

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

**AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”**

El Director Técnico Encargado de la Dirección 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 trasladar cargos a título presuntivo en contra del señor **PEDRO NEL MOLINA TOBON** identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.288.838, teniendo en cuenta los siguientes:

ANTECEDENTES

1. Mediante Auto No. 2024016077 de 22 de agosto de 2024, esta Dirección de Responsabilidad Sanitaria inició el proceso sancionatorio No. 201613205 con el fin de recaudar información para establecer la presunta vulneración de la normatividad sanitaria por parte del señor PEDRO NEL MOLINA TOBON identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.288.838. (Folios 15 al 17).
2. Mediante oficio No. 0800 PS – 2024052452 y con radicado 20242039100 de 09 de septiembre de 2024, se comunicó el auto indicado en el ítem No. 1, por medio del envío por el servicio de mensajera 472, a la dirección: Cra 9 No. 11 A- 66 Juan h. White en Dabeiba - Antioquia (Folio 18), siendo este devuelto con la guía No. RA493833827CO el día 09 de septiembre de 2024 (Folio 18 reverso).
3. Conforme a lo descrito, este Despacho procedió a la publicación No. 2024067077 de 28 de noviembre de 2024 de la comunicación No. 2024052452 del auto mencionado en el ítem No. 1, siendo este fijado el día 05 de diciembre de 2024 y desfijado el día 11 de diciembre de 2024. (Folio 21), quedando debidamente surtido el trámite de comunicación el día 12 de diciembre de la misma anualidad.
4. Con radicado 20243017897, se ofició al Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, para que remitieran la información ordenada en el auto mencionado en el ítem No. 1 (Folio 19).
5. A folio 20 se evidencia comunicación interna No. 7305-1213-24 con radicado 20243018003 de 11 de octubre de 2024, remitida por el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, a través del cual se da respuesta a lo solicitado mediante radicado 20243017897; informando que con posterioridad a las diligencias de fechas 04 y 05 de octubre de 2023, no se han realizado acciones de inspección, vigilancia y control al establecimiento dedicado a la elaboración de pulpas de frutas de propiedad del señor PEDRO NEL MOLINA TOBON identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.288.838.

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

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

Así las cosas, mediante oficio de comunicación Interna No. 7305-0964-23, radicada con el No. 20233012738 de 17 de octubre de 2024, la Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1, remitió a este despacho la diligencia llevada a cabo en las instalaciones del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de pulpas de frutas de propiedad del señor PEDRO NEL MOLINA TOBON, identificado con la cedula de ciudadanía No. 1.288.838 (Folio 1)

Obra en el expediente acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo a fábrica de alimentos de fechas 04 y 05 de octubre de 2024, realizada en las instalaciones del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de pulpas de frutas de propiedad del señor PEDRO NEL MOLINA TOBON, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.288.838, en la que se emitió concepto sanitario DESFAVORABLE (Folio 3 reverso al 6).

Como resultado de las conductas verificadas, el día 05 de octubre de 2023, funcionarios del Instituto dispusieron imponer medida sanitaria de seguridad consistente en *CLAUSURA TEMPORAL TOTAL*, con base en la siguiente situación encontrada: (Folios 6 reverso al 9)

“OBJETIVOS

Realizar visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo en atención a denuncia con radicado INVIMA 202331208027 del 04/08/2023 con el fin de verificar la normatividad sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013 y demás normas que le aplique.

SITUACION SANITARIA ENCONTRADA:

Ubicados en la dirección anteriormente citada somos atendidos por el señor Pedro Nel Molina a quien se hace entrega del oficio comisorio y se le informa el objetivo de la visita:

Al ingresar al establecimiento se pudo verificar las condiciones en las cuales realizan la producción de pulpas, encontrando que:

Al ingreso de la planta se observa presencia de moscas, basura y residuos de fruta. Al interior de la sala de proceso se evidencia objetos en desuso. Cuando la puerta de ingreso se abre se la sala de proceso queda expuesta al ambiente exterior. Res. 2674 Art 6 núm. 1.1,1.2,1.3,2.1,2.3 y 2.6.

Las áreas de almacenamiento de materia prima, proceso, lavado y desinfección de fruta y almacenamiento de producto terminado no se encuentran identificadas ni se disponen para su actividad Res 2674 de 2013 Art 6 núm. 2.3.

Se evidencian paredes con humedad, manchadas y desprendimiento de pintura, puerto de ingreso a la planta con presencia de oxido y sin protección. Res 2674 Art 7 núm. 1.1,1.2,2.3,4.5, 6 y 7.

No cuentan con vestieres ni lockers, servicio sanitario sin dotación. Res 2674 de 2023 Art 6 núm. 6.1,6.2,6.3 y 6.4.

*No cuenta con filtro sanitario para la limpieza y desinfección de manos y calzado al ingreso de la sala de proceso. En las áreas de proceso no cuentan con estación de limpieza y desinfección de manos
. Res 2674 de 2023 Art 6 núm. 6.3 y 6.5, Art 20 núm. 6.*

No cuentan con área de depósito temporal de residuos. Se observa basura a interior de la sala de proceso, sin canecas y en los alrededores de la planta canastillas con residuos de fruta. Res 2674 de 2013 Art 6 núm. 5.1,5.4 y art 33 núm. 5 y 6.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

No cuentan con programa de mantenimiento preventivo de equipos, no presentan registros ni fichas técnicas de los equipos. Res 2674 de 2013 Art 22 núm. 2, Art 10 núm. 5.

No cuentan con programa de calibración, ni certificados de calibración de los equipos. Res 2674 de 2013 Art 25.

No presentan programa documentado de abastecimiento de agua potable en el que se incluya fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, distribución y mantenimiento de tanques de almacenamiento. No presentan análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua. No realizan control diario de cloro residual y PH (no presentan registros) No cuentan con tanque de almacenamiento de agua. Res 2674 de 2013 Art 6 núm. 3, Art 26 núm. 4.

No cuentan con los recipientes suficientes para la recolección de residuos. No presentan programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos sobre la base de un diagnóstico ambiental (tipo de residuos generados, volumen, mapeo o ubicación de la generación de residuos) con procedimientos documentados, cronogramas, registros, responsables, que incluyan la clasificación en la fuente, movimiento interno de residuos, almacenamiento interno o central y disposición final Res 2674 de 2013 Art 6 núm. 5, Art 26 numeral 2.

No presentan programa documentado e implementado para el manejo integral de plagas sobre la base de un diagnóstico del establecimiento con enfoque preventivo. No presentan registros. Se evidencia presencia de moscas y cadáveres de cucarachas. Res 2674 de 2013 Art 6 núm. 2.1, 5.3 Art 7 núm. 6.3, Art 28 núm. 7.

No presentan programa documentado para la limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y manipuladores. No presentan registros de las actividades de limpieza realizadas. No presentan fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección utilizados. No cuentan con área exclusiva para el almacenamiento de los productos y utensilios de la limpieza y desinfección. Se evidencia falta de limpieza profunda y orden en la planta. Res 2674 de 2013 Art 6 núm. 3.2; Art 26 núm. 1; Art 28 núm. 7.

No presentan un plan de capacitación del personal manipulador de alimentos documentados implementado que incluya como mínimo: metodología, duración, docentes, cronogramas, evaluación y temas específicos a impartir. No se dispone de avisos alusivos a las buenas prácticas higiénicas. El personal no presenta formación continua y permanente especialmente en temas relacionados con prácticas higiénicas, manipulación higiénica de los alimentos, hábitos de limpieza y aspectos específicos en cada puesto de trabajo, destinados a impedir la contaminación de los alimentos. Res. 2674 de 2013, Art 12, 13 y 14.

El personal manipulador no cuenta con dotación. No suministran dotación a los visitantes. Res 2674 de 2013 Art 13 y 14.

No presentan certificado de aptitud para manipular alimentos de los operarios. Res 2674 de 2023 Art 11; Art 14 núm. 12.

No presentan programa de evaluación de proveedores y control de materia prima e insumos debidamente documentado que incluye las especificaciones de la materia prima o insumo, registros y criterios para la aceptación, liberación, retención y rechazo. No presentan ficha técnica de la materia prima e insumos. Se evidencia materia prima dispuesta en el piso, al ingreso de la planta. Res 2674 Art 16 num 1,2,3,4,5,6,7,8; Art 22 num 2; Art 28 num 1,3,4,5, Art 29 num 1,2,3,4,5,6,8,9 y 10.

No cuentan con un procedimiento para el control físico, químico, microbiológico y organoléptico que incluya todas las variables de producción con sus respectivos límites de control en cada etapa del proceso e identificación de sus etapas críticas. No presentan registros de ninguna actividad realizada en la planta en un día de producción. No cuentan con sistema para proteger

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

el alimento de metales u otros materiales extraños. Res 2674 de 2023 Art 22 núm. 2; Art 18 núm. 1 y 2.

No presentan inspección de recepción de material de empaque. No presentan certificado de aptitud para contacto con los alimentos del material de empaque. El embalaje del material de empaque no cumple con el rotulo y leyendas obligatorias descritos en la resolución 683 de 2012 artículo 15. Se observa material de empaque dispuesto directamente en el piso Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013, Art 17; 19 núm. 1 y 2; 4142, 4143 de 2012, 834, 835 de 2013.

No presentan políticas de calidad claramente definidas y documentadas. No cuentan con los servicios de un técnico o profesional idóneo en las áreas de producción y calidad, no se tiene un procedimiento documentado e implementado para las acciones correctivas de cada uno de los procesos y se realiza el respectivo seguimiento. No presentan procedimiento desarrollado e implementado para atención de peticiones, quejas y reclamos Res 2674 Art 23 y Res 1619 de 2015.

No cuentan con procedimiento documentado e implementado para el muestreo y liberación de producto terminado, que permita evaluar el control de proceso o verificar que los procesos esta bajo control, tienen establecido la frecuencia de muestreo y el procedimiento de interpretación de resultados, así como las acciones correctivas respectivas Res 2674 de 2013, Art 22 núm. 1, 2 y 3.

No presentan procedimientos de trazabilidad desarrollado e implementado para el seguimiento a productos terminados que incluye desde la materia prima, hasta las operaciones de distribución y comercialización.

No presentan procedimiento de devoluciones ni registros. No cuentan con área exclusiva para su manejo.

No tienen un sistema de recogida (procedimiento de recall) de producto en comercialización frente a un peligro identificado o incumplimiento con algún estándar. Res 2674 de 2013 Art 28 núm. 6.

No cuentan con un procedimiento documentado e implementado par la inspección y verificación de las condiciones de transporte de producto terminado ni se llevan los respectivos registros Res 2674 de 2013, Art 29.

En virtud de lo anterior y teniendo en cuenta lo reglado mediante Resolución 2674 de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones” tenemos como presuntamente incumplidos los siguientes artículos:

TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

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.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

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

(...)

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

(...)

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

(...)

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

(...)

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

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

(...).

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento. (...)

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.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

(...)

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:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.

3.5.4. Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.

(...)

6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

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

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.

(...)

6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

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:

(...)

2. PAREDES

2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

(....)

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.

(...)

Artículo 8°. Condiciones generales. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

(...)

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

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

(...)

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

(...)

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

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

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

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.

(...)

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

(...)

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

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

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.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

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

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

dotación de los manipuladores de alimentos.

(...)

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.

(...)

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.

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

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.

(...)

6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

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

(....)

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

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 si-guientes

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

**AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”**

requisitos:

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

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

(...)

8. Se deben tomar medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños, instalando mallas, trampas, imanes, detectores de metal o cualquier otro método apropiado.

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

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

(...)

4. Todo producto al momento de salir de una planta de proceso, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

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.), 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 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

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.*

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

(...)

Artículo 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.*

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; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:*

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

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 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*

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

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.*

(...)

Artículo 28. Almacenamiento. *Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:*

1. *Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.*

(...)

3. *El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.*

4. *El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.*

5. *En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.*

6. *El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.*

7. *Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.*

(...)

Artículo 29. Transporte. *El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:*

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

(...)

4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

(...)

10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

Parágrafo. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

(...)

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.”

El Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo establece:

“ARTÍCULO 47. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO. Los procedimientos administrativos de carácter sancionatorio no regulados por leyes especiales o por el Código Disciplinario Único 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.”

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

Continuando con el presente trámite administrativo sancionatorio y en caso de demostrarse infracción a la norma sanitaria, la **Ley 9 de 1979** en su artículo 577 modificado por el artículo 98 del Decreto 2106 de 2019, establece:

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

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

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

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

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

Ha de tenerse en cuenta, que en las instalaciones del establecimiento de comercio dedicado a la elaboración del producto pulpas de frutas de propiedad del señor PEDRO NEL MOLINA TOBON, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.288.838, se desarrolla una actividad relacionada con la fabricación y/o elaboración de "PULPAS DE FRUTAS" con destino al consumo humano; actividades que involucran alimentos de RIESGO MEDIO EN SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015, Grupo 4 categoría 4.2 y subcategoría 4.2.4 tal como se relacionan a continuación:

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A*	M**	B***
4. Frutas y otros vegetales incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, leguminosas y aloe vera, algas marinas, nueces. Semillas frutas y hortalizas procesadas	4.2. Otras frutas procesadas,	Pulpas o pures de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.1		X	
*A: Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública. **M: Alimento de Riesgo Medio en Salud Pública. ***B: Alimento de Menor Riesgo en Salud Pública.					

Por lo anterior, de conformidad con normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, se encuentra que el señor **PEDRO NEL MOLINA TOBON** identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.288.838, en calidad de propietario de un establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de pulpas de frutas, presuntamente infringió las disposiciones sanitarias de alimentos al incumplir con los principios de las buenas prácticas de manufactura al:

- I. Fabricar y/o elaborar el producto "PULPAS DE FRUTAS" con destino al consumo humano, sin cumplir con los principios de las buenas prácticas de manufactura, según lo verificado en

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

acta de aplicación de medida sanitaria de fecha 05 de octubre de 2024, especialmente porque:

1. Al ingreso de la planta se observa presencia de moscas, basura y residuos de fruta. Al interior de la sala de proceso se evidencia objetos en desuso. Cuando la puerta de ingreso se abre la sala de proceso queda expuesta al ambiente exterior. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.4; Artículo 7 numeral 5 sub numeral 5.1 y el Artículo 28 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Las áreas de almacenamiento de materia prima, proceso, lavado y desinfección de fruta y almacenamiento de producto terminado no se encuentran identificadas ni se disponen para su actividad. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 16 numerales 3, 6, 7 y 8 y el Artículo 28 numerales 3, 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
3. Se evidencian paredes con humedad, manchadas y desprendimiento de pintura, así misma puerta de ingreso a la planta con presencia de óxido y sin protección. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1, numeral 5 sub numeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.
4. No cuentan con vestieres ni lockers, servicio sanitario sin dotación. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No cuenta con filtro sanitario para la limpieza y desinfección de manos y calzado al ingreso de la sala de proceso. En las áreas de proceso no cuentan con estación de limpieza y desinfección de manos, Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numerales 6.3 y 6.5 y el Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No cuentan con área de depósito temporal de residuos. Se observa basura al interior de la sala de proceso, sin canecas y en los alrededores de la planta canastillas con residuos de fruta. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 5 sub numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4, y el Artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No cuentan con programa de mantenimiento preventivo de equipos, no presentan registros ni fichas técnicas de los equipos. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 8 y el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuentan con programa de calibración, ni certificados de calibración de los equipos. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 10 numeral 3; Artículo 22 numeral 2 y el Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No presentan programa documentado de abastecimiento de agua potable en el que se incluya fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, distribución y mantenimiento de tanques de almacenamiento. No presentan análisis físicoquímicos y microbiológicos del agua. No realizan control diario de cloro residual y PH (no presentan registros) No cuentan con tanque de almacenamiento de agua. Incumpliendo lo establecido en artículo 6 numeral 3 sub numerales 3.1, 3.2, 3.3 y 3.5 y el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013.
10. No cuentan con los recipientes suficientes para la recolección de residuos. No presentan programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos sobre la base de un diagnóstico ambiental (tipo de residuos generados, volumen, mapeo

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

- o ubicación de la generación de residuos) con procedimientos documentados, cronogramas, registros, responsables, que incluyan la clasificación en la fuente, movimiento interno de residuos, almacenamiento interno o central y disposición final. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 5 sub numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4; Artículo 22 numeral 2 y el Artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No presentan programa documentado e implementado para el manejo integral de plagas sobre la base de un diagnóstico del establecimiento con enfoque preventivo. No presentan registros. Se evidencia presencia de moscas y cadáveres de cucarachas. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 y el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 12. No presentan programa documentado para la limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y manipuladores. No presentan registros de las actividades de limpieza realizadas. No presentan fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección utilizados. No cuentan con área exclusiva para el almacenamiento de los productos y utensilios de la limpieza y desinfección. Se evidencia falta de limpieza profunda y orden en la planta. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 8; Artículo 9 numeral 1; Artículo 22 numeral 2; Artículo 26 numeral 1 y el Artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de 2013.
 13. No presentan un plan de capacitación del personal manipulador de alimentos documentados implementado que incluya como mínimo: metodología, duración, docentes, cronogramas, evaluación y temas específicos a impartir. No se dispone de avisos alusivos a las buenas prácticas higiénicas. El personal no presenta formación continua y permanente especialmente en temas relacionados con prácticas higiénicas, manipulación higiénica de los alimentos, hábitos de limpieza y aspectos específicos en cada puesto de trabajo, destinados a impedir la contaminación de los alimentos. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
 14. El personal manipulador no cuenta con dotación. No suministran dotación a los visitantes. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 14 numerales 2 y 14 de la Resolución 2674 de 2013.
 15. No presentan certificado de aptitud para manipular alimentos de los operarios. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 11 numerales 1 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
 16. No presentan programa de evaluación de proveedores y control de materia prima e insumos debidamente documentado que incluye las especificaciones de la materia prima o insumo, registros y criterios para la aceptación, liberación, retención y rechazo. No presentan ficha técnica de la materia prima e insumos y además se evidencia materia prima dispuesta en el piso, al ingreso de la planta. Incumpliendo lo establecido en el Artículo Artículo 16 numerales 1, 2, 3 y 6; Artículo 22 numerales 1 y 2 y el Artículo 28 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
 17. No cuentan con un procedimiento para el control físico, químico, microbiológico y organoléptico que incluya todas las variables de producción con sus respectivos límites de control en cada etapa del proceso e identificación de sus etapas críticas. No presentan registros de ninguna actividad realizada en la planta en un día de producción. No cuentan con sistema para proteger el alimento de metales u otros materiales extraños. Incumpliendo lo establecido en el Artículo Artículo 18 numerales 1, 2 y 8 y el

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.

18. No presentan inspección de recepción de material de empaque. No presentan certificado de aptitud para contacto con los alimentos del material de empaque. El embalaje del material de empaque no cumple con el rotulo y leyendas obligatorias. Se observa material de empaque dispuesto directamente en el piso. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 17 numerales 4 y 5; Artículo 19 numerales 1 y 4 y el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No presentan políticas de calidad claramente definidas y documentadas. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No cuentan con los servicios de un técnico o profesional idóneo en las áreas de producción y calidad, no se tiene un procedimiento documentado e implementado para las acciones correctivas de cada uno de los procesos y se realiza el respectivo seguimiento. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 13 parágrafo 2 y el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No presentan procedimiento desarrollado e implementado para atención de peticiones, quejas y reclamos. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
22. No cuentan con procedimiento documentado e implementado para el muestreo y liberación de producto terminado, que permita evaluar el control de proceso o verificar que los procesos están bajo control, tienen establecido la frecuencia de muestreo y el procedimiento de interpretación de resultados, así como las acciones correctivas respectivas. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No presentan procedimientos de trazabilidad desarrollado e implementado para el seguimiento a productos terminados que incluye desde la materia prima, hasta las operaciones de distribución y comercialización. No presentan procedimiento de devoluciones ni registros. No cuentan con área exclusiva para su manejo. No tienen un sistema de recogida (procedimiento de recall) de producto en comercialización frente a un peligro identificado o incumplimiento con algún estándar. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No cuentan con un procedimiento documentado e implementado para la inspección y verificación de las condiciones de transporte de producto terminado ni se llevan los respectivos registros. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 29 numerales 1, 4, 10 y parágrafo de la Resolución 2674 de 2013.

NORMAS PRESUNTAMENTE VIOLADAS

Resolución 2674 de 2013:

Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.4
numeral 3 sub numerales 3.1, 3.2, 3.3 y 3.5
numeral 5 sub numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4
numeral 6 sub numerales 6.1, 6.2, 6.3 y 6.5

Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1
numeral 5 sub numeral 5.1

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

**AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”**

Artículo 8
Artículo 9 numeral 1
Artículo 10 numeral 3
Artículo 11 numerales 1 y 3
Artículo 12
Artículo 13 y parágrafo 2
Artículo 14 numerales 2 y 14
Artículo 16 numerales 1, 2, 3, 6, 7 y 8
Artículo 17 numerales 4 y 5
Artículo 18 numerales 1, 2 y 8
Artículo 19 numerales 1 y 4
Artículo 20 numeral 6
Artículo 21
Artículo 22 numerales 1, 2 y 3
Artículo 24
Artículo 25
Artículo 26 numerales 1, 2, 3 y 4
Artículo 28 numerales 1, 3, 4, 5, 6 y 7
Artículo 29 numerales 1, 4, 10 y parágrafo.

En mérito de lo expuesto el **Director Técnico Encargado de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA**, en uso de sus facultades legales,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Trasladar y formular cargos a título presuntivo, en contra del señor **PEDRO NEL MOLINA TOBON**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.288.838, en calidad de propietario de un establecimiento de comercio dedicado a la fabricación y/o elaboración de pulpas de fruta, al:

- I. Fabricar y/o elaborar el producto “PULPAS DE FRUTAS” con destino al consumo humano, sin cumplir con los principios de las buenas prácticas de manufactura, según lo verificado en acta de aplicación de medida sanitaria de fecha 05 de octubre de 2024, especialmente porque:
 1. Al ingreso de la planta se observa presencia de moscas, basura y residuos de fruta. Al interior de la sala de proceso se evidencia objetos en desuso. Cuando la puerta de ingreso se abre la sala de proceso queda expuesta al ambiente exterior. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 2 sub numerales 2.1 y 2.4; Artículo 7 numeral 5 sub numeral 5.1 y el Artículo 28 numeral 1 de la Resolución 2674 de 2013.
 2. Las áreas de almacenamiento de materia prima, proceso, lavado y desinfección de fruta y almacenamiento de producto terminado no se encuentran identificadas ni se disponen para su actividad. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 16 numerales 3, 6, 7 y 8 y el Artículo 28 numerales 3, 4 y 5 de la Resolución 2674 de 2013.
 3. Se evidencian paredes con humedad, manchadas y desprendimiento de pintura, así misma puerta de ingreso a la planta con presencia de óxido y sin protección. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 7 numeral 2 sub numeral 2.1, numeral 5 sub numeral 5.1 de la Resolución 2674 de 2013.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

4. No cuentan con vestieres ni lockers, servicio sanitario sin dotación. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numerales 6.1 y 6.2 de la Resolución 2674 de 2013.
5. No cuenta con filtro sanitario para la limpieza y desinfección de manos y calzado al ingreso de la sala de proceso. En las áreas de proceso no cuentan con estación de limpieza y desinfección de manos, Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 6 sub numerales 6.3 y 6.5 y el Artículo 20 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
6. No cuentan con área de depósito temporal de residuos. Se observa basura al interior de la sala de proceso, sin canecas y en los alrededores de la planta canastillas con residuos de fruta. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 5 sub numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4, y el Artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
7. No cuentan con programa de mantenimiento preventivo de equipos, no presentan registros ni fichas técnicas de los equipos. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 8 y el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
8. No cuentan con programa de calibración, ni certificados de calibración de los equipos. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 10 numeral 3; Artículo 22 numeral 2 y el Artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.
9. No presentan programa documentado de abastecimiento de agua potable en el que se incluya fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, distribución y mantenimiento de tanques de almacenamiento. No presentan análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua. No realizan control diario de cloro residual y PH (no presentan registros) No cuentan con tanque de almacenamiento de agua. Incumpliendo lo establecido en artículo 6 numeral 3 sub numerales 3.1, 3.2, 3.3 y 3.5 y el Artículo 26 numeral 4 de la Resolución 2674 de 2013
10. No cuentan con los recipientes suficientes para la recolección de residuos. No presentan programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos sobre la base de un diagnóstico ambiental (tipo de residuos generados, volumen, mapeo o ubicación de la generación de residuos) con procedimientos documentados, cronogramas, registros, responsables, que incluyan la clasificación en la fuente, movimiento interno de residuos, almacenamiento interno o central y disposición final I. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 6 numeral 5 sub numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4; Artículo 22 numeral 2 y el Artículo 26 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
11. No presentan programa documentado e implementado para el manejo integral de plagas sobre la base de un diagnóstico del establecimiento con enfoque preventivo. No presentan registros. Se evidencia presencia de moscas y cadáveres de cucarachas. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 y el Artículo 26 numeral 3 de la Resolución 2674 de 2013.
12. No presentan programa documentado para la limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y manipuladores. No presentan registros de las actividades de limpieza realizadas. No presentan fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección utilizados. No cuentan con área exclusiva para el almacenamiento de los productos y utensilios de la limpieza y desinfección. Se evidencia falta de limpieza profunda y orden en la planta. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 8; Artículo 9 numeral 1; Artículo 22 numeral 2; Artículo 26 numeral 1 y el Artículo 28 numeral 7 de la Resolución 2674 de

AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”

2013.

13. No presentan un plan de capacitación del personal manipulador de alimentos documentados implementado que incluya como mínimo: metodología, duración, docentes, cronogramas, evaluación y temas específicos a impartir. No se dispone de avisos alusivos a las buenas prácticas higiénicas. El personal no presenta formación continua y permanente especialmente en temas relacionados con prácticas higiénicas, manipulación higiénica de los alimentos, hábitos de limpieza y aspectos específicos en cada puesto de trabajo, destinados a impedir la contaminación de los alimentos. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.
14. El personal manipulador no cuenta con dotación. No suministran dotación a los visitantes. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 14 numerales 2 y 14 de la Resolución 2674 de 2013.
15. No presentan certificado de aptitud para manipular alimentos de los operarios. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 11 numerales 1 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
16. No presentan programa de evaluación de proveedores y control de materia prima e insumos debidamente documentado que incluye las especificaciones de la materia prima o insumo, registros y criterios para la aceptación, liberación, retención y rechazo. No presentan ficha técnica de la materia prima e insumos y además se evidencia materia prima dispuesta en el piso, al ingreso de la planta. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 16 numerales 1, 2, 3 y 6; Artículo 22 numerales 1 y 2 y el Artículo 28 numeral 5 de la Resolución 2674 de 2013.
17. No cuentan con un procedimiento para el control físico, químico, microbiológico y organoléptico que incluya todas las variables de producción con sus respectivos límites de control en cada etapa del proceso e identificación de sus etapas críticas. No presentan registros de ninguna actividad realizada en la planta en un día de producción. No cuentan con sistema para proteger el alimento de metales u otros materiales extraños. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 18 numerales 1, 2 y 8 y el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
18. No presentan inspección de recepción de material de empaque. No presentan certificado de aptitud para contacto con los alimentos del material de empaque. El embalaje del material de empaque no cumple con el rotulo y leyendas obligatorias. Se observa material de empaque dispuesto directamente en el piso. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 17 numerales 4 y 5; Artículo 19 numerales 1 y 4 y el Artículo 22 numeral 2 de la Resolución 2674 de 2013.
19. No presentan políticas de calidad claramente definidas y documentadas. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 21 de la Resolución 2674 de 2013.
20. No cuentan con los servicios de un técnico o profesional idóneo en las áreas de producción y calidad, no se tiene un procedimiento documentado e implementado para las acciones correctivas de cada uno de los procesos y se realiza el respectivo seguimiento. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 13 párrafo 2 y el Artículo 24 de la Resolución 2674 de 2013.
21. No presentan procedimiento desarrollado e implementado para atención de peticiones, quejas y reclamos. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 de la

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

**AUTO No. 2025000587
DE 30 de Enero de 2025
“POR MEDIO DEL CUAL SE TRASLADAN CARGOS DENTRO DEL PROCESO
SANCIONATORIO No. 201613205”**

Resolución 2674 de 2013.

22. No cuentan con procedimiento documentado e implementado para el muestreo y liberación de producto terminado, que permita evaluar el control de proceso o verificar que los procesos están bajo control, tienen establecido la frecuencia de muestreo y el procedimiento de interpretación de resultados, así como las acciones correctivas respectivas. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 22 numeral 2 y 3 de la Resolución 2674 de 2013.
23. No presentan procedimientos de trazabilidad desarrollado e implementado para el seguimiento a productos terminados que incluye desde la materia prima, hasta las operaciones de distribución y comercialización. No presentan procedimiento de devoluciones ni registros. No cuentan con área exclusiva para su manejo. No tienen un sistema de recogida (procedimiento de recall) de producto en comercialización frente a un peligro identificado o incumplimiento con algún estándar. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 28 numeral 6 de la Resolución 2674 de 2013.
24. No cuentan con un procedimiento documentado e implementado para la inspección y verificación de las condiciones de transporte de producto terminado ni se llevan los respectivos registros. Incumpliendo lo establecido en el Artículo 29 numerales 1,4,10 y parágrafo de la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar personalmente al señor **PEDRO NEL MOLINA TOBON** identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.288.838, en calidad de propietario de un establecimiento de comercio dedicado a la elaboración de pulpas de frutas y/o a apoderado, del presente Auto, de acuerdo con lo establecido en el artículo 67 de la Ley 1437 de 2011.

En el evento en que la notificación no pueda hacerse de forma personal, se seguirá el procedimiento previsto en el artículo 69 ibidem.

ARTÍCULO TERCERO: Conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ARTÍCULO CUARTO: Para los efectos, este Despacho recibirá los documentos o solicitudes relacionadas con el presente proceso **ÚNICAMENTE** en la cuenta de correo electrónico DRS@invima.gov.co o por medio de la Oficina virtual de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria: <https://app.invima.gov.co/oficina-virtual/responsabilidad-sanitaria/>

ARTÍCULO QUINTO: Contra el presente auto no procede recurso.

NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE



SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ

Director Técnico (E) de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Angelica Rodriguez P
Revisó María Lina Peña C. 

NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2025000118 De 12 de Mayo de 2025

El (la) Coordinador(a) 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 de la Ley 1437 de 2011, procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

AUTO DE TRASLADO No.	2025000587
PROCESO SANCIONATORIO:	201613205
EN CONTRA DE:	PEDRO NEL MOLINA PABON
FECHA DE EXPEDICIÓN DE AUTO DE TRASLADO:	30 DE ENERO DE 2025
AUTO DE TRASLADO FIRMADO POR:	SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ DIRECTOR TECNICO (E) DIRECCIÓN DE RESPONSABILIDAD SANITARIA

Contra el Auto de traslado de cargos No. 2025000587, no procede ningún recurso, sin embargo, en el citado auto se concede el termino de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, presente sus descargos por escrito, aporte y solicite la practica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el articulo 47 de la Ley 1437 de 2011.

ADVERTENCIA

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

FRANCY KATHERINE TORRADO SEPULVEDA
COORDINADOR(A) GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: B. Nicolas Sierra

ANEXO: Se adjunta a este aviso en once (11) folios a doble cara copia íntegra del auto No. 2025000587 de 30 de enero de 2025, proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201613205.

PUBLICACIÓN No. 2025022893 de 15 de mayo de 2025 del AVISO No. 2025000118 del 12 de mayo de 2025 del auto No. 2025000587

El (la) Coordinador(a) 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 de la Ley 1437 de 2011, procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

Auto Traslado No.	2025000587
Proceso sancionatorio:	201613205
En contra de:	PEDRO NEL MOLINA TOBON
Fecha de expedición:	30 DE ENERO DE 2025
Firmado por:	SEBASTIAN OSORIO HERNANDEZ DIRECTOR TECNICO (E) DIRECCIÓN DE RESPONSABILIDAD SANITARIA

Mediante el aviso No. 2025000118 se notifica el Auto de traslado No. 2025000587 del 30 de enero de 2025, en la cual dispone conceder un término de quince (15) días hábiles que comienzan a contarse a partir del día siguiente de la notificación, para que directamente o por medio de apoderado, el presunto infractor, presente sus descargos por escrito, aporte, solicite la práctica de las pruebas que considere pertinentes de conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011

ADVERTENCIA

EL AVISO No. 2025000118 Y El Auto No 2025000587 SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DE **21 DE MAYO 2025**, en la A-Z que está Ubicada en la recepción del Edificio Principal del INVIMA ubicada en la Carrera 10 No. 64 – 28 Bogotá y en la página web www.invima.gov.co opción ATENCIÓN AL CIUDADANO – PUBLICACIONES DE RESPONSABILIDAD SANITARIA-PUBLICACIÓN DE COMUNICACIÓN.

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.

FRANCY KATHERINE TORRADO SEPULVEDA
COORDINADOR(A) GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a esta publicación (1) folio(s) del Aviso No. 2025000118 y (11) folio(s) a doble cara copia íntegra a doble cara del auto No. 2025000587 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201613205.

CERTIFICO QUE LA PUBLICACIÓN DEL PRESENTE AVISO FINALIZA EL _____, siendo las 5 PM,

FRANCY KATHERINE TORRADO SEPULVEDA
COORDINADOR(A) GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: B. Nicolas Sierra M.

