



La salud es de todos

Minsalud

**NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 202000088 De 31 de Enero de 2020**

La Coordinadora del Grupo de Procesos Sancionatorios de Publicidad 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:

<b>RESOLUCIÓN No.</b>	<b>2020002555</b>
<b>PROCESO SANCIONATORIO:</b>	<b>201606305</b>
<b>EN CONTRA DE:</b>	<b>LEONARDO PALOMINO VALENCIA</b>
<b>FECHA DE EXPEDICIÓN:</b>	<b>23 DE ENERO DE 2020</b>
<b>FIRMADO POR:</b>	<b>MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA</b> Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la resolución de calificación No 2020002555 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 **03 FEB. 2020**, en la página web [www.invima.gov.co](http://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.**

**MARITZA SANDOVAL OYOLA**  
Coordinadora del Grupo de Procesos Sancionatorios de Publicidad  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en veintitrés (23) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2020002555 proferida dentro del proceso sancionatorio N° 201606305

**CERTIFICO QUE EL PRESENTE AVISO SE RETIRA EL, \_\_\_\_\_ siendo las 5 PM,**

**MARITZA SANDOVAL OYOLA**  
Coordinadora del Grupo de Procesos Sancionatorios de Publicidad  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó y digitó: SBRV  
Revisó: Msandoval

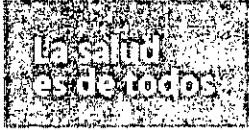


**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

La Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades delegadas por la Dirección General mediante Resolución número 2012030800 del 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio número 201606305, adelantado en contra de señor **LEONARDO PALOMINO VALENCIA** identificado con la cedula de ciudadanía número 1.088.027.613, en calidad de propietario del establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO.

**ANTECEDENTES**

1. Mediante Auto No. 2019013776 del 8 de noviembre de 2019, la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió dar inicio al proceso sancionatorio No. 201606305 y trasladar cargos en contra del señor **LEONARDO PALOMINO VALENCIA**. Identificado con la cedula de ciudadanía número 1.088.027.613, en calidad de propietario del establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO. (Folios 57 a 71)
2. Mediante oficios Nos. 0800 PS -2019052846 con radicado No. 20192058016, 20192058003 y correo electrónico del 12 de noviembre de 2019, se le comunicó al investigado, para que se acercara al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del auto en mención. (Folios 55 a 56 y 81 a 82)
3. La notificación de dicho acto administrativo, se surtió personalmente el día 18 de noviembre de 2019, quedando legalmente notificado en dicha fecha. (Folio 72 y 73).
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 sociedad investigada, directamente o mediante apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Estando dentro del término legal estipulado para tal fin, el día 09 de diciembre de 2019, con radicado No. 20191243914, señor **LEONARDO PALOMINO VALENCIA**, presentó escrito de descargos, en el cual no aporta anexos ni solicita la práctica de pruebas. (folios 83 a 90)
6. En cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 48 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, el día 10 de diciembre de 2019, a través de Auto No. 2019015152 este Despacho estableció el término probatorio dentro del presente proceso (folios 101 a 102).
7. Mediante oficio No. No. 0800 PS - 2019057772, con radicado No. 20192064747 del 10 de diciembre de 2019 (folio 103), se comunicó el auto de etapa probatoria No. 2019015152 de 10 de diciembre de 2019 por un (01) día hábil el cual vencía el 11 de diciembre de 2019, de igual manera se informó que contaba con diez (10) días hábiles para presentar escrito de alegatos.
8. Vencido el término legal, **LEONARDO PALOMINO VALENCIA** no presentó ante este Despacho, escrito de alegatos de conclusión.
9. Mediante Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, el Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, resolvió en su Artículo Segundo, suspender los términos legales en los procesos sancionatorios a cargo de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, durante el periodo comprendido entre el día veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el día diez (10) de enero de 2020 inclusive. (folios 104 a 106)



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

**DESCARGOS**

En escrito de descargos, el señor **LEONARDO PALOMINO VALENCIA**, en calidad de propietario del establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO, indicó lo siguiente (folios 83 a 90):

**"(...) CONSIDERACIONES DE DEFENSA**

4.1 *Es importante que su Despacho tenga en cuenta, que inmediatamente terminada la visita de IVC, realizada por los profesionales del Invima, al establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO, procedí a enmendar responsablemente y de buena fe, una a una las observaciones realizadas por su Despacho.*

4.2 *Una vez revisados los cargos trasladados y conforme a lo manifestado al inicio del presente escrito, aclaro a la Entidad que en mi calidad de propietario del establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO, me ALLANO a los cargos trasladados por la Entidad, toda vez que efectivamente, tal y como fue detectado por los funcionarios del Invima, estaba almacenando, teniendo, utilizando etiquetas y/o rótulos para fabricar, empacar, acondicionar, etiquetar y/o rotular los productos "QUESO TEMA CON BOCADILLO" y QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESO LA RUECA, sin cumplir con la normatividad sanitaria vigente. (...)"*

*No obstante, lo anterior, y si bien como propietario del establecimiento de comercio **LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO**, me allane a los cargos formulados por su Despacho, aclaro respetuosamente, que estas actividades se realizaron de buena fe y además porque la fabricación y comercialización de los productos, son tanto para mí como de familia, el único medio de subsistencia.*

**4.3 DEL PRINCIPIO DE PROPORCIONALIDAD DE LA SANCION.**

*Respetuosamente, solicito a su Despacho que en virtud del principio de proporcionalidad o racionalidad de las sanciones administrativas, al momento de estudiar mi responsabilidad, por favor tenga en cuenta el tamaño y el total de los activos de mi establecimiento de comercio.*

*Sobre el principio de proporcionalidad la Corte Constitucional, ha establecido:*

*Sentencia C-564 DE 2000*

*La sanción administrativa, como respuesta del Estado a la inobservancia por parte de los administrados de las obligaciones, deberes y mandatos generales o específicas que se han ideado para el adecuado funcionamiento y marcha de la administración entre otros, y consecuencia concreta del poder punitivo del Estado, no debe ser ajena a los principios que rigen el derecho al debido proceso. Por tanto, debe responder a criterios que aseguren los derechos de los administrados. En este sentido, se exige, entonces, que la sanción esté contemplada en una norma de rango legal -reserva de ley-, sin que ello sea garantía suficiente, pues, además, la norma que la contiene debe determinar con claridad la sanción, o por lo menos permitir su determinación mediante criterios que el legislador establezca para el efecto. Igualmente, ha de ser razonable y proporcional, a efectos de evitar la arbitrariedad y limitar a su máxima expresión la discrecionalidad de que pueda hacer uso la autoridad administrativa al momento de su imposición. Subrayado fuera del texto original.*

*El derecho administrativo, a diferencia de lo que sucede en el derecho penal, suele no establecer una sanción para cada una de las infracciones administrativas que se presente, sino que se opta por establecer clasificaciones más o menos generales en las que puedan quedar subsumidos los diferentes tipos de infracciones. Para el efecto, el legislador señala unos criterios que han de ser atendidos por los funcionarios encargados de imponer la respectiva sanción, criterios que tocan, entre otros, con la proporcionalidad y razonabilidad que debe presentarse entre la conducta o hecho que se sanciona y la sanción que pueda imponerse, lo que le permite tanto al administrado como al funcionario competente para su imposición, tener un marco de referencia cierto para la determinación de la sanción en un caso concreto.*



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

*La exigencia que hace la norma, en el sentido que la multa dependa de esas circunstancias objetivas, impide al funcionario basar su decisión en consideraciones de tipo subjetivo y arbitrario, al tiempo que permiten al administrado su contradicción. La garantía para que esto se cumpla, se concreta, precisamente, en el acto administrativo por medio del cual se impone la sanción correspondiente, toda vez que la administración, en cumplimiento del mandato según el cual esta clase de decisiones ha de ser motivada, debe señalar expresamente qué circunstancias fueron las que determinaron la tasación de la multa y las pruebas que se tuvieron en cuenta para el efecto. A partir de ese señalamiento, el sancionado podrá controvertir la valoración y solicitar su modificación, a través de los recursos consagrados para el efecto, por la vía gubernativa cuando ellos existieren, así como las acciones pertinentes ante la jurisdicción de/o contencioso administrativo, cuando se considere que hubo falta de motivación, exceso o desviación de poder al determinar la cuantía de la multa impuesta como sanción.*

*Así, la exigencia de tasar la multa con fundamento en las circunstancias objetivas que rodearon la comisión de la infracción y el máximo que ésta puede tener, garantizan que la sanción que se imponga, sea proporcional y razonable, presupuestos estos que hacen a la sanción que contempla el artículo 3 del decreto 1746 de 1991, acorde con el principio de legalidad consagrado en el artículo 29 de la Constitución, y así habrá de decretarlo esta Corporación".*

*Igualmente, la Sentencia T-986A/12, establece*

*El principio de proporcionalidad restringe la órbita de la discrecionalidad administrativa y se constituye en un límite general para el ejercicio de toda función administrativa que suponga la limitación de los derechos fundamentales. Es así como, en caso de encontrarse en colisión un derecho con el ejercicio de otros derechos fundamentales o con la garantía de otros fines constitucionales, la restricción del primero debe encontrarse justificada. (...)*

*El derecho fundamental al debido proceso comprende, no sólo las garantías del artículo 29 de la Constitución, sino también otro cúmulo de valores y principios más allá del cumplimiento de los requisitos que la ley procesal impone[291. Dentro de esos valores y principios, resulta relevante la proporcionalidad, principio que exige la adecuación entre los medios utilizados y las necesidades que se tratan de satisfacer, y la justificación en términos constitucionales de cualquier medida que implique la limitación de un derecho fundamental.*

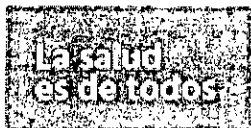
*Las sanciones administrativas están sujetas al principio de proporcionalidad. Por ejemplo, este principio ha sido consagrado en el artículo 44 de la Ley 1437 de 2011, [A]jar la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, en los siguientes términos:*

*En la medida en que el contenido de una decisión de carácter general o particular sea discrecional, debe ser adecuada a los fines de la norma que la autoriza, y proporcional a los hechos que le sirven de causa. (Resaltado fuera del texto)*

*De este modo, el principio de proporcionalidad restringe la órbita de la discrecionalidad administrativa y se constituye en un límite general para el ejercicio de toda función administrativa que suponga la limitación de los derechos fundamentales. Es así como, en caso de encontrarse en colisión un derecho con el ejercicio de otros derechos fundamentales o con la garantía de otros fines constitucionales, la restricción del primero debe encontrarse justificada.*

*La Corte ha determinado que para evaluar si esto ocurre se debe realizar un juicio de proporcionalidad. Los pasos para efectuar tal juicio son: (i) determinar si la medida limitativa busca una finalidad constitucional, (ii) si el medio elegido es idóneo para lograr el fin y, (iii) si la medida es estrictamente proporcional en relación con el fin que busca ser realizado, de modo que no signifique un sacrificio excesivo de valores y principios que tengan un mayor peso relativo —en el caso concreto— que el principio que se pretende satisfacer*

*Como se expuso en las consideraciones generales las sanciones administrativas no pueden ser desproporcionadas; a pesar de que son proferidas dentro del marco de la discrecionalidad administrativa, no es admisible que sacrifiquen desproporcionadamente los derechos fundamentales de los sancionados. En consecuencia, al aplicar el juicio de proporcionalidad, encuentra la Sala que la decisión que se controvierte por esta vía (i) si busca una finalidad constitucional, la cual es el*



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

*desarrollo ordenado de la ciudad, pero (ii) no es adecuada respecto al fin, (iii) ni es estrictamente proporcional.*

Sentencia C-412/15

*El principio de legalidad exige que dentro del procedimiento administrativo sancionatorio la falta o conducta reprochable se encuentre tipificada en la norma -lex scripta- con anterioridad a los hechos materia de la investigación-lex previa. En materia de derecho sancionatorio el principio de legalidad comprende una doble garantía, a saber: material, que se refiere a la predeterminación normativa de las conductas infractoras y las sanciones; y, formal, relacionada con la exigencia de que estas deben estar contenidas en una norma con rango de ley, la cual podrá hacer remisión a un reglamento, siempre y cuando en la ley queden determinados los elementos estructurales de la conducta antijurídica. Esto se desprende del contenido dispositivo del inciso 2° del artículo 29 de la Constitución Política que establece el principio de legalidad, al disponer que "nadie podrá ser juzgado sino conforme a las leyes preexistentes al acto que se imputa (...)", es decir, que no existe pena o sanción si no hay ley que determine la legalidad de dicha actuación, ya sea por acción u omisión.*

**POTESTAD SANCIONADORA DE LA ADMINISTRACION-Ejercicio**

*Para el ejercicio de la potestad sancionatoria a cargo de la administración se requiere: (i) una ley previa que determine los supuestos que dan lugar a la sanción, así como la definición de los destinatarios de la misma, -sin que necesariamente estén desarrollados todos los elementos del tipo sancionatorio-, ya que es válida la habilitación al ejecutivo con las limitaciones que lo propio ley impone; o que exista proporcionalidad entre la conducta o hecho y la sanción prevista, de tal forma que se asegure tanto al administrado como al funcionario competente, un marco de referencia que permita la determinación de la sanción en el caso concreto, y (iii) que el procedimiento administrativo se desarrolle conforme a la normatividad existente, en procura de garantizar el debido proceso.*

*De acuerdo con lo anterior, y siendo consciente del incumplimiento a la normatividad sanitaria y que a través del presente escrito me estoy allanando a los cargos impuestos por su Despacho, respetuosamente, solicito su amable colaboración en el sentido de que si se me impone alguna sanción pecuniaria, la misma sea proporcional al tamaño y al total de los activos del establecimiento de comercio, ya que de no ser así, esto podría derivar en el cese de las actividades comerciales de la empresa, lo que conllevaría claramente al despido de las personas que laboran en la empresa, dejándolos a estos ya sus familias sin su sustento diario. Igualmente, mi familia quedaría desprotegida, por cuanto el establecimiento de comercio objeto del presente escrito, es la única fuente de ingresos que poseo.*

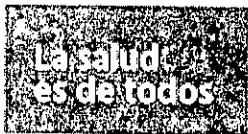
**V. ARGUMENTOS PARA ATENUAR LA SANCIÓN**

*Adicionalmente, a los argumentos antes expuestos, solicito se tenga en cuenta que en el caso que nos ocupa tienen cabida las circunstancias atenuantes de la responsabilidad, establecidas en el Artículo 64 del Decreto 219 de 1998, a saber:*

*"ARTICULO 64. CIRCUNSTANCIAS ATENUANTES. Son circunstancias atenuantes que se tendrán en cuenta para la imposición de una sanción sanitaria, las siguientes: No haber sido sancionado ni sujeto de una medida sanitaria de seguridad; Procurar, por iniciativa propia, resarcir el daño o compensar el perjuicio causado, antes de la iniciación de procedimiento sancionatorio; Informar la falta voluntariamente antes de que produzca daño a la salud individual o colectiva."*

*Por otro lado, en el presente caso, no son aplicables las circunstancias agravantes de la conducta, establecidas en el Artículo 63 del Decreto 219 de 1998, el cual establece:*

*"ARTICULO 63. CIRCUNSTANCIAS AGRAVANTES. Son circunstancias agravantes que se tendrán en cuenta para la imposición de una sanción sanitaria, las siguientes: Reincidir en la comisión de la falta; Realizar el hecho con pleno conocimiento de sus efectos dañinos o presionando indebidamente a subalternos o colaboradores; Rehuir la responsabilidad o atribuirse la sin razones a otro u otros; Cometer la falta para ocultar otra; Infringir varias disposiciones sanitarias con la misma conducta; Incurrir en la infracción y/o sus modalidades, con premeditación,"*



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

*Al aceptar mi responsabilidad como propietario del establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO, estoy colaborando con la correcta consecución de los principios de eficacia, economía y celeridad, toda vez que le evita y acelera la efectividad del derecho objeto de la actuación administrativa, optimiza el uso del tiempo y los demás recursos y permite que se adelante el procedimiento con diligencia.*

*Soy conocedor del desgaste que supone un proceso sancionatorio en términos de tiempo, investigación, personal y recursos en general, LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO, tiene como política evitar desgastes innecesarios del sistema, así esta política le signifique ser objeto de una sanción y por esta razón, decidí allanarme al proceso sancionatorio No. 201606305.*

**VI. PETICIONES**

*Solicito respetuosamente a su Despacho que, teniendo en cuenta los atenuantes de Responsabilidad establecida en la Ley 1437 de 2011, proceda por favor a aplicarme una de las Sanciones establecidas en la citada norma, concretamente, me imponga una amonestación, pues:*

- 6.2.1. Actué prudente y diligentemente par- ajustarme a la normatividad sanitaria, acogiendo las Recomendaciones del Invima*
- 6.2.2. No he reincidido en la comisión de la infracción*
- 6.2.3. No me resistí o me negué u obstruí las diferentes diligencias que fueron adelantadas por el Invima al establecimiento de comercio.*
- 6.2.4. No utilice medios fraudulentos o persona interpuesta para ocultar la infracción.*
- 6.2.5. No fui renuente o desacaté el cumplimiento de las órdenes dadas por el Invima.*
- 6.2.6. Reconocí y acepté expresamente que cometí la infracción.*
- 6.2.7. He procurado por cuenta propia resarcir la situación presentada, adelantando los ajustes en el rotulado de todos los productos que van dirigidos al consumo humano,*
- 6.2.9. En consecuencia, solicito respetuosamente a su Despacho aplicar la sanción consistente Únicamente en amonestación de acuerdo con lo establecido en el literal a) Artículo 577 de la Ley 9 de 1979.*

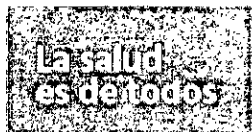
**ANALISIS DE LOS DESCARGOS**

Este Despacho procede a analizar los descargos presentados por el señor **LEONARDO PALOMINO VALENCIA**, en calidad de propietario del establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO de la siguiente manera:

Se describe entonces que en el presente proceso sancionatorio los cargos fueron formulados así:

**PARA EL PRODUCTO QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS:**

1. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar empacar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: *QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS*, considerado fraudulento, sin contar con Registro Sanitario, por cuanto el descrito: RSAR02I8115 no ampara: nombre, marca, ni presentación del producto mencionado, como tampoco coincide la lista de ingredientes descrita con los amparados por el Registro Sanitario mencionado; Contrariando lo estipulado por el artículo 37 y artículo 43, en concordancia con el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar, empacar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: *"QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO"*, destinado al consumo humano, sin declarar los componentes del "cultivo láctico", infringiendo lo establecido en el numeral 5.2.3 literal d) de la Resolución 5109 de 2005.



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

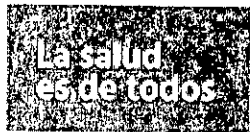
3. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar, empaclar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, destinado al consumo humano, declarando el contenido neto sin ajustarse al sistema métrico internacional, por cuanto declara: "grs", cuando lo correcto es: "g"; infringiendo lo establecido en el subnumeral 5.3 de la Resolución 5109 de 2005.
4. Fabricar, tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para empaclar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, destinado al consumo humano, sin declarar la dirección y nombre del fabricante infringiendo lo establecido en el numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005 y Artículo 8 – literal c) de la Resolución 2508 de 2012.

**PARA EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA:**

1. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar, empaclar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA, con Registro Sanitario RSAR02I8115 declarando la proclama: "queso libre de conservantes" presentando el producto en forma falsa, equivoca o engañosa, contrariando lo estipulado por el artículo 4 numeral 4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
2. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar, empaclar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA, con Registro Sanitario RSAR02I8115, sin contar con soportes del contenido de grasas trans y/o grasas saturadas, infringiendo lo establecido en el artículo 6, 6.1 y 6.2 de la Resolución 2508 de 2012 y Artículo 8 – 8.4.2 de la Resolución 333 de 2011.

Así las cosas, este despacho, se pronunciará respecto de los argumentos expuestos por la parte investigada de la siguiente manera:

Con relación a lo señalado por la parte endilgada en el sentido de indicar: *"inmediatamente terminada la visita de IVC, realizada por los profesionales del Invima, al establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO, procedí a enmendar responsablemente y de buena fe, una a una las observaciones realizadas por su Despacho. Observa el Despacho que los argumentos expuestos por el investigado se enfocan en probar las acciones de mejora aplicadas frente a las inconsistencias evidenciadas durante las visitas de los días los días 26 de enero de 2017, 27 de marzo de 2017, 23 de marzo de 2018 y 22 de mayo de 2018, sin embargo echa de menos esta instancia soporte de las acciones que el investigado menciona; en consecuencia, el Despacho procedió a verificar el contenido de las actas de inspección incorporadas como pruebas, encontrando que durante las visitas de fecha 27 de marzo de 2017 y fecha 22 de mayo de 2018, se determinó la DESTRUCCIÓN del material de rotulado congelado, puesto que el investigado no ejerció acciones de mejora en el sentido de adelantar ante el Invima la aprobación del agotamiento de las unidades congeladas, aprobación que se ha debido adelantar por parte del investigado si su intención de forma inmediata era: "enmendar responsablemente y de buena fe una a una de las observaciones", contrario a esto, es la Entidad quien mediante sus acciones de inspección, pone fin al riesgo inminente de vulnerar la salud, aplicando CONGELAMIENTO y posterior DESTRUCCIÓN del conjunto de etiquetado que incumplía la norma sanitaria, más no se evidencia acción alguna que demuestre por la parte investigada se hayan subsanado las inconsistencias.*



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

Resulta necesario referir en este punto, lo relacionado por los funcionarios que adelantaron las visitas de inspección en el establecimiento del investigado, mediante las cuales se definieron las medidas sanitarias de seguridad, así:

En la visita de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 27 de marzo de 2017 se procedió a verificar: "el estado de las etiquetas congeladas el 26 de enero del año 2017 según Formato Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad; encontrándose la siguiente cantidad de etiquetas a las cuales se les habla aplicado medida sanitaria de seguridad de Congelamiento de la venta o empleo de material de empaque y estaban en custodia del vigilado, se pueden apreciar las etiquetas completas identificadas organizadas y con sellos en buen estado; sin embargo teniendo en cuenta que no se realizó el trámite de Agotamiento de etiquetas y pasados 60 días se procede a definir la medida sanitaria de seguridad consistente en la CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO de 50 gramos de etiquetas para el producto Queso telita con bocadillo marca Ruequillo presentación por 55 gramos, con la DESTRUCCIÓN de 50 gramos de etiquetas del producto en mención"

De igual manera mediante visita de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 22 de mayo de 2018 se procedió a verificar la situación encontrada así: "teniendo en cuenta que no se subsanaron las causales que motivaron la medida sanitaria de seguridad ya que el establecimiento no ha realizado ante la Dirección de Alimentos y Bebidas del Invima, el trámite de autorización de agotamiento de etiquetas bajo la resolución 2106028087 del 26 de Julio de 2016: se procede a definir la medida de seguridad consistente en la CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE 171 ETIQUETAS ADHESIVAS PARA EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO. MARCA QUESOS LA RUECA, POR 55 GRAMOS, con la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en la DESTRUCCION DE 171 ETIQUETAS ADHESIVAS PARA EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA POR 55 GRAMOS."

Por otra parte, menciona el investigado que: "Me ALLANO a los cargos trasladados por la Entidad, toda vez que efectivamente, tal y como fue detectado por los funcionarios del Invima, estaba almacenando, teniendo, utilizando etiquetas y/o rótulos para fabricar, empaquetar, acondicionar, etiquetar y/o rotular los productos "QUESO TELITA CON BOCADILLO" y QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESO LA RUECA, sin cumplir con la normatividad sanitaria vigente". De la lectura de estos argumentos defensivos es posible evidenciar que el investigado reconoce las observaciones planteadas en la evaluación y se allana a los cargos trasladados, lo cual será tenido en cuenta al momento de determinar la sanción a impartir.

Ahora bien, debe aclarar el Despacho que el rotulado de los alimentos busca guiar y orientar al consumidor final en la decisión de comprar conforme a una información veraz, confiando en que lo que allí se plasma es real, razón por la cual debe ser también comprensible dicha información en cuanto a su interpretación, de modo tal que el consumidor adquiera el producto de forma segura, y como lo exige la normatividad sanitaria, al desconocer estos requisitos y omitir y cambiar estos datos tan importantes, nos encontramos ante un riesgo para los ciudadanos, vulnerando como se dijo anteriormente, el derecho a la información de los productos que se encuentran disponibles para su consumo.

Aunado a lo anterior, es necesario aclararle al investigado que es mediante el Registro Sanitario, como documento idóneo, que se garantizan no solo las condiciones sanitarias favorables a efectos de asegurar que el alimento se encuentra apto para su consumo, sino que además certifica que, producto de la permanente vigilancia del Invima, dichas condiciones se mantienen a través del tiempo, de ahí la importancia de que en todo momento, y de forma ininterrumpida los productos de la del investigado cuenten con Registro Sanitario, y por ende, se apliquen las directrices tal cual como fueron otorgado el mismo aval.





**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

En igual sentido, este Despacho evidencia la generación de riesgos en la salud pública:

**PARA EL PRODUCTO QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS:**

i) no ampara el nombre, marca, ni presentación del producto QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS, toda vez que es un producto destinado al consumo humano, y cualquier contravención que se realice sobre ella, genera un riesgo. El consumidor debe conocer la verdadera naturaleza del alimento, su marca y presentación para, de manera libre, hacer la escogencia del producto que más le convenga a sus necesidades nutricionales: infracción que considera este Despacho de suma gravedad, ya que el Registro Sanitario es el documento que soporta o garantiza que el producto se encuentra en constante vigilancia por este Instituto y que además otorga la calidad e inocuidad de ser elaborado en unas condiciones sanitarias mínimas favorables, así como también brindar la información real respecto de la presentación comercial y la variedad del producto, así las cosas no se brinda al consumidor la seguridad de consumir un alimento el cual es de permanente vigilancia del Invima.

ii) sin declarar los componentes del "cultivo láctico": la información nutricional debe ayudarle al consumidor a elegir los alimentos más adecuados, que no represente riesgos para el correcto desempeño de sus funciones biológicas, pues algunos de los componentes del alimento pueden representar alergias entre otras condiciones que ponen en riesgo la salud del consumidor y más en el caso en estudio su omisión no permite que la información nutricional de las etiquetas sea veraz, precisa y clara y contradice la necesidad de conocer los componentes que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento.

iii) declarando el contenido neto sin ajustarse al sistema métrico internacional, por cuanto declara: "grs", cuando lo correcto es: "g": la norma es clara en cuanto a las especificaciones que debe contener el rótulo o etiqueta de los alimentos para que el consumidor tenga un entendimiento completo de la cantidad y gramaje del producto que adquiere.

iv) sin declarar la dirección y nombre del fabricante: lo que genera confusión al consumidor del alimento e impide que éste tenga una información completa del origen y verdadera identidad del fabricante o titular del producto que adquiere, impidiendo así hacer trazabilidad del producto en caso de que se presente cualquier evento adverso asociado al consumo del alimento, situación que pone en riesgo la salud de la población colombiana e incluso dificulta el oportuno actuar de las autoridades en caso de emergencia sanitaria.

**PARA EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA:**

i) declarando la proclama: "queso libre de conservantes" presentando el producto en forma falsa, equivoca o engañosa: Es de trascendental importancia ya que cuando se presenta el producto con información engañosa se crea una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto o en comparación con otro producto de las mismas calidades puede inducir al comprador a preferir este. Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera es contraria a la normatividad sanitaria.

ii) sin contar con soportes del contenido de grasas trans y/o grasas saturadas: dicha omisión impide instruir al consumidor respecto de las condiciones que se deben tener en cuenta para su correcto consumo y evitar cualquier evento adverso que afecte su salud, como lo es: el tiempo de consumo recomendado, para quien adquiere un producto de alto riesgo ya que dicha información ayuda a conocer la perdurabilidad, el sabor y la textura de los productos.



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

Así entonces, resulta importante agregar, en relación con el registro sanitario, el tener, almacenar y /o utilizar etiquetas y bolsas para rotular, acondicionar y/o envasar con fines de comercialización el alimento señalado en las condiciones indicadas, resulta ser una infracción de elevada trascendencia en el ámbito de la salud pública, porque respecto del registro sanitario, debe indicarse que es este documento el que garantiza la calidad, seguridad y naturaleza sanitaria del mismo; respecto al registro sanitario la Honorable Corte Constitucional en sentencia C-427 de 2000 del 12 de Abril del 2000, Magistrado Ponente: Dr. VLADIMIRO NARANJO MESA, Actor: Nestor Javier González Guatame, indicó sobre su naturaleza:

*"Así se puede ver claramente que el registro de productos ante el INVIMA tiene una doble naturaleza, por un lado constituye una obligación para quienes desean desarrollar determinada actividad económica y, además, es un servicio que garantiza la calidad del producto y por el cual se justifica el cobro de la tasa. De este modo, si la obligación de registro es un mecanismo estatal de control de calidad y, por ello, una limitación de la libertad económica, encaminada en primera medida a la protección del consumidor, es también una certificación sobre la calidad de los productos, en beneficio de su comunidad" (llamado fuera de texto)*

Al respecto, es importante mencionar que de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013:

**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 expendiera 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. (...)"

De ahí la importancia de que el investigado adelante los procedimientos pertinentes a efectos de informar al Instituto sobre las novedades que estima realizar, para el caso en concreto, en relación a la inclusión en su Registro Sanitario la información en el registro sanitario número RSAR0218115 del nombre, marca, presentación del producto, así como la lista de ingredientes que en realidad se encuentran amparados por el Registro Sanitario en mención. Así las cosas es obligatorio para los grandes y pequeños empresarios contar con el registro sanitario, ya que sin este documento no se le da al consumidor final la confianza y certeza de que se trata de un producto de CALIDAD y SEGURO, e impide realizar la debida trazabilidad; lo cual constituye un riesgo sanitario; de ahí la importancia de que el investigado adelante los procedimientos legales ante al Instituto sobre las novedades que estima realizar, además que el mismo se constituye en la herramienta más importante para generar el desarrollo y la evolución de la empresa.

Por otra parte, resulta imprescindible señalar al investigado que un factor determinante para la caracterización del riesgo se asocia a la frecuencia y/o probabilidad de exposición del producto a la población en general, así entonces tratándose del QUESO, su nivel de consumo es alto y en consecuencia el riesgo es prevalente en la comunidad, es por esto que las inconsistencias encontradas durante las acciones de inspección, vigilancia y control de esta entidad, en la información consignada en el rotulado de los productos: QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS y QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA, resulta un escenario de riesgo latente de vulnerar la salud pública, y es por ello que el Invima no puede pasar por alto las infracciones, en especial, las relacionadas con los productos de tal naturaleza y en su deber de proteger y/o salvaguardar en todo tiempo la salud pública, es su obligación adelantar las investigaciones frente a los incumplimientos, procede a impartir las sanciones que resulten ejemplares para evitar posteriores eventos similares.

Por lo anterior, a pesar de que el investigado acepte su actuar contrario a la norma y se allane a los cargos formulados en su contra, debe el despacho dejar claro que el Riesgo de vulnerar la



**RESOLUCIÓN No. 202002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

salud pública si existió al momento en el que como responsable de las actividades comerciales, optó por adelantar procesos productivos de los alimentos: *QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS* y *QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA*, en las condiciones desfavorables en las cuales fueron encontrados por el Instituto, cuando es su obligación acatar y dar pleno cumplimiento a todas y cada una de las regulaciones normativas, puesto que resulta el único medio eficaz de evitar a toda costa una afectación al bien jurídicamente tutelado de la salud.

En lo que se refiere al riesgo que para la salud de los consumidores de los alimentos que procesaba y rotulaba la sociedad investigada, sin cumplir con los requisitos, este Despacho se permite primero recordar la definición de alimento, así:

**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.<sup>1</sup> (Resaltado Nuestro)**

En segundo lugar, es necesario precisar el objeto de la declaración de la información que se presenta en el de alimentos, el cual esta descrito en la Resolución 5109 de 2005, de la siguiente manera:

**“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. (Resaltado Nuestro)**

Adicional a lo anterior, es importante aclararle al investigado que todas las personas naturales y jurídicas, deben velar por el cumplimiento del ordenamiento jurídico, como lo señala la constitución política de Colombia en su artículo 4º:

**ARTICULO 4.** *La Constitución es norma de normas. En todo caso de incompatibilidad entre la Constitución y la ley u otra norma jurídica, se aplicarán las disposiciones constitucionales.*

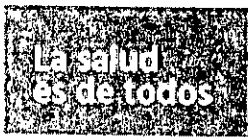
**Es deber de los nacionales y de los extranjeros en Colombia acatar la Constitución y las leyes, y respetar y obedecer a las autoridades.”**

De las definiciones y norma citada, se tiene entonces que lo que se busca con el contenido del rotulado de los alimentos, es que los consumidores elijan los alimentos que requieren para el aporte de nutrientes que necesita su organismo, con la confianza de que esas son las características del producto y no otras; objetivo que no se cumplió en el presente caso, puesto que con las falencias en las cuales incurrió el investigado configuró un riesgo de vulnerar la salud pública.

Ahora se le reitera, en esta al investigado, que las normas de rotulado de alimentos, son normas de orden público de obligatorio y permanente cumplimiento, que están diseñadas con fin de mitigar riesgos y prevenir daños en la salud de la población colombiana, por cuanto, al incurrir en el incumplimiento de presentar en forma errada, falaz e incomprensible, la información del rotulado del producto crea un escenario de riesgo latente de vulnerar la salud pública, ya que se ven abocados a una elección desinformada respecto del producto.

Así las cosas, el investigado debió ceñirse a lo dispuesto por la norma sanitaria, al ejercer actividades productivas dentro de las cuales se enmarca la creación de las etiquetas objeto de

<sup>1</sup> Resolución 2674 de 2013, Artículo 3 Definiciones



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

verificación, las cuales, dentro del proceso productivo están destinadas a identificar el producto que finalmente será suministrado para el consumo humano, puesto que no solo configura una vulneración de la normatividad sanitaria, sino que además pone en riesgo inminente a la salud pública.

Además de lo anterior resalta este Despacho el hecho de encontrarse investigado un producto fraudulento, a la luz de lo estipulado por el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013, citado a continuación:

"(...)

**ARTÍCULO 3o. DEFINICIONES.** Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

**ALIMENTO FRAUDULENTO.** Es aquel que:

- a) Se le designe o expenda 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.

(...)"

Lo cual, de conformidad con los hechos acontecidos, lleva a determinar que el producto QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS corresponde a un alimento fraudulento, ya que el registro descrito RSAR0218115 no ampara: nombre, marca, ni presentación y por lo tanto no cuenta con Registro Sanitario.

Lo cual, de conformidad con los hechos acontecidos, lleva a determinar que los productos objeto de la presente investigación QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS corresponde a un alimento fraudulento, ya que el registro descrito RSAR0218115 no ampara: nombre, marca, ni presentación y por lo tanto no cuenta con Registro Sanitario y para el producto QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA declara la proclama: "queso libre de conservantes" presentando el producto en forma falsa, equivoca o engañosa y sin contar con soportes del contenido de grasas trans y/o grasas saturadas.

Ahora bien, en lo que respecta al Derecho sancionador y el ius puniendi estatal, es pertinente traer a colación lo manifestado por la Corte Constitucional, en la Sentencia C-762 de 2009, en torno a la naturaleza jurídica del derecho sancionatorio, precisando su alcance, a partir del género y las especies que lo conforman, así:

*"El derecho sancionador es una categoría jurídica amplia y compleja, por la cual el Estado puede ejercer un derecho de sanción o ius puniendi, destinado a reprimir conductas que se consideran contrarias al Derecho, es decir, a los derechos y libertades u otros bienes jurídicos protegidos. Dentro de sus manifestaciones, se han distinguido de un lado el derecho penal delictivo, que por lo mismo que está encaminado a proteger bienes jurídicos más preciados para el ordenamiento admite la punición más severa, y de otro, los que representan en general poderes del Derecho administrativo sancionador, como es el caso del contravencional, del disciplinario y del correccional, en el que el derecho disciplinario procura asegurar el cumplimiento de deberes y obligaciones por parte de servidores públicos o profesionales de determinadas profesiones como médicos, abogados o contadores. Entre los diversos tipos de derecho sancionador existen diferencias: es así como en el derecho penal no sólo se afecta un derecho tan fundamental como*



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

*la libertad sino que además sus mandatos se dirigen a todas las personas, por lo cual es natural que en ese campo se apliquen con máximo rigor las garantías del debido proceso y admite una punición más severa. En cambio, otros derechos sancionadores no sólo no afectan la libertad física, pues se imponen otro tipo de sanciones, sino que además sus normas operan en ámbitos específicos, ya que se aplican a personas que están sometidas a una sujeción especial, por lo que las sanciones aplicables son de diferente entidad."*

De manera, que mediante el proceso sancionatorio se castigan a aquellas personas que, estando sometidas a unas normas específicas, cometen conductas que contravienen los supuestos establecidos en el ordenamiento jurídico vigente, en este caso específico el régimen sanitario de alimentos.

Es así que frente al tema de la vulneración de las normas técnicas sobre rotulado, se hace necesario precisar que el contenido de la etiqueta es objeto de vigilancia dado el impacto que causa la misma en el consumidor y la importancia de la información que contiene, que al ser completa, cierta y específica contribuye al consumo seguro del alimento y a su correcta trazabilidad, más aún cuando se trata de la protección ante el menoscabo de un bien jurídicamente tutelado como lo es la salud pública.

Se hace necesario aclarar al investigado que para efectos procedimentales la presente investigación se ha tramitado teniendo en cuenta las disposiciones y términos establecido por la Ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo), de conformidad con el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013 y no el Decreto 219 de 1998. Como erradamente lo indica el investigado. El artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, señala en su tenor literal que:

"(...)

**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 consecuencia, frente a lo señalado por el investigado en virtud del principio de proporcionalidad o racionalidad de las sanciones administrativas, al momento de estudiar la responsabilidad, agregando, además de señalar de manera equivocada el contenido del artículo 69 del Decreto 219 de 1998, solicita igualmente se tenga en cuenta el tamaño y el total de los activos de su establecimiento de comercio, frente a lo cual, es necesario aclarar al investigado que, teniendo en cuenta que la normatividad procedimental aplicada en el presente caso corresponde a la Ley 1437 de 2011, a efectos de determinar la sanción a impartir, se analizarán los criterios de graduación de sanción contenidos en su Artículo 50, de los cuales se hará mención detenidamente en un acápite posterior:

**"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".*



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

Sumado a lo anterior, es menester traer a colación la sentencia C-916 del 29 de octubre de 2002 expedida por la Corte Constitucional, Magistrado Ponente Dr. Manuel José Cepeda Espinosa, que nos habla sobre la proporcionalidad de la sanción en los siguientes términos:

"(...)

*En la jurisprudencia constitucional el postulado de la proporcionalidad constituye una directiva no explícitamente positivizada en la Carta Política. Desde un punto de vista abstracto, la proporcionalidad es un concepto relacional cuya aplicación busca colocar dos magnitudes en relación de equilibrio. El concepto de la proporcionalidad remite a la relación de equilibrio entre distintos pares de conceptos, como supuesto de hecho y consecuencia jurídica, afectación y defensa, ataque y reacción. Históricamente la proporcionalidad se ha asociado a conceptos e imágenes como la balanza, la regla o el equilibrio.*

*La proporcionalidad en el derecho refiere a una máxima general y parámetro de acción para la totalidad de la actividad estatal, aunque no exclusivamente, ya que el principio de proporcionalidad puede llegar a aplicarse también en el ámbito de las relaciones particulares regidas por el derecho privado. En sentido constitucional, la proporcionalidad es un principio de corrección funcional de toda la actividad estatal que, junto con otros principios de interpretación constitucional –unidad de la Constitución, fuerza normativa, fuerza integradora, concordancia práctica, armonización concreta, inmunidad de los derechos constitucionales e interpretación conforme a la Constitución–, busca asegurar que el poder público, actúe dentro del marco del estado de derecho, sin excederse en el ejercicio de sus funciones. Su fundamento normativo último está dado por los principios fundamentales de Estado de Derecho (artículo 1 C.P.), fuerza normativa de la Constitución (artículo 4 C.P.) y carácter inalienable de los derechos de la persona humana (artículo 5 C.P.).*

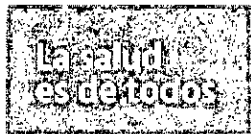
(...)"

De las funciones que cumple el principio de proporcionalidad en el control constitucional de la legislación y en la tutela de los derechos fundamentales depende en gran parte de la efectividad del Estado Social de Derecho, el respeto de la dignidad humana y la inalienabilidad de los derechos de la persona. Es por ello que se hace necesario un manejo adecuado del principio de proporcionalidad, diferenciando su sentido general -como máxima de interpretación que evita el desequilibrio, la desmesura o el exceso en el ejercicio del poder público- de su sentido específico como parte constitutiva del juicio de igualdad.

A este tenor, el principio de proporcionalidad aplicado conjuntamente con el de razonabilidad al imponer una sanción, encierra un análisis profundo del caso en particular, donde no solo se tengan en cuenta las infracciones cometidas por la sancionada, sino los intereses y derechos vulnerados o puestos en peligro. Es por esto que cuando una conducta reviste cierta gravedad para la comunidad en general, o pone en peligro derechos fundamentales, como lo es la salud, la sanción debe ser proporcional a los efectos de la infracción cometida.

Debe resaltarse que la labor de materializar los presupuestos de la norma en el caso concreto, es tarea fundamental de este despacho, pues si bien es el legislador quien determina los montos dentro de los cuales puede encontrarse la sanción a imponer por la comisión de una falta, es deber legal y constitucional del operador Jurídico materializar lo determinado por el legislador en los casos que se presenten a su estudio; es el mismo legislador quien ha facultado a este Instituto para que conforme su juicio y análisis del material probatorio obrante en el expediente decida cuál es el valor de la multa a imponer en cada caso concreto.

Ahora, es facultad potestativa de esta entidad imponer los valores que considere pertinentes en cuanto al monto de la multa, claro está bajo los presupuestos, análisis y hechos sustentados probatoriamente en la actuación, estando en capacidad de fijar el valor conforme lo observado en el trámite correspondiente, valorando y teniendo en cuenta cada una de las circunstancias



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

particulares del caso, es decir dando aplicación a los principios de razonabilidad y proporcionalidad.

Con relación a la petición de proceder a aplicar una de las Sanciones establecidas en la Ley 1437 de 2011, concretamente, me imponga una amonestación, este despacho se permite indicar que no es posible acceder a imponer una AMONESTACION en razón a que pese a que el investigado se allanó a los cargos trasladados mediante auto originario número 2019013776 del 08 de noviembre de 2019 queda claro que de las observaciones encontradas en las visitas configuran una vulneración de la norma sanitaria y que configuró un escenario de riesgo latente de afectar la salud del conglomerado. Con relación a los criterios de graduación de la sanción contenidos en el Artículo 50 de Ley 1437 de 2011, estos serán estudiados uno a uno en acápite posterior.

En conclusión, respecto de las infracciones encontradas, se aclara que teniendo en cuenta que el investigado no corrigió las falencias sanitarias momentos previos a la visita de inspección, vigilancia y control, este Despacho no puede obviar la ocurrencia de dicha omisión, puesto que para la fecha de los hechos se determinó el riesgo latente de vulnerar la salud pública, lo cual será tenido en cuenta al momento de evaluar los criterios que determinan la sanción a imponer.

Se concluye entonces que conforme al análisis precitado y los argumentos expuestos no se encuentran fundamentos de hecho o de derecho, que desvirtúen las conductas endiligadas al investigado y que invaliden la actuación administrativa que se adelanta, además de que se expuso a una vulneración de la salud del conglomerado, bien jurídicamente tutelado y que prima como bien general sobre el bien particular en la actividad comercial ejercida por la parte del investigado.

Así las cosas, este Despacho no acoge los argumentos expuestos por el investigado, sin embargo, hace la salvedad de reconocer el allanamiento a los cargos realizado en el escrito de descargos y procederá entonces a analizar las pruebas incorporadas dentro del expediente con el fin de determinar la sanción a impartir, por cuanto, queda claro que de las observaciones encontradas en las visitas configuran una vulneración de la norma sanitaria y así como también un riesgo para la salud pública y por esto será sancionado.

### **PRUEBAS**

1. Oficio número 712-0123-17 de fecha 2 de febrero de 2017 (Folio 1)
2. Acta de Inspección sanitaria a Fábricas de Alimentos de fecha 26 de enero de 2017. (Folios 3 al 8).
3. Acta de protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados de fecha 26 de enero de 2017 (Folios 9 a 10)
4. Copia de la etiqueta del producto objeto de investigación. (Folio 10Vto)
5. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 26 de enero de 2017. (folio 11 a 12)
6. Formato Anexo Acta de Congelamiento (folio 13 )
7. Resolución 2016019940 del 31 de mayo de 2016. (folio 14 y 15)
8. Oficio número 712-0415-17 de fecha 06 de abril de 2017 (folio 16)
9. Acta de Visita diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 27 de marzo de 2017, (folio 18)
10. Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 27 de marzo de 2017. (Folios 19 a 20)



**RESOLUCIÓN No. 202002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

11. Formato Anexo a Destrucción de 27 de marzo de 2017. (folio 21)
12. Oficio número 712-0335-17, de fecha 2017/03/27 (folio 22)
13. Formato control de muestras allegadas. (folio 23)
14. Acta de toma de muestras de fecha 27 de marzo de 2017. (folio 24)
15. Oficio número 7308-0386-18 de fecha 02 de abril de 2018. (folio 26).
16. Acta de control sanitario de fecha 23 de marzo de 2018 (folio 28 al 37)
17. Acta de protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados de fecha 23 de marzo de 2018 (Folios 38 a 40)
18. Acta de aplicación medida de seguridad de fecha 23 de marzo de 2018. (Folios 41 a 44)
19. Anexo Acta de Congelación o Suspensión Temporal de la venta o empleo de productos y objetos. (Folio 45 a 46)
20. Oficio número 7308-0646-18, de fecha 2018/05/24 (folio 47).
21. Visita de inspección, vigilancia y control de fecha 22 de mayo de 2018 (folio 48)
22. Acta de aplicación de medida sanitaria de fecha 22 de mayo de 2018 (folio 49 a 50)

**ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS**

Previo al análisis de las pruebas incorporadas al expediente, se hace importante señalar que de conformidad con las competencias establecidas en el ordenamiento jurídico vigente, y para este caso en concreto, el Invima debe velar por el cumplimiento de la normatividad sanitaria, es por ello que el Decreto 2078 de 2012, "Por el cual se establece la estructura del instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y se determinan las funciones de sus dependencias.", manifiesta:

**Artículo 1°. Naturaleza Jurídica.** El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, es un establecimiento público del orden nacional, de carácter científico y tecnológico, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, adscrito al Ministerio de Salud y Protección Social y perteneciente al Sistema de Salud.

**Artículo 2°. Objetivo.** El INVIMA tiene como objetivo actuar como institución de referencia nacional en materia sanitaria y ejecutar las políticas formuladas por el Ministerio de Salud y Protección Social en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de los medicamentos, productos biológicos, alimentos, bebidas, cosméticos, dispositivos y elementos médico-quirúrgicos, odontológicos, productos naturales homeopáticos y los generados por biotecnología, reactivos de diagnóstico, y otros que puedan tener impacto en la salud individual y colectiva de conformidad con lo señalado en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

**Artículo 3°. Jurisdicción.** El INVIMA tiene jurisdicción en todo el territorio nacional; su domicilio y sede de sus órganos administrativos principales, es la ciudad de Bogotá, D.C. **Artículo 4°. Funciones.** En cumplimiento de sus objetivos el INVIMA realizará las siguientes funciones:

1. Ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control a los establecimientos productores y comercializadores de los productos a que hace referencia el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas que lo modifiquen o adicionen, sin perjuicio de las que en estas materias deban adelantar las entidades territoriales, durante las actividades asociadas con su producción, importación, exportación y disposición para consumo.
2. Certificar en buenas prácticas y condiciones sanitarias a los establecimientos productores de los productos mencionados en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y expedir los registros sanitarios, así como la renovación, ampliación, modificación y cancelación de los mismos, de conformidad con la reglamentación que expida el Gobierno Nacional.
3. 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 9 de 1979 y demás normas reglamentarias.
4. Remitir a las autoridades competentes la información de las posibles infracciones a las normas sanitarias de las que tenga conocimiento y que no sean de su competencia.





**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

5. *Establecer las directrices técnicas y los procedimientos de operación a ejecutarse por parte de los entes territoriales, en los asuntos competencia del INVIMA.*
6. *Liderar, en coordinación con entidades especializadas en la materia, la elaboración de normas técnicas de calidad en los temas de competencia de la entidad.*
7. *Brindar asistencia técnica y asesorar a las entidades territoriales en la correcta aplicación de normas y procedimientos previstos en materia de vigilancia sanitaria y control de calidad en los temas de su competencia.*
8. *Actuar como laboratorio nacional de referencia en relación a los productos de su competencia y ejercer la coordinación de la Red de Laboratorios a su cargo.*
9. *Generar y suministrar la información requerida para alimentar los diferentes Sistemas Administrativos a los cuales pertenece el INVIMA en el marco de su competencia.*
10. *Dirigir y hacer cumplir en todo el país las funciones de control de calidad y vigilancia sanitaria de los productos de su competencia.*
11. *Proponer medidas de carácter general para la aplicación de las buenas prácticas o mejores estándares técnicos para la producción, transporte, almacenamiento y las demás actividades dirigidas al consumo de los productos objeto de vigilancia de la entidad.*
12. *Realizar el control sanitario sobre la publicidad de los productos establecidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y las normas que lo modifiquen o adicione de conformidad con lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios y en las demás normas que se expidan para el efecto.*
13. *Proponer y colaborar con las entidades competentes, en la investigación básica e investigación aplicada y epidemiológica de las áreas de su competencia.*
14. *Realizar actividades de información y coordinación con los productores y comercializadores, sobre el cuidado en el manejo y uso de los productos cuya vigilancia le otorga la ley al Instituto.*
15. *Adelantar campañas de educación sanitaria con los consumidores, sobre cuidados en el manejo y uso de los productos cuya vigilancia le otorga la ley al Instituto.*
16. *Armonizar y establecer equivalencias, con los países con los cuales Colombia tenga relaciones comerciales, en materia de normas referidas a la vigilancia sanitaria y control de calidad de los productos establecidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes, en el marco de sus competencias.*
17. *Desarrollar el sistema de autorización y verificación internacional para productos objeto de vigilancia, de acuerdo con la normatividad vigente.*
18. *Evaluar y adoptar, en el marco de sus competencias, las medidas que sean necesarias para facilitar los procesos de admisibilidad sanitaria que inicie el país en los mercados internacionales y coordinar con el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA y las demás entidades públicas, las acciones a adelantar.*
19. *Otorgar visto bueno sanitario a la importación y exportación de los productos de su competencia, previo el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas vigentes.*
20. *Las demás funciones asignadas o delegadas que correspondan a la naturaleza de la entidad.*

De acuerdo con las pruebas allegadas al proceso, se observa que existen elementos probatorios que determinan la responsabilidad del señor LEONARDO PALOMINO VALENCIA, con cédula de ciudadanía No. 1088027613, en cuanto al incumplimiento de la normatividad sanitaria contenida en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 2508 de 2012, Resolución 333 de 2011 y la Resolución 5109 de 2005.

Es así que mediante oficio número 712-0123-17 de fecha 2 de febrero de 2017 (Folio 1) el Coordinador del grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria los antecedentes que dieron origen a la presente investigación administrativa, documentos que soportan las acciones de inspección, vigilancia y control realizadas en el establecimiento de propiedad del investigado.

Sea del caso mencionar que las respectivas actas de inspección sanitaria a fábricas de alimentos, Aplicación de medida sanitaria de seguridad, y protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados, 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 realizada por funcionarios competentes en cumplimiento de



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada.

Ahora bien, el día 26 de enero de 2017. (Folios 3 al 8) por parte de esta entidad se procedió a realizar diligencia de inspección, vigilancia y control al establecimiento de propiedad del señor LEONARDO PALOMINO VALENCIA en la cual se verificaron las condiciones higiénico sanitarias a fábricas de alimentos emitiéndose un concepto consistente en FAVORABLE CON OBSERVACIONES. (Folios 3 al 8).

<u>CONCEPTO:</u>		<u>Competencia del Invima.</u>
FAVORABLE	-----	Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias.
FAVORABLE	XXX	CON OBSERVACIONES, las cuales son consignadas como exigencias en el numeral 7 de la presente Acta. No se encuentra afectada la inocuidad.
DESAVORABLE	-----	No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad.

EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA  
[www.invima.gov.co/procesos](http://www.invima.gov.co/procesos)

No obstante, en el acápite de otros componentes técnicos adicionales se indicó:

**OTROS COMPONENTES TECNICOS ADICIONALES:**

En la visita de inspección sanitaria realizada en fecha Abril 20 de 2016, se evidenció incumplimiento en el rotulado de la etiqueta para el producto Queso Telita Venezolano, Queso Fresco Semigraso, Marca La Rueda por 250 g. al momento de realizar la presente visita de inspección sanitaria no se cuenta con etiquetas para este producto, razón por la cual se realiza la evaluación de rotulado a la Etiqueta Adhesiva para el producto Queso Telita con Bocadillo, Marca Ruedillo, por 55 g. el cual No Cumple con la normatividad Resolución 5109 de 2005 y Resolución 1804 de 1989 Artículo 8 y se procedió a aplicar MSS consistente en congelamiento de la venta o empleo de dichas etiquetas.

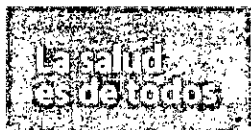
En la constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 26 del mes de Enero del año 2017 en la ciudad de Pereira, Risaralda.

De la presente acta se deja copia en poder al interesado, representante legal, responsable de la planta o quien atendió la visita.

FUNCIONARIOS:

Adicional a lo anterior funcionarios del Invima evaluaron el rotulado del producto denominado en su etiqueta: QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO POR 55G", en donde se evidenciaron incumplimientos a las disposiciones sanitarias impuestas según lo preceptuado en la Resolución 5109 de 2005, de las siguientes exigencias: (Folios 9 a 10):

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	0	No se declara el nombre del producto como fue concedido en el Registro sanitario.
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	0	Los ingredientes declarados no corresponden con el producto elaborado.



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional)	0	El contenido neto declarado (55g) no se encuentra amparado en el registro sanitario y se declara como grs, lo correcto es con la letra g. minúscula
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	0	No se declara el nombre del producto como fue establecido en el registro sanitario.
5.4	Nombre o Razón social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	0	No se declara el fabricante del producto
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche	0	Incumple la Resolución 1804 de 1989, Artículo 8

De lo anterior se determina entonces que dicho producto no se encontraba conforme a las estipulaciones de la norma sanitaria, inconsistencias que motivaron la formulación de los cargos en contra del investigado; como quiera que en el empaque del producto QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO se describía el registro sanitario número RSAR0218115 el cual no ampara: nombre, marca, ni presentación del producto mencionado, declarando el contenido neto sin ajustarse al sistema métrico internacional, sin declarar la dirección y nombre del fabricante los componentes del "cultivo láctico" y con relación al producto QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA con Registro Sanitario RSAR0218115, declarando la proclama: "queso libre de conservantes y sin contar con soportes del contenido de grasas trans y/o grasas saturadas; a pesar del riesgo que ostenta los productos, situación está evidenciada en visita del 23 de marzo de 2018.

Se debe resaltar que el rotulado de los alimentos es un instrumento de gran relevancia dada la creciente variedad de productos que se ofrecen, las modernas vías de distribución e intercambio y las múltiples formas de presentación y promoción, que aumentan el interés de los consumidores por conocer los productos que adquiere. Dicho interés se conlleva la obligación de brindar información que contribuya a mejorar la nutrición de la población en el marco de una alimentación adecuada y saludable.

Se adjuntó a la presente diligencia el rotulo objeto de verificación, en el cual se evidencian los incumplimientos que sirvieron de insumo al despacho para el inicio de la presente actuación administrativa (Folio 10Vto)



RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020  
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305



En consecuencia de lo anterior, se procedió entonces a la aplicación de medida sanitaria de seguridad de fecha 26 de enero de 2017 (folio 11 a 12) consistente en "CONGELAMIENTO O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE ETIQUETA PARA EL PRODUCTO QUESO TELITA CON BOCADILLO MARCA RUEQUILLO PRESENTACIÓN POR 55 GRAMOS", en donde, al efectuar la evaluación de rotulado General de Alimentos envasados a la etiqueta para el producto Queso telita con bocadillo, marca Ruequillo presentación por 55 gramos se estableció el incumplimiento de los numerales 5.1.1, 5.2: 5.2.3, 5.3, 5.4 Resolución 5109 de 2005 Artículo 19 numeral 4 y artículo 43 resolución 2674 de 2013. Numeral 5.2 Resolución 5109 de 2005. Resolución 1804 de 1989, Artículo 8 Resolución 2508 de 2012 artículo 6.

Como es claro, la norma sanitaria exige el Registro Sanitario para este tipo de productos, por lo que resulta de obligatorio cumplimiento por parte del Investigado realizar el procedimiento respectivo ante el Invima a efectos de que el producto observado contara con Registro Sanitario, situación que genera un riesgo inminente a la Salud Pública, ya que es el registro sanitario el medio idóneo a través del cual, esta Entidad ofrece plena garantía de que el producto no solo está fabricado en condiciones sanitarias óptimas de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, sino que, además, se encuentra bajo permanente control y seguimiento por el INVIMA.

Como constancia de las actuaciones adelantadas por el Instituto en el establecimiento de comercio de propiedad del investigado, se diligenció anexo acta de congelamiento en la misma fecha, documento en la cual se relacionan las unidades objeto de medida, dadas las inconsistencias evidenciadas y en aras de poner fin al riesgo inminente de vulnerar la salud pública.

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL  
INVIMA  
FORMATO DE ANEXO ACTA DE CONGELAMIENTO  
Versión: 02  
Fecha de Emisión: 01/04/2015  
Página 1 de 2

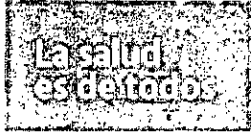
ESTABLECIMIENTO: Palomino Valencia Leonardo - La Rueda Artistas del Queso  
DIRECCIÓN: CL 19 No 30-33, BR San Luis Gonzaga, Pereira, Risaralda.  
FECHA: Enero 26 de 2017.

Número (Producto) para el producto	Presentación Comercial	Fecha de Vencimiento	Lote	Registro Sanitario	Fabricante	Distribuidor	Cantidad
Queso telita con bocadillo, marca Ruequillo, presentación por 55 gramos.	Unidad	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No declara	No Declara	55 gramos

Motivo: 1. No se declara dirección y nombre del fabricante. Incumple numeral 5.4 Resolución 5109 de 2005.  
El contenido no declarado no corresponde a lo amparado en el registro sanitario, y se declara la expresión grs. Incumple numeral 5.3 Resolución 5109 de 2005.  
El nombre del producto no se declara como fue concedido en el Registro sanitario RSAR0218115. Incumple numeral 5.1.1 Resolución 5109 de 2005.  
Los ingredientes declarados no corresponden con el producto elaborado. Incumple numeral 5.2 Resolución 5109 de 2005.  
En el registro sanitario no se tiene empaquetado la marca Ruequillo. Artículo 43 resolución 2674 de 2013.  
No se declara el nombre específico para los aditivos y cultivo láctico. Incumple numeral 5.2.3 Resolución 5109 de 2005.  
No se declara leyendas según requisitos específicos por producto. Incumple Resolución 1804 de 1989 Artículo 8.  
No se presentan soporte del contenido de grasas trans y/o grasas saturadas. Resolución 2508 de 2012 artículo 6.

PESO TOTAL DEL CONGELAMIENTO: 50 gramos  
PRECIO TOTAL DEL CONGELAMIENTO: \$ 10.000

El INVIMA, de conformidad con el Decreto 2078 de 2012, tiene un objetivo primordial como autoridad sanitaria de orden nacional, de promover y proteger la salud de los colombianos, a



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

través de la inspección, vigilancia y control de todos los establecimientos que elaboren, procesen, envasen o adelanten cualquier otra actividad que involucre la fabricación y comercialización de los productos de su competencia, dentro los cuales se encuentra "los alimentos", es así que, al llevar a cabo las diligencias administrativas a las personas naturales y jurídicas dedicadas al desarrollo de actividades económicas con productos de competencia del Invima, se encontrare algún incumplimiento de la norma sanitaria, esta Entidad se encuentra en la facultad para impartir las medida sanitaria de seguridad necesarias en aras de poner fin al riesgo de vulnerar la salud pública y adelantar la investigación del caso encaminado en imponer las sanciones a consecuencia del incumplimiento, acciones estas de mejora implementadas por el investigado con relación a los hechos materia de estudio, las cuales serán tenidas en cuenta por el Despacho al estudiar los criterios para graduar la sanción.

Después de lo mencionado anteriormente encontramos la Resolución 2016019940 del 31 de mayo de 2016. (folio 14 y 15): en donde se demuestra que el investigado solicito la modificación de la resolución 2015004965 de fecha 13 de febrero de 2015 que concedió el registro sanitario número RSAR02I8115 para fabricar y vender el producto QUESO FRESCO GRASO SEMIBLANDO TELITA, QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO GUAYANES, QUESO FRESCO BLANDO GRASO RICOTA, marcas QUESOS LA RUECA a favor de LEONARDO PALOMINO VALENCIA/LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO con domicilio en Pereira Risaralda y autorizando la modificación del nombre del producto por adición de variedad, sin embargo dichas actuaciones fueron anteriores a la visita realizada por este instituto el día 26 de enero de 2017, la cual dio origen a la presente investigación.

Por otra parte, mediante oficio número 712-0415-17 de fecha 06 de abril de 2017 el Coordinador del Grupo de Trabajo Eje Cafetero, remite acta de inspección, vigilancia y control, aplicación de medida de seguridad y anexo a destrucción, adelantadas en el establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO de propiedad del señor LEONARDO PALOMINO VALENCIA el día 27 de marzo de 2017. (Folio 16)

Ahora bien, esta Entidad procedió a programar diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 27 de marzo de 2017, (folio 18) sin embargo teniendo en cuenta que no se realizó el trámite de Agotamiento de etiquetas y pasados 60 días se procedió a definir la medida sanitaria de seguridad consistente en la CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO de 50 gramos de etiquetas para el producto Queso telita con bocadillo marca Ruequillo presentación por 55 gramos, con la DESTRUCCIÓN de 50 gramos de etiquetas del producto en mención.

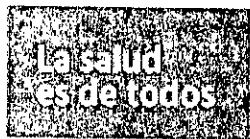
En materia sanitaria la integridad de la salud individual y colectiva de la población se consigue con el cabal cumplimiento de las normas que la amparan, por lo tanto, un solo requisito incumplido puede desencadenar una situación de peligro para este bien jurídico, tal como se evidenció en la visita de fecha del 27 de marzo de 2017.

De conformidad con la situación encontrada en la visita del 27 de marzo de 2017, los funcionarios que practicaron la visita, determinaron la necesidad de impartir una medida sanitaria de seguridad de forma inmediata consistente en *DESTRUCCION DE 50 GRAMOS DE ETIQUETAS PARA EL PRODUCTO QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS*", en donde se indicaron las siguientes situaciones:

(...)"

**OBJETIVOS:**

*Realizar visita de inspección sanitaria en atención a definición de medida sanitaria de seguridad consistente en congelamiento de la venta o empleo de material de empaque y atención a toma de muestra según plan de vigilancia y control de calidad en quesos con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la resolución 2674 de 2013.*



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

**DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL ESTABLECIMIENTO Y/O PRODUCTO:**

*El establecimiento cuenta con las áreas equipos utensilios y manipuladores para la fabricación de Queso fresco variedades. Se dispone de área de almacenamiento de producto terminado servicios sanitarios.*

**SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:**

*Durante la visita de inspección sanitaria al establecimiento se evidencia lo siguiente:*

*Al realizar la evaluación de rotulado General de Alimentos envasados, a la etiqueta para el producto Queso telita con bocadillo, marca Ruequillo, presentación por 55 gramos, de acuerdo con el formato IVC- INFSM022 de fecha 26 de enero de 2017v según la normatividad sanitaria vigente se establece lo siguiente:*

- 1. No se declara dirección y nombre del fabricante. Incumple numeral 5.4. Resolución 5109 de 2005.*
- 2. El contenido neto declarado no corresponde a lo amparado en el registro sanitario, y se declara la expresión qrs. Incumple numeral 5.3 Resolución 5109 de 2005.*
- 3. El nombre del producto no se declara como fue concedido en el Registro sanitario RSAR0218115. Incumple numeral 5.1.1 Resolución 5109 de 2005.*
- 4. Los ingredientes declarados no corresponden con el producto elaborado. Incumple numeral 5.2 Resolución 5109 de 2005.*
- 5. En el registro sanitario no se tiene amparada la marca Ruequillo. Artículo 43 resolución 2674 de 2013.*
- 6. No se declara el nombre específico para los aditivos y cultivo láctico. Incumple numeral 5.2.3 Resolución 5109 de 2005.*
- 7. No se declara leyendas según requisitos específicos por producto. Incumple Resolución 1804 de 1989, Artículo*
- 8. No se presentan soportes del contenido de grasas trans v/o grasas saturadas. Resolución 2508 de 2012 artículo 6.*

*Se procede a verificar el estado de las etiquetas congeladas el 26 de enero del año 2017 según Formato Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad. encontrándose la siguiente cantidad de etiquetas a las cuales se les había aplicado medida sanitaria de seguridad de Congelamiento de la venta o empleo de material de empaque, y estaban en custodia del vigilado, se pueden apreciar las etiquetas completas, identificadas, organizadas y con sellos en buen estado; sin embargo teniendo en cuenta que no se realizó el trámite de Agotamiento de etiquetas Y Pasados 60 días se procede a definir la medida sanitaria de seguridad consistente en la CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO de 50 gramos de etiquetas para el producto Queso telita con bocadillo, marca Ruequillo, presentación por 55 gramos, con la DESTRUCCIÓN de 50 gramos de etiquetas del producto en mención.*

**VISTOS:**

*Teniendo en cuenta la descripción de los hechos citados en el acápite de Objetivo y situación encontrada, se establece la obligatoriedad de tomar una decisión sanitaria, en aras de salvaguardar la salud pública.*

**CONSIDERANDOS:**

*Que de conformidad con la situación sanitaria Descrita en la presente Acta, encontrada en el establecimiento Palomino Valencia Leonardo - La Rueda Artistas del Queso dedicado a la fabricación de queso fresco variedades, se hace necesario aplicar la medida sanitaria consistente en DESTRUCCION de 50 gramos de etiquetas para el producto Queso telita con bocadillo, marca Ruequillo, presentación por 55 gramos Por incumplir numeral 5.1.1; 5.2; 5.2.3; 5.3- 5.4. Resolución 5109 de 2005. Artículo 19 numeral 4 y artículo 43 resolución 2674 de 2013. Numeral 5.2 Resolución 5109 de 2005. Resolución 1804 de 1989, Artículo 8. Resolución 2508 de 2012 artículo 6. Se procede a dar cumplimiento se procede a dar cumplimiento a la ley 09 de 1979 Artículo 576, literal d.*



**RESOLUCIÓN No. 202002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

**RESUELVEN:**

**PRIMERO.** —Aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en **DESTRUCCION** de 50 gramos de etiquetas para el producto Queso telita con bocadillo marca Ruequillo presentación por 55 gramos, de conformidad con lo expuesto en la parte considerativa de esta decisión, medida que tendrá carácter preventivo, se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar y se levantará cuando se compruebe que ha desaparecido las causas que la originaron.

**SEGUNDO.** —Contra la presente decisión no procede recurso alguno.

**TERCERO.** —Copia íntegra de este acto se entregará a la persona que atiende la diligencia de visita.

Al respecto, resulta importante resaltar al investigado que, en aras de proteger en todo tiempo la salud pública como bien jurídicamente tutelado, la norma sanitaria reguladora de la actividad comercial del investigado, se encuentra diseñada para actuar no sólo cuando exista un daño concreto sino también en forma preventiva y evitar que este se genere, es por esto que al aplicar la medida sanitaria de **DESTRUCCION** se puso fin al riesgo de vulnerar la norma sanitaria, sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.

Por consiguiente, en formato anexo acta de destrucción de fecha 27 de marzo de 2017 (folio 21) se relaciona el producto que presentó las inconsistencias referidas, a efectos de obrar como constancia de las acciones de inspección ejercidas por el Instituto.

In Imma		INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN					
Codigo IVC INS-F 0032		Versión: 01		Fecha de Emisión: 20/10/2016					
<b>FORMATO ANEXO A DESTRUCCIÓN</b>									
<b>ESTABLECIMIENTO:</b>		Palomino Valencia Leonardo - La Rueda Artesanos del Queso							
<b>DIRECCIÓN:</b>		CL 19 No 30-33 BR San Luis Gonzaga							
<b>FECHA:</b>		27 de marzo de 2017							
Nombre comercial, nombre genérico y marca cuando aplique	Tipo de producto	Presentación Comercial	Fecha de Vencimiento	Lote	Registro Sanitario o / NGO	Titular del Registro Sanitario	Fabricante y/o Importador	Distribuidor	Cantidad
la etiqueta para el producto Queso telita con bocadillo, marca Ruequillo, presentación por 55 gramos.	la etiqueta para el producto Queso telita con bocadillo, marca Ruequillo, presentación por 55 gramos.	55 gramos	N/A	No Reporta	N/A	N/A	No Reporta	No reporta	50 gramos
<b>Motivo:</b> Rotulado no conforme. 1. No se declara dirección y nombre del fabricante. Incumple numeral 5.4. Resolución 5109 de 2005. El contenido neto declarado no corresponde a lo amparado en el registro sanitario y se declara la expresión grs. Incumple numeral 5.3 Resolución 5109 de 2005. El nombre del producto no se declara como fue concedido en el Registro sanitario BSAR0218115. Incumple numeral 5.1.1. Resolución 5109 de 2005. Los ingredientes declarados no corresponden con el producto elaborado. Incumple numeral 5.2. Resolución 5109 de 2005. En el registro sanitario no se tiene amparada la marca Ruequillo. Artículo 43 resolución 2674 de 2013. No se declara el nombre específico para los ácidos y cultivo láctico. Incumple numeral 5.2.3. Resolución 5109 de 2005. No se declara levaduras según requisitos específicos por producto. Incumple Resolución 1994 de 1969. Artículo 8. No se presentan soporte del contenido de grasas, lípidos y/o grasas saturadas. Resolución 2508 de 2012 artículo 6. <b>PESO TOTAL DE LA DESTRUCCIÓN: 50 gramos.</b> <b>PRECIO TOTAL DE LA DESTRUCCIÓN: \$ 10.000</b>									

El anterior formato de anexo destrucción es un documento de carácter público, el cual goza de presunción de legalidad, incorporado al presente proceso para demostrar los hechos materia de investigación.

En ejercicio de los principios generales de higiene de los alimentos los funcionarios del Invima se encuentran facultados para realizar la verificación de parámetros microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en el caso puntual para los quesos, así las cosas se procedió a tomar muestras para análisis fisicoquímico para el producto Queso Fresco Semiblando Semigraso marca Quesos la Rueda, lo anterior a través del oficio número 712-0335-17 de fecha 2017/03/27 (folio 22), Formato control de muestras allegadas. (Folio 23), Acta de toma de muestras de fecha 27 de marzo de 2017. (Folio 24).



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

Posteriormente, a través de oficio número 7308-0386-18 de fecha 02 de abril de 2018. (folio 26) el Coordinador del Grupo de Trabajo Eje Cafetero, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria el acta de control sanitario, el protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados, el acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad y el acta de congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos, las diligencias adelantadas en el Establecimiento de Comercio de LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO, el día 23 de marzo de 2018.

De nuevo mediante acta de control sanitario de fecha 23 de marzo de 2018 (folio 28 al 37) se verificaron las condiciones higiénicas sanitarias del establecimiento LEONARDO PALOMINO VALENCIA –LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO, emitiéndose concepto sanitario **FAVORABLE CON OBSERVACIONES**, por no encontrarse afectada la inocuidad del producto objeto de investigación.

CONCEPTO:

- FAVORABLE ..... Cumple las condiciones sanitarias establecidas en los parámetros sanitarios
- FAVORABLE XXX ..... **CON OBSERVACIONES**, las cuales son consignadas como exigencias en el numeral 7 de la presente Acta. No se encuentran afectada la inocuidad.
- DESFAVORABLE ..... No cumple exigencias. Se pide aplicar medidas sanitarias de seguridad

*EL FORMATO IMPRESO, SIN DILIGENCIAR, ES UNA COPIA NO CONTROLADA*

172-016-124..

Aunado a lo anterior, en la misma visita se procedió a diligenciar protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados (Folios 38 a 40) mediante el cual se evidenciaron incumplimientos a las disposiciones sanitarias impuestas según lo preceptuado en la Resolución 5109 de 2005, de las siguientes exigencias al producto "QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO MARCA QUESOS LA RUECA POR 55G":

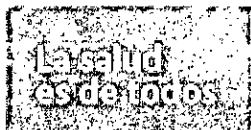
Artículo/ numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	<i>El rotulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivocada o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.</i>	0	<i>Se declara en la etiqueta "Queso libre de Conservantes" y según la lista de ingredientes declarada el cuajo posee Benzoato de Sodio, el cual es un conservante.</i>

El rotulado de los alimentos es un instrumento de gran relevancia dada la creciente variedad de productos que se ofrecen, las modernas vías de distribución e intercambio y las múltiples formas de presentación y promoción, que aumentan el interés de los consumidores por conocer los productos que adquiere. Dicho interés se conlleva la obligación de brindar información que contribuya a mejorar la nutrición de la población en el marco de una alimentación adecuada y saludable.

En consecuencia, de la situación sanitaria encontrada, se procedió a aplicar medida sanitaria de seguridad, consistente en **CONGELAMIENTO O SUSPENSION TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE 171 ETIQUETAS ADHESIVAS PARA EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO MARCA QUESOS LA RUECA POR 55 GR)** (Folios 41 a 44), en constancia de lo siguiente:

(...)"





**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

**OBJETIVOS**

Verificación del cumplimiento de las exigencias formuladas en el acta de inspección sanitaria de fecha Junio 30 de 2017 y realizar visita de inspección sanitaria en atención a la Gestión del riesgo, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente especialmente la Resolución 2674 de 2013.

**DESCRIPCION FISICA DEL ESTABLECIMIENTO Y/O PRODUCTO**

El establecimiento cuenta con las áreas, equipos, utensilios y manipuladores para la fabricación de Queso fresco variedades. Se dispone de área de almacenamiento de producto terminado, servicios sanitarios y lavamanos de accionamiento no manual.

**SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:**

Durante la visita de inspección sanitaria al establecimiento se evidencia lo siguiente:

Al efectuar la evaluación de rotulado General de Alimentos envasados, a la etiqueta para el producto Etiqueta Adhesiva para el producto Queso Fresco Serniblando Sernigeaso Relleno de Bocado Marca Quesos La Rueda por 55 g de acuerdo con formato IVC-INS-FM022 y según la normatividad sanitaria vigente se establece lo siguiente:

1. Se realiza la declaración en la etiqueta "Queso Libre de Conservantes" y en la lista de ingredientes declarada, el Cuajo, posee Benzoato de Sodio, el cual es un conservante. Resolución 5100 de 2005 Artículo 4, Numeral 1.
2. No se presentan soportes del contenido de grasas trans y/o grasas saturadas en el producto terminado, para determinar o no la inclusión de información nutricional en el rotulo. Resolución 2508 de 2012 artículo 6

Por lo anterior, se hace necesario realizar el trámite de agotamiento de etiquetas y/o empaques según la resolución 2016028087 del 26 de julio de 2016, ante la Dirección de alimentos y Bebidas, Grupo de Registro Sanitario del Invima.

De acuerdo con la situación sanitaria descrita, se procede aplicar medida sanitaria de seguridad consistente en CONGELAMIENTO O SUSPENSION TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE 171 etiqueta Adhesiva para el producto Queso Fresco Semiblando Semigraso Relleno de Bocado, Marca Quesos La Rueda por 55 g.

Las etiquetas en congelamiento queda bajo custodia de quien atiende la visita, y ubicado en área de almacenamiento de empaques.

En virtud a la situación evidenciada, los profesionales del Invima procedieron a la aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad consistente en **Congelación**, siendo importante mencionar que las normas sanitarias buscan que los productos que son objeto de uso y/o consumo por parte de las personas tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para mitigar daños o riesgos en la salud humana.

Por lo dicho, este despacho considera que la medida sanitaria aplicada resulta proporcional al riesgo sanitario que se pretende impedir, y que a su vez resulta ajustada a derecho al amparo del literal e) del artículo 576 de la Ley 9 de 1979.

En consecuencia de lo anterior, se diligenció Anexo Acta de Congelación o Suspensión Temporal de la venta o empleo de productos y objetos (Folio 45 a 46) donde se relaciona el producto que presentó las inconsistencias referidas, a efectos de obrar como constancia de las acciones de inspección ejercidas por el Instituto.



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

Así las cosas, una vez verificados los documentos antes presentados, se tiene que con ocasión a las acciones de inspección, vigilancia y control ejercidas en el establecimiento Palomino Valencia Leonardo-La Rueca Artistas del Queso por este Instituto, el día 23 de marzo de 2018, se pudo observar la ocurrencia de hechos infractores de la normatividad sanitaria, por cuanto se encontró que la información consignada en la etiqueta del producto: QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO MARCA QUESOS LA RUECA, indicaba la declaración en la etiqueta "Queso Libre de Conservantes" "queso libre de conservantes" presentando el producto en forma falsa, equivoca o engañosa; contrariando lo estipulado por el artículo 4 numeral 4.1 de la Resolución 5109 de 2005 y no se presentaban soportes del contenido de grasas trans y/o grasas saturadas en el producto terminado, para determinar o no la inclusión de información nutricional en el rotulo, infringiendo lo señalado en la Resolución 2508 de 2012 artículo 6.

Ahora bien, mediante oficio número 7308-0646-18, de fecha 24 de mayo de 2018 (folio 47) el Coordinador del Grupo de Trabajo Eje Cafetero, remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria el acta de Inspección, Vigilancia y Control y acta de aplicación de medida sanitaria, adelantadas en el Establecimiento de Comercio de LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO, el día 22 de mayo de 2018 a efectos de definir la medida sanitaria de seguridad antes impartida.

Así entonces, en dicha fecha, funcionarios del Invima realizaron Visita de inspección, vigilancia y control (folio 48) y a su vez diligenciaron acta de aplicación de medida sanitaria (folio 49 a 50); con la finalidad de adelantar la definición de medida sanitaria de seguridad de congelación en DESTRUCCIÓN, en razón a que quien atiende la visita informa que el costo del trámite de agotamiento de etiquetas es superior al valor de las etiquetas objeto de la medida sanitaria de seguridad y que no se subsanaron las causales que motivaron dicha aplicación. En la referida visita se encontrando lo siguiente:

(...)"

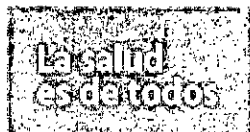
**OBJETIVO;**

*Realizar visita e Inspección sanitaria en atención a definición de medida sanitaria de seguridad consistente en congelación de material de empaque, con el fin de Verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación aplicable.*

**ANTECEDENTES**

*El establecimiento Palomino Valencia Leonardo-La Rueca Artistas del Queso cuenta con última visita de inspección sanitaria de fecha 23 de marzo de 2018, en la cual se emitió concepto sanitario*

Página 25



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

*Favorable con observaciones y se aplicó medida sanitaria de seguridad consistente en la CONGELACION O SUSPENSION TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE 171 ETIQUETAS ADHESIVAS PARA EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA, POR 55 GRAMOS, por incumplir el Artículo 4, Numeral 1 de la Resolución 5109 de 2005 y el Artículo 6 de la Resolución 2508 de 2012. Así mismo, se le aplico medida sanitaria de seguridad consistente en la CONGELACION O SUSPENSION TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE ETIQUETAS el día 26 de enero de 2017, la cual se definió el día 27 de marzo con la DESTRUCCION de las etiquetas; en los antecedentes también presenta medida sanitaria de seguridad consistente Clausura Temporal total del establecimiento en visita realizada el día 1 de abril de 2016, la cual se levantó en visita realizada el 20 de abril de 2018*

**DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)**

*Al llegar a la dirección objeto del oficio comisorio, la funcionaria es atendida por el señora Gloria Ensueño Taba Moleta a Quien se le hizo entrega del oficio comisorio Y se le explico el objeto de la visita: quien atiende la visita manifiesta que actualmente se encontraban en la gestión de la recopilación de la documentación y la consecución del dinero Para realizar el trámite de autorización de agotamiento de etiquetas sin embargo manifiesta que el costo del trámite de agotamiento de etiquetas es superior al valor de las etiquetas objeto de la medida sanitaria de seguridad: por tanto, teniendo en cuenta que no se subsanaron las causales que motivaron la medida sanitaria de seguridad va que el establecimiento no ha realizado ante la Dirección de Alimentos y Bebidas del Invima, el trámite de autorización de agotamiento de etiquetas bajo la resolución 2106028087 del 26 de Julio de 2016: se procede a definir la medida de seguridad consistente en la CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE 171 ETIQUETAS ADHESIVAS PARA EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO. MARCA QUESOS LA RUECA, POR 55 GRAMOS, con la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en la DESTRUCCION DE 171 ETIQUETAS ASHESIVAS PARA EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA POR 55 GRAMOS.*

*Se evidencia que el material congelado se encuentro en buenas condiciones en el formato Acta Anexo de destrucción se detallan las cantidades y especificaciones de las etiquetas.*

*Las etiquetas destruidas quedan en planta bajo poder del responsable del establecimiento para su disposición final según el programa de residuos sólidos.*

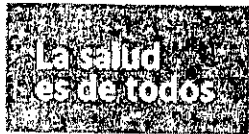
*Por tanto, no se emite concepto sanitario v se da por terminada la presente diligencia.*

*(...)"*

Esta Dirección aclara que la destrucción de etiquetas en este caso es una medida sanitaria de seguridad proferida para garantizar que no se genere un riesgo inminente a la Salud Pública y se da en razón a que no se subsanaron las causales que motivaron la medida sanitaria de seguridad.

Siguiendo con el presente análisis, mediante Copia del Certificado de Matricula Mercantil de LEONARDO PALOMINO VALENCIA se encuentra que es una persona natural sujeto de derechos y obligaciones que se identifica con la cédula de ciudadanía número 1.088.027.613 y que realiza actividades relacionadas con la elaboración de productos lácteos. (Folios 52 a 53)

Para concluir, de las pruebas obrantes en el proceso se evidencia la responsabilidad que le asiste al señor LEONARDO PALOMINO VALENCIA identificado con la cedula de ciudadanía número 1.088.027.613, en calidad de propietario del establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO por incumplimiento a la normatividad sanitaria, permiten confirmar la ocurrencia de los hechos con que se infringen las disposiciones sanitarias y se observa, además, fue necesaria la imposición de una medida sanitaria de seguridad a fin de prevenir o impedir que las condiciones sanitarias encontradas, no derivaran en una situación más grave que atentara contra la salud de la comunidad.



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

Por tanto, es posible concluir que por parte del investigado se incurrió en el incumplimiento de las normas aplicables al presente caso por:

**PARA EL PRODUCTO QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS:**

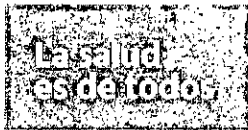
1. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar, empacar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: *QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS*, considerado fraudulento, sin contar con Registro Sanitario, por cuanto el descrito: RSAR02I8115 no ampara: nombre, marca, ni presentación del producto mencionado, como tampoco coincide la lista de ingredientes descrita con los amparados por el Registro Sanitario mencionado; Contrariando lo estipulado por el artículo 37 y artículo 43, en concordancia con el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar, empacar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: "*QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO*", destinado al consumo humano, sin declarar los componentes del "cultivo láctico", infringiendo lo establecido en el numeral 5.2.3 literal d) de la Resolución 5109 de 2005.
3. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar, empacar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: *QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO*, destinado al consumo humano, declarando el contenido neto sin ajustarse al sistema métrico internacional, por cuanto declara: "grs", cuando lo correcto es: "g"; infringiendo lo establecido en el subnumeral 5.3 de la Resolución 5109 de 2005.
4. Fabricar, tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para empacar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: *QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO*, destinado al consumo humano, sin declarar la dirección y nombre del fabricante infringiendo lo establecido en el numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005 y Artículo 8 – literal c) de la Resolución 2508 de 2012.

**PARA EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA:**

1. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar, empacar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: *QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA*, con Registro Sanitario RSAR02I8115 declarando la proclama: "*queso libre de conservantes*" presentando el producto en forma falsa, equívoca o engañosa; contrariando lo estipulado por el artículo 4 numeral 4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
2. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar, empacar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: *QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA*, con Registro Sanitario RSAR02I8115, sin contar con soportes del contenido de grasas trans y/o grasas saturadas, infringiendo lo establecido en el artículo 6, 6.1 y 6.2 de la Resolución 2508 de 2012 y Artículo 8 – 8.4.2 de la Resolución 333 de 2011.

Lo anterior, sin lugar a dudas causó un riesgo a los posibles consumidores, al no garantizar la calidad y seguridad de los productos objeto de la presente investigación y la información que permite al consumidor hacer un consumo seguro, así queda claro que las actividades que se

Página 27



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

venía ejecutando el investigado prestan mérito para encaminar el presente acto administrativo hacia la imposición de sanción, con el fin de evitar que se repitan estas conductas contrarias a la normatividad sanitaria, teniendo en cuenta el allanamiento a los cargos y las acciones de mejoras implementadas al momento de graduar la sanción reiterando que las mismas no desvirtúan las infracciones cometidas y no la exime de la responsabilidad que le asiste.

Como conclusión, este Despacho encuentra responsable al señor LEONARDO PALOMINO VALENCIA identificado con la cedula de ciudadanía número 1.088.027.613, en calidad de propietario del establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO, y en consecuencia se dispondrá a impartir la correspondiente sanción.

**ALEGATOS DE CONCLUSION**

Vencido el término legal para tal efecto, el cual culminó el 15 de enero de 2020, el investigado no presentó escrito de alegatos.

**CONSIDERACIONES**

En primer lugar, de conformidad con lo establecido en el numeral 3) del artículo 4º, numeral 6) 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 la Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2508 de 2012, Resolución 333 de 2011 y la Ley 1437 de 2011.

Así mismo, este Despacho precisa que en el proceso sancionatorio No. 201606305, se debe dar aplicación a la suspensión de términos legales ordenada mediante la Resolución No. 2019057088 del 17 de diciembre de 2019, durante el periodo comprendido entre el veintitrés (23) de diciembre de 2019 y el diez (10) de enero de 2020.

En consecuencia, y en concordancia con lo establecido en el artículo 118 del Código General del Proceso conforme lo establecido en el artículo 306 de la Ley 1437 de 2011, en las actuaciones que se surtan con ocasión a los procesos sancionatorios que adelanta la Dirección de Responsabilidad Sanitaria incluyendo el presente, se contabilizarán los términos teniendo en cuenta los doce (12) días hábiles de suspensión, de manera que los términos para adoptar las actuaciones y decisiones correspondientes se entenderán contabilizadas nuevamente a partir del día hábil siguiente, es decir, desde el trece (13) de enero de 2020.

Ahora bien, con el objetivo de dar continuidad al proceso sancionatorio se tiene las normas sanitarias regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado, comercialización de productos como medicamentos, alimentos, suplementos dietarios, dispositivos médicos y otros objetos de vigilancia sanitaria, en estas condiciones las mismas buscan que los productos que son objeto de uso y/o consumo por la población tengan las condiciones de calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo. En consecuencia, cualquier incumplimiento a las normas sanitarias genera un riesgo para la salud pública, por los eventos adversos que puedan ocasionarse a quien consume un alimento que no ha cumplido a cabalidad la normatividad que lo regula.

En consecuencia, teniendo en cuenta que el bien tutelado es el de la salud colectiva, la norma sanitaria reguladora de alimentos que fueron infringidas en el presente caso, se encuentran diseñadas para actuar no sólo cuando exista un daño concreto sino también en forma preventiva y evitar que éste se genere, es decir, se evite un riesgo a la salud.

Respecto a lo anterior, nuestro régimen colombiano se ha ocupado del tema, y ha tratado de resguardar dichos preceptos, pues ha sido clara la Corte Suprema de Justicia al señalar en



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

sentencia del 30 de abril de 2009, cuyo magistrado ponente es el señor Pedro Octavio Munar Cadena, lo siguiente:

(...)

*Así, el artículo 78 de la Carta Política de 1991 alude a dos esferas de protección disímiles, aunque complementarias, pero claramente definidas: en el inciso primero prescribe que la ley "regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización", precepto que en lo medular se articula con el régimen del Decreto 3466 de 1982.*

*A su vez, el inciso segundo consagra una regla de notables alcances, en cuanto dispone que: "Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios". Trátase pues, de una franca y rotunda alusión, de índole constitucional, a un régimen de responsabilidad de productores y distribuidores, derivado, ya no de las deficientes o irregulares condiciones de idoneidad y calidad de los productos que manufacturan o mercantilizan, sino de los actos que lesionan la salud y seguridad de usuarios y consumidores. Desde esa perspectiva, esta última prescripción, complementa y perfecciona el conjunto de salvaguardas de la parte débil de la relación de consumo.*

*Empero, la protección del consumidor no sólo encuentra respaldo en esa preceptiva constitucional, sino también en el artículo 13 de dicha Carta, en cuanto establece que "el Estado promoverá las condiciones para que la igualdad sea real y efectiva y adoptará medidas a favor de grupos discriminados o marginados". Y es que el Constituyente con ese mandato busca la efectividad material del derecho a la igualdad, imponiéndose, entonces, para tal fin se trate de manera distinta a personas ubicadas en situaciones diferentes, como sucede con el productor y el consumidor, pues éste, por la posición en la que se encuentra frente al otro, demanda una especial protección de sus derechos, en la medida que es la parte débil de la relación de consumo. En este último aspecto es particularmente relevante la disposición contenida en el inciso tercero de ese precepto constitucional, conforme al cual "(...) El Estado protegerá especialmente a aquellas personas que por su condición económica, física o mental, se encuentren en circunstancia de debilidad manifiesta y sancionará los abusos o maltratos que contra ellas se cometan"; es incontestable, ciertamente, el afán del constituyente de brindar especial protección a quienes se encuentren en condiciones de debilidad económica manifiesta, en este caso, el consumidor.*

(...)

*Se habla de: a) "defectos de concepción o diseño", cuando a pesar de haber sido correctamente fabricado, fue diseñado sin que atendiera las expectativas de seguridad esperadas, de acuerdo con las necesidades, los costos o el desarrollo tecnológico; para efecto de establecer si un producto tiene defectos de concepción se han elaborado una serie de criterios prácticos que permiten al juez establecerlo y que no es necesario reseñar acá; b) "defectos de fabricación", cuando el desperfecto obedece a fallas originadas en la fase de producción, que alteran el resultado final del proceso; desde esa perspectiva, carece de las características y condiciones de otros pertenecientes a la misma línea de fabricación; c) "defectos de instrucción o información", cuando el bien manufacturado ocasiona un daño al consumidor por causa de haber omitido el fabricante las instrucciones e informaciones necesarias para su cabal utilización, mayormente si se trata de cosas peligrosas; d) "defectos de conservación", cuando los envases o empaques del producto son deficientes, como acontece, v. gr., con los alimentos que por esa causa se descomponen y ocasionan daños al consumidor*  
*(...)"*

Aunado a lo anterior, se aclara que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación, producción, etiquetado y/o acondicionamiento de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de las normas sanitarias, bajo las cuales esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación de los alimentos para su inocuidad, envase, etiquetado y/o rotulado.



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

Por otro lado, memora el Despacho la importancia de ajustar las actividades de fabricación de alimentos a las disposiciones sanitarias, resaltándose que el rotulado es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento, destinada a informar al consumidor sobre las características de un alimento.<sup>2</sup>

De esta manera, lo que se busca es una adecuada implementación de la normativa referida al rotulado de los alimentos por parte de las empresas alimentarias.

Ha sido claro el Ministerio de Salud y Protección Social, en reiterar que la función del rotulado de alimentos es permitir proporcionar al consumidor, información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible, de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada, motivo por el cual se creó la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 333 de 2011.

Las infracciones objeto de investigación en el caso que nos ocupa hacen referencia a conductas de fabricación y acondicionamiento de alimentos y a fabricar, tener, almacenar, y/o utilizar rótulos, para etiquetar y acondicionar, sin cumplir con los requisitos de rotulado exigidos en la normatividad sanitaria, generando riesgos que se concretan en la falta de información en cuanto a lote, fecha de vencimiento, instrucciones de conservación, aditivos, ingredientes, lugar de fabricación y garantía de registro sanitario es decir de la elaboración con el cumplimiento de unos requisitos mínimos y con la autorización y vigilancia sanitaria ejercida por el INVIMA.

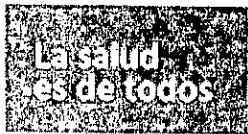
Se recuerda que las exigencias indicadas en la citada normatividad, son los requisitos mínimos previstos para proporcionar al consumidor una orientación respecto del alimento lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada de acuerdo a sus necesidades, que no ponga en riesgo su bienestar.

El Estado Colombiano, como ordenamiento jurídico – Estado Social de Derecho, se sujeta a la propia normatividad que emite, en tanto las autoridades, los gobernantes y sus integrantes se encuentran supeditados a dichas normas. El Estado se sujeta al Derecho, encaminado a garantizar el cumplimiento de los derechos fundamentales en pro de un orden político, económico y social justo.

Debe entenderse en consecuencia, que el estado de derecho ofrece a los ciudadanos protección, bajo este fin ha de ajustarse al imperio de la ley, por ende los intereses sociales ameritan ser protegidos, especialmente el bien jurídico de la salud pública, no obstante, cabe agregar que la salud no es un tema de preocupación solo del estado colombiano, sino que constituye un tema universal, es por esto que no solo las entidades gubernamentales sino también las organizaciones Internacionales se han convertido en verdaderas abanderadas en la protección de la salud y se mantienen vigilantes y alertas ante temas graves de salud pública.

En este entendido, el INVIMA no se ha rezagado frente a este tema, el cual está llamado a cumplir su misión y visión, como ente regulador y de referencia de las normas sanitarias, por lo tanto las normas que ejecuta en cumplimiento a lo dispuesto por el Ministerio de Salud y Protección Social son de orden público, de carácter general, de obligatorio cumplimiento y de aplicación inmediata, es por esto que en el mismo momento en que se evidencia una conducta infractora de la norma sanitaria vigente y con ella se vulnera el marco normativo de los productos que regula, tiene la obligación de ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control y para el caso en particular, el control de los alimentos para el consumo humano y por ende, verificar las condiciones sanitarias del mismo, tal como ocurrió en el caso en particular.

<sup>2</sup> Dr. Pablo Morón Lic. Elizabeth Kleiman Lic. Celina Moreno (2010) Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Buenos Aires – Argentina. *Guía de Rotulado para Alimentos Envasados*. Pg 4.



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

Es así, que este Despacho, encuentra que el investigado, infringió la normatividad sanitaria, al no cumplir con los requisitos de fabricación, procesamiento, acondicionamiento de productos alimenticios, y la tenencia, almacenamiento rotulado y etiquetado de alimentos establecidos en la normatividad sanitaria en consecuencia, incumplió con su compromiso fundamental de fabricar, almacenar, acondicionar, etiquetar, rotular y comercializar alimentos seguros, de calidad, poniendo con su actuar, en riesgo la salud de los consumidores.

Más aún si se tiene en cuenta que el producto que presentaba incumplimientos está clasificado en la Resolución 719 de 2015 numeral 1, como de alto riesgo para la salud pública, pues al tratarse de un derivado lácteo, tiene las condiciones necesarias que favorecen el crecimiento de las bacterias que encuentran un entorno favorable para formarse y multiplicarse debido a la (elevada actividad de agua, poco grado de acidez y alto contenido proteico) por lo cual requieren un control estricto de la temperatura de cocción y de conservación, que permita prevenir riesgos en este tipo de alimentos basado en unas estrictas medidas de manipulación, preparación y conservación, así como condiciones de limpieza, higiene y temperatura adecuadas.<sup>3</sup>

De manera, que el endilgado debe adelantar todos sus procesos con un seguimiento estricto de las exigencias que las normas sanitarias estipulan, pues siendo este tipo de normas las que regulan las condiciones de fabricación, almacenamiento, etiquetado y comercialización de alimentos objeto de vigilancia sanitaria, el fin último de estas disposiciones es que los productos alimenticios tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo y su inobservancia no solo conlleva a una vulneración de la norma, sino que, en el presente caso, significa poner en riesgo la salud de los consumidores, situación que fue evidenciada en los documentos que soportan las diligencias de inspección, vigilancia y control, realizadas por profesionales de este Instituto, en especial las disposiciones establecidas en:

**De la Resolución 5109 de 2005:**

*"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.*

(...)

**ROTULADO O ETIQUETADO DE ALIMENTOS.**

<sup>3</sup> Extraído enero 2020: <http://observatorio.escucladealimentacion.es/entradas/innovacion-alimentaria/alimentos-de-alto-y-bajo-riesgo-microbiologico>





**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

**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.

**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**

5.2.3 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:

TABLA 1.

**NOMBRES GENÉRICOS CORRESPONDIENTES A INGREDIENTES.**

<i>Clases de ingredientes</i>	<i>Nombres genéricos</i>
<i>Aceites refinados distintos del aceite de oliva.</i>	<i>"Aceite", junto con el término "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", según sea el caso.</i>
<i>Grasas refinadas.</i>	<i>"Grasas", junto con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso.</i>
<i>Almidones distintos de los almidones modificados químicamente.</i>	<i>"Almidón", "Fécula".</i>
<i>Todas las especies de pescado, cuando este constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento, no se haga referencia a una determinada especie de pescado.</i>	<i>"Pescado".</i>
<i>Toda clase de carne de aves de corral,</i>	<i>"Carne de aves de corral".</i>



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo de carne de aves de corral.

Toda clase de queso, cuando un queso o una mezcla de quesos constituyan un ingrediente de otro alimento y siempre que en el rótulo y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso. "Queso".

Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento. "Especia", "especias", o mezclas de especias", "condimentos" según sea el caso.

Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento. "Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según sea el caso.

Todas las clases de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma base para la goma de mascar. "Goma base".

Sacarosa "Azúcar".

Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada. "Dextrosa" o "glucosa".

Todos los tipos de caseinatos. "Caseinatos".

Manteca de cacao obtenida por presión extracción o refinada. "Manteca de cacao".

Frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento. "Frutas confitadas".

c) No obstante lo estipulado en el literal a) del numeral 5.2.3. Deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca, la grasa de bovino y la grasa de pollo;

d) Cuando se trate de aditivos alimentarios de uso permitido en los alimentos en general, pertenecientes a las distintas clases, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos, junto con el nombre específico y se podrá anotar de manera opcional el número de identificación internacional:

1. Acentuador de sabor.
2. Acidulante (ácido).
3. Agente aglutinante.
4. Antiaglutinante.
5. Anticompactante.
6. Antiespumante.
7. Antioxidante.
8. Aromatizante.
9. Blanqueador.



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

10. *Colorante natural o artificial.*
11. *Clarificante.*
12. *Edulcorante natural o artificial.*
13. *Emulsionante o Emulsificante.*
14. *Enzimas.*
15. *Espesante.*
16. *Espumante.*
17. *Estabilizante o Estabilizador.*
18. *Gasificante.*
19. *Gelificante.*
20. *Humectante.*
21. *Antihumectante.*
22. *Incrementador del volumen o leudante.*
23. *Propelente.*
24. *Regulador de la acidez o alcalinizante.*
25. *Sal emulsionante o sal emulsificante.*
26. *Sustancia conservadora o conservante.*
27. *Sustancia de retención del color.*
28. *Sustancia para el tratamiento de las harinas.*
29. *Sustancia para el glaseado.*
30. *Secuestrante.*

*e) Cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases aprobados por el Ministerio de la Protección Social o en su defecto figuren en las listas del Códex de Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos han sido autorizados, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos:*

1. *Aroma(s) y aromatizante(s) o Sabor(es) - Saborizante(s).*
2. *Almidón(es) modificado(s).*

*La expresión "aroma" deberá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos, según corresponda;*

*f) Cuando un aditivo requiera alguna indicación o advertencia sobre su uso se debe cumplir lo establecido en la legislación sanitaria vigente;*

*g) Cuando se utilice Tartrazina debe declararse expresamente y en forma visible en el rótulo del producto alimenticio que este contiene Amarillo número 5 o Tartrazina;*

*h) Cuando a un alimento le sea adicionado Aspartame como edulcorante artificial se debe incluir una leyenda en el rótulo en el que se indique: "FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA".*

**5.3. Contenido neto y peso escurrido**

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

*5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:*

- a) En volumen, para los alimentos líquidos;*
- b) En peso, para los alimentos sólidos;*



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos

**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".

**De la Resolución 2674 de 2013:**

(...)"

**ARTÍCULO 1o. 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 2o. 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.

**PARÁGRAFO.** Se exceptúa de la aplicación de la presente resolución el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, a que hace referencia el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

(...)

**ARTÍCULO 3o. DEFINICIONES.** Para efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

**ACTIVIDAD ACUOSA (Aw).** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

**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 ADULTERADO.** Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;

b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;

c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;



**RESOLUCIÓN No. 202002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

**ALIMENTO ALTERADO.** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;

b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

**ALIMENTO CONTAMINADO.** Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

**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.

**ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.** Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

**ALIMENTO DERIVADO DE UN ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO OGM.** Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

**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.

**ALIMENTO FRAUDULENTO.** Es aquel que:

a) Se le designe o expenda 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.

**ALIMENTO PERECEDERO.** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

**AMBIENTE.** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

**AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES.** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

**BIOTECNOLOGÍA MODERNA.** Aplicación de técnicas in vitro de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

**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.

**COMERCIALIZACIÓN.** Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

**CONCEPTO SANITARIO.** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

**DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN.** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**DISEÑO SANITARIO.** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

**EMBALAJE.** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

**ENVASE PRIMARIO.** Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

**ENVASE SECUNDARIO.** Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

**ENVASE TERCIARIO.** Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

**EQUIPO.** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

**EXPENDIO DE ALIMENTOS.** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

**FÁBRICA DE ALIMENTOS.** Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

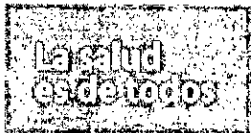
**HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

**INFESTACIÓN.** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

**INGREDIENTES PRIMARIOS.** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

**INGREDIENTES SECUNDARIOS.** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.



**RESOLUCIÓN No. 202002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

*INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.*

*LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.*

*LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.*

*MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.*

*MATERIA PRIMA. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.*

*A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.*

*MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.*

*NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.*

*ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.*

*PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.*

*PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.*

*PROCESO TECNOLÓGICO. Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.*

*REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.*

*RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.*

*SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.*

*SUSTANCIA PELIGROSA. Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.*

*VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continua, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.*



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

**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 expendan 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.

Los siguientes productos alimenticios no requerirán NSA, PSA o RSA:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.

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

(...)"

**De la Resolución 2508 de 2012:**

(...)"

**ARTÍCULO 1o. OBJETO.** La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico mediante el cual se señalan los requisitos que deben cumplir los alimentos que contengan grasas trans y/o grasas saturadas, con destino al consumo humano que se fabriquen, procesen, preparen, envasen, transporten, expendan, importen, exporten, almacenen, distribuyan en territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor la información necesaria que presenten los alimentos envasados.

**ARTÍCULO 2o. CAMPO DE APLICACIÓN.** Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establecen mediante la presente resolución aplican a los aceites, grasas y a todos los alimentos envasados o empacados que se comercialicen en el territorio nacional, bien sean productos nacionales o importados para consumo humano que contengan grasas trans y/o grasas saturadas.

**PARÁGRAFO.** El presente reglamento técnico no aplica a los alimentos de fórmula para niños lactantes y para los alimentos complementarios de la leche materna, los cuales deben cumplir con lo establecido en la normatividad vigente o en las disposiciones que la sustituyan, modifiquen o adicione.

**ARTÍCULO 6o. ROTULADO O ETIQUETADO NUTRICIONAL.** En todo alimento envasado que contenga grasas trans y/o saturadas, independientemente a si se hace o no algún tipo de declaración de propiedades nutricionales o declaración de propiedades de salud, se deberá declarar y presentar la tabla de información nutricional, de acuerdo a los siguientes requisitos:

- 6.1. El contenido de grasas trans sea igual o superior a 0,5 g por porción declarada en la etiqueta, independientemente del origen de la grasa.
- 6.2. El contenido de grasa saturada sea igual o superior mayor a 0,5 g por porción declarada en la etiqueta, independientemente del origen de la grasa.

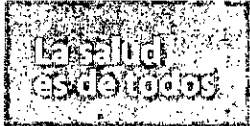
**De La Resolución 333 de 2011**

(...)"

**ARTÍCULO 1o. OBJETO.** La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada.

(...)





**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

**ARTÍCULO 8o. DECLARACIÓN Y FORMA DE PRESENTACIÓN DE LOS NUTRIENTES.** *En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.*

**8.4.2** *Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información, tales como especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.*

Para efectos procedimentales se tendrá 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 el 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.*

**ARTÍCULO 67. NOTIFICACIÓN PERSONAL.** *Las decisiones que pongan término a una actuación administrativa se notificarán personalmente al interesado, a su representante o apoderado, o a la persona debidamente autorizada por el interesado para notificarse.*

*En la diligencia de notificación se entregará al interesado copia íntegra, auténtica y gratuita del acto administrativo, con anotación de la fecha y la hora, los recursos que legalmente proceden, las autoridades ante quienes deben interponerse y los plazos para hacerlo.*

*El incumplimiento de cualquiera de estos requisitos invalidará la notificación.*



Atención

**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

La notificación personal para dar cumplimiento a todas las diligencias previstas en el inciso anterior también podrá efectuarse mediante una cualquiera de las siguientes modalidades:

1. Por medio electrónico. Procederá siempre y cuando el interesado acepte ser notificado de esta manera.

La administración podrá establecer este tipo de notificación para determinados actos administrativos de carácter masivo que tengan origen en convocatorias públicas. En la reglamentación de la convocatoria impartirá a los interesados las instrucciones pertinentes, y establecerá modalidades alternativas de notificación personal para quienes no cuenten con acceso al medio electrónico.

1. En estrados. Toda decisión que se adopte en audiencia pública será notificada verbalmente en estrados, debiéndose dejar precisa constancia de las decisiones adoptadas y de la circunstancia de que dichas decisiones quedaron notificadas. A partir del día siguiente a la notificación se contarán los términos para la interposición de recursos.

**ARTÍCULO 68. CITACIONES PARA NOTIFICACIÓN PERSONAL.** Si no hay otro medio más eficaz de informar al interesado, se le enviará una citación a la dirección, al número de fax o al correo electrónico que figuren en el expediente o puedan obtenerse del registro mercantil, para que comparezca a la diligencia de notificación personal. El envío de la citación se hará dentro de los cinco (5) días siguientes a la expedición del acto, y de dicha diligencia se dejará constancia en el expediente.

Cuando se desconozca la información sobre el destinatario señalada en el inciso anterior, la citación se publicará en la página electrónica o en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días.

**ARTÍCULO 69. NOTIFICACIÓN POR AVISO.** Si no pudiere hacerse la notificación personal al cabo de los cinco (5) días del envío de la citación, esta se hará por medio de aviso que se remitirá a la dirección, al número de fax o al correo electrónico que figuren en el expediente o puedan obtenerse del registro mercantil, acompañado de copia íntegra del acto administrativo. El aviso deberá indicar la fecha y la del acto que se notifica, la autoridad que lo expidió, los recursos que legalmente proceden, las autoridades ante quienes deben interponerse, los plazos respectivos y la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso en el lugar de destino.

Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acto administrativo, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.

En el expediente se dejará constancia de la remisión o publicación del aviso y de la fecha en que por este medio quedará surtida la notificación personal.

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

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

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

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



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

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."

(...)

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 que dispone:

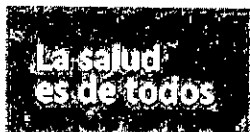
**"Artículo 50. Graduación de las sanciones.** Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:

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 por parte del señor LEONARDO PALOMINO VALENCIA, identificado con la cedula de ciudadanía número 1.088.027.613, en calidad de propietario del establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO, generó un daño, pero sí se generó un riesgo inminente o peligro teniendo como antecedente las irregularidades en el rotulado y etiquetado de los productos "QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS y QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA", con Registro Sanitario RSAR02I8115 de acuerdo con la situación sanitaria encontrada los días los días 26 de enero de 2017, 27 de marzo de 2017, 23 de marzo de 2018 y 22 de mayo de 2018, que dio lugar a la imposición de medidas sanitarias consistentes en "CONGELAMIENTO O SUSPENSION TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE ETIQUETA PARA EL PRODUCTO QUESO TELITA CON BOCADILLO MARCA RUEQUILLO PRESENTACION POR 55 GRAMOS, DESTRUCCION DE 50 GRAMOS DE ETIQUETAS PARA EL PRODUCTO QUESO TELITA CON BOCADILLO MARCA RUEQUILLO PRESENTACION POR 55 GRAMOS; CONGELAMIENTO O SUSPENSION TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE 171 ETIQUETAS ADHESIVAS PARA EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO MARCA QUESOS LA RUECA POR 55 GR; DESTRUCCION DE 171 ETIQUETAS ADHESIVAS PARA EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA POR 55 GRAMOS y DESTRUCCIÓN DE 171 ETIQUETAS ADHESIVAS PARA EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BACADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA POR 55 G"; este criterio es aplicable para agravar la sanción.

**Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.** Dentro de



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

las diligencias no se observa que el investigado haya obtenido beneficio económico para sí o para un tercero como consecuencia de la infracción a la normatividad sanitaria encontrada; en consecuencia, este criterio no es aplicable.

**Reincidencia en la comisión de la infracción.** En cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el investigado LEONARDO PALOMINO VALENCIA, identificado con la cedula de ciudadanía número 1.088.027.613 fue sancionado en el proceso sancionatorio No. 201604824 con sanción consistente en multa de 400 Salarios mínimos diarios legales vigentes, por inconsistencias en el rotulado de sus productos. Por lo cual este criterio aplica a manera de agravante.

**Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión:** A partir de lo evidenciado en las actas de visita de los días los días 26 de enero de 2017, 27 de marzo de 2017, 23 de marzo de 2018 y 22 de mayo de 2018, es dable concluir que pese a que el señor LEONARDO PALOMINO VALENCIA, fue advertido de los incumplimientos sanitarios en los que estaba incurriendo su negocio, no opuso resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión, por lo tanto este criterio no es aplicable.

**Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos:** En cuanto al numeral quinto, no se observa que señor LEONARDO PALOMINO VALENCIA, identificado con la cedula de ciudadanía número 1.088.027.613, haya utilizado medios fraudulentos ni que haya tratado de ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria cometida o sus efectos, por lo que no aplica la circunstancia descrita para agravar la sanción.

**Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes:** de acuerdo con lo previsto en las pruebas que obran en el expediente se concluye que el indilgado no adelantó las acciones de mejora pertinentes para ajustarse a la normatividad sanitaria, en consecuencia, este criterio no le será aplicable.

**Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente.** Como ya se estableció dentro de este procedimiento, el investigado LEONARDO PALOMINO VALENCIA, no presentó renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas en consecuencia, este criterio no es aplicable.

**Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.** En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, observamos que el investigado en su escrito de descargos se allanó y reconoció el incumplimiento normativo, en consecuencia, este criterio será aplicable de manera favorable para atenuar la sanción.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que LEONARDO PALOMINO VALENCIA, identificado con la cedula de ciudadanía número 1.088.027.613, en calidad de propietario del establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de los consumidores.

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 TREINTA Y SIETE (37) salarios mínimos mensuales legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia.



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

**CALIFICACIÓN DE LA FALTA**

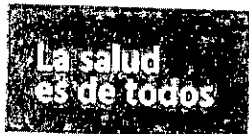
Así las cosas, de conformidad con la normatividad transcrita y los hechos plasmados en los documentos obrantes en el expediente, a través de los cuales se evidencia que la actividad de producción y elaboración de los productos *QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS* y *QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA*, por parte del señor LEONARDO PALOMINO VALENCIA, identificado con la cedula de ciudadanía número 1.088.027.613, en calidad de propietario del establecimiento de comercio LA RUECA ARTISTAS DEL QUESO, infringió las disposiciones sanitarias, por:

**PARA EL PRODUCTO QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS:**

1. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar empaçar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: *QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO, PRESENTACION POR 55 GRAMOS*, considerado fraudulento, sin contar con Registro Sanitario, por cuanto el descrito: RSAR02I8115 no ampara: nombre, marca, ni presentación del producto mencionado, como tampoco coincide la lista de ingredientes descrita con los amparados por el Registro Sanitario mencionado; Contrariando lo estipulado por el artículo 37 y artículo 43, en concordancia con el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013.
2. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar, empaçar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: "*QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO*", destinado al consumo humano, sin declarar los componentes del "cultivo láctico", infringiendo lo establecido en el numeral 5.2.3 literal d) de la Resolución 5109 de 2005.
3. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar, empaçar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: *QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO*, destinado al consumo humano, declarando el contenido neto sin ajustarse al sistema métrico internacional, por cuanto declara: "grs", cuando lo correcto es: "g"; infringiendo lo establecido en el subnumeral 5.3 de la Resolución 5109 de 2005.
4. Fabricar, tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para empaçar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: *QUESO TELITA CON BOCADILLO, MARCA RUEQUILLO*, destinado al consumo humano, sin declarar la dirección y nombre del fabricante infringiendo lo establecido en el numeral 5.4.1 de la Resolución 5109 de 2005 y Artículo 8 – literal c) de la Resolución 2508 de 2012.

**PARA EL PRODUCTO QUESO FRESCO SEMIBLANDO SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA:**

1. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar, empaçar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: *QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA*, con Registro Sanitario RSAR02I8115 declarando la proclama: "*queso libre de conservantes*" presentando el producto en forma falsa, equívoca o engañosa; contrariando lo estipulado por el artículo 4 numeral 4.1 de la Resolución 5109 de 2005.
2. Tener, almacenar, utilizar etiquetas y/o rótulos para fabricar, empaçar, acondicionar, etiquetar y/o rotular el producto denominado: *QUESO FRESCO SEMIBLANDO,*



**RESOLUCIÓN No. 2020002555 DE 23 de Enero de 2020**  
**Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201606305**

*SEMIGRASO RELLENO DE BOCADILLO, MARCA QUESOS LA RUECA*, con Registro Sanitario RSAR0218115, sin contar con soportes del contenido de grasas trans y/o grasas saturadas, infringiendo lo establecido en el artículo 6, 6.1 y 6.2 de la Resolución 2508 de 2012 y Artículo 8 – 8.4.2 de la Resolución 333 de 2011.

En mérito de lo expuesto, este despacho:

**RESUELVE**

**ARTÍCULO PRIMERO.-** Imponer al señor LEONARDO PALOMINO VALENCIA, identificado con la cedula de ciudadanía número 1.088.027.613, sanción consistente en multa de TREINTA Y SIETE (37) salarios mínimos mensuales legales vigentes, suma que deberá ser cancelada dentro del término perentorio de cinco (5) días siguientes a la ejecutoria de la presente providencia, consignación ésta que deberá efectuar en la CUENTA DE CORRIENTE N° 002869998688 DEL BANCO DAVIVIENDA a nombre del INVIMA, en el formato de consignación respectivo que lleva el logo del Instituto, recursos propios a nombre del INVIMA.

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

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** Notificar personalmente LEONARDO PALOMINO VALENCIA, identificado con la cedula de ciudadanía número 1.088.027.613 conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; advirtiéndole que contra la misma sólo procede el recurso de reposición, interpuesto ante la Dirección de Responsabilidad Sanitaria de esta entidad, el cual debe presentarse dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la notificación en los términos y condiciones señalados en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011.

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

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

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE**

  
**MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA**  
Directora de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: SBRV  
Revisó: CCARRASCAL