



La salud
es de todos

Minsa

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001601 De 18 de Noviembre de 2019

El Coordinador del Grupo 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:

RESOLUCIÓN No.	2019050381
PROCESO SANCIONATORIO:	201603450
EN CONTRA DE:	ASOCIACION DE GANADEROS DE URIBE META - ASOGAURME
FECHA DE EXPEDICIÓN:	07 DE NOVIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la Resolución de calificación No. 2019050381 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 notificación en los términos y condiciones señalados en los artículos 76 y 77 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ADVERTENCIA

EL PRESENTE AVISO SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **19 NOV. 2019**, en la página web www.invima.gov.co Servicios de Información al Ciudadano y en las instalaciones del INVIMA, ubicada en la Cra. 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 Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (10) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019050381 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603450.

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

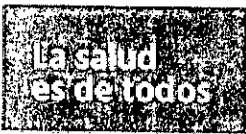
MANUEL ALEJANDRO ROJAS NIETO
Coordinador Grupo de Secretaría Técnica
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: Ana María Riaño Sanchez
Revisó: Manuel Alejandro Rojas Nieto
Grupo: Plantas de Beneficio

Oficina Principal:
Administrativo:

www.invima.gov.co

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



Ministerio de Salud

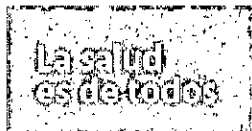
**RESOLUCIÓN No. 2019050381
(7 de Noviembre de 2019)**

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Directora General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201603450, adelantado contra ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1, conforme a los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Auto No. 2019010945 del 09 de septiembre 2019, inició proceso sancionatorio y trasladó cargos en contra de la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META - ASOGAURME identificada con Nit. 900.337.080-1, por la presunta vulneración de las normas sanitarias vigentes (Folios 26 al 34).
2. Mediante oficio No. 0800 PS – 2019042378 con radicados 20192045065, 20192045067, 20192045069 y 20192045146 del 11 de septiembre 2019 y vía correo electrónico enviado a la dirección: aso.ganaderosuribemeta@gmail.com, se remitió comunicación al representante legal y/o apoderado de la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META - ASOGAURME, con el fin de que se acercara al Instituto para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado No. 2019010945 del 09 de septiembre 2019 (Folios 35 al 39).
3. El día 20 de septiembre de 2019, el señor SANTIAGO SEGURA ARIAS, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 17.225.265, en calidad de Representante legal, de la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME se notificó personalmente del Auto de inicio y traslado No. 2019010945 del 09 de septiembre 2019 (Folio 40).
4. De conformidad con el Artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del auto mencionado, para que el representante legal y/o apoderado de la sociedad vigilada, directamente o por medio de apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes
5. Vencido el término legal establecido para el efecto, la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META - ASOGAURME identificada con Nit. 900.337.080-1, no presentó escrito de descargos.
6. Con Auto No. 2019012681 del 17 de octubre de 2019, se estableció dar apertura a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No. 201603450, adelantado contra la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME identificada con Nit. 900.337.080-1 (folios 41 y 42).
7. Mediante correo electrónico enviado a la dirección aso.ganaderosuribemeta@gmail.com y oficio No. 0800 PS – 2019048561 con radicados No. 20192052728, 20192052729, 20192052730 y 20192052731 del 17 de octubre de 2019, se comunicó el auto de etapa probatoria No. 2019012681 del 17 de octubre de 2019, informándole que se dio inicio al término probatorio por un (01) día hábil dentro del proceso sancionatorio No. 201603450, contando con diez (10) días adicionales para presentar los alegatos respectivos (folios 43, 44, 46, 48 y 50).
8. Vencido el término legal señalado anteriormente, se encuentra que el representante



RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

legal y/o apoderado la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1, no presentó escrito de alegatos.

DESCARGOS

Una vez culminado el término legal previsto en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, este Despacho determina que a la fecha el representante legal y/o apoderado de la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1, no presentó escrito de descargos, en consecuencia, no se realizará ninguna consideración al respecto.

PRUEBAS

- 1) Oficio 711-1404-16 radicado No. 16121371, suscrito por el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia, en el cual remite las diligencias realizadas en las instalaciones de la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1 (folio 1).
- 2) Acta de inspección sanitaria a centros de Acopio de leche de fecha 8 y 9 de noviembre de 2016, realizada por profesionales de este instituto en el establecimiento dedicado al acopio de leche, en donde se evidenció un presunto incumplimiento de las normas sanitarias contenidas en el Resolución 2674 de 2013 y como consecuencia de lo anterior se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (folios 3 a 12).
- 3) Acta de aplicación de medida sanitaria de fecha 9 de noviembre de 2016, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones de la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1 dedicada al acopio de leche en donde se aplicó medida sanitaria consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS en ACOPIADO Y ENFRIAMIENTO DE LECHE (folios 13 a 15).
- 4) Acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos de fecha 22 de febrero de 2017, realizada por profesionales de este instituto en las instalaciones de la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1 (respaldo folio 20 y 21).
- 5) Acta de aplicación medida sanitaria de seguridad del 22 de febrero de 2017, consistente en DESTRUCCIÓN DE 220 LITROS DE LECHE CRUDA REFRIGERADA (reverso folio 21 y folio 22).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

A continuación, el Instituto entrará a valorar las pruebas decretadas mediante Auto No. 2019012681 del 17 de octubre de 2019, las cuales son las señaladas en el título anterior.

Respecto de la primera prueba "Oficio 711-1404-16 radicado No. 16121371, suscrito por el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia", se encuentra que el mismo reúne las condiciones para ser tenido como prueba al reunir las características de conducencia, pertinencia y necesidad, toda vez que con el mismo se demuestra que el Instituto dentro del marco de sus competencias adelantó las actuaciones correspondientes a través del Grupo de Trabajo Territorial correspondiente, con las cuales se evidenció el posible incumplimiento de la normatividad sanitaria.

En relación con el "Acta de inspección sanitaria a centros de Acopio de leche de fecha 08 y 09 de noviembre de 2016, realizada por profesionales de este instituto en el establecimiento dedicado al acopio de leche, en donde se evidenció un presunto incumplimiento de las normas

Página 2



RESOLUCIÓN

RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

sanitarias contenidas en el Resolución 2674 de 2013 y como consecuencia de lo anterior se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE”, es preciso señalar que dicho documento reúne las características de conducencia, pertinencia y necesidad, al constituirse en el pronunciamiento técnico de este Instituto con el cual se determina el incumplimiento que en el desarrollo de las actividades estaría realizando la investigada, y que en consecuencia conllevó a adoptar el concepto desfavorable al evidenciarse el incumplimiento a las normas de las buenas prácticas de manufactura.

Respecto del “Acta de aplicación de medida sanitaria de fecha 9 de noviembre de 2016, realizada por profesionales de este Instituto en las instalaciones de la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1 dedicada al acopio de leche en donde se aplicó medida sanitaria consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS en ACOPIADO Y ENFRIAMIENTO DE LECHE”, se encuentra que es una consecuencia de la visita adelantada, en la cual queda plenamente demostrado que ante los significativos incumplimientos se hizo necesario dar aplicación a la medida sanitaria de seguridad.

Con base a lo anterior, se encuentra que es una prueba orientada a ser determinante en la investigación teniendo en cuenta que con ella queda plenamente demostrado que como consecuencia de las actividades acopio de leche en forma inadecuada que desarrolló la Asociación investigada, se hizo necesario adoptar tal decisión con el fin de salvaguardar la seguridad alimentaria y en la salud de los consumidores del producto que se estaba almacenando sin la observancia de las buenas prácticas de manufactura.

Por su parte, el “Acta de inspección sanitaria a fábricas de alimentos de fecha 22 de febrero de 2017, realizada por profesionales de este instituto en las instalaciones de la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1”, la prueba objeto de valoración resulta pertinente, conducente y necesaria, toda vez que permite al investigador identificar que la Asociación investigada para la fecha en que se adelantó la visita continuaba realizando las actividades de acopio de leche en inobservancia de lo previsto en la Resolución 2674 de 2013 e incluso dando incumplimiento a la medida sanitaria de seguridad que se había impuesto por parte de esta misma autoridad sanitaria el 9 de noviembre de 2016, lo que resulta determinante para enmarcar la conducta como un hecho continuo y en consecuencia este Despacho da aplicación a lo dispuesto en el inciso 2° del artículo 52 de la Ley 1437 de 2011.

En cuanto al “Acta de aplicación medida sanitaria de seguridad del 22 de febrero de 2017, consistente en DESTRUCCIÓN DE 220 LITROS DE LECHE CRUDA REFRIGERADA”, se constituye como prueba conducente, pertinente y necesaria, al quedar en ella demostrado que ante la continuidad en el incumplimiento y la necesidad del Instituto en evitar la puesta en riesgo en la salud humana, encontró plenamente determinante optar por la destrucción del producto acopiado en forma inadecuada al no cumplir con las condiciones esenciales de la buenas prácticas de manufactura.

Frente a lo anteriormente descrito y respecto de la visita de fecha 22 de febrero de 2017, nos encontramos frente a una conducta continuada, lo cual a la luz de la sentencia 2008-0045 de febrero 8 de 2018 del Consejo de Estado- SECCIÓN QUINTA – DESCONGESTIÓN, CP: Rocio Araújo Oñate:

(...)

Cuando se trata de conductas reiteradas, la caducidad opera en forma independiente y autónoma en relación con cada una de las conductas y la contabilización del término debe realizarse a partir del momento en que cada hecho se produce. El señalamiento de un plazo de caducidad constituye una garantía del debido proceso manifestada en la obligación de adelantar las investigaciones sin dilaciones injustificadas e implica que la potestad sancionatoria no quede indefinidamente abierta,

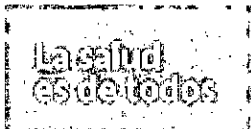
Página 3

Oficina Principal:

Administrativo:

www.invima.gov.co

inima



RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

y cumple con el propósito de evitar la paralización del trámite administrativo y garantizar la eficiencia de la administración. Así, en cuanto a la contabilización del término para imponer la sanción, resulta esencial determinar tanto el extremo temporal inicial como el final, con el fin de establecer si la entidad ejerció la potestad disciplinaria dentro del plazo que le concedió el legislador. en este sentido, se estableció que en relación con la conducta reiterada, consistente en la incursión en varias actuaciones homogéneas, esto es, la repetición de un mismo comportamiento contrario a la norma, la caducidad opera en forma independiente y autónoma en relación con cada una de las conductas y la contabilización del término debe realizarse a partir del momento en que cada hecho se produce, sin que sea dable entender la reiteración como un hecho único que permita tomar como extremo inicial el último de los actos que dan lugar al adelantamiento del procedimiento sancionatorio. Con respecto al extremo temporal final, esto es, el momento hasta el cual se extiende la competencia de la administración para la imposición de la sanción se considera que se da con la expedición y notificación del acto inicial..

En tal sentido ha dicho el H. Consejo de Estado-Sección Tercera, CP: Rafael E. Ostau de Lafont Pianeta, en Sentencia de 12 de Marzo de 2009:

"No obstante, conviene poner de presente que los demás cargos carecen de asidero por cuanto el primero, caducidad de la acción, no tuvo lugar por las razones expuestas por el a quo, esto es, que varias de las conductas investigadas y sancionadas eran continuadas (...)

En tales circunstancias, es sabido que tratándose de conductas permanentes o continuadas, la caducidad o prescripción de la facultad sancionatoria sólo empieza a correr a partir del momento en que cese la conducta, y respecto de esas conductas no hay prueba en el plenario del momento en que la actora cesó en la ejecución de las mismas".(Subraya fuera de texto).

Con lo anterior tenemos que de la visita de Inspección Sanitaria a Fabricas de Alimentos realizada por funcionarios del INVIMA en la sociedad ya descrita, al encontrarse una situación sanitaria de incumplimiento parcial y total a la Resolución 2674 de 2013, en cuanto al estado de equipos y utensilios, higiene locativa de la sala de procesamiento, materia prima e insumos, operaciones de fabricación, almacenamiento de producto terminado y aseguramiento y control de calidad, es más que evidente la infracción a la norma más aún cuando los hechos constituyen una conducta continuada que bajo los presupuestos indicados, la vulneración a la norma sanitaria por parte de ASOGUARME no ha cesado; con lo precedente clara e indiscutiblemente se encontraba y encuentra aún expuesta la salud pública a un riesgo inminente, originado en el incumplimiento de la norma sanitaria determinada para el efecto.

Reiterando, es evidente que las situaciones deficientes en cuanto a condiciones sanitarias se refiere encontradas en ASOGUARME, no han sido subsanadas en ninguna forma por parte de la sociedad investigada, dado que no existe prueba siquiera sumaria o conocimiento por parte de esta entidad de que el mismo haya realizado las adecuaciones requeridas para el cumplimiento de la norma, con lo cual es claro que la vigilada continúa en la comisión de la conducta por la cual se investiga según lo consignado.

Así las cosas, al realizar la valoración integral del acervo probatorio este Instituto garantizando los principios de objetividad, imparcialidad y debido proceso; dando aplicación a la valoración con el principio de la sana crítica, determina que las situaciones evidenciadas en las pruebas documentales decretadas y valoradas precedentemente, permiten evidenciar la existencia del incumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en el desarrollo de las actividades de acopio de leche cruda la cual se encuentra catalogada como un alimento de mayor riesgo, toda vez que quedó demostrado el incumplimiento, es decir, que no se cumplió con los requisitos mínimos necesarios para lograr que el producto sea calificado como inocuo y aptos para el consumo humano, evitando en consecuencia el riesgo en la salud de los consumidores quienes pueden verse afectados por la contaminación del alimento y las enfermedades que se pueden generar por el consumo del mismo.



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019050381
(7 de Noviembre de 2019)
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

Es por eso que con los incumplimientos a las buenas prácticas de manufactura y a los requisitos de calidad establecidos en las normas sanitarias, este Instituto encontró la necesidad de adoptar lo dispuesto en el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con el artículo 576 de la Ley 9 de 1979, que rezan:

"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."

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

- a. Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;*
- b. La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios;*
- c. El decomiso de objetos y productos;*
- d. La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y*
- e. 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."

Con lo expuesto, se hace necesario advertir a la Asociación investigada que las normas sanitarias de alimentos son de estricto cumplimiento y se constituyen para evitar cualquier riesgo que pueda generar la realización actividades de acopio de leche sin garantizar las buenas prácticas de manufactura, así como salvaguardar la salud del conglomerado colombiano. Sea del caso traer a colación lo dicho por la Honorable Corte Constitucional:

"La obediencia al derecho no puede dejarse a merced de la voluntad de cada uno, pues si así ocurriera, al mínimo de orden que es presupuesto de la convivencia comunitaria, se sustituiría la anarquía que la imposibilita".^{1[1]}

Precisamente es este riesgo lo que quiso evitar el legislador al instituir la prohibición de éste tipo de conductas reprochables, con el fin de salvaguardar la salud como principio fundamental dentro de nuestro ordenamiento.

Por otra parte es menester señalarle que la Resolución 719 de 2015, mediante la cual se establece el reglamento técnico para clasificar los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, estableció que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

De lo anteriormente descrito, vemos que los derivados lácteos, se clasifica de la siguiente manera:

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A*	M**	B***
1. LECHE, DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADOS O NO DE NUTRIENTES U OTROS	1.1 Leche y derivados lácteos bebibles o cuchareables (se excluyen los productos de 1.5)	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).	X		

^[1] Sentencia C-651/97, Magistrado Ponente Carlos Gaviria Díaz



RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2			
--	--	--	--

Ahora bien, frente al incumplimiento evidenciado, debe resaltarse que la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1 de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 numeral 1, categoría 1.1 y subcategoría 1.1.1, debe adelantar todos sus procesos con un seguimiento estricto de las exigencias que las normas sanitarias estipulan, pues siendo este tipo de normas las que regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado y comercialización de alimentos objeto de vigilancia sanitaria, el fin último de estas disposiciones es que los productos alimenticios tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

Entendiéndose el riesgo como la probabilidad de que este produzca un efecto nocivo en la salud pública como resultado de las actividades de elaboración, fabricación y/o procesamiento de alimentos para el consumo humano.

El primer elemento a tenerse en cuenta para determinar el riesgo será la naturaleza del alimento mismo, pues de acuerdo a la composición y/o contenido de un producto alimenticio, se podrá considerar el mismo de alto o bajo riesgo, habida cuenta de lo anterior la Resolución 2674 de 2013, se permite conceptuar respecto a lo considerado como alimento de alto riesgo en el siguiente sentido:

"ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos."

(...)

De acuerdo a lo anterior y como se ha expresado en repetidas oportunidades la Resolución 719 de 2015, caracterizó a los Derivados Lácteos como alimento de **"ALTO RIESGO PARA LA SALUD PÚBLICA"**, por ser un ambiente propicio para la reproducción de microorganismos que pueden ser potencialmente perjudiciales para la salud de los consumidores. En este punto este Despacho se permite indicar que las situaciones irregulares verificadas por los profesionales del INVIMA en los productos alimenticios fabricados por la vigilada, configuran un efectivo e inminente riesgo en la salud pública.

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad de la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria contenida en la Resolución 2674 de 2013, generando un riesgo en la salud pública de los consumidores. Estas pruebas permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa, además, que fue necesaria la imposición de una medida sanitaria de seguridad a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas no derivaran en una situación más grave que atentara contra la salud de la comunidad.

ALEGATOS

Cumplido el término establecido en el artículo 48 de la Ley 1437 de 2011, el Instituto determina que a la fecha la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1, no presentó escrito de alegatos, por lo cual no se realizará consideración alguna al respecto.



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

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 y de acuerdo a lo estipulado en la resolución 2674 de 2013, la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas; es por esta razón que se solicitó que se adelantaran las correspondientes diligencias para corroborar las presuntas infracciones a la normatividad sanitaria en el establecimiento en cuestión.

Como autoridad pública, este Despacho actúa teniendo en cuenta la finalidad de los procedimientos y las normas aplicadas, por ende, la potestad sancionadora otorgada a este Instituto, como manifestación del ius puniendi del Estado, responde a la realización de los principios constitucionales y la preservación del ordenamiento jurídico. Al respecto se ha manifestado la jurisprudencia constitucional en el siguiente sentido:

"La actividad sancionatoria de la Administración tiene su fundamento en la búsqueda de la realización de los principios constitucionales" que "gobiernan la función pública, a los que alude el artículo 209 de la Carta". Por consiguiente, se trata de una potestad que propende por el cumplimiento de los cometidos estatales y de los objetivos que ella se ha trazado en el ejercicio de sus funciones. (ii) Uno de los objetivos de la potestad sancionatoria administrativa, en consecuencia, es el de cuestionar el incumplimiento de los deberes, prohibiciones y los mandatos del ordenamiento. La potestad se activa, a partir del desconocimiento de las reglas preestablecidas, lo que le permite al Estado imponer sanciones como "respuesta a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos generales o específicos que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la Administración" (Negrilla fuera de texto)²

Por lo anterior y de acuerdo con la información que obra en el expediente, este Despacho estima pertinente precisar que, 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)³, 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

² CORTE CONSTITUCIONAL, Sentencia C-595 de 2010. M.P. Jorge Iván Palacio Palacio.

³ http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf



RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

mismas, toda vez que su aplicación en el desarrollo de los procesos de fabricación de alimentos es una garantía de calidad e inocuidad que redunda 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.

A nivel internacional el Codex Alimentarius ha desarrollado las normas y directrices de las BPM con la finalidad de otorgar protección al consumidor.

La Organización Panamericana de la Salud ha definido las BPM, como el método moderno para el control de las enfermedades transmitidas por alimentos a utilizar por parte de los gobiernos e industrias. Con la incorporación de esta herramienta, las industrias fabricantes son las responsables primarias de la inocuidad alimentaria.

De esta manera, compete a las organizaciones, fabricas, instituciones y establecimientos, propender por la aplicación de las buenas prácticas de manufactura y las normas sanitarias vigentes, brindando así alimentos con la calidad nutricional e inocuidad exigida; el Ministerio de Salud y Protección Social se ha pronunciado al respecto indicando:

"La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que, una vez ingeridos no representen un riesgo apreciable para la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un aspecto de la calidad.

Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos. Es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos en niveles o de naturaleza tal, que pongan en peligro su salud. De esta manera se concibe que la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad.

En los últimos decenios, ha habido una sensibilización creciente acerca de la importancia de un enfoque multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria, puesto que, muchos de los problemas de inocuidad de los alimentos tienen su origen en la producción primaria.

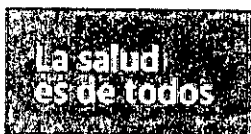
La inocuidad de los alimentos como un atributo fundamental de la calidad, se genera en la producción primaria es decir en la finca y se transfiere a otras fases de la cadena alimentaria como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y aún la preparación del producto y su consumo.

Para cumplir con un control integral de la inocuidad de los alimentos a lo largo de las cadenas productivas se ha denominado de manera genérica la expresión: "de la granja y el mar a la mesa".

La inocuidad en dichas cadenas agroalimentarias, se considera una responsabilidad conjunta del gobierno, la industria y los consumidores, el gobierno cumple la función de eje de esta relación al crear las condiciones ambientales y el marco normativo necesarios para regular las actividades de la industria alimentaria en el pleno interés de productores y consumidores.

Los productores de alimentos por su parte son responsables de aplicar y cumplir las directrices dadas por los organismos de control/gubernamentales, y de la aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad que garanticen la inocuidad de los alimentos.

Los transportadores de alimentos tienen la responsabilidad de seguir las directrices que dicte el gobierno para mantener y preservar las condiciones establecidas para los alimentos mientras estos estén en su poder con destino al comercializador o consumidor final.



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

Los comercializadores de alimentos cumplen con la importante función de preservar las condiciones de los alimentos durante su almacenamiento y distribución, además de aplicar, para algunos casos, las técnicas necesarias y lineamientos establecidos para la preparación de los mismos.

Los consumidores como eslabón final de la cadena tienen como responsabilidad velar que su preservación y/o almacenamiento, y preparación sean idóneos para que el alimento adquirido no sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena. Todos somos consumidores"⁴

La Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), se ha pronunciado en el siguiente sentido:

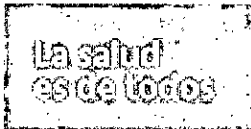
"La inocuidad de los alimentos es sólo una parte de un conjunto más amplio de cuestiones que no se limitan a cómo evitar la presencia de patógenos biológicos, sustancias químicas tóxicas y otros peligros transmitidos por alimentos. En la actualidad, los consumidores de los países desarrollados esperan recibir algo más que unos alimentos inocuos. Esperan recibir unos alimentos que satisfagan sus necesidades nutricionales, que sean saludables y sabrosos y que se produzcan de forma ética, respetando el medio ambiente y la salud y el bienestar de los animales. En los países en desarrollo, por el contrario, los motivos de preocupación son, entre otros, la disponibilidad de alimentos nutritivos y el acceso a ellos durante todo el año a unos precios relativamente bajos. Como se reafirmó en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996, el acceso a unos alimentos inocuos y nutritivos es un derecho de todas las personas. El suministro de alimentos inocuos y nutritivos está íntimamente relacionado con la seguridad alimentaria. Constituye una base eficaz para la mitigación de la pobreza y el desarrollo social y económico, al tiempo que ofrece nuevas oportunidades de comercio y amplía las existentes. Sin embargo, garantizar la inocuidad de los alimentos tiene un costo, y unas exigencias excesivas a ese respecto puede imponer limitaciones a los sistemas de producción, almacenamiento y distribución que tal vez se traduzcan en obstáculos al comercio o impidan la competitividad.

Todas las partes interesadas en el sistema alimentario, entre las que se incluyen quienes producen, transforman o manipulan alimentos, desde su producción hasta su almacenamiento y su consumo final, comparten la responsabilidad de asegurar unos alimentos inocuos y nutritivos a lo largo de la cadena alimentaria. Esta responsabilidad entraña también una interacción de instituciones científicas, organismos jurídicos y reglamentarios y agentes sociales y económicos, tanto a nivel nacional como mundial. El desafío consiste en crear unos sistemas alimentarios integrales que garanticen la participación y el compromiso a largo plazo de todos los interesados para lograr que el resultado sea el suministro de alimentos."

Aunado a lo anterior, se aclara que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que deriven de esta, que es el marco normativo vigente para la época de los hechos, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación de los alimentos para su inocuidad, envase, etiquetado y/o rotulado de los mismos, por ende se explica que si bien es cierto puede no existir riesgo actual o inminente que ponga en peligro la salud como bien público a tutelar por la norma sanitaria, pero en cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar que el Decreto mencionado establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar la administración.

En el presente caso, se tiene que con el material probatorio quedó demostrada la violación a la normatividad sanitaria, teniendo como grado de agravación que con las conductas desarrolladas se generó un riesgo a la salud pública como bien jurídicamente tutelado, en

⁴ Ministerio de Salud y Protección Social. 10 de noviembre de 2016. <www.minsalud.gov.co/salud/Documents/general-temp-jd/LA%20INOCUIDAD%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20SU%20IMPORTANCIA%20EN%20LA%20CADENA%20AGROALIMENTARIA.pdf>



RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

razón al enfoque de riesgo de las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario, establecido mediante Resolución 1229 de 2013, la cual señala:

"Artículo 7. Inspección, vigilancia y control sanitario. Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, consistente en el proceso sistemático y constante de verificación de estándares de calidad e inocuidad, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención en las cadenas productivas, orientadas a eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el uso de consumo de bienes y servicios.

Artículo 8. Modelo de inspección, vigilancia y control sanitario. Es el mapa conceptual que establece el conjunto de elementos propios y dimensiones del ser y quehacer de la función esencial de inspección, vigilancia y control sanitario en el contexto de la seguridad sanitaria, los cuales se configuran como una estructura sistémica de múltiples organismos integrados con sentido unitario y orientación global, e incorporan enfoques de riesgo y de promoción del aseguramiento sanitario en todas las fases de las cadenas productivas de bienes y servicios de uso y consumo humano. El modelo representa el esquema o marco de referencia para la administración de gestión de riesgos sanitarios basados en procesos.

De lo cual se desprende que el daño relativo a la conducta y/o en nuestro caso el riesgo generado, debe entenderse en el marco de la gestión de riesgo asociado al consumo y/o uso de productos competencia de este Instituto, evidenciándose en los hechos objeto de investigación como la "Contingencia o proximidad de un daño" ⁵ del bien jurídico tutelado, traducido en el desarrollo de actividades de fabricación y/o procesamiento de productos sin el cumplimiento de las exigencias sanitarias, lo cual constituye el daño y/o riesgo de la conducta propiamente dicho, teniendo en cuenta que sobre este Instituto recae la protección de la salud pública, la cual se realiza mediante la gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia, dado que en materia de salud pública con la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como reprochable.

De esta forma, se debe señalar que las actas de vigilancia levantadas por funcionarios de este Instituto, cumplen con funciones extraprocesales de naturaleza sustancial y solemne y fueron incorporadas al presente proceso con el objeto de demostrar los hechos materia de investigación. Dichos documentos son de carácter público, los cuales gozan de presunción de legalidad, realizados por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo contenido en tal documento, teniendo en cuenta que sobre este Instituto recae la protección de la salud pública, la cual se realiza mediante la **gestión del riesgo asociado al consumo y/o uso de los productos objeto de su competencia**, sin que sea condición necesaria para sancionar, la ocurrencia de un daño cierto y probado, pues en materia de salud pública mediante la gestión del riesgo, se pretende evitar la materialización de daño alguno que en muchos casos puede ser irreversible e inclusive mortal, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como antijurídica.

Además de lo anterior, en el entendido que la Constitución Política, establece que la ley regulará el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, y serán responsables quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios, tal como lo señala el artículo 78:

"ARTICULO 78. La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización.

⁵ Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española Online <http://lema.rae.es/drae/srv/search?id=cO4EL0KYs2x5eX0q9AP>



Alfabeto

RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

El Estado garantizará la participación de las organizaciones de consumidores y usuarios en el estudio de las disposiciones que les conciernen. Para gozar de este derecho las organizaciones deben ser representativas y observar procedimientos democráticos internos."

Por lo tanto, resulta claro que las conductas contraventoras de la normatividad sanitaria imputadas, representaron un elevado riesgo para la salud pública.

Es así que este Despacho encuentra que la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1, infringió la normatividad sanitaria al no cumplir con las buenas prácticas de manufactura (BPM), en consecuencia, incumplió con su compromiso fundamental de fabricar alimentos seguros, de calidad e inocuos, poniendo con su actuar, en riesgo la salud de los consumidores, situación que fue evidenciada en los documentos que soportan las diligencias de inspección, vigilancia y control, realizadas por profesionales de este Instituto, así como las diferentes infracciones reseñadas e imputadas, vulnerando en especial, las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013, la cual señala:

Resolución 2674 de 2013:

"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:

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

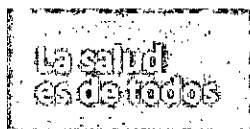
3. ABASTECIMIENTO DE AGUA

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.

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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.



RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

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.

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración. Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

5. ILUMINACIÓN

7.3 Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

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.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

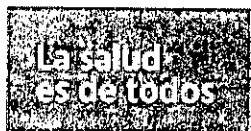
Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

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:

2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

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:

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.

2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.

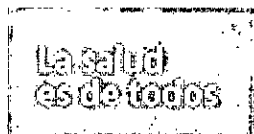
Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Parágrafo. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

ARTÍCULO 25. GARANTÍA DE LA CONFIABILIDAD DE LAS MEDICIONES. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.

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; éste 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.
2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo



RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
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.”.

Respecto al Decreto 616 de 2006:

“Artículo 11. Control en las plantas para enfriamiento. Las plantas para enfriamiento o centro de acopio practicarán a la leche cruda para verificar la aptitud para el procesamiento las siguientes pruebas:

4. Control de adulterantes, neutralizantes y conservantes de la leche cruda por muestreo aleatorio.
6. Recuento microbiano.
7. Prueba de detección de antibióticos.

Artículo 12. Plantas de enfriamiento o centros de acopio de leche. Las plantas de enfriamiento o centro de acopio deben cumplir con las condiciones establecidas en el Decreto 3075 de 1997 o las disposiciones que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Inmediatamente después de llegar a la sala de recepción, la leche debe refrigerarse a una temperatura de 4°C +/- 2°C y transportarse a las plantas de procesamiento antes de 48 horas.

Parágrafo 1º. Las plantas de enfriamiento o centros de acopio y las plantas para el procesamiento deben contar con un laboratorio habilitado para el análisis físico-químico y microbiológico de la leche.

Parágrafo 2º. Las plantas de enfriamiento, las plantas para procesamiento y sus laboratorios, deben contar con un sistema de garantía de la calidad documentado para sus proveedores de leche, con el propósito de garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente reglamento; estos programas serán auditados por las entidades oficiales de vigilancia y control de acuerdo con su competencia, para lo cual se establecerá un plazo de un año, contado a partir de la expedición del presente decreto.

Artículo 23. Procedencia de la leche. Las plantas para procesamiento de leche únicamente podrán procesar leche cruda procedente de hatos que hayan sido previamente inscritos ante el ICA o la procedente de plantas para enfriamiento. Se debe tener en la planta de procesamiento, en los centros de enfriamiento o acopio, copia del documento de inscripción del hato expedido por el ICA, el cual estará a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo solicite.

Parágrafo. Las plantas de procesamiento deben garantizar condiciones higiénicas sanitarias durante la recepción de la leche y llevar un adecuado registro de las mismas.

Artículo 25. Control interno en las plantas para procesamiento de leche. En las plantas para procesamiento de leche, se practicarán todos los días como mecanismos de control interno, y criterios de aceptación, liberación y rechazo de la leche, desde el punto de vista microbiológico, físico-químico y organoléptico, las siguientes pruebas:

1. En la plataforma de recepción.
 - 1.1 Prueba de alcohol.



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

- 1.2. Ausencia de conservantes, adulterantes y neutralizantes por muestreo selectivo.
- 1.3. Prueba de densidad.
- 1.4 Prueba de lactometría o crioscopia
- 1.5 Prueba de acidez.
- 1.6 Ausencia de antibióticos.
- 1.7 Recuento microbiano.

La información de los recuentos microbianos históricos servirá de base para el criterio de aceptación o rechazo por parte de la planta para la calificación de calidad de la leche cruda de proveedores.

2. En el tanque de almacenamiento inicial de leche enfriada cruda.

2.1. Registro de temperatura.

Artículo 54. Sistema de aseguramiento y control de la calidad. En las plantas de enfriamiento o centros de acopio de leche, plantas de higienización de leche y en las plantas de pulverización de leche, adoptase con carácter obligatorio el Sistema de Análisis Peligros y Control de Puntos Críticos, HACCP.

Parágrafo. 1º. Las plantas de enfriamiento o centros de acopio de leche, plantas de higienización de leche y en las plantas de pulverización de leche, deberán tener implementado el Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, HACCP, a partir de los dos años siguientes a la fecha de entrada en vigencia del reglamento técnico que se expide mediante el presente decreto.

Parágrafo. 2º. Para la implementación y procedimientos de la certificación del Sistema de Análisis Peligros y Control de Puntos Críticos, HACCP, se debe cumplir con lo establecido en el Decreto 60 de 2002 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.”.

Evidenciada la responsabilidad de ASOGAURME en los hechos probados, previo a establecer el tipo de sanción a imponer, es necesario analizar los criterios respecto a la graduación de las sanciones contenidos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, el cual señala:

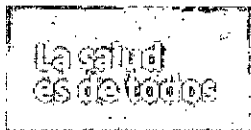
“Artículo 50. Graduación de las sanciones. Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

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

Frente al numeral 1º, no existe prueba que determine que se generó un daño, pero sí generó un peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva; incluso se hizo necesario aplicar medida sanitaria consistente en la suspensión total de trabajos en acopiado y enfriamiento de leche, en tal sentido ha de considerarse tal condición como un agravante, toda vez que con el desarrollo de las actividades de fabricación y/o producción sin aplicar las buenas prácticas de manufactura, no solo se vulneró la solamente la normatividad sanitaria sino que quedó demostrada la puesta en riesgo del bien jurídico tutelado.

Página 15



RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

Respecto del numeral 2°, en la actuación adelantada no se observa que la Asociación investigada, haya obtenido beneficio en las condiciones descritas como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada, determinándose así la existencia de un atenuante en las conductas endilgadas al momento de entrar a calificar el presente trámite sancionatorio.

En cuanto al numeral 3°, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1, no ha sido objeto de sanción anteriormente, es decir, no hay reincidencia en la conducta y por ende debe tenerse tal condición como un atenuante en la calificación.

En relación con el numeral 4°, no existe prueba dentro del plenario que demuestre la existencia de resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión; con lo cual contribuye a la facilidad para el desarrollo de la actividad de vigilancia y control que debe desarrollar este Instituto y que a la postre conlleva a determinar una forma de atenuar la calificación del trámite.

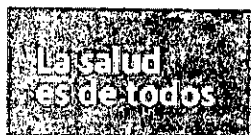
Respecto del numeral 5°, se observa que la vigilada no utilizó medios fraudulentos o trató de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos, constituyéndose en un factor de atenuación de la sanción.

De acuerdo a lo señalado en el numeral 6°, es pertinente manifestar que, de conformidad con los argumentos presentados a este Despacho, no existe prueba alguna que demuestre el grado de prudencia o diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes, más aún cuando en relación con la actividad de seguimiento a la medida sanitaria de seguridad impuesta, se evidenció la continuidad de las conductas con las cuales se adoptó el inicio de la presente investigación, situación que deberá considerarse como un agravante al momento de ponderar la sanción a imponer.

Según lo dispuesto en el numeral 7°, existe prueba que demuestra la desatención en el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, toda vez que con ocasión de la primera visita realizada el 9 de noviembre de 2016 se impuso medida sanitaria de seguridad, la cual no fue levantada en ningún momento por este Instituto al quedar demostrado el continuo incumplimiento a la normatividad sanitaria, lo que conllevó incluso a optar por imponer una nueva medida sanitaria de seguridad, consistente en la destrucción del producto hallado para el momento de la visita del 22 de febrero de 2017; situación que demuestra que ASOGAURME no demostró su interés por resarcir la ocurrencia de los hechos con los cuales se vulneró la normatividad sanitaria, en consecuencia, se deberá valorar tal condición como un agravante para la graduación de la sanción.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, no existe ninguna manifestación de la Asociación investigada, en la cual aceptara expresamente antes de proferirse el respectivo auto de pruebas, la comisión de los hechos con los cuales se determinó la infracción a las normas sanitarias; lo que conlleva a que dicha condición no se deberá interpretar como un atenuante al momento de calificar la presente actuación administrativa.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, se concluye que la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1, es responsable por desarrollar actividades de acopio de leche, sin cumplir con las exigencias de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.



Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

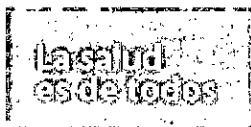
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

En consecuencia, este Despacho, en ejercicio de su poder sancionatorio, impondrá sanción pecuniaria consistente en **MULTA de SETECIENTOS (700) salarios mínimos diarios legales vigentes**, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia. Decisión que se toma teniendo en cuenta los criterios de graduación de la sanción señalados, así como atendiendo la proporcionalidad y necesidad de la sanción como principios rectores de la actividad punitiva del Estado, encontrándose facultado este Instituto por el artículo 577 de la Ley 9 de 1979, para imponer sanciones más altas, pero de acuerdo a lo indiciado, fijar la naturaleza y valor de la multa como se estableció.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

La ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1, infringió las disposiciones sanitarias conforme al Decreto 616 de 2006 y la Resolución 2674 de 2013, al quedar demostrado que:

- 1.2. Hay malezas sin control en los alrededores que puede favorecer la anidación de plagas, contrariando lo establecido en los numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
- 2.1. Carecen de instalaciones sanitarias, contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
- 2.2 Carecen de instalaciones sanitarias, contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
- 2.3. No cuentan con vestier para el cambio de indumentaria, contrariando lo establecido en el numeral 6.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
- 2.4. No se cuenta con casilleros, contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numerales 6.1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 3.2. No hay señalización en las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, no hay señalización; contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 2.3 de la Resolución 2674 de 2013
- 4.1.2. No cuentan con tanque de almacenamiento de agua que tenga la capacidad suficiente y esté construido en material apto para el propósito, contrariando lo establecido en el numeral 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.3. No cuentan con tanque de almacenamiento de agua que se limpie periódicamente, contrariando lo establecido en el numeral 3.5 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.4. No cuentan con procedimiento para el manejo y control de la calidad del agua y no se ejecutan según lo previsto, contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.5. No establecen parámetros de calidad para el agua potable, contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.1 y artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.6. No cuentan con registros de laboratorio que verifiquen la calidad del agua. Contrariando lo dispuesto en el artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.7. No realizan y registran el cloro residual, contrariando lo dispuesto en el artículo 6 numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.8. No cuentan con registros de laboratorio que verifiquen la calidad del agua. Contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.1.9. Se abastecen del acueducto de Uribe, no se conoce la calidad de agua. En la planta usan canecas donde el agua es manipulada por el operario de forma que puede afectar su calidad. Contrariando el artículo 6 numeral 3.1 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.2.1. Las aguas de lavado no se drenan caen al piso generando apozamientos y excesos de humedad, contrariando lo establecido en el numeral 4.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.2.2. Carecen de trampas grasa. Contrariando lo establecido en el numeral 1.4 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.



RESOLUCIÓN No. 2019050381

(7 de Noviembre de 2019)

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

- 4.4.6.** Se evidencian acoplamientos y mangueras con residuos de leche de procesos anteriores. Contrariando lo establecido en el numeral 1 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.5.1.** No existen procedimientos escritos específicos de control integrado de plagas con enfoque preventivo y no se ejecutan conforme a lo previsto, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013
- 4.5.4.** No cuentan con registros de aplicación de medidas preventivas para el control de plagas. Contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.
- 4.5.5.** No cuentan con dispositivos para el control de plagas, contrariando lo establecido en el numeral 3 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013
- 5.1.1.** El operario cuenta con pantalón y camisa de color oscuro y botas de color negro, contrariando lo establecido en los numerales 2 y 9 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013
- 5.1.2.** No cuentan con lavamanos que permitan ejecutar dicha actividad, contrariando lo establecido en el numeral 4 del artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013
- 5.1.8.** No cuentan con dotación para los visitantes, contrariando lo dispuesto en el artículo 14 numeral 14 de la resolución 2674 de 2013.
- 5.2.1.** No existe un Programa escrito de Capacitación, contrariando lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5.2.2.** No se cuenta con registro de capacitaciones recientes, Contrariando lo dispuesto en el artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
- 5.2.4.** No cuentan con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos, contrariando lo dispuesto en el artículo 13 parágrafo 1º de la Resolución 2674 de 2013.
- 5.2.5.** No hay avisos alusivos a las prácticas higiénicas, contrariando lo dispuesto en el artículo 13 parágrafo 1º
- 5.3.1.** No cuentan con extintores, contrariando lo dispuesto en el artículo 13 parágrafo 1º.
- 6.1.6.** No cuentan con lavamanos para áreas de recibo, contrariando lo establecido en el numeral 6.3 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013
- 6.1.7.** Las lámparas y accesorios no son de seguridad, ni están protegidas. Contrariando lo establecido en el numeral 7.3 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013
- 6.2.7.** No cuentan con lavamanos para áreas de recibo, contrariando lo dispuesto en el artículo 22 numeral 2 y artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
- 6.3.2.4.** No cuentan con procedimientos escritos, contrariando lo dispuesto en el artículo 23 del decreto 616 de 2006.
- 8.1.** No están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos capacitados, contrariando lo establecido en el artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013
- 8.2.1.** No se cuenta con documentación definida, contrariando lo dispuesto en el artículo 12 parágrafo 2 y el artículo 54 del decreto 616 de 2006.
- 8.2.2.** No cuentan con ficha técnica de la leche con criterios de aceptación, liberación o rechazo, contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 16 y numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013
- 8.2.3.** No hay documentación sobre manuales, catálogos, guías o instructivos escritos sobre equipos, procesos, condiciones de almacenamiento y transporte del producto, contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013
- 8.2.4.** No cuentan con la documentación de manuales de las técnicas de rutina para análisis fisicoquímico, microbiológico y organoléptico a disposición del personal de laboratorio, contrariando lo establecido en el numeral 2 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013
- 8.3.1** No existe un programa escrito de capacitación de toma de muestras para análisis de laboratorio, contrariando lo establecido en el artículo 12 parágrafo 2º del Decreto 616 de 2006.
- 8.3.7.** No cuentan con procedimiento para el manejo y desecho de los residuos sólidos, contrariando lo establecido en el artículo 12 parágrafo 1º del Decreto 616 de 2006.
- 8.4.1.** No hay registros de la realización de pruebas organolépticas a la leche (olor, color y sabor), contrariando el artículo 25 del decreto 616 de 2006.



Ministerio de Salud

**RESOLUCIÓN No. 2019050381
(7 de Noviembre de 2019)**

Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603450

- 8.4.5.** No realiza prueba de adulterantes (almidones, suero láctico, cloruros, azúcares, etc.), contrariando el artículo 11 numeral 4 del decreto 616 de 2006.
- 8.4.6.** No realizan prueba de neutralizante, contrariando lo establecido en el artículo 11 del Decreto 616 de 2006.
- 8.4.7.** No realizan prueba de conservantes, contrariando el artículo 11 numeral 4 del decreto 616 de 2006.
- 8.4.8.** No se realiza prueba de detección de antibióticos, contrariando el artículo 11 numeral 7 del decreto 616 de 2006.
- 8.4.10.** No realizan prueba de recuento de microorganismos mesófilos UFC/ml, contrariando el artículo 11 numeral 6 del decreto 616 de 2006.
- 8.4.11.** No realizan pruebas de laboratorio para la liberación de leche acorde con los parámetros establecidos en la legislación sanitaria vigente, contrariando lo establecido en el artículo 12 párrafo 2° del Decreto 616 de 2006.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Imponer a la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1, sanción consistente en **MULTA de SETECIENTOS (700) salarios mínimos diarios 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 No. 002869998688 del BANCO DAVIVIENDA a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto.

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 SEGUNDO. Notificar personalmente la presente decisión, al representante legal y/o apoderado de la ASOCIACIÓN DE GANADEROS DE URIBE META – ASOGAURME, con Nit. 900.337.080-1, a través de su representante legal o de su apoderado debidamente constituido, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 de la Ley 1437 de 2011; 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 TERCERO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Ana B. Montero R.
Revisó: María Lina Peña C.