OFICIO No. 0800 PS -2026044784

PUBLICACIÓN NO. 2026044784 DEL 26 DE OCTUBRE DE 2026 DE LA RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN NO. 2026060942 DEL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2026 DENTRO DEL PROCESO SANCIONATORIO 201614371

El (la) Coordinador(a) del grupo de Secretaría Técnica de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el Artículo 69 de la Ley 1437 de 2011, procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN:	**2026060942**
PROCESO SANCIONATORIO:	**201614371**
EN CONTRA DE:	**GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**
FECHA DE EXPEDICIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN:	**30 DE SEPTIEMBRE DE 2026**
RESOLUCIÓN DE CALIFICACIÓN FIRMADO POR:	**ELIANA KATHERINE GÓMEZ MEJÍA DIRECTORA TÉCNICA DE RESPONSABILIDAD SANITARIA**

Contra la presente resolución procede Recurso de reposición interpuesto ante la Dirección de responsabilidad sanitaria del INVIMA, 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

ADVERTENCIA

LA RESOLUCIÓN No. 2026060942 SE PUBLICA POR UN TÉRMINO DE CINCO (5) DÍAS CONTADOS A PARTIR DEL 03 DE NOVIEMBRE **DEL 2026**, en la A-Z que está Ubicada en la recepción del Edificio Principal del INVIMA ubicada en la Carrera 10 No. 64 – 28 Bogotá y en la página web www.invima.gov.co opción ATENCIÓN AL CIUDADANO – PUBLICACIONES DE RESPONSABILIDAD SANITARIA-PUBLICACIÓN DE COMUNICACIÓN.

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

YUBMARY PAOLA BROCHERO PULIDO
COORDINADORA GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

ANEXO: Se adjunta a esta publicación en (24) folio(s) a doble cara copia íntegra de la Resolución No. 2026060942, proferido dentro del proceso sancionatorio No. 201614371.

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

YUBMARY PAOLA BROCHERO PULIDO
COORDINADORA GRUPO DE SECRETARÍA TÉCNICA
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: C Mayorga R
Revisó: Yubmary Paola Brochero Pulido - Profesional universitario

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

RESOLUCIÓN No. 2026060942 DE 30 de Septiembre de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201614371

La Directora Técnica de la Dirección 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 No. 201614371 adelantado en contra del señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio denominado **PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME**, de acuerdo con los siguientes:

ANTECEDENTES

1. El Director Técnico Encargado de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante Auto No. 2025001779 del 27 de febrero de 2025, inició el proceso sancionatorio No. 201614371 en contra del señor GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME, por presuntamente infringir la normativa sanitaria en la elaboración de derivados cárnicos. (Folios 13 al 15)
2. El auto de inicio No. 2025001779 del 27 de febrero de 2025 fue comunicado al investigado mediante oficio No. 0800-PS 2025009453, a la cuenta de correo electrónico: gerson10204@gmail.com, con constancia de entrega del 7 de marzo de 2025. (Folio 16)
3. La Directora Técnica de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, mediante Auto No. 2025013430 del 16 de octubre de 2025, formuló y trasladó cargos a título presuntivo en contra del señor GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME, por presuntamente infringir la normatividad sanitaria vigente en la elaboración de derivados cárnicos. (Folios 34 al 42)
4. El auto de traslado de cargos No. 2025013430 del 16 de octubre de 2025 fue notificado al investigado mediante oficio No. 0800 PS-2025065761, a la cuenta de correo electrónico: gerson10204@gmail.com, de conformidad con la autorización electrónica obrante a folio 9 del expediente, quedando surtida la notificación el 1 de diciembre de 2025. (Folios 43 y 44)
5. De conformidad con el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 y en cumplimiento del derecho al debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles, contados a partir del día siguiente de la notificación, para que el investigado, directamente o mediante apoderado, presentara sus descargos por escrito, aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
6. Vencido el término legal establecido, el señor GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA, propietario del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME, no presentó escrito de descargos. (Folio 45)
7. El 20 de enero de 2026, mediante Auto de Pruebas No. 2026000322, la Directora Técnica de responsabilidad Sanitaria dio inicio a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio 201614371 adelantado en contra del señor GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME
8. El auto de pruebas No. 2026000322 del 20 de enero de 2026 fue comunicado al investigado mediante oficio No. 0800 PS-2026001599, a la cuenta de correo electrónico: gerson10204@gmail.com, en el que se informó el periodo probatorio por término de CINCO (5) días hábiles y el plazo de DIEZ (10) días hábiles para la presentación de los Alegatos de conclusión (Folios 51 y 52)

9. Vencido el término legalmente establecido en el inciso 2º del artículo 48 de la Ley 1437 de 2011, el señor GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA, propietario del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME, no presentó escrito de alegatos de conclusión. (folio 53)

DESCARGOS

Vencido el término legal establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, el señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio **PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME**, no presentó escrito de descargos, ni aportó o solicitó la práctica de pruebas, razón por la cual este Despacho se abstiene de realizar pronunciamiento alguno sobre el particular. (folio 45)

PRUEBAS

Mediante Auto de Pruebas No. 2026000322 del 20 de enero de 2026 se incorporaron al proceso sancionatorio No. 201614371 las siguientes pruebas:

1. Comunicación interna No. 7303-2956-2024, radicada con el No. 20253000002 del 2 de enero de 2025, mediante la cual el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 remitió a este Despacho las diligencias adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME, propiedad del señor GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385. (Folio 1)
2. Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo a Fábrica de Alimentos de fecha 9 de diciembre de 2024, con concepto sanitario DESFAVORABLE, realizada en el establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME, propiedad del señor GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA. (Folios 5 al 7)
3. Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad de fecha 9 de diciembre de 2024, consistente en la SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS, realizada en el establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME, propiedad del señor GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA. (Respaldo folio 7 al 9)
4. Acta de Visita - Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 14 y 15 de julio de 2025, realizada en el establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME, propiedad del señor GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA. (Respaldo folio 29 al 30)
5. Registro de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio de Duitama a nombre del señor GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385. (Folio 46)

ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS

Este Despacho procede a realizar el análisis de las pruebas legal y oportunamente incorporadas al proceso sancionatorio y de esta manera establecer la existencia o no de responsabilidad, frente a las conductas investigadas por este Instituto endilgadas al **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA,** identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME,

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

> *"La acción estatal en materia de control y vigilancia de los productos que pueden ser comercializados en el mercado nacional goza de amparo constitucional, en tanto es la Carta Política la que marca el derrotero en punto de las garantías de que deben gozar los ciudadanos*

en tanto consumidores o usuarios, al establecer una reserva legal para la definición de los mecanismos que permiten controlar la calidad de los bienes y servicios, así como las condiciones para superar la asimetría de la información que su comercialización supone respecto de la parte débil de la relación, esto es, la de los consumidores o usuarios..."[1]

En relación con la comunicación interna No. 7303-2956-2024, radicada con el No. 20253000002 del 2 de enero de 2025, el Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 remitió a este Despacho las diligencias de inspección, vigilancia y control adelantadas en las instalaciones del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME, anexando el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo a Fábrica de Alimentos y el Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad, documentos que se erigen como la columna vertebral del presente proceso sancionatorio y constituyen el sustento fáctico y probatorio de la actuación. (Folio 1)

Se aprecia el Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo a Fábrica de Alimentos de fecha 9 de diciembre de 2024, realizada en el establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME, documento considerado como prueba conducente, pertinente y útil, en tanto da cuenta de las diligencias adelantadas por los funcionarios del INVIMA, quienes durante el recorrido evidenciaron múltiples irregularidades relacionadas con las condiciones físicas y locativas del establecimiento, así como la inobservancia de las Buenas Prácticas de Manufactura que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a la fabricación y/o procesamiento de derivados cárnicos, arrojando un porcentaje total de cumplimiento del 27.93% y, en consecuencia, un concepto sanitario DESFAVORABLE.

En efecto, en el mencionado documento los profesionales del Instituto consignaron deficiencias en el diseño y características de las instalaciones, en los equipos requeridos, en los requisitos sanitarios y ambientales, en el personal manipulador de alimentos, en las operaciones clave del proceso y en la verificación sobre el producto, evidenciando de manera particular la ausencia de los programas del plan de saneamiento (agua potable, control de plagas, manejo integral de residuos sólidos y limpieza y desinfección), así como la falta de programas de mantenimiento y calibración de equipos, de control de materias primas y de capacitación del personal, la carencia de soportes de los controles de proceso y de diagramas de flujo, y la imposibilidad de realizar trazabilidad. Al tratarse de un documento público que goza de presunción de legalidad y veracidad, no desvirtuado por el investigado, adquiere pleno valor probatorio para demostrar la tipicidad de las conductas endilgadas.

Es importante puntualizar que las normas sanitarias regulan las condiciones de fabricación, elaboración y proceso de los productos alimenticios destinados al consumo humano, con el fin de que estos tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su consumo. En consecuencia, la Resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen la actividad desarrollada por el investigado, evidenciándose en el caso que nos ocupa el incumplimiento a estas normas sanitarias, lo que hizo necesaria la aplicación de la medida sanitaria de seguridad y de las sanciones previstas en la ley.

Respecto del Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad de fecha 9 de diciembre de 2024, consistente en la SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS, se tiene como prueba documental del incumplimiento a las normas del orden sanitario, la cual goza de pertinencia, conducencia y necesidad para formar la convicción de esta autoridad respecto de la existencia de los hechos objeto de debate. La medida se aplicó de forma cautelar y preventiva, en ejercicio de la facultad prevista en el artículo 52 de la Resolución 2674 de 2013, en concordancia con los artículos 576 y siguientes de la Ley 9 de 1979, con el propósito de prevenir, mitigar, controlar o eliminar los factores de riesgo evidenciados que afectaban o podían afectar la salud de la

[1] SALA DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO, SECCIÓN TERCERA- SUBSECCIÓN A, CONSEJ. PONENTE **HERNÁN ANDRADE RINCÓN.** Doce (12) de febrero de dos mil quince, Expediente: 25000232600020010145O 01 (31057).

población, constituyéndose en prueba indiscutible del incumplimiento a las disposiciones de la ley sanitaria por parte del investigado.

En cuanto al Acta de Visita - Diligencia de Inspección, Vigilancia y Control de fecha 14 y 15 de julio de 2025, se observa que los funcionarios del INVIMA, constataron que el establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME ya no funcionaba en dicha dirección, informándose que se retiró del lugar aproximadamente cinco (5) meses atrás, motivo por el cual se dieron por terminadas las actividades y no fue posible adelantar diligencia de inspección, vigilancia y control ni emitir concepto sanitario.

Desde la perspectiva jurídica, esta prueba resulta relevante por cuanto: (i) confirma que las irregularidades evidenciadas el 9 de diciembre de 2024 no fueron subsanadas, toda vez que el investigado no solicitó ni se practicó visita de levantamiento de la medida sanitaria de seguridad impuesta; (ii) el cese de actividades en la dirección registrada, ocurrido con posterioridad a los hechos, no enerva ni extingue la responsabilidad sanitaria ya consolidada con ocasión de las conductas desplegadas el 9 de diciembre de 2024, habida cuenta de que la infracción administrativa se consuma con la sola realización de la conducta típica generadora del riesgo, sin que se requiera la producción de un daño efectivo; y (iii) la responsabilidad recae en cabeza del señor GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA, quien conserva vigente su matrícula mercantil y la titularidad del establecimiento de comercio, según el certificado expedido por la Cámara de Comercio de Duitama. Adicionalmente, la ausencia de acciones correctivas o de subsanación impide reconocer en su favor circunstancia de atenuación alguna por concepto de diligencia.

Frente al Registro de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio de Duitama a nombre del señor GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385 obrante a folio 46 del expediente, es el documento informativo que determina al despacho la legitimación del investigado en el presente proceso, permitiendo su individualización de forma plena al momento de endilgar los incumplimientos a la normatividad sanitaria.

Al realizar la valoración integral del acervo probatorio, garantizando los principios de objetividad, imparcialidad y debido proceso, y con aplicación de las reglas de la sana crítica, este Despacho concluye que con las pruebas obrantes en el proceso queda demostrada la responsabilidad del señor GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME, por el incumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, al inobservar las Buenas Prácticas de Manufactura durante la fabricación, elaboración y procesamiento de derivados cárnicos (GENOVA y QUESO DE CABEZA), generando un riesgo para la salud pública de los consumidores, conductas por las cuales se dio inicio a la investigación y se formularon los cargos, sin que el investigado hubiese presentado descargos, alegatos ni prueba alguna orientada a desvirtuar las imputaciones formuladas en su contra.

ALEGATOS

Vencido el término legalmente establecido en el inciso 2° del artículo 48 de la Ley 1437 de 2011, el señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio **PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME**, no presentó escrito de alegatos de conclusión, por ende, este Despacho se abstiene de realizar pronunciamiento alguno al respecto. (folio 53)

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo establecido en el Numeral 3° del Artículo 4°, 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 lo establecido en los Numerales 1, 2, 4 y 8 del artículo 24 del Decreto 2078 de 2012 y de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, así como la Ley 1437 de 2011.

En consecuencia, el INVIMA debe ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia; y adoptar las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en los Decretos mencionados y a las demás disposiciones sanitarias que le sean aplicables; por lo tanto, debe adelantar los procedimientos a que haya lugar, de conformidad con las normas citadas.

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

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

Así mismo frente al procedimiento administrativo especial sancionatorio el Dr. Jaime Orlando Santofimio Gamboa- pág 468, en el libro compendio de derecho administrativo ha señalado al respecto:

> *La administración pública goza de facultades y poderes sancionatorios y punitivos, facultades que el ordenamiento jurídico le entrega con el propósito de hacer prevalecer el interés general y proteger los intereses de la colectividad. En el contexto del Estado Social y democrático de derecho y conforme a la configuración garante convencional y del constituyente como del legislador, la administración pública en determinados y concretos ámbitos de su actividad, goza de una definida potestad ordenadora de la actividad de los asociados y de otros entes jurídicos como pueden ser los derechos públicos, que de manera excepcional, se concreta en el ejercicio de una clara y evidente potestad sancionadora en relación con estos mismos sujetos, por violaciones o desconocimientos del ordenamiento jurídico*[3].

Por otra parte, y frente a la materia el Decreto 2078 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, se implementó el rediseño del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y en su artículo 8 muestra su estructura, dentro de la cual encontramos en el numeral 9, a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria y en el artículo 24 se establecieron sus funciones, entre las cuales, encontramos las siguientes:

*"**Artículo 24°. Dirección de Responsabilidad Sanitaria.** Son funciones de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria, las siguientes:*

1. *Adelantar y tramitar, con observancia del principio de legalidad, los procesos sancionatorios que se deriven de las diferentes actividades de inspección, vigilancia y control, ejercidas por el*

[2] CORTE CONSTITUCIONAL, Sentencia C-595 de 2010. M.P. Jorge Iván Palacio Palacio.
[3] Corte Constitucional, Sentencias C-875 de 2011 y C-194 de 1998, reiterada entre otras, en las sentencias C-674 de 1999, C-459 y C-748 de 2011. "Ese poder sancionador ha sido definido por la jurisprudencia de esa Corporación como un "instrumento de autoprotección, en cuanto contribuye a preservar el orden jurídico institucional mediante la asignación de competencias a la administración que la habilitan para imponer a sus propios funcionarios y a los particulares el acatamiento, inclusive por medios punitivos, de una disciplina cuya observancia contribuye a la realización de sus cometidos..."

Instituto, sobre los productos y asuntos competencia de la entidad conforme a la normatividad vigente, en coordinación con las diferentes dependencias.

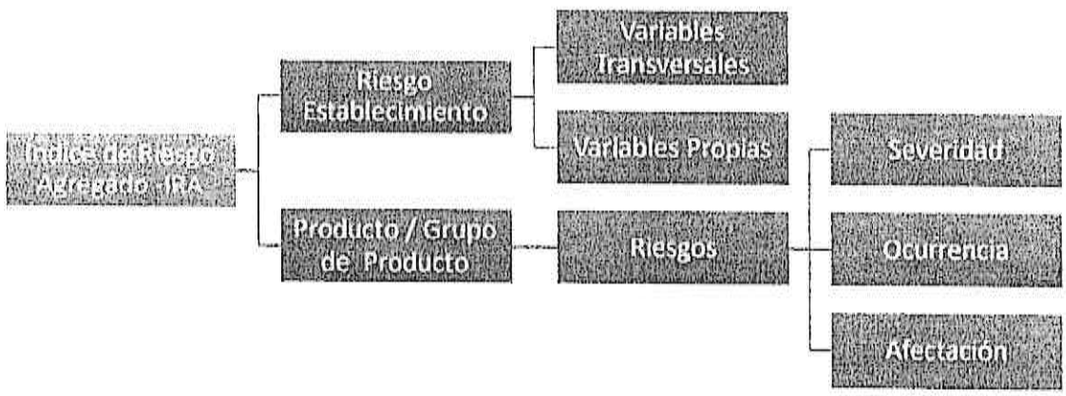
2. *Adelantar y tramitar en el marco de sus competencias y con fundamento en la información reportada por las direcciones misionales del INVIMA y por las demás autoridades y organismos del Estado, los procesos sancionatorios a que haya lugar como resultado de actividades de inspección, vigilancia y control, adelantadas para el control a la ilegalidad.*

(...)

8. *Imponer, previa delegación, a través de los actos administrativos, las sanciones de ley a quienes infrinjan las normas de calidad de los productos establecidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes.*

De otro lado, es importante traer a colación que *"en concordancia con el Rediseño Institucional, el Ministerio de Salud y Protección Social expidió la Resolución 1229 de 2013, por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control (IVC) sanitario para los productos de uso y consumo humano, bajo un enfoque basado en Riesgos."*[4] Entendiéndose que el riesgo *"Es el efecto de la incertidumbre que puede causar un cumplimiento en los objetivos corporativos. Combinación de la probabilidad de un suceso y de su consecuencia. Proximidad de un daño."*[5]

Por consiguiente, acuerdo con la Resolución 1229 de 2013 y dentro del marco de la actualización del modelo de riesgos IVC -SOA, realizado en el año 2023 por parte del Grupo de la Unidad de Riesgos de la Oficina Asesora de Planeación del Invima, junto con los líderes asignados por las direcciones técnicas misionales y los grupos de trabajo territorial, se califican tres aspectos para cada grupo de producto y riesgo identificando la Severidad (S), la Probabilidad de Ocurrencia (O) y la Afectación (A).



Teniendo en cuenta que el INVIMA adelanta sus labores de inspección, vigilancia y control basado en un enfoque de riesgos en el que se valoran los establecimientos y los productos considerando los siguientes tres aspectos del modelo de IVC SOA arriba enunciados; no es posible que este despacho desconozca la función que le asiste de ejercer control sobre las infracciones relacionadas con la calidad e inocuidad de los derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente por parte del el señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio **PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME**, pues:

[4] https://www.invima.gov.co/sites/default/files/informacion-de-planeacion/2023-11/guia-modelo-ivc-soa-version-3-actualizacion-2023.pdf
[5] ibidem

- **La Severidad que está asociada con la clasificación de los productos según su riesgo.** En este caso recae sobre derivados cárnicos comestibles que por su incidencia directa en la salud de la población colombiana, teniendo en cuenta que es un alimento de alta necesidad y se encuentran categorizados como productos de alto riesgo.
- **La Ocurrencia que depende de la cantidad de incidentes, eventos adversos y PQRS del producto.** Se ve mitigada precisamente con el cumplimiento de las normas sanitarias de los productos derivados cárnicos comestibles dispuestos para el consumo humano, que tienen por objeto brindar al consumidor productos inocuos y de calidad. Normas que fueron desconocidas en el caso que nos ocupa y ante las cuales es necesario recordar que las normas están diseñadas de forma preventiva y no solo para daños.
- **La Afectación está relacionada con la población expuesta al consumo o uso del producto.** La cual en este caso debe analizarse teniendo en cuenta que estos alimentos son básicos en la dieta de toda la población, aunado a que debe predicarse de la salvaguarda de la salud y para el caso en comento, se pudo establecer que estos productos no reunían las características de calidad e inocuidad, para ser consumidos, generando un riesgo que en pretérita oportunidad, mediante la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad impuestas, se mitigó el daño que se hubiese podido ocasionar en el conglomerado social consumidor de estos alimentos.

(…)"

A su turno, la Corte Constitucional ha señalado que la fracción de poder estatal radicada en cabeza de la administración se manifiesta mediante competencias o potestades que le permiten cumplir su finalidad y guardar el interés público amenazado o desconocido tal como lo considera en sentencia C-616/02 M.P Manuel José Cepeda Espinosa:

"(…)

> *La Corte ha resaltado que la potestad sancionadora de la administración es un medio necesario para alcanzar los objetivos que ella se ha trazado en el ejercicio de sus funciones. En efecto, "[l]a fracción de poder estatal radicada en cabeza de la administración, se manifiesta a través de una gama de competencias o potestades específicas (de mando, ejecutiva o de gestión, reglamentaria, jurisdiccional y sancionadora), que le permiten a aquella cumplir con las finalidades que le son propias"[6].*
>
> *Por ello, "se ha expresado, en forma reiterada, que i) la potestad sancionadora como potestad propia de la administración es necesaria para el adecuado cumplimiento de sus funciones y la realización de sus fines[7], pues ii) permite realizar los valores del orden jurídico institucional, mediante la asignación de competencias a la administración que la habilitan para imponer a sus propios funcionarios y a los particulares el acatamiento, inclusive por medios punitivos, de una disciplina cuya observancia propende indudablemente a la realización de sus cometidos[8] y iii) constituye un complemento de la potestad de mando, pues contribuye a asegurar el cumplimiento de las decisiones administrativas[9]."[10]*
>
> *3.3.4. La Corte también ha resaltado que, en materia sancionatoria administrativa, las garantías del debido proceso no tienen el mismo alcance que en el ámbito penal. Por ello, reiteró que "La no total aplicabilidad de las garantías del derecho penal al campo administrativo obedece a que mientras en el primero se protege el orden social en abstracto y su ejercicio persigue fines retributivos, preventivos y resocializadores, la potestad sancionatoria de la administración se*

[6] Ibídem.
[7] Sentencia C-597 de 1996, M.P. Alejandro Martínez Caballero.
[8] Ibídem.
[9] Sentencia C-214 de 1994, M.P. Antonio Barrera Carbonell.
[10] Sentencia C-827 de 2001; M.P. Álvaro Tafur Galvis (En esta sentencia, la Corte Constitucional declaró la exequibilidad de una norma en la que se dispone que corresponde a la Junta Directiva del Banco de la República establecer "el encaje de las distintas categorías de establecimientos de crédito y en general de todas las entidades que reciban depósitos a la vista, a término o de ahorro, señalar o no su remuneración y establecer las sanciones por infracción a las normas sobre esta materia". Los magistrados Jaime Araujo Rentería y Rodrigo Escobar Gil salvaron el voto).

orienta más a la propia protección de su organización y funcionamiento, lo cual en ocasiones justifica la aplicación restringida de estas garantías –quedando a salvo su núcleo esencial– en función de la importancia del interés público amenazado o desconocido".

(...)

De lo anteriormente mencionado, al estar en cabeza de este Instituto la facultad sancionatoria especialmente en la Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales y especialmente las delegadas por la Dirección General mediante Resolución No. 2012030800 del 19 octubre de 2012, se procede a decidir con base en el artículo 49 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, el proceso sancionatorio No. 201614371 adelantado contra el el señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio **PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME**, encontrándose que no existe ningún vicio en la actuación, así mismo se han respetado las reglas de competencia ya mencionadas.

Por lo anterior y de acuerdo con la información que obra en el expediente, este Despacho estima pertinente precisar que, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para lograr que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Son una exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos y enfermedades.

También, son consideradas las (BPM)[11], como los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Min. Salud, 1997).

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

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

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

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

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

[11] http://vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf

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

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

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

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

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

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

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

Los consumidores como eslabón final de la cadena tienen como responsabilidad velar que su preservación y/o almacenamiento, y preparación sean idóneos para que el alimento adquirido no sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena. Todos somos consumidores"[12]

Al unísono, la Dirección de Promoción y Prevención Salud Nutricional Alimentos y Bebidas, del Ministerio de Salud y Protección Social en concepto de octubre 2013, sobre la inocuidad de los alimentos señaló:

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

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

Siendo entonces la inocuidad de los alimentos un asunto que trasciende el escenario meramente técnico en la cadena de producción, almacenamiento, distribución y preparación, para volverse una garantía a la protección del derecho a la salud, no le es permitido a 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 sustraerse de la responsabilidad del cumplimiento de las normas sanitarias que propenden porque ello se cumpla, tal como lo es la Resolución 2674 de 2013, la cual entre muchos otros requisitos sanitarios establece los de la inocuidad y en su artículo 3 la define como:

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

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

Estas disposiciones son concomitantes con las que al respecto presenta la Organización Panamericana de la Salud, quien retoma los conceptos que de Inocuidad de Alimentos e Inocuo son dados por el Codex Alimentarius así:

> ***"Inocuidad de Alimentos:** Es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Los alimentos son la fuente principal de exposición a agentes patógenos, tanto químicos como biológicos (virus, parásitos y bacterias), a los cuales nadie es inmune, ni en los países en desarrollo ni en los desarrollados. Cuando son contaminados en niveles inadmisibles de agentes patógenos y contaminantes químicos o con otras características peligrosas, conllevan riesgos sustanciales para la salud de los consumidores y representan grandes cargas económicas para las diversas comunidades y naciones. La temática de inocuidad es muy amplia, se refiere también a los contaminantes químicos presentes en los alimentos, alimentos producidos por los modernos medios biotecnológicos, evaluación de riesgos microbiológicos, y publicaciones y documentos.*
>
> ***Inocuo:** Es libre de peligro, digno de confianza, que no produce injuria alguna. Certeza que la ingestión del alimento no producirá enfermedad, habida cuenta que la manera y cantidad de ingestión sea la adecuada. Inocuo es sinónimo de seguro en una de las acepciones del español, pero no es aconsejable su uso porque se lo puede confundir con seguridad alimentaria la que difiere de inocuidad de los alimentos. El uso de la palabra seguridad como sinónimo de inocuidad no es adecuado por no ser equivalentes. Al traducir del idioma inglés "food safety" se lo hizo como "seguridad de los alimentos" y la realidad es que en inglés seguridad de los alimentos es "food security" mientras que inocuidad de los alimentos es "food safety"."*

Así entonces, la inocuidad es la garantía de que un alimento no causará daño al ser preparado o ingerido, que es libre de peligro, digno de confianza y que existe certeza de que su ingestión no producirá enfermedad, de modo tal que se garantice el derecho a la salud del consumidor. Esta garantía como bien se comprueba a lo largo del proceso ha sido afectada por el implicado quien con su actuar puso en riesgo la salud de los consumidores.

En esta materia la H. Corte Constitucional[13], al ocuparse del tema de la calidad de los bienes y servicios, es clara en señalar que la Carta Política al asignar expresamente la obligación tanto a productores como comercializadores cuando en desarrollo de su actividad se atenta contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios, no solo le está encargando a la ley la definición de sus características, sino que configura una responsabilidad especial y propia al régimen que les es aplicable:

> *"(...)*
>
> *El artículo 78 de la Constitución confiere al legislador la facultad de dictar las normas dirigidas a controlar la calidad de los bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad y la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Además, el precepto establece expresamente la obligación que surge en cabeza de los productores y comercializadores de bienes y servicios, cuando en desarrollo de tal actividad atentan contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios, y encarga a la ley de la definición de sus características. También impone la obligación al Estado de garantizar la participación de los consumidores en el estudio y discusión de las normas que les conciernen, siempre que se encuentren organizados en forma representativa y democrática.*
>
> *(...)*
>
> *Específicamente, la Constitución de 1991, en el primer inciso del artículo 78 estableció el deber que tienen los productores y comercializadores de bienes y servicios de responder por los atentados que, en ejercicio de su actividad dentro del proceso productivo, cometan contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.*

[13] *Sentencia C-973/02 Magistrado Ponente: Dr. Álvaro Tafur Galvis*

Es decir que esa obligación de responder por los daños ocasionados a los consumidores y usuarios proviene directamente de la Constitución y, por ende, se configura como una responsabilidad especial y propia al régimen que les es aplicable.

Cabe señalar que ***la Constitución no precisó los hechos a cargo de productores y comercializadores de los cuales se deriva su responsabilidad y por ello, debe entenderse que los mismos son todos aquellos que corren por su cuenta y riesgo y sobre los cuales, en virtud de su actividad profesional deben tener control.***

Así ha dicho la Corte que ***"Las condiciones de calidad e idoneidad son las que establece el propio productor o son las que obligatoriamente se imponen a éste. El control del proceso de producción y el diseño del bien o del servicio, incumben de manera directa al productor profesional****. El productor obtiene su ganancia por su papel en el proceso de producción y, como contrapartida, asume los riesgos derivados de la misma. (Subrayado y negrilla fuera de texto)*

(…)"

Advierte además que, si bien el texto constitucional no precisó los hechos sobre los cuales los productores y comercializadores derivan su responsabilidad, se entiende que los mismos son todos aquellos que corren por su cuenta y riesgo y sobre los cuales debe tener control, además de asumir los riesgos derivados de la misma.

Por otro lado, toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación y/o transformación de alimentos, debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que deriven de ésta, que es el marco normativo vigente para la época de los hechos, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación, proceso y elaboración de alimentos, por ende se aclara que cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar en la Ley 9ª de 1979 al tenor del artículo 576, establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar la administración y en el caso que nos ocupa se hizo necesaria la aplicación de la medida sanitaria de seguridad conocida en autos para cesar el riesgo que pudiera generar por las irregularidades evidenciadas en el alimento objeto de investigación.

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

De lo anteriormente descrito, vemos que los derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente se clasifican de la siguiente manera:

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO		
			A*	M**	B***
8. CARNES, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS	*8.2 Derivados cárnicos*	*8.2.1 Derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente*	X		
		8.2.2 Derivados cárnicos madurados o fermentados, tratados o no térmicamente	X		

		8.2.3 Cualquier producto en cuya composición hay al menos 20% de embutidos, carne, productos cárnicos comestibles o mezcla de estos productos	X		

Ahora bien, frente a los incumplimientos evidenciados, debe resaltarse que el el señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio **PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME**, en su rol de fabricante de alimentos en los que se utilizan materias primas que incluyan derivados lácteos (queso fresco) al considerado de ALTO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA, de acuerdo con la clasificación relacionada en la Resolución 719 de 2015 grupo 8, categoría 8.2 subcategoría 8.2.1, 8.2.2, 8.2.3 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 rotulado de alimentos objeto de vigilancia sanitaria, el fin último de estas disposiciones es que los productos alimenticios tengan las condiciones de inocuidad, calidad y seguridad necesarias para evitar daños y riesgos asociados a su uso y/o consumo.

Entendiéndose el riesgo como la probabilidad de que este produzca un efecto nocivo en la salud pública como resultado de las actividades de almacenamiento, rotulado y etiquetado de materias primas utilizadas en los alimentos elaborados y dispuestos para el consumo humano.

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

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

(...)

De acuerdo a lo anterior y como se ha expresado en repetidas oportunidades la Resolución 719 de 2015, se caracterizó a los derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente como alimento de "*ALTO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA*", por ser un ambiente propicio para la reproducción de microrganismos que pueden ser potencialmente perjudiciales para la salud de los consumidores. En este punto este Despacho se permite indicar que las situaciones irregulares verificadas por los profesionales del INVIMA en las actividades de almacenamiento, etiquetado y rotulado de materias primas realizadas por el vigilado configuran un efectivo e inminente riesgo en la salud pública.

De acuerdo con lo evidenciado y lo obrante en el expediente se establece que con el actuar y falta de diligencia por parte del señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio **PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME**, los aspectos sanitarios de manera parcial o total representan una vulneración a la normatividad sanitaria en consideración a lo consignado en:

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

RESOLUCIÓN No. 2026060942 DE 30 de Septiembre de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201614371

La **Resolución 2674 de 2013** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", que señala:

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

***ARTÍCULO 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a:*

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

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

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

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

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

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

(...)

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

(...)

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

(...)
6. INSTALACIONES SANITARIAS

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

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

(...)

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

1. PISOS Y DRENAJES

(...)

1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

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

2. PAREDES

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

2.2. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

3. TECHOS

3.1. Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

(...)
4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

5. PUERTAS

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

(...)

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

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

***Artículo 13. Plan de capacitación**. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.*
Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.
Parágrafo 2. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

(...)

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

1. Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la

contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como, tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como: congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

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

(...)

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

(...)

3. Registros de elaboración, procesamiento y producción*. De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.*

4. Todo producto al momento de salir de una planta de proceso, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulad
(...)

Artículo 20. Prevención de la contaminación cruzada. *Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:*
(...)
6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.) debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.

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

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

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

(...)

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

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

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

2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

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

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

(...)

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

(...)

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

(...)"

Como una de las manifestaciones del principio de proporcionalidad, la graduación de la sanción es una actividad que reúne elementos reglados y discrecionales sujeta al control judicial, para comprobar si la motivación se ajusta los principios de objetividad, racionalidad e interdicción de la arbitrariedad[13].

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 indica lo siguiente:

RESOLUCIÓN No. 2026060942 DE 30 de Septiembre de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201614371

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

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

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

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

a. Amonestación;

b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;

c. Decomiso de productos;

d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y

e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo."

ARTÍCULO 579.- *El pago de las multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la entidad responsable del control.*

ARTÍCULO 580.- *Las sanciones administrativas impuestas por las autoridades sanitarias, no eximen de la responsabilidad civil o penal a que haya lugar por las violaciones a los preceptos de la Ley.*

Por su parte, el artículo 313 de la Ley 2294 de 2023 *"Por el cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida"*, ordenó:

"ARTÍCULO 313. UNIDAD DE VALOR BÁSICO (UVB). Créase la Unidad de Valor Básico (UVB). El valor de la Unidad de Valor Básico (UVB) se reajustará anualmente en la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC) sin alimentos ni regulados, certificado por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), en el periodo comprendido entre el primero (1o) de octubre del año anterior al año considerado y la misma fecha del año inmediatamente anterior a este.

El Ministerio de Hacienda y Crédito Público publicará mediante Resolución antes del primero (1o) de enero de cada año, el valor de la Unidad de Valor Básico (UVB) aplicable para el año siguiente.

(...)

Todos los cobros; sanciones; multas; (...) actualmente denominados y establecidos con base en salarios mínimos o en Unidades de Valor tributario (UVT), deberán ser calculados con base en su equivalencia en términos de la Unidad de Valor Básico (UVB) el año 2023, conforme lo dispuesto en este artículo.

PARÁGRAFO 1o. *Si como consecuencia de la aplicación de lo dispuesto en el presente artículo el valor de los conceptos objeto de indexación no es un número entero, se deberá aproximar dicho valor a la cifra con dos (2) decimales más cercana; y si es inferior a una (1) Unidad de Valor Básico (UVB), se deberá aproximar a la cifra con tres (3) decimales más cercana.*

(...)"

A su vez, para el año 2026 la Resolución 3488 de 31 de diciembre de 2025 expedida por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público "*Por medio de la cual se establece el valor de la Unidad de Valor Básico -UVB para la vigencia 2026*" en su artículo 1 determina:

"Artículo 1. Valor de la Unidad de Valor Básico -UVB. El valor de la UVB para el año 2026 será de doce mil ciento diez pesos ($12.110.00)."

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

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

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

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

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

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

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, se concluye que el señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, es responsable por la vulneración a la normatividad sanitaria vigente, por la inobservancia de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la actividad de fabricación, proceso y elaboración de derivados cárnicos frescos tratados o no térmicamente estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

GRADUACIÓN DE LA SANCIÓN

Establecida dentro de la presente actuación la procedencia de imponer una sanción, específicamente la multa, y considerando que el ejercicio de la potestad sancionadora de la autoridad sanitaria se encuentra sujeto a los principios constitucionales y legales que rigen la función administrativa, es pertinente señalar que la administración dispone de la facultad discrecional para determinar tanto el tipo de sanción aplicable, como la cuantía.

Dicha facultad debe ejercerse con observancia de los principios de proporcionalidad, razonabilidad y necesidad, de manera que la sanción resulte adecuada al riesgo generado, las circunstancias particulares del caso, la protección de la salud como bien jurídicamente tutelado y a los fines preventivos y correctivos que persigue la actuación administrativa.

Así, la discrecionalidad con la que cuenta la autoridad sanitaria para decidir ha sido conferida por el legislador a través del artículo 44 de la Ley 1437 de 2011 que señala:

*"**Artículo 44. Decisiones discrecionales.** 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."*

De igual manera, esta autonomía para determinar tanto el tipo de sanción, como su cuantía (cuando hay lugar a multa), se encuentra sujeta a los límites y criterios establecidos por el ordenamiento jurídico.

Justamente, el artículo 577 de la Ley 9 de 1979 prevé, entre las medidas sancionatorias aplicables, la imposición de multas sucesivas hasta por diez mil (10.000) salarios mínimos

legales mensuales vigentes, las cuales, actualmente, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 313 de la Ley 2294 de 2023, deben expresarse y calcularse en Unidades de Valor Básico (UVB). Asimismo, deben observarse los criterios de graduación previstos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011 que orientan la sanción a imponer.

En tal sentido, con el fin de garantizar que la decisión adoptada responda a los principios del debido proceso, proporcionalidad, razonabilidad y necesidad, a continuación, serán analizados los criterios de graduación de la sanción dispuestos en el artículo 50 de la Ley 1437 de 2011, en relación con los elementos materiales probatorios, legal y oportunamente incorporados a la actuación sancionatoria, y las circunstancias particulares acreditadas del caso:

(...)"

Establecida la sanción a imponer conviene ahora estudiar la graduación de esta conforme a lo estipulado en el artículo 50 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, que señala:

> ***Artículo 50. Graduación de las sanciones.*** *Salvo lo dispuesto en leyes especiales, la gravedad de las faltas y el rigor de las sanciones por infracciones administrativas se graduarán atendiendo a los siguientes criterios, en cuanto resultaren aplicables:*
>
> *1. Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.*
>
> *2. Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.*
>
> *3. Reincidencia en la comisión de la infracción.*
>
> *4. Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.*
>
> *5. Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.*
>
> *6. Grado de prudencia y diligencia con que se hayan atendido los deberes o se hayan aplicado las normas legales pertinentes.*
>
> *7. Renuencia o desacato en el cumplimiento de las órdenes impartidas por la autoridad competente*
>
> *8. Reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas.*

Para el presente caso se analizarán cada uno de los anteriores numerales y se tendrán en cuenta los criterios aplicables para la respectiva graduación de la sanción respecto de las conductas presentadas:

1. **Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados.** No quedó probado dentro de la investigación que se hubiera ocasionado un daño efectivo por parte del señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, hechos evidenciados en la visita de inspección del 3 y 4 de diciembre de 2024, sin embargo, si se generó un riesgo, lo cual quedó demostrado con la necesidad de esta autoridad sanitaria para dar aplicación de la medida sanitaria de "LA SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS (Respaldo folio 7 al 9), **razón por la cual se aplicará este criterio de forma desfavorable al investigado.**
2. **Beneficio económico obtenido por el infractor para sí o a favor de un tercero.** No obra en el expediente documentación que acredite el beneficio económico obtenido por el investigado como consecuencia de la infracción en que incurrió, **razón por la cual no se aplica este criterio**
3. **Reincidencia en la comisión de la infracción.** Verificada la base de datos de procesos sancionatorios de este Instituto, el señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, no registra antecedentes de procesos sancionatorios por hechos similares, **en consecuencia, no se aplica este criterio.**

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

RESOLUCIÓN No. 2026060942 DE 30 de Septiembre de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201614371

4. **Resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión.** No se evidenció resistencia u obstrucción a la acción investigadora o de supervisión por parte del investigado, quien atendió la diligencia de inspección, vigilancia y control realizada el 9 de diciembre de 2024, **por lo tanto, este criterio no será aplicado.**

5. **Utilización de medios fraudulentos o utilización de persona interpuesta para ocultar la infracción u ocultar sus efectos.** No quedó probado dentro del expediente la utilización de medios fraudulentos o de persona interpuesta para ocultar la infracción o sus efectos **por lo tanto, este criterio no será aplicado.**

6. Es pertinente manifestar que, revisado el expediente, no obran pruebas documentales que den cuenta que el inquirido haya atendido atendió en forma diligente los deberes previstos con la imposición de la medida sanitaria, **por lo tanto, este criterio no será aplicado.**

7. **Según lo dispuesto en el numeral 7°,** no existe prueba que demuestre la renuencia o desatención en el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente por parte del aquí vigilado, por **lo que no se aplica este criterio.**

8. **Frente al contenido del numeral 8°,** Por parte del señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA,** identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio **PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME** no hubo reconocimiento y aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas, **por lo tanto, este criterio no será aplicado.**

En cuanto al contenido de la decisión, el artículo 49 de la Ley 1437 de 2011 dispone que el acto administrativo que ponga fin al procedimiento administrativo de carácter sancionatorio deberá contener la individualización de la persona natural o jurídica a sancionar, el análisis de hechos y pruebas con base en los cuales se impone la sanción, las normas infringidas con los hechos probados y la decisión final de archivo o sanción con su correspondiente fundamentación.

Por su parte, el artículo 313 de la Ley 2294 de 2023 "Por el cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026" creó la Unidad de Valor Básico (UVB) y ordenó que todos los cobros, sanciones y multas actualmente denominados y establecidos con base en salarios mínimos o en Unidades de Valor Tributario (UVT) deberán ser calculados con base en su equivalencia en términos de la Unidad de Valor Básico (UVB). A su vez, para el año 2026 la Resolución 3488 del 31 de diciembre de 2025, expedida por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, fijó en su artículo 1 el valor de la UVB en doce mil ciento diez pesos ($12.110,oo).

En consecuencia, teniendo en cuenta los criterios ya expuestos y en aplicación del principio de razonabilidad y proporcionalidad, según el cual la sanción debe suponer un equilibrio resultante de la ponderación de los intereses y derechos en conflicto, se impondrá al señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio **PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME**, sanción pecuniaria consistente en **MULTA de QUINIENTAS NOVENTA (590) Unidades de Valor Básico (UVB)**, conforme al artículo 313 de la Ley 2294 de 2023 y el artículo 1 de la Resolución 3488 de 2025.

CALIFICACIÓN DE LA FALTA

El señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio denominado **PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME**, infringió las disposiciones sanitarias al:

I. Fabricar, elaborar y procesar los derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente (GENOVA, QUESO DE CABEZA) para consumo humano sin ceñirse a los principios de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente por cuanto:

1. Se observan elementos en desuso, herramientas en áreas cercanas a producción y objetos en desorden. Se observan entreluces en partes bajas de las puertas. Se observan espacios amplios entre los extractores que se encuentran en la puerta. Incumple lo establecido en el numeral 1 sub numeral 1.3, numeral 2 sub numeral 2.1 artículo 6 de la Resolución 2674 de 2013.

2. Techo rugoso. No se observan mediacañas entre pared y pared redondeadas. Las puertas que se comunican con el exterior al abrirse comunican con área de proceso. Se observan ventanas y techos de áreas de proceso en vidrio sin protección contra ruptura. Se observan rejillas con orificios alargados en varias áreas de la planta, algunos desagües no cuentan con rejillas. Desagües de las neveras de materias primas no están canalizadas completamente. Incumple lo establecido en el numeral 1 sub numerales 1.3, 1.4, numeral 2 sub numerales 2.1, 2.2, numeral 3 sub numeral 3.1, numeral 4 sub numerales 4.1, 4.2, numeral 5 sub numeral 5.1 artículo 7 de la Resolución 2674 de 2013.

3. El baño se encuentra ubicado en área cercana a almacenamiento de materias primas y otros elementos, presenta comunicación ambiental con áreas de proceso. No cuenta con filtros sanitarios de ingreso a planta. No se cuenta con estaciones de limpieza y desinfección en ingreso ni en planta. No se cuenta con depósito hermético para residuos sólidos. Incumple lo establecido en el numeral 5 sub numeral 5.3, numeral 6 sub numerales 6.2 ,6.3 artículo 6 y numeral 6 artículo 20 de la Resolución 2674 de 2013.

4. No cuentan con un programa para mantenimiento y calibración de equipos. Incumple el numeral 2 artículo 22 y el artículo 25 de la Resolución 2674 de 2013.

5. No cuentan con un programa de calidad para agua potable, control de plagas, residuos sólidos y limpieza y desinfección. Incumple numerales 1, 2, 3 y 4 del artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013.

6. No cuentan con un programa de materias primas. Incumple numeral 1 del artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013.

7. No cuentan con un programa de capacitación. Incumple artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.

8. No cuentan con soportes de ejecución y verificación de transporte que garanticen la inocuidad de los alimentos elaborados. Incumple numeral 4 del artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.

9. No presentan los respectivos soportes a los controles de proceso, ni diagramas de flujo de proceso con variables. Incumple los numerales 1 y 2 del artículo 18 de la Resolución 2674 de 2013.

10. No se puede realizar trazabilidad con los documentos presentados, ni se rotulan los productos elaborados Incumple lo establecido en los numerales 3 y 4 artículo 19 de la Resolución 2674 de 2013.

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

RESOLUCIÓN No. 2026060942 DE 30 de Septiembre de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201614371

En mérito de lo anteriormente expuesto, **LA DIRECTORA TÉCNICA DE LA DIRECCIÓN DE RESPONSABILIDAD SANITARIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA,**

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Imponer al señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio denominado **PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME**, sanción consistente en **MULTA de QUINIENTAS NOVENTA (590) Unidades de Valor Básico (UVB)**, conforme al artículo 313 de la Ley 2294 de 2023. suma que deberá ser cancelada dentro de los cinco (5) días hábiles una vez se encuentre ejecutoriada la presente providencia, realizando el pago por concepto de multas, a través de nuestra página www.invima.gov.co opción TRAMITES Y SERVICIOS – TRAMITES EN LINEA, utilizando como únicos medios de recaudo válido i) el Pago Electrónico – PSE (Débito desde cuentas de ahorro o corriente de entidades financieras de Colombia) ii) Recibo de Pago con Código de Barras para el pago en efectivo o cheque de gerencia, iii) Giros desde el exterior a través de SWIFT – para empresas importadoras, multinacionales o con franquicia en Colombia. El pago se debe realizar en las divisas DÓLAR estadounidense o EURO; esto de conformidad con lo establecido mediante la CIRCULAR No. 2000-001-2023 expedida por la Secretaría General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

El pago realizado se debe informar, anexando el comprobante a fin de tramitar el respectivo Paz y Salvo; al correo electrónico requerimientoscoactivo@invima.gov.co o por correspondencia de correo certificado a la dirección física de la Oficina Asesora Jurídica del INVIMA, ubicada en la carrera 10 No. 64-60 piso 7 de la ciudad de Bogotá, D.C.

También puede realizarse una solicitud de ACUERDO DE PAGO respecto de la obligación, al correo requerimientoscoactivo@invima.gov.co o comunicándose en el número telefónico 601-2425000 extensiones 1130 o 1131.

PARAGRAFO PRIMERO: El valor de la **Unidad de Valor Básico -UVB-** utilizado para calcular el monto de la multa corresponderá al fijado por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para la vigencia de la anualidad en que esta decisión quede en firme, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 313 de la Ley 2294 de 2023 y 87 de la Ley 1437 de 2011.

PARAGRAFO SEGUNDO: INTERESES MORATORIOS. En caso de no efectuarse el pago dentro del término señalado, se causarán intereses moratorios conforme a lo dispuesto en el artículo 9 de la Ley 68 de 1923 o la que lo modifique o sustituya. Los intereses se causarán desde el día siguiente al vencimiento del plazo y hasta la fecha en que se realice el pago total de la obligación.

PARÁGRAFO TERCERO. COBRO Y REPORTE. Vencido el plazo sin que se haya acreditado el pago de la multa, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA adelantará a través de la Oficina Asesora Jurídica - o quien haga sus veces - el correspondiente proceso de cobro persuasivo y posteriormente cobro coactivo, de conformidad con la normativa vigente. Para tal efecto, el presente acto administrativo presta mérito ejecutivo.

El incumplimiento en el pago podrá dar lugar al reporte de la obligación en el BOLETÍN DE DEUDORES MOROSOS DEL ESTADO, o en los sistemas de información y bases de datos a que haya lugar, conforme a las disposiciones legales vigentes.

PARÁGRAFO CUARTO. IMPUTACIÓN DEL PAGO. Los pagos que se efectúen con posterioridad al vencimiento del plazo establecido en el presente artículo se imputarán en primer lugar a los intereses moratorios causados y, una vez cubiertos estos, al capital correspondiente a la multa impuesta, de conformidad con las disposiciones legales vigentes.

RESOLUCIÓN No. 2026060942 DE 30 de Septiembre de 2026
Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro.201614371

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar por medios electrónicos la presente resolución al señor **GERSON HERIBERTO BECERRA PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.052.386.385, propietario del establecimiento de comercio denominado **PROCESADORA DE ALIMENTOS PRIME** y/o apoderado conforme a los términos y condiciones señalados en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

ARTÍCULO TERCERO: Contra el presente acto administrativo 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 señaladas en el Artículo 76 de la Ley 1437 de 2011

ARTÍCULO CUARTO: Para los efectos y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 15 de la ley 1437 de 2011, este Despacho recibirá los documentos o solicitudes relacionadas con el presente proceso sancionatorio en la cuenta de correo electrónico DRS@invima.gov.co o en la Oficina virtual de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria: https://app.invima.gov.co/oficina-virtual/responsabilidad-sanitaria/"

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

ELIANA KATHERINE GÓMEZ MEJÍA
Directora Técnica de Responsabilidad Sanitaria

Proyectó: Carolina Chaparro Pinzón
Revisó: Andrea Viviana Martínez
Filtro: