



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001304 De 16 de Septiembre de 2019

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas 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.	2019038943
PROCESO SANCIONATORIO:	Nro. 201605174
EN CONTRA DE:	GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO C.C 43046473
FECHA DE EXPEDICIÓN:	5 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la resolución de calificación No. 2019038943 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 SEP 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.


LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a este aviso en (11) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019038943 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201605174.

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

LEIDY ALEXANDRA BONILLA GUARIN
Coordinadora Grupo Sancionatorio de Alimentos y Bebidas
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y Digitó: MARÍA CAMILA ESCOBAR OSORIO



RESOLUCIÓN No. 2019038943

(5 de Septiembre de 2019)

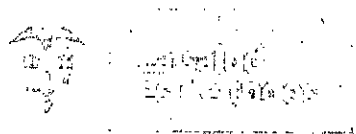
"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201605174, adelantado en contra de la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.046.473, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio DULCES DE GUATAPE, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, mediante Auto No. 2019006959 del 13 de junio de 2019, inició proceso sancionatorio y trasladó cargos en contra de la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.046.473, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio DULCES DE GUATAPE, presuntamente por infringir la normatividad sanitaria en lo concerniente a las buenas prácticas de manufactura de alimentos. (Folio 28 a 34 a doble cara).
 2. Mediante oficio No. 0800 PS - 2019025561 con radicados 20192029636 del 27 de junio de 2019 enviado por correo certificado y vía correo electrónico, se remitieron las comunicaciones a la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.046.473, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio DULCES DE GUATAPE, con el fin de que se acercara al Instituto para surtir la notificación personal del auto de inicio y traslado No. 2019006959 del 13 de junio de 2019. (Folios 35 a 36).
 3. Ante la imposibilidad de notificar personalmente a la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO, identificada con cédula de Ciudadanía No. 43.046.473, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio DULCES DE GUATAPE del auto de inicio y traslado de cargos que se menciona en el ítem 1º, se envió por correo certificado el aviso No. 2019000988 del 27 de junio del 2019, mediante oficio No. 0800 PS – 2019027862 con radicado 20192031654 entregado en el lugar de destino el día 21 de julio de 2019, según consta en las Guías No 8036399212 de la empresa de correspondencia urbanex, quedando notificado el 22 de julio de 2019. (Folios 37 a 38).
- Así mismo, de acuerdo con lo previsto en el artículo 69 de la Ley 1437 de 2011 se entiende que el acto administrativo fue notificado con la entrega del aviso en el lugar de destino y no con la publicación obrante a folio 40 al 48.
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 la investigada, 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 señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO, identificada con cédula de Ciudadanía No. 43.046.473, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio DULCES DE GUATAPE, no presentó escrito de descargos.
 6. El día 15 de agosto de 2019, se emitió el auto de pruebas No. 2019009742 dentro del proceso sancionatorio 201605174, adelantado en contra de la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.046.473, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio DULCES DE GUATAPE. (Folios 50 a 51).

Página 1



RESOLUCIÓN No. 2019038943

(5 de Septiembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174”

7. A través de oficio No. 0800 PS - 2019037444 con radicado No. 20192040096 del 15 de agosto de 2019 y vía correo electrónico, se remitió comunicación a la investigada, informando la expedición del auto de pruebas, el término para la presentación de los alegatos y colocando el expediente a disposición de las partes. (Folio 49 y 52).
8. Vencido el término legal establecido para el efecto, la investigada no presentó escrito de alegatos.

DESCARGOS Y ALEGATOS

Vencido término legal establecido para la presentación de descargos de conformidad con la Ley 1437 de 2011, la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.046.473, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio DULCES DE GUATAPE, no realizó pronunciamiento alguno, así entonces, es procedente continuar con la investigación administrativa analizando las pruebas legal y oportunamente incorporadas en el expediente administrativo

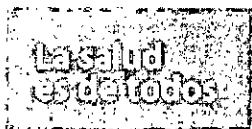
PRUEBAS

Por haber sido allegadas dentro del término de ley y al considerarse conducentes, pertinentes y útiles, se dispuso incorporar las siguientes pruebas que obran en el expediente, cuyo análisis y valoración se hará conforme a los principios de la sana crítica y en conjunto:

- 1) Oficio No. 705-2265-16, bajo radicado 16104580 del 03 de octubre de 2016, por medio del cual el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado DULCES DE GUATAPE propiedad de la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO identificada con cédula de ciudadanía No. 43.046.473. (Folio1).
- 2) Acta de Inspección Sanitaria a Fábricas de Alimentos diligenciada el 30 de septiembre de 2016, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado DULCES DE GUATAPE propiedad de la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO identificada con cédula de ciudadanía No. 43.046.473, donde al verificar las condiciones higiénico – sanitarias los inspectores del instituto procedieron a emitir concepto sanitario DESFAVORABLE. (Folios folios 3 al 16).
- 3) Formato Protocolo de Evaluación General de Alimentos Envasados para el producto denominado: “Dulces de Guatape”. (Folios 17 a 19)
- 4) Acta de aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad del 30 de septiembre de 2016, efectuada en el establecimiento de la investigada, consistente en “CLAUSURA TEMPORAL TOTAL” (Folio 20 a 23).
- 5) Certificado de matrícula mercantil a nombre de la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.046.473, expedido por la Cámara de Comercio del Oriente Antioqueño. (Folios 27 a doble cara).

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

De acuerdo con las pruebas allegadas al proceso, observamos que existen elementos probatorios que determinan la responsabilidad de la señora GLORIA ELENA CORREA



RESOLUCIÓN No. 2019038943
(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

CASTAÑO, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.046.473, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio DULCES DE GUATAPE, en cuanto al incumplimiento de la Resolución 2674 del 2013, la Resolución 5109 del 2005 y Resolución 2310 de 1986.

Mediante oficio 705-2265-16 con radicado No. 16104580 del 3 de octubre de 2016, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las diligencias administrativas adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio DULCES DE GUATAPE propiedad de la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO identificada con cédula de ciudadanía No. 43.046.473. Documentos que dieron origen y que sirven de antecedentes para el presente proceso sancionatorio. (Folio 1).

Una vez analizados los documentos obrantes en el plenario, se puede evidenciar que el día 30 de septiembre de 2016, los profesionales del INVIMA se hicieron presentes en las instalaciones del establecimiento DULCES DE GUATAPE, ubicado en el municipio de Guatape – Antioquia, quienes procedieron a diligenciar Acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos (Folio 3 a 16), rectificando que en dicho establecimiento se realiza actividades de elaboración de productos alimenticios como mermelada de frutas, bocadillo de fruta, jaleas de fruta y dulce de leche tipo urraeño, sin las condiciones higiénico - sanitarias requeridas para la inocuidad del alimento, razón por la cual, se emitió concepto DESFAVORABLE.

En virtud de los hallazgos encontrados en las instalaciones del establecimiento de propiedad de la investigada, los funcionarios encargados impusieron medida sanitaria consistente en la **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL**¹ (folio 20 a 23), al evidenciar deficiencias en las buenas prácticas de manufactura, de acuerdo a la situación que se describe a continuación:

"(...)

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA

Realizando recorrido por las instalaciones se puede observar los siguientes incumplimientos a la normatividad sanitaria vigente:

- 1. Se observan dos puertas de ingreso al establecimiento, ambas permanecen abiertas comunicando diferentes áreas con el exterior. La puerta trasera por donde entra la fruta cuenta con malla defectuosa en la parte superior y entre luz en la parte inferior. Incumple Numeral 2.1 del Artículo 6 y numeral 5.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.*
- 2. El área de producción y empaque es compartida y no está físicamente separada del área de lavado y del área de almacenamiento de producto terminado y etiquetas. el área de bodega cuenta con cortina plástica deteriorada la cual no brinda separación física efectiva de la unidad sanitaria que hay contigua. Incumple Numeral 2.2, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.*
- 3. Se observa saturación de equipos y de producto en proceso, además los mismos no están en secuencia lógica del proceso, se observa dificultad en la circulación del personal por algunas áreas y saturación de las mismas lo cual no permite una adecuada operación de limpieza y desinfección, adicionalmente se observa retraso indebido de algunas etapas del proceso. Incumple Numerales 2.3 y 2.5 del Artículo 6 y Numeral 1 del Artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.*
- 4. No cuentan con control diario de Cloro Residual ni se llevan registros, tampoco cuentan con análisis de laboratorio fisicoquímico y microbiológico del agua utilizada para el proceso y demás operaciones. Incumple Numeral 3, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.*

1. Artículo 47 del Decreto 3518 del 2006. Clausura temporal de establecimientos. Consiste en impedir, por razones de prevención o control epidemiológico y por un tiempo determinado, las tareas que se desarrollan en un establecimiento, cuando se considere que están causando un problema sanitario. La clausura podrá aplicarse sobre todo el establecimiento o sobre parte del mismo.

RESOLUCIÓN No. 2019038943

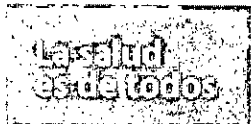
(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

5. No cuentan con Vestier. La unidad sanitaria esta contigua a la bodega y al área de almacenamiento de producto terminado y empaque sin separación física efectiva. Incumple Numeral 6.1, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se observa lavamanos de accionamiento manual en el área de proceso, no se observan avisos con el instructivo de lavado de manos ni de advertencias al personal sobre lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios o de cualquier otro cambio de actividad. Incumple Numerales 6.3 y 6.4, Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Se observan bombillos sin protección en el área de elaboración. Incumple Numeral 7.3, Artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
8. Se observa nevera para almacenamiento del queso (materia prima) deteriorada y con oxidación en la parte inferior. Incumple Numeral 1, Artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuentan con equipo para la medición de grados Brix en la elaboración de algunos productos, tampoco cuentan con termómetro para la medición de temperatura para los procesos que lo requieren. Incumple Numeral 3, Artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No cuentan con certificación médica que indique aptitud para manipular alimentos de ninguno de los operarios. Incumple Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No cuentan con plan ni registros de capacitación en educación sanitaria para el 2016. Incumple Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No realiza pruebas a la leche cruda como materia prima. Incumple Artículos 16 y 17 del Decreto 616 de 2006. Incumple Numeral 3 del Artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se observa azúcar reenvasada sin rotulo de identificación, azúcar en su empaque primario en estantería con presencia de óxido y almacenada en área (Bodega) conjuntamente con producto en proceso (bocadillo y jalea) y sin separación física efectiva de la unidad sanitaria contigua. Incumple Artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se observa almacenamiento de material de empaque conjuntamente con objetos en desuso, moto, producto terminado en una misma área y con puerta abierta que comunica al exterior. Incumple Numeral 5 del Artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Se observa deficiente limpieza en las áreas de elaboración, no realizan controles ni llevan registros de las etapas críticas del proceso, se observan moscas en el área de proceso, además no cuenta con separación física efectiva del área de lavado (la cual tiene puerta que comunica al exterior y permanece abierta) y del área de almacenamiento de material de empaque y producto terminado (la cual está saturada de objetos en desuso y cuenta con puerta al exterior que permanece abierta). Las operaciones de fabricación no se realizan de forma secuencial y se observan retrasos indebidos en algunos productos que están en proceso y en recipientes sin rotulo de identificación. Incumple Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No cuentan con filtro sanitario. Incumple Numeral 6 del Artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.

(...)"

Es de advertir que el acta de Inspección Sanitaria como el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 30 de septiembre de 2016, 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. Dichas actas son documentos de carácter público, las cuales gozan de presunción de legalidad realizadas 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.



RESOLUCIÓN No. 2019038943
(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

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.

Así mismo, se debe tener en cuenta que la normatividad estipulada en la Resolución 2674 del 2013, propende por el cumplimiento de principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, cuya carencia como en el presente caso no garantiza la inocuidad del producto.

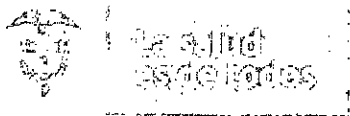
La inocuidad del producto de conformidad con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO, debe entenderse así:

*"... 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*

Por lo tanto, la investigada al realizar elaboración de productos alimenticios, estaba en la obligación de cumplir con todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad de sus productos, y consecuentemente la salud de los consumidores. De este modo la decisión de clausurar el establecimiento, se consigna en un documento que constituye prueba idónea del incumplimiento a las disposiciones de la ley sanitaria por parte de la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO, quien dada su actividad económica debe conocer y darles total cumplimiento a las normas sanitarias debido a su naturaleza de orden público de acuerdo con el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 del 2013.

Es importante puntualizar que las normas sanitarias regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado, comercialización de productos como medicamentos, alimentos, suplementos dietarios, dispositivos médicos y otros objeto de vigilancia sanitaria, en estas condiciones las mismas buscan que los productos que son objeto de uso y/o consumo por la

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



RESOLUCIÓN No. 2019038943

(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

población tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

De otra parte, dentro de las observaciones consignadas por los profesionales encargados, se pudo evidenciar que el establecimiento de propiedad de la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO, elabora, empaqa y rotula productos alimenticios tales como: mermelada de frutas, bocadillo de fruta, jaleas de fruta y dulce de leche tipo urraeño, sin contar con Registro Sanitario, notificación sanitaria y permiso sanitario, de acuerdo a la observación consignada por los funcionarios el día 30 de septiembre de 2016 (Acta visible a Folio 3 a 16). Es así como, se puede identificar una infracción a la normatividad sanitaria, conducta que por su naturaleza califica al producto mismo como fraudulento, conforme lo dispuso en el artículo 3° de la Resolución 2674 de 2013,

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

(...)

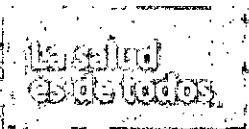
ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- 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 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."

De acuerdo con lo anterior, el fabricante se encontraba en la obligación de amparar su actividad productiva en un registro sanitario obtenido de la autoridad sanitaria en sujeción a los procedimientos legales, en este punto es oportuno manifestar que el registro sanitario es un insumo que proporciona a las autoridades y al consumidor, información clara, veraz y confiable sobre los alimentos que están siendo comercializados, información que a su vez le permite a esta autoridad sanitaria tomar las medidas necesarias para garantizar la salud de los consumidores de los alimentos.

Así entonces, elaborar, empaquetar y rotular alimentos destinados al consumo humano sin contar con Registro sanitario o notificación sanitaria siendo comercializado bajo una marca, es una infracción de elevada trascendencia, habida cuenta que el aludido registro sanitario, se constituye en la garantía de la calidad y naturaleza sanitaria de un alimento en particular y la información errada repercute en la trazabilidad que se pueda realizar del producto.

Por otro lado, debe considerarse que uno de los objetivos estratégicos del 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 de transformación o elaboración y que en general cumplan los parámetros establecidos por la ley. 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.



RESOLUCIÓN No. 2019038943

(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

Antes de seguir con el análisis de los documentos decretados como pruebas, se hace necesario aclarar que el cargo formulado en el literal IV, numeral 12 en el Auto 2019006959 del 13 de junio de 2019, invoca la vulneración de los Artículo 16 y 17 del Decreto 616 de 2006, en el sentido de que el establecimiento no está realizando pruebas a la leche cruda como materia prima, bajo ese entendido, este Despacho aclara que el citado decreto no le es aplicable a la investigada, teniendo en cuenta que la aplicación de la citada norma tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores, es decir, que la reglamentación allí contenida, se aplica a los establecimientos donde se obtenga, procesa, envase transporte y comercialice y expendan la leche, en ese orden de ideas, este Despacho considera que la aplicación del citado Decreto no procede, teniendo en cuenta que la investigada se dedica a la elaboración de dulces, en donde en algunos se incluye la leche como ingrediente pero no la procesa.

En ese entendido, es necesario aclarar el cargo formulado y desestimar la aplicación del Artículo 16 y 17 del Decreto 616 de 2006, el cual quedará así:

"(...)

ARTICULO SEGUNDO. Formular y trasladar cargos en contra de señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO identificada con Cédula de Ciudadanía No. 43.046.473, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio DULCES DE GUATAPE, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria vigente, especialmente por:

(...)

IV. Elaborar diferentes variedades de dulces para el consumo, sin garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por cuanto:

(...)

12. No realiza pruebas a la leche cruda como materia prima, contrariando lo establecido en el Artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.

(...)

Siguiendo con el análisis de las pruebas incorporadas, se observa en el expediente que el día 30 de septiembre de 2016, se procedió a diligenciar el formato Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Alimentos Envasados, por advertir conductas que presuntamente infringen disposiciones normativas de rotulado y etiquetado de alimentos respecto al producto **"DULCES DE GUATAPE"** (folio 17 a 18 – Etiqueta del producto folio 19), al evidenciar la siguiente situación:

"(...)

REQUISITOS GENERALES

4.1 No declara el nombre del producto.

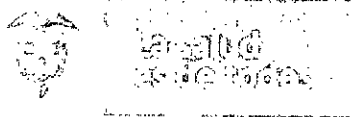
4.2 El empaque declara: "productos elaborados sin conservantes ni químicos" y para algunos productos eso no se cumple.

5.1.1. No declara el nombre del producto. Es un empaque genérico para todos los productos.

5.2 No declara lista de ingredientes

5.3 No declara el contenido neto y de masa escurrida

6 No declara el nombre ni el contenido neto



**RESOLUCIÓN No. 2019038943
(5 de Septiembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

5.4 No declara la razón social acorde a la verdadera.

6 No declara requisitos obligatorios adicionales

5.2.3 No declara el uso de aditivos

- No cumple. Es empaque genérico.

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.

Así entonces, la FAO³ (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"⁴.

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

Por lo tanto, resulta reprochable que la etiqueta del producto involucrado no declare el nombre del alimento, tampoco declare la lista de ingredientes, el contenido neto y de masa escurrida, ni la razón social acorde a la verdadera, las citadas omisiones constituyen un incumplimiento en lo que se refiere a las exigencias que consagra la mencionada norma técnica, de tal manera, se está omitiendo una información que dificulta que el consumidor final tome una decisión informada sobre el producto.

De la misma forma, la omisión del peso del producto, no permite al consumidor escoger entre diversas opciones, aquella que le sea más rentable en términos costo-beneficios.

Resulta además, de suma importancia la identificación del origen del producto, pues su omisión impide que el consumidor se informe acerca de quienes fabricaron o produjeron, impidiendo la trazabilidad de los productos.

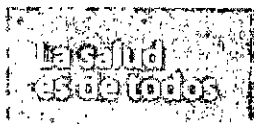
En el mismo sentido, el rotulo debe ser específico al mencionar el nombre del producto, puesto que su omisión puede generar confusión o engaño en lo que pretende comprar el consumidor

Llama la atención de este Despacho, que el rotulo del producto no declare información tan relevante como la lista de ingredientes del producto, más aún, cuando se pudo determinar que dentro de los productos que elabora, empaqa y rotula el establecimiento de la señora Correa Castaño, se encuentra el AREQUIPE, teniendo en cuenta que la Resolución 719 de 2015 lo caracterizó como un derivado lácteo de alto riesgo para la salud pública.

Así pues, la Resolución 2674 de 2013, se permite conceptualizar respecto a lo considerado como alimento de alto riesgo en el siguiente sentido:

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

⁴ <http://es.slideshare.net/ortizadrian/neuromarketing-del-producto>



RESOLUCIÓN No. 2019038943

(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

"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."

Por lo tanto, la investigada al realizar actividades de elaboración de productos que involucren derivados lácteos, estaba en la obligación de cumplir con todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad de sus productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

Aunado a lo anterior, dentro de las observaciones que dejaron los inspectores que realizaron la visita, se determinó que para la elaboración del AREQUIPE se usa como ingrediente la FECULA DE MAIZ, el cual no se encuentra autorizado por la reglamentación establecida para el procesamiento, composición, transporte y comercialización de los derivados lácteos.

La anterior afirmación, encuentra asidero legal en la Resolución 2310 de 1986, Artículo 57, la cual establece lo siguiente:

"(...)

ARTICULO 57. De los ingredientes y aditivos que pueden emplearse en el arequipe.

En la elaboración del arequipe pueden emplearse los siguientes:

a. INGREDIENTES

- leche
- leche condensada
- leche en polvo
- Suero en polvo
- Crema de leche
- Azúcares
- Frutas o concentrados de frutas
- Jaleas de frutas
- Derivados del cacao.

Situación que supone una violación flagrante a la normatividad sanitaria y este Despacho le recalca a la parte investigada, la necesidad y la importancia de cumplir en todo momento las disposiciones sanitarias y el cumplimiento de las buenas prácticas que puedan afectar la inocuidad del producto.

Además, resulta reprochable que el empaque del producto (visible a folio 19), declare "productos elaborados sin conservantes ni químicos", cuando para alguno de los productos que se elaboran, dicha declaración no le aplica, lo que puede llegar a generar confusiones, sin advertir los posibles riesgos, consecuencias o alergias asociadas a su consumo.

Finalmente, se encuentra a folio 27 al vto, el certificado de Matricula Mercantil de persona natural, expedido por la Cámara de Comercio del Oriente Antioqueño, de fecha 11 de junio de 2019; documento con el cual se pudo verificar la plena identidad de la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO, identificada con cédula de Ciudadanía No. 43.046.473 y que el desarrollo de su actividad económica es de competencia de esta entidad.

Así las cosas, los hechos que son materia de investigación, se refieren no a un perjuicio actual, sino en tanto que para la configuración y aplicación de la facultad sancionatoria de este Instituto, se requiere que la actividad del particular investigado haya configurado un riesgo para la salud, y es en esa medida que la situación encontrada en determinado momento y lugar en el establecimiento, se halle bajo vigilancia sanitaria, pues representa o puede representar una amenaza al bien jurídico a tutelar.

RESOLUCIÓN No. 2019038943

(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

No sobra recordar que la ley es una norma jurídica o precepto establecido por la autoridad competente, en que se manda o prohíbe algo en consonancia con la justicia, y para el bien de los gobernados. Su incumplimiento trae aparejada una sanción.

Por lo tanto, quien tiene un establecimiento de comercio como el de la investigada, está obligada a cumplir todos los requisitos que demandan las normas sanitarias, porque de ello depende la calidad de los productos, y consecuentemente la salud de los consumidores.

Así las cosas y ya para concluir de las pruebas obrantes en el proceso, se evidencia la responsabilidad de la señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO, identificada con cédula de Ciudadanía No. 43.046.473, por el incumplimiento a la normatividad sanitaria de alimentos.

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; de conformidad con lo establecido en el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, con los numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012, la ley 9 de 1979, la Resolución 2674 del 2013, la Resolución 5109 del 2005 y la Ley 1437 de 2011.

Habiéndose precisado que efectivamente con las faltas sanitarias en que incurrió la investigada, se configuró un riesgo en el bien jurídico de la salud pública, resulta oportuno indicar que el INVIMA debe velar por el cumplimiento de las normas sanitarias con el fin de evitar que se genere riesgo a este bien jurídico tutelado, lo 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, y es esa puesta en riesgo del bien jurídico lo que convierte a la conducta probada como antijurídica.

En este sentido, la Resolución 1229 de 2013 establece:

"ARTÍCULO 7o. 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 8o. 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.*"

Así entonces, se reitera que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, adopta las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a las disposiciones en la normatividad sanitaria, razón por la cual, en este caso objeto de estudio,

Página 10



RESOLUCIÓN No. 2019038943

(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

a través de sus profesionales, optó por la clausura temporal total, con el fin de prevenir un riesgo a la salud de la comunidad, debido a las condiciones higiénico - sanitarias en que se encontraba las instalaciones del establecimiento de la investigada y a los efectos adversos que podían producirse para quien consumiera el producto.

Es pertinente reiterar, que las Buenas Prácticas (BPM) de manera general, son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos se fabriquen, manipulen, empaquen y roten en condiciones aptas de seguridad y calidad. Entonces, las buenas prácticas constituyen el factor que asegura que los productos cumplan con las normas de calidad, conforme a las condiciones exigidas en cada normatividad.

Por otro lado debe considerarse que uno de los objetivos estratégicos del 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 de transformación o elaboración y que en general cumplan los parámetros establecidos por la ley, 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.

En cuanto al rotulado general de alimentos es importante considerar lo señalado en la Guía para los consumidores sobre rotulado de alimentos envasados Convenio de cooperación técnica y financiera N°233 de 2009 entre el Ministerio de la Protección Social, Acción Social, Unicef y Programa Mundial Alimentos (PMA) de las Naciones Unidas, la cual indica:

"Las políticas de muchos gobiernos en el campo de la nutrición y salud pública, están generando cambios importantes en los hábitos de consumo de la población hacia alimentos más nutritivos y saludables.

En Colombia, La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional aprobada por el Consejo Nacional de Política Económica y Social en el documento CONPES 113 del año 2007, dentro de sus objetivos, busca Promover hábitos y estilos de vida saludables que permitan mejorar el estado de salud y nutrición de la población, y prevenir la aparición de enfermedades asociadas con la dieta.

En la política se definen las acciones necesarias en Información, Educación y Comunicación alimentaria y nutricional dirigidas a la población en general, para motivar a las personas a elegir los alimentos más apropiados de su dieta a fin de que reduzcan las enfermedades relacionadas con la alimentación y potencien factores protectores que inciden en su estado nutricional.

Así mismo, para el fomento de estilos de vida saludable, se enfatiza en la necesidad de generar condiciones para una adecuada información y orientación a los consumidores, que les permita tomar las mejores decisiones de compra y consumo de productos alimentarios, entre estas, la exigencia de etiquetado y publicidad que proporcione a los consumidores información esencial y precisa para elegir con conocimiento de causa.

La protección del consumidor es el fundamento de las regulaciones en materia de rotulado de los productos alimenticios. El rotulado de los alimentos es un derecho de los consumidores de estar debidamente informados sobre las características y propiedades de los alimentos que adquiere.

La normativa sobre rotulado nutricional de los alimentos envasados, del Ministerio de la Protección Social tiene por objeto asegurar que la información nutricional de las etiquetas sea veraz, precisa y clara para ayudarle al consumidor a elegir los alimentos más adecuados para una alimentación saludable.

RESOLUCIÓN No. 2019038943

(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

*Todas las personas tienen derecho a disponer de alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias, con la finalidad de llevar una vida activa y sana."*⁵

De lo anterior puede entenderse que el rotulado de los alimentos juega un papel importante en la cadena de consumo, pues es una herramienta con la cual el consumidor de primera mano obtiene información importante sobre las características y procedencia del producto, información que será determinante al momento de su elección, por lo tanto, el no indicar y/o indicar de manera incorrecta, el nombre, contenido neto en unidades del sistema métrico internacional y demás información; no solo implica una infracción a las normas técnicas de rotulado, sino que también puede generar confusiones al consumidor final del producto.

Así las cosas, de acuerdo con lo evidenciado en el acta de inspección sanitaria a fábrica de alimentos, el acta de aplicación de medida sanitaria y el formato protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos, realizadas por profesionales de este Instituto en las instalaciones del establecimiento DULCES DE GUATAPE, se concluye que los aspectos sanitarios de manera parcial o total vulneran la normatividad sanitaria que a continuación se describe:

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 1°. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Artículo 2°. Ámbito de aplicación. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:

- a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos;
- b) Al personal manipulador de alimentos,
- c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos;
- d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

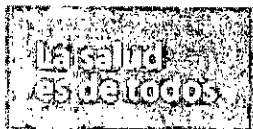
(...)

ARTÍCULO 6o. 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

⁵http://huila.gov.co/documentos/2012/Salud/Nutricion_Ok/ESTILOS%20DE%20VIDA%20SALUDABLE/MANUALES%20ROTULADO%20NUTRICIONAL/GUIA%20CONSUMIDOR/GUIA%20CONSUMIDOR.pdf



**RESOLUCIÓN No. 2019038943
(5 de Septiembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

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.

2.5. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.

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.

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.

6.3. 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.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

ARTÍCULO 7o. 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:

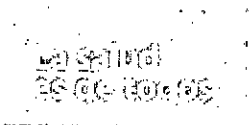
5. PUERTAS

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

7. 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 10. CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO. Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:



RESOLUCIÓN No. 2019038943

(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.

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 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.

3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

ARTÍCULO 17. ENVASES Y EMBALAJES. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

5. Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

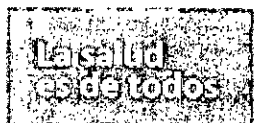
ARTÍCULO 18. FABRICACIÓN. Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:

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.

ARTÍCULO 20. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:

6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.).

Página 14



RESOLUCIÓN No. 2019038943
(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

ARTÍCULO 37. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA. <Artículo modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015. El nuevo texto es el siguiente:> Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública y a los requisitos establecidos en la presente resolución, la correspondiente Notificación Sanitaria (NSA), Permiso Sanitario (PSA) o Registro Sanitario (RSA), expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) quien asignará la nomenclatura de identificación del producto: NSA, PSA o RSA, para su vigilancia y control sanitario.

(...)"

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.

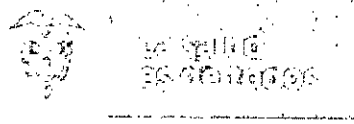
"(...)

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:

ARTÍCULO 4o. REQUISITOS GENERALES. Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales:

1. La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto

2. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que puedan dar lugar a apreciaciones falsas



RESOLUCIÓN No. 2019038943
(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Si en el rótulo o etiqueta se describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse acorde con lo que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.

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.

5.2. Lista de ingredientes

5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.

5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:

- a) Se trate de los ingredientes enumerados en el literal d) del numeral 5.2.1 de la lista de ingredientes, y
- b) El nombre genérico de una clase resulte más informativo. En este caso, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente

5.3. Contenido neto y peso escurrido

5.3.1 El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).

5.4. Nombre y dirección

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

El artículo 57 de la **Resolución 2310 de 1986**, reza lo siguiente:

ARTICULO 57. De los ingredientes y aditivos que pueden emplearse en el arequipe.

En la elaboración del arequipe pueden emplearse los siguientes:

a. INGREDIENTES

- leche
- leche condensada
- leche en polvo
- Suero en polvo
- Crema de leche
- Azúcares
- Frutas o concentrados de frutas
- Jaleas de frutas
- Derivados del cacao
- Proteínas de leche
- (...)"



**RESOLUCIÓN No. 2019038943
(5 de Septiembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

Para efectos procedimentales se tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 47 de 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."

En cuanto al procedimiento surtido dentro de la presente investigación administrativa, éste se surtió conforme a lo previsto en la **Ley 1437 de 2011** que señala:

"(...)

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

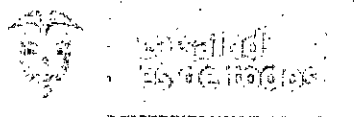
Vencido el período probatorio se dará traslado al investigado por diez (10) días para que presente los alegatos respectivos.

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.



RESOLUCIÓN No. 2019038943

(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

"(...)

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:

- Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí genero riesgo al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva, tanto así que fue necesaria la aplicación de medida sanitaria de seguridad consistente en la CLAUSURA TEMPORAL TOTAL, con el fin de mitigar el riesgo y posible daño que se pudiera generar a quienes consumieran el producto, por lo tanto, es un criterio determinante para la imposición de la sanción
- Dentro de las diligencias no se observa que la investigada haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero, como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria, por lo tanto, no se aplica como agravante.
- En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que la investigada, no ha sido objeto de sanción, ni de aplicación de medida sanitaria de seguridad con anterioridad a la fecha de los hechos investigados, por lo tanto, este criterio se valora como atenuante de la sanción.
- Respecto el numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre, por lo tanto, este criterio no se aplica como agravante.
- En lo que respecta al numeral quinto, no se evidencia que la investigada a través de interpuesta persona haya utilizado algún medio fraudulento para ocultar la infracción, por lo tanto, no se aplica como agravante.
- De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, no quedó demostrado que la investigada procuró enmendar las deficiencias e incumplimientos que fueron observadas al momento de la aplicación de la medida sanitaria ya aludida, por lo tanto, este criterio será determinante para la imposición de la sanción.
- Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento



**RESOLUCIÓN No. 2019038943
(5 de Septiembre de 2019)**

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

de las órdenes impartidas por autoridad competente, no hay pruebas dentro del expediente administrativo que así lo demuestren, por lo tanto, este criterio no se aplica como agravante.

- Finalmente, no se observa dentro del plenario aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, por lo tanto, es un criterio determinante para la imposición de la sanción.

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, se impondrá sanción pecuniaria consistente en MULTA de SEISCIENTOS (600) 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.

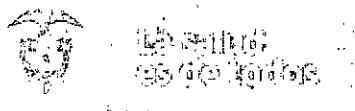
Lo anterior, dado que la investigada no solo ha cometido una conducta prohibida por la norma que se encuentra lo suficientemente probada, sino que, de la valoración fáctica del material hallado en el expediente, como del análisis jurídico de tales hechos, se tiene que la investigada configuró un riesgo para la salud pública como bien jurídico tutelado por la norma.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

La señora GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.046.473, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio DULCES DE GUATAPE; infringió las disposiciones sanitarias vigentes de alimentos, al:

I. Empacar y rotular el producto denominado: "DULCES DE GUATAPE" sin cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, por cuanto:

1. En el rotulo no declara el nombre del producto, contrariando lo establecido en el Artículo 4 numeral 1 de la Resolución 5109 de 2005.
2. En el empaque declaran la expresión: "productos elaborados sin conservantes ni químicos" y para algunos productos no se cumple, contrariando lo establecido en el Artículo 4 numeral 2 de la Resolución 5109 de 2005.
3. Declara un nombre genérico para todos los productos, contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.1 subnumeral 5.1.1 de la Resolución 5109 de 2005.
4. No declara la lista de ingredientes, contrariando lo establecido en el artículo 5 numeral 5.2 subnumeral 5.2.1 de la Resolución 5109 de 2005.
5. No declara el contenido neto, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.3 subnumeral 5.3.1 de la Resolución 5109 de 2005.
6. No declara la verdadera razón social, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.4 subnumeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
7. No declara los aditivos, contrariando lo establecido en el Artículo 5 numeral 5.2 subnumeral 5.2.3 de la Resolución 5109 de 2005.



RESOLUCIÓN No. 2019038943

(5 de Septiembre de 2019)

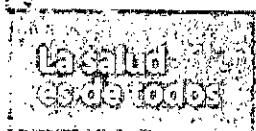
"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

II. Elaborar, empacar y rotular, dulces de Arequipe, utilizando fécula de maíz como ingrediente para la fabricación de arequipe, contrariando lo establecido en el Artículo 57 literal A de la Resolución 2310 de 1986.

III. Elaborar los productos: mermelada de frutas, bocadillo de fruta, jaleas de fruta y dulce de leche tipo urraño, sin contar con Registro Sanitario, notificación sanitaria y permiso sanitario, contrariando lo establecido en el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, modificado por el artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

IV. Elaborar diferentes variedades de dulces para el consumo, sin garantizar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por cuanto:

1. Se observan dos puertas de ingreso al establecimiento, ambas permanecen abiertas comunicando diferentes áreas con el exterior, además la puerta trasera por donde entra la fruta cuenta con malla defectuosa en la parte superior y entre luz en la parte inferior, contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.1 del Artículo 6 y el numeral 5 subnumeral 5.1 del artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.
2. El área de producción y empaque es compartida y no está físicamente separada del área de lavado y del área de almacenamiento de producto terminado y etiquetas, el área de bodega cuenta con cortina plástica deteriorada la cual no brinda separación física efectiva de la unidad sanitaria que hay contigua, contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumeral 2.2 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se observa saturación de equipos y de producto en proceso, además los mismos no están en secuencia lógica del proceso, se observa dificultad en la circulación del personal por algunas áreas y saturación de las mismas lo cual no permite una adecuada operación de limpieza y desinfección, adicionalmente se observa retraso indebido de algunas etapas del proceso, contrariando lo establecido en el numeral 2 subnumerales 2.3 y 2.5 del Artículo 6 y el numeral 1 del Artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuentan con control diario de cloro residual ni se llevan registros, tampoco cuentan con análisis de laboratorio fisicoquímico y microbiológico del agua utilizada para el proceso y demás operaciones, contrariando lo establecido en el numeral 3 subnumeral 3.1 del artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No cuentan con vestier, además la unidad sanitaria esta contigua a la bodega y al área de almacenamiento de producto terminado y empaque sin separación física efectiva, contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumeral 6.1 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. Se observa lavamanos de accionamiento manual en el área de proceso, no se observan avisos con el instructivo de lavado de manos ni de advertencias al personal sobre lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios o de cualquier otro cambio de actividad, contrariando lo establecido en el numeral 6 subnumerales 6.3 y 6.4 del Artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.
7. Se observan bombillos sin protección en el área de elaboración, contrariando lo establecido en el numeral 7 subnumeral 7.3 del Artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.



RESOLUCIÓN No. 2019038943

(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

8. Se observa nevera para almacenamiento del queso deteriorada y con oxidación en la parte inferior, contrariando lo establecido en el numeral 1 del Artículo 9 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No cuentan con equipo para la medición de grados Brix en la elaboración de algunos productos, tampoco cuentan con termómetro para la medición de temperatura para los procesos que lo requieren, contrariando lo establecido numeral 3 del Artículo 10 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No cuentan con certificación médica que indique aptitud para manipular alimentos de ninguno de los operarios, contrariando lo establecido en el numeral 1 del Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No cuentan con plan ni registros de capacitación en educación sanitaria, contrariando lo establecido en el Artículo 13 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No realiza pruebas a la leche cruda como materia prima, contrariando lo establecido en el numeral 3 del Artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
13. Se observa azúcar reenvasada sin rotulo de identificación, azúcar en su empaque primario en estantería con presencia de óxido y almacenada en área conjuntamente con producto en proceso y sin separación física efectiva de la unidad sanitaria contigua, contrariando lo establecido en el numeral 1 del Artículo 16 de la Resolución 2674 de 2013.
14. Se observa almacenamiento de material de empaque conjuntamente con objetos en desuso, moto, producto terminado en una misma área y con puerta abierta que comunica al exterior, contrariando lo establecido en el numeral 5 del Artículo 17 de la Resolución 2674 de 2013.
15. Se observa deficiente limpieza en las áreas de elaboración, no realizan controles ni llevan registros de las etapas críticas del proceso, se observan moscas en el área de proceso, además no cuenta con separación física efectiva del área de lavado y del área de almacenamiento de material de empaque y producto terminado, además las operaciones de fabricación no se realizan de forma secuencial y se observan retrasos indebidos en algunos productos que están en proceso y en recipientes sin rotulo de identificación, contrariando lo establecido en el numeral 1 del Artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No cuentan con filtro sanitario, contrariando lo establecido en el numeral 6 del Artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO.- Imponer a la señora **GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO**, identificada con cédula de Ciudadanía No. 43.046.473, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio **DULCES DE GUATAPE**, sanción consistente en multa de **SEISCIENTOS (600)** 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 N° 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 con su respectivo acto administrativo.

Página 21

RESOLUCIÓN No. 2019038943
(5 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201605174"

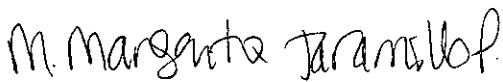
El no pago del valor de la multa dentro del término señalado, dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

ARTICULO SEGUNDO.- Notificar personalmente a la señora **GLORIA ELENA CORREA CASTAÑO**, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.046.473, en calidad de propietaria del establecimiento de comercio **DULCES DE GUATAPE**, y/o su Apoderado, conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 el 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 los artículos 76, 77 y subsiguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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.

ARTICULO TERCERO. - La presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE


MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Vo. Bo Proyectó: María Camila Escobar O.
Vo. Bo Revisó: Alexandra Bonilla Guarín. 