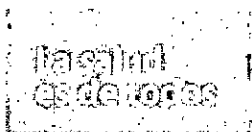
ESCRITO DE ALEGATOS

Agotados los términos previstos para la presentación de alegatos, el señor GUSTAVO PARADA LEON a través de su apoderado se pronunció indicando:

"(...)

Cordial y respetuoso saludo, JHON JAIRO GÜIZA MELO identificado con C.C. No. 80.022.766 Expedida en Bogotá y T.P: 285430 del C. S. de la Judicatura. obrando en calidad de apoderado de confianza del señor GUSTAVO PARADA LEON Dentro del proceso en referencia y en base al principio de defensa y muy sumisamente expondré mis alegatos de conclusión sumisamente y

Página 17



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

reiterando se declare a mi prohijado libre de cualquier culpa leve o grave toda vez que se ha demostrado de manera probatoria y fehaciente lo siguiente:

- 1. el señor GUSTAVO PARADA LEON no se encontraba ejerciendo ninguna actividad de producción de alimentos.*
- 2. la entidad se equivoca al señalar e investigar a 2 personas diferentes, pues individualiza a GUSTAVO PARADA LEON y a GUILLERMO PARADA, y debido a esta confusión las partes están bajo una incriminación inexistente toda vez que no se pudo demostrar que fueran la misma persona o que tuvieran vínculo sobre el presente caso que nos aborda.*
- 3. como lo informo los inspectores que realizaron las visitas encontraron una fábrica en desuso no apta para operar.*
- 4. no se encontraron productos físicos como bocadillos, conservas o algún otro derivado de la guayaba.*
- 5. la prueba recolectada y con la que se le quiere sancionar al señor GUSTAVO PARADA LEON solo es una bolsa de empaque que no prueba la existencia de que se estuvieran fabricando productos alimenticios.*

así las cosas ruego a usted EXHONERAR DE TODO CARGO al señor GUSTAVO PARADA LEON por los motivos expuestos.

(...)"

ANÁLISIS DE LOS ALEGATOS

De acuerdo con los alegatos presentados por el apoderado del señor GUSTAVO PARADA LEON, el despacho procede a su análisis, relacionándolos con los hechos que dieron origen al presente proceso sancionatorio así:

Argumenta la defensa del señor GUSTAVO PARADA LEON sus descargos en 5 puntos.

Respecto del punto 1, indica que no se encontraban desarrollando actividades de producción, lo que no es óbice para que se adelante la visita de inspección a fábrica de alimentos, pues de lo evidenciado, las instalaciones físicas, maquinaria y elementos encontrados, se desprende que en dicho establecimiento de comercio se desarrollan actividades propias de elaboración de alimentos, en este caso, de bocadillos.

Con relación al punto 2, la defensa manifiesta que se señala equivocadamente a 2 personas diferentes y que no se pudo demostrar que fueran la misma persona, haciéndose referencia a los señores GUSTAVO y GUILLERMO PARADA LEON.

Ante esta afirmación, es preciso indicar que este Despacho inició y trasladó cargos en contra del señor GUSTAVO PARADA LEON identificado con la cédula de ciudadanía No. 13.954.250 por infringir normatividad sanitaria en materia de buenas prácticas de manufactura, rotulado y fabricar el producto "bocadillo" declarando un número de registro sanitario dentro del cual no se encuentra amparado como titular ni como fabricante, considerándose de esta manera el producto elaborado, un alimento fraudulento; y contra el señor GUILLERMO PARADA LEON, identificado con la cédula de ciudadanía No. 13.951.605 como titular del registro sanitario RSAJ1212I01298, el cual corresponde al declarado por el señor GUSTAVO en el rótulo del producto que elabora.



Oficina Principal

RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

Continuando con el punto 3, indica el apoderado del señor GUSTAVO PARADA LEON, que los inspectores que realizaron la visita encontraron una fábrica en desuso no apta para operar, situación que no es plasmada en el acta de visita del 21 de diciembre de 2016, en la cual se verificaron los aspectos sanitarios contemplados en la Resolución 2674 de 2013, dejando los requerimientos necesarios para garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y emitiendo un concepto sanitario DESFAVORABLE, sin que en ningún aparte de dicho documento, se indicara lo afirmado por la defensa en los alegatos.

Cabe mencionar que las actas son documentos públicos suscritas por funcionarios investidos de facultades y competencias conferidas por la ley, en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada, conforme a los principios de buena fe y lealtad, por lo que no pueden plasmar en ellas situaciones diferentes a la realidad.

Respecto al punto 4, se reitera lo mencionado en el punto 1, que a pesar de no encontrarse producto terminado, se encontró una serie de instalaciones físicas, maquinaria y elementos, que permiten inferir que el establecimiento de comercio de propiedad del señor GUSTAVO PRADA LEON, está dedicado a la elaboración de bocadillos, y durante el presente proceso sancionatorio, no se lograron desvirtuar los cargos que dieron origen a las presentes diligencias.

Finalmente, con relación al punto 5, indica la defensa que la prueba recolectada para sancionar es solo la bolsa de empaque la cual no prueba la existencia de que se estuviera fabricando productos alimenticios, por lo que solicita exonerar al señor GUSTAVO PARADA LEON de todo cargo.

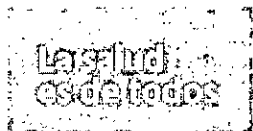
Ante lo anterior, y como ya se evidenció en el acápite de análisis de las pruebas, no solamente el empaque dio origen al presente proceso sancionatorio, sino el acta de inspección, el formato de protocolo de evaluación de rotulado y acta de aplicación de medida sanitaria, todo esto de fecha 21 de diciembre de 2016, entre otros, documentos en los cuales quedaron plasmados los incumplimientos a la normatividad sanitaria en materia de buenas prácticas de manufactura, rotulado y registro sanitario establecidas en las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, por lo que el acervo probatorio va más allá de una "bolsa de polietileno", con la que, de igual forma, se pone en riesgo la salud de los consumidores que ingieren el producto que con ella se empaca al no garantizar su trazabilidad, no declarar lote, fecha de vencimiento, verdadero nombre del producto, entre otros.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el numeral 3º del Artículo 4º, numeral 6º del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y el artículo 18 del Decreto 1290 de 1994, es función del INVIMA identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y a los procedimientos establecidos, adelantar las investigaciones a que haya lugar y aplicar las medidas sanitarias y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9ª de 1979 y demás normas reglamentarias; en concordancia con lo establecido en los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, y de acuerdo a lo estipulado en la Ley 1437 de 2011.

Por otro lado debe considerarse que uno de los objetivos estratégicos el INVIMA es aplicar las acciones de inspección, vigilancia y control para diseñar e implementar procesos de gestión orientados a mitigar cualquier riesgo posible al bien jurídico de la salud pública, verificando que quienes ostentan la calidad de fabricantes de un producto alimenticio cuenten con las condiciones sanitarias requeridas para realizar los procesos cumplan los parámetros establecidos por la ley.

Página 19



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282”

Como se ha venido expresando, debe tenerse en cuenta que el INVIMA tiene la obligación legal de velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, con el fin de evitar cualquier daño a la salud pública, razón por la cual le es otorgada la competencia y facultades para ello, así la aplicación y cumplimiento de la norma sanitaria debe ser cabal y ajustado a las condiciones allí indicadas, pues como establecen los artículos 594 y 597 de la Ley 9ª de 1979: **“Artículo 594:** *La salud es un bien de interés público (...)* **Artículo 597:** *La presente y demás leyes, reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público”*, con lo cual no es posible que la actividad de esta entidad atienda las circunstancias ajenas a la función pública, y en consecuencia las mismas deben encontrarse en cumplimiento y subordinación a la protección de la salud como bien de interés público en todo momento.

Retomando en breves términos el objeto de debate y particularmente aludiendo al riesgo al que fue expuesto la salud pública, como resultado de las conductas constitutivas de infracciones sanitarias en las que incurrió la investigada, este Despacho debe insistir en que la inobservancia a las Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de alimentos, tratándose de los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano, derivó en riesgos de promover la contaminación cruzada del producto; dificulta de manera directa los fines del INVIMA y demás entidades garantes de la salud pública, al obstaculizar la trazabilidad y el margen de cuidado sobre los productos que la autoridad ampara, no pudiendo garantizar la ejecución eficiente de las acciones de inspección vigilancia y control, ni el aseguramiento sanitario del producto mismo.

Las anteriores apreciaciones adquieren relevancia al comprender que, en primer lugar, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Son una exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos y enfermedades.

También, son consideradas las (BPM)¹⁰, como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997).

Entonces, las buenas prácticas de manufactura (BPM) son las herramientas básicas utilizadas en la elaboración de alimentos inocuos para el consumo humano, y se enfocan principalmente en la higiene y en la manipulación a lo largo de toda la cadena productiva. En esa medida, los establecimientos fabricantes de alimentos, no son ajenos a la obligación de cumplir con las mismas, toda vez que su aplicación en el desarrollo de los procesos de fabricación de alimentos es una garantía de calidad e inocuidad que redundará en beneficio del empresario y del consumidor, en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en el proceso de producción y manipulación de alimentos.

El contar y mantener las buenas prácticas de manufactura (BPM), tiene como función principal proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos procesados deben llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos y seguros.

Ahora, en cuanto al rotulado general de alimentos es importante considerar que las normas sobre requisitos de rotulado, se crearon con el fin de brindar al consumidor información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada, así como la declaración de ingredientes y conservantes, contenido neto y número de registro sanitario. Todo lo anterior debía contener la

¹⁰ http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282”

información básica, técnica y normativa de la información relevante del producto, y en general dar cumplimiento a los requisitos cuyo cumplimiento dan a la autoridad sanitaria la potestad para asignar un número de Registro Sanitario que distinguirá a este producto y lo calificará como apto para el consumo o uso humano.

Lo anterior habida cuenta que el registro sanitario es la garantía que otorga la autoridad sanitaria de que el producto alimenticio cumple con condiciones de calidad e idoneidad que lo comporten como un producto apto para el consumo humano y sanitariamente seguro en términos de trazabilidad, se debe entender de igual manera que estas no son exigencias que caprichosamente la administración imponga, pues se trata de condiciones que se establecen procura de la salud pública como bien jurídico tutelado, pues se reitera el hecho de que la elaboración de un producto alimenticio se encuentre amparado en un registro sanitario otorgado por la autoridad sanitaria competente, en este caso el INVIMA, garantiza la trazabilidad en la cadena titular - fabricante – productor, comercializador e inclusive consumidor, lo que impedirá se generen riesgos en la salud y promoverá un control eficiente de presentarse un efecto adverso a la salud por el consumo de los productos elaborados.

Con relación a la **Resolución 2674 del 2013**, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones, indica:

(...)

Artículo 3°. Definiciones. Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

Artículo 6°. Condiciones generales. Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

(...)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como, pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

Artículo 9°. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

(...)

Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

(...)



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

(...)

Artículo 16. Materias primas e insumos. Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 17. Envases y embalajes. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

2. El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

4. Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

Artículo 18. Fabricación. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

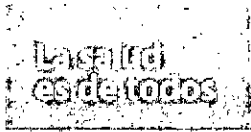
1. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

2. Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.

(...)

Artículo 19. Envasado y embalado. Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. El envasado y embalado debe hacerse en condiciones que impidan la contaminación del alimento o materias primas y debe realizarse en un área exclusiva para este fin.



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

Artículo 22. Sistema de control. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:

3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado.

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

(...)

Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. Todo alimento que se expendan directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución.

Se exceptúan del cumplimiento de este requisito, los siguientes productos alimenticios:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.

2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.

3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

(...)



**RESOLUCIÓN No. 2019057087
(17 de Diciembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

Artículo 47. Responsabilidad. El titular del registro, notificación o permiso sanitario, deberá cumplir en todo momento con la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones de producción y el aseguramiento de control de calidad exigida, presupuestos bajo los cuales se concede el registro, permiso o notificación sanitaria. En consecuencia, cualquier transgresión de la reglamentación o condiciones establecidas para su otorgamiento y los efectos que esta tenga sobre la salud de la población, se extenderá igualmente al fabricante, comercializador e importador del producto cuando no sean titulares.

Por su parte la **Resolución 5109 de 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", reza lo siguiente:

ARTÍCULO 1º. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.

ARTÍCULO 2º. Campo de aplicación. Las disposiciones de que trata la presente resolución aplican a los rótulos o etiquetas con los que se comercialicen los alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, bien sean productos nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional, cuyas partidas arancelarias serán las correspondientes a los productos alimenticios para consumo humano envasados o empacados que correspondan a los Capítulos 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21 del Arancel de Aduanas, y las demás que correspondan de acuerdo con la clasificación. Estas deberán actualizarse conforme a las modificaciones efectuadas al mismo.

PARÁGRAFO. Los alimentos envasados o empacados deberán cumplir con lo estipulado en el reglamento técnico que se establece en la presente resolución, sin perjuicio del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente para cada alimento en particular o de sus materias primas.

Artículo 5º. Información que debe contener el rotulado o etiquetado. En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:

5.1. Nombre del alimento

5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:

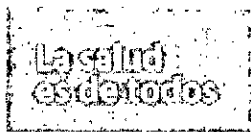
5.4. Nombre y dirección

5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión "FABRICADO O ENVASADO POR".

5.4.4 Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros en el rótulo o etiqueta deberá aparecer la siguiente leyenda: "FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO POR (FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR) PARA: (PERSONA NATURAL O JURIDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)".

5.5. Identificación del lote

5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.

5.8 Registro Sanitario

Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.

(...)

Una vez demostrada la infracción, la Ley 9 de 1979, señala en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019 que entró en vigencia el 25 de noviembre de 2019, lo siguiente:

"(...)

Artículo 98. Inicio de proceso sancionatorio. El artículo 577 de la Ley 9 de 1979 quedará así:

"Artículo 577. Inicio de proceso sancionatorio. La autoridad competente iniciará proceso sancionatorio en los casos que evidencie una presunta infracción o violación al régimen sanitario. Cuando se trate de productos, establecimientos y/o servicios catalogados de bajo riesgo, la apertura del proceso solo se hará cuando además de evidenciar la presunta infracción, existan indicios frente a la liberación del producto en el mercado o se haya determinado el incumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad.

Para efectos de clasificar un producto, establecimiento y/o servicio de bajo riesgo, deberán ser atendidos los criterios, normas y reglamentos formulados a nivel nacional y adaptados a nivel territorial.

La entidad encargada de hacer cumplir las disposiciones sanitarias impondrá, mediante acto administrativo, alguna o algunas de las siguientes sanciones, según la gravedad del hecho:

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."

(...)

Para efectos procedimentales, el presente proceso se adelantó ajustado a lo establecido en la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), de conformidad con artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, que señala:

"ARTÍCULO 52. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO. Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan."

Así las cosas, el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo establece:

(...)"

Artículo 47. Procedimiento administrativo sancionatorio. Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único



Al señor

RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

se sujetarán a las disposiciones de esta Parte Primera del Código. Los preceptos de este Código se aplicarán también en lo no previsto por dichas leyes.

Las actuaciones administrativas de naturaleza sancionatoria podrán iniciarse de oficio o por solicitud de cualquier persona. Cuando como resultado de averiguaciones preliminares, la autoridad establezca que existen méritos para adelantar un procedimiento sancionatorio, así lo comunicará al interesado. Concluidas las averiguaciones preliminares, si fuere del caso, formulará cargos mediante acto administrativo en el que señalará, con precisión y claridad, los hechos que lo originan, las personas naturales o jurídicas objeto de la investigación, las disposiciones presuntamente vulneradas y las sanciones o medidas que serían procedentes. Este acto administrativo deberá ser notificado personalmente a los investigados. Contra esta decisión no procede recurso.

Los investigados podrán, dentro de los quince (15) días siguientes a la notificación de la formulación de cargos, presentar los descargos y solicitar o aportar las pruebas que pretendan hacer valer. Serán rechazadas de manera motivada, las inconducentes, las impertinentes y las superfluas y no se atenderán las practicadas ilegalmente.

Parágrafo. Las actuaciones administrativas contractuales sancionatorias, incluyendo los recursos, se regirán por lo dispuesto en las normas especiales sobre la materia.

Artículo 48. Periodo probatorio. Cuando deban practicarse pruebas se señalará un término no mayor a treinta (30) días. Cuando sean tres (3) o más investigados o se deban practicar en el exterior el término probatorio podrá ser hasta de sesenta (60) días.

Vencido el periodo probatorio se dará traslado a la investigada por diez (10) días para que presente los alegatos respectivos.

Artículo 49. Contenido de la decisión. El funcionario competente proferirá el acto administrativo definitivo dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de los alegatos.

El acto administrativo que ponga fin al procedimiento administrativo de carácter sancionatorio deberá contener:

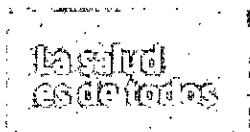
1. La individualización de la persona natural ó jurídica a sancionar.
2. El análisis de hechos y pruebas con base en los cuales se impone la sanción.
3. Las normas infringidas con los hechos probados.
4. La decisión final de archivo o sanción y la correspondiente fundamentación.

Antes de establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios de graduación de la sanción contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011.

Artículo 50. Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.
2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.
3. Reincidencia en la comisión de la infracción.
4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.
5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.
6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.
7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.
8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.

Para el presente caso se analizarán cada uno de los anteriores numerales para cada uno de los



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

investigados y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción respecto de las conductas presentadas.

Respecto del investigado señor GUSTAVO PARADA LEON:

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí generó un riesgo inminente o peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, razón por la cual los profesionales del Instituto procedieron a aplicar medida sanitaria de seguridad en visita del 21 de diciembre de 2016 consistente en "*Suspensión total de trabajos o servicios*" para efectos de prevenir el riesgo a la salud, de modo que este aspecto se tiene en cuenta para la imposición de sanción.

Por su parte frente al numeral 2: dentro de las diligencias no se observa que el investigado haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, por lo tanto, en el presente caso este criterio no se aplica para agravar la sanción.

Con respecto al numeral 3, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el investigado, no ha sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por ende, no es reincidente. De este modo se aplica como atenuante a favor de la investigada.

Respecto el numeral 4, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre, por lo tanto no se aplica como agravante.

En lo que respecta al numeral 5, se evidencia que el investigado fabricó, empacó y rotuló el producto "*Conserva Industrial*" declarando un registro sanitario dentro del cual no está amparado como titular ni como fabricante, conducta que resulta fraudulenta, por lo tanto, este criterio se aplica como agravante.

En cuanto al numeral 6, existen pruebas que permiten inferir que en ocasión a la infracción el investigado fue diligente o prudente, al haber cesado las actividades de producción. Por lo tanto, este criterio le atenúa la sanción a imponer.

En lo referente al numeral 7, de acuerdo con lo probado en el proceso, no se evidenció renuencia o desacato del investigado, por lo que no se tendrá en cuenta este criterio como agravante de la sanción.

En cuanto al numeral 8 referente al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, se observa que el investigado no la acepta en el escrito de descargos, por lo que no será tenida en cuenta como un atenuante.

En consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación del principio de razonabilidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio y una armonía resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, y teniendo en cuenta la conducta con la que se infringió la norma y la naturaleza del producto, se impondrá al investigado **GUSTAVO PARADA LEON** sanción pecuniaria consistente en **MULTA DE DIECISIETE (17) salarios mínimos mensuales legales vigentes**, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

De conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor **GUSTAVO PARADA LEON**, identificado



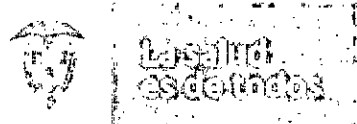
RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

con cédula de ciudadanía número 13.954.250, en calidad de propietario del establecimiento dedicado a la elaboración de "Bocadillos de Guayaba", presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos, al:

- I. Fabricar, empacar y rotular los productos identificados como "Bocadillo de Guayaba en Bloque por 6200g marca Veleña de Bocadillos y marca Villa Parada" considerados fraudulentos toda vez que declara el Registro Sanitario No. RSAJ12I01298, del cual no es ni titular ni fabricante autorizado, Contraviniendo lo establecido en la Resolución 2674 al tenor del artículo 37 y el Artículo 5 numeral 5.8 de la Resolución 5109 de 2005.
- II. Elaborar los productos alimenticios denominados "Bocadillos de Guayaba variedades, Lonjas y Bloques por 6.200g", sin garantizar las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, contenidas en Resolución 2674 del 2013, conforme a lo evidenciado en la visita celebrada el día 21 de diciembre de 2016, especialmente porque:
 1. La edificación consta de dos áreas de proceso que cuentan con puertas que una vez abiertas se comunican directamente con el exterior, facilitando ingreso de plagas y polvo; además de una ventana sin protección y entretechos con angeos sueltos que no la protegen adecuadamente, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 2 subnumeral 2.1. de la Resolución 2674 de 2013.
 2. No hay control diario del cloro residual, ni tienen registro. Durante la visita no fue posible realizar muestreo, no cuentan con kit para la medición, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 3 Subnumeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. No se realiza actividades de inspección, limpieza y desinfección, ni se tienen registros de áreas, equipos, superficies, utensilios, ni manipuladores. Durante la visita se encontró la planta con falta de limpieza y orden, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 4. No cuentan con servicio sanitario en la planta, utilizan el de la vivienda contigua, incumpliendo lo estipulado en el artículo 6 numeral 6 subnumerales 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
 5. Se observó falta de conocimiento y aplicación de prácticas de higiene, incumpliendo lo estipulado en el artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013.
 6. Las superficies de los mesones del área de empaque no son en material sanitario, presentan desgaste, se observan cortadoras con desprendimiento de pintura, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numerales 1, 2 y 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 7. Se observaron utensilios en madera y recipientes plásticos con roturas. Una marmita cuenta con aspas en madera y el funcionamiento de los agitadores no elimina la posibilidad de contaminación con grasa industrial, incumpliendo lo estipulado en el artículo 9 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 8. No se hacen mediciones de temperatura, tiempo ni pesaje de ingredientes para la formulación, se realiza el punteo; no se tienen registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 10 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 9. La materia prima guayaba fresca se manipula y lava con agua que no garantiza en todas las ocasiones, el contenido de cloro residual, lo que no minimiza el riesgo de



RESOLUCIÓN No. 2019057087

(17 de Diciembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

una posible contaminación. La manipulación de la pulpa no es sanitariamente adecuada, no evita la contaminación, incumpliendo lo estipulado en el artículo 16 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.

10. Los envases o empaques no se inspeccionan previos al uso, no hay registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 17 numerales 2 y 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 11. En el proceso no se llevan controles de proceso, no hay registros que garanticen las condiciones de fabricación, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. No se realizan controles de tiempo ni de temperatura durante la cocción de la pulpa, ni de pesaje y formulación de ingredientes, incumpliendo lo estipulado en el artículo 18 numerales 1 y 2 de la resolución 2674 de 2013.
 13. El área de envasado cuenta con puerta que se comunica directamente con el exterior, una vez abierta; no es exclusiva para este fin, se comparte con almacenamiento de producto terminado, incumpliendo lo estipulado en el artículo 19 numeral 1 de la resolución 2674 de 2013.
 14. No cuentan con plan de muestreo, incumpliendo lo estipulado en el artículo 22 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 15. No existe programa, procedimientos, análisis (físicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, no se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. No hay programa específico para realizar la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies y personal manipulador, incumpliendo lo estipulado en el artículo 26 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 17. No cuentan con certificado médico de aptitud para manipuladores de alimentos, vigentes, incumpliendo lo estipulado en el artículo 11 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 18. No existen un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, no se llevan registros, incumpliendo lo estipulado en el artículo 13 de la resolución 2674 de 2013.
- III. Tener, Almacenar y Disponer para su uso, material de empaque para los productos, "BOLSA DE POLIETILENO PARA CONSERVA INDUSTRIAL POR 6200G MARCA VELEÑA DE BOCADILLOS Y MARCA VILLA PARADA", presuntamente sin cumplir con las normas sanitarias concernientes al rotulado de alimentos al:
1. No declarar el verdadero nombre del alimento "Bocadillo de Guayaba Variedades", contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
 2. Declarar que el producto es fabricado por "Villa Parada", cuando es fabricado en el establecimiento de comercio de propiedad del señor GUSTAVO PARADA LEON,



**RESOLUCIÓN No. 2019057087
(17 de Diciembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.4 subnumeral 5.4.4 de la Resolución 5109 de 2005.

3. No declarar el número del lote a que pertenece el producto, contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.5 subnumeral 5.5.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declarar la fecha de vencimiento del producto, contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.6 subnumeral 5.6.1 de la Resolución 5109 de 2005.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Exonerar de responsabilidad al señor **GUILLERMO PARADA LEON** identificado con la cédula de ciudadanía número 13.951.605, por las razones expuestas en este proveído.

ARTICULO SEGUNDO. - Imponer al señor **GUSTAVO PARADA LEON**, identificado con cédula de ciudadanía número 13.954.250, sanción consistente en **MULTA DE DIECISIETE (17) salarios mínimos mensuales legales vigentes**, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la **CUENTA DE CORRIENTE N° 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA** a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto, recursos propios a nombre del INVIMA.

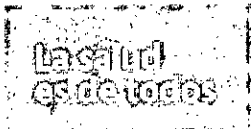
Luego de haber efectuado el pago se deberá radicar copia de la respectiva consignación en la Oficina de tesorería del INVIMA, **Carrera 10 No.64-28 Piso 1** con su respectivo acto administrativo. El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva

ARTÍCULO TERCERO.- Notificar personalmente al señor **GUSTAVO PARADA LEON**, identificado con cédula de ciudadanía número 13.954.250 y/o o a su apoderado, la presente decisión, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, en aplicación a lo previsto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y / o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.

ARTÍCULO CUARTO.- Notificar personalmente al señor **GUILLERMO PARADA LEON** identificado con la cédula de ciudadanía número 13.951.605 y/o a su apoderado, la presente decisión, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento de no comparecer, se notificará mediante aviso, en aplicación a lo previsto en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y / o lo dispuesto en el ordenamiento jurídico legal vigente.



**RESOLUCIÓN No. 2019057087
(17 de Diciembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio No. 201605282"

ARTÍCULO QUINTO. La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

M. Margarita Jaramillo Pineda

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

*Proyectó: Itorados
Revisó: Alexandra Bonilla G.*