



NOTIFICACIÓN POR AVISO No. 2019001321 De 19 de Septiembre de 2019

La Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Plantas , Derivados Cárnicos de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en aplicación de lo establecido en el artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo procede a dar impulso al trámite de notificación del siguiente acto administrativo:

RESOLUCIÓN No.	2019039656
PROCESO SANCIONATORIO:	201603478
EN CONTRA DE:	LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR – COMESTIBLES HUMBERT F
FECHA DE EXPEDICIÓN:	09 DE SEPTIEMBRE DE 2019
FIRMADO POR:	MARIA MARGARITA JARAMILLO PINEDA – Directora de Responsabilidad Sanitaria

Contra la resolución de calificación No. 2019039656 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 20 SEP 2019, 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.



**MARIA LINA PEÑA CONEO**  
Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Plantas, Derivados Cárnicos  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**ANEXO:** Se adjunta a este aviso en (14) folios a doble cara copia íntegra de la Resolución N° 2019039656 proferido dentro del proceso sancionatorio N° 201603478

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

**MARIA LINA PEÑA CONEO**  
Coordinadora del Grupo Sancionatorio de Plantas, Derivados Cárnicos  
Dirección de Responsabilidad Sanitaria

**RESOLUCIÓN No. 2019039656**

**(9 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478”**

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 No. 2012030800 de 19 de octubre de 2012, procede a calificar el proceso sancionatorio No. 201603478, adelantado en contra del señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR identificado con cédula de ciudadanía No. 14.810.090, propietario del establecimiento de comercio COMESTIBLES HUMBERT F, teniendo en cuenta los siguientes:

**ANTECEDENTES**

1. Mediante auto No. 2019007752 del 5 de Julio de 2019, la Directora de Responsabilidad Sanitaria del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, dio inicio al proceso sancionatorio No. 201603478 y trasladó cargos en contra del señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR identificado con cédula de ciudadanía No. 14.810.090, propietario del establecimiento de comercio COMESTIBLES HUMBERT F, por la presunta vulneración de las normas sanitarias vigentes (folios 60 al 66).
2. Con oficio No. 0800 PS - 2019029090 radicado con los Nos. 20192032860 y 20192032850 del 05 de julio de 2019 y mediante correo electrónico: [alimentoshumbert@hotmail.com](mailto:alimentoshumbert@hotmail.com) (folio 59) se le solicitó al señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR, acercarse al Instituto con el fin de adelantar la notificación personal del auto de inicio y traslado de cargos No. 2019007752 del 5 de Julio de 2019 (folios 67 y 68)
3. El auto de inicio y traslado de cargos No. 2019007752 del 5 de Julio de 2019, fue notificado personalmente el día 10 de julio de 2019 al señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR identificado con cédula de ciudadanía No. 14.810.090, propietario del establecimiento de comercio COMESTIBLES HUMBERT F (Folio 69 y 76).
4. De conformidad con el artículo 47 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, y en cumplimiento del debido proceso, se concedió un término de quince (15) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación del auto mencionado, para que el señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR, presentara su escrito de descargos aportara y solicitara la práctica de las pruebas que considerara pertinentes.
5. Estando dentro del término legal, el investigado presentó escrito de descargos mediante radicado No. 20191142890 de fecha 26 de julio de 2017, (Folios 82 y 83 anexos del 89 al 93 y 94 a 106)
6. Mediante auto No. 2019009351 del 6 de agosto de 2019, se dio inicio a la etapa probatoria dentro del proceso sancionatorio No. 201603478, adelantado en contra del señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR identificado con cédula de ciudadanía No. 14.810.090, propietario del establecimiento de comercio COMESTIBLES HUMBERT F. (Folios 107 y 108).
7. Mediante oficio No. 0800PS – 2019035706 con radicado 20192038390 y 20192038389 del 6 de agosto de 2019 y por correo electrónico enviado a la dirección [juca.mago@hotmail.com](mailto:juca.mago@hotmail.com), [jharol1701@gmail.com](mailto:jharol1701@gmail.com) y [jharol1071@gmail.com](mailto:jharol1071@gmail.com), se le comunicó el auto de etapa probatoria No. 2019009351 del 6 de agosto de 2019, al señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR, informándole que se dio inicio al término probatorio por un (1) día hábil dentro del proceso sancionatorio 201603478, contando con diez (10) días adicionales para presentar los alegatos respectivos (Folios 109 al 111).

**RESOLUCIÓN No. 2019039656**

**(9 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478”**

*nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando: b) El nombre genético de una clase resulte más informativo. En este caso, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente: Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento. En este caso se lista los ingredientes en la etiqueta en forma decreciente por cuanto el ingrediente principal es la carne y las especias juntas no superar el 10%*

*No declara la ciudad de ubicación. Incumpliendo el numeral 5.4 del artículo 5 de la resolución 5109 de 2005. En la cual aceptamos este numeral por cuanto en el empaque aunque aparece el fabricante precedido por la palabra fabricado por: no está su dirección, vale aclarar que el producto como tal no es de mala procedencia reitero falta de conocimiento en la norma*

*No se conoce la totalidad de ingredientes no es claro si se usan adictivos. Incumpliendo el numeral 5.2.3 del artículo 5 de la resolución 5109 de 2005 5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 este numeral no hace ref. A adictivos pero de todas maneras en el rotulado no se citan aditivos porque el producto no lo tiene, solo tiene el ingrediente de la carne y especias fue un producto elaborado naturalmente y de consumo rápido.*

*Los anteriores descargos expuestos son los argumentos con los que cuento y los redacte yo mismo porque no estoy en condiciones de pagar un apoderado, si bien es cierto que en la primera visita realizada por ustedes nuestra empresa estaba con muchas falencias y mejoras para hacer, también es cierto que cada seis meses que nos visitan nuevamente siempre encuentran algo nuevo y diferente que se ha hecho para mejorar, porque nuestro objetivo es crecer y prosperar porque detrás de ese objetivo hay muchas familias que se benefician a través de sus cabezas de hogar que son nuestros colaboradores.*

*Quiero que tengan en cuenta que somos una familia trabajadora y sobre todo que queremos hacer las cosas bien rigiéndonos por la legalidad y que las visitas que han hecho ustedes como entidad encargada de regular los alimentos han servido de mucho para enriquecernos y mejorar hasta llegar al 100%*

*En la segunda visita que hizo el INVIMA se hizo levantamiento de medida el cual se llevó a cabo 4 meses después de la sanción y que se logró los objetivos para poder realizar el levantamiento como se indica en el siguiente anexo, evidenciado nuestras ganas de mejorar Dado que como era transitorio la producción de carnes porque era para un solo cliente se canceló la producción de este alimento a mitad del año 2017 como se puede evidenciar en las posteriores visitas de los inspectores, pero que hasta la fecha se han hecho cantidad de mejoras tanto locativa como en planeación de logros.*

*Dentro de todo este contexto solo me queda decir que deseo seguir mejorando y que lo puedo soportar con los conceptos que me ha dado el INVIMA en cada visita y poco a poco se han demostrado mejoras como también se puede ver en las fotografías de antes y después del proceso de transformación locativa que hemos venido realizando, a mi criterio hemos avanzado y con mucho esfuerzo pues no es fácil por la parte monetaria, que como microempresario se genera la mínima utilidad para ir avanzando lentamente en posicionamos en el mercado y tener una vida digna. Solo espero que a pesar de haber faltado a los puntos que generaron este auto por desconocimiento de la norma me ayuden con una amonestación u archivo ya que somos personas de escasos recursos (...)*

**ANÁLISIS DE DESCARGOS**

Teniendo en cuenta que el Invima es el Ente encargado de ejercer la inspección, vigilancia y control de los establecimientos y productos de su competencia, y, por tanto, debe adoptar las medidas preventivas o correctivas que sean pertinentes aplicando las sanciones a que haya

Página 3

RESOLUCIÓN No. 2019039656

(9 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478"

- g). Cámaras de congelación para productos cárnicos procesados, crudos, frescos, cuando se elaboren estos productos
- h). Cuarto de maduración, cuando se elaboren productos que requieran de este proceso.
- i). Area para cortes, empaque y pesaje.
- j). Cámara frigorífica para productos terminados.
- k). Bodega de ingredientes y aditivos.
- l). Bodega de material de empaques y utensilios.
- m). Area para el lavado de utensilios y elementos laborables, y
- n). Area de entrega de productos terminados."

Revisado lo anterior, no es de recibo para este Despacho que se argumente que se encontraban en adecuaciones, que la producción motivo de investigación solo se hizo a petición de un cliente y que por ser una micro-empresa les queda muy difícil hacer una infraestructura rápidamente para llevar a cabo al algún pedido diferente al elaborado normalmente, es deber de todas las personas naturales y/o jurídicas, que llevan a cabo actividades de producción, fabricación, etiquetado y demás actividades sobre productos con destino al consumo humano y competencia de este Instituto, cumplir a cabalidad con la normatividad sanitaria en su integridad, sin excepción alguna, tener en cuenta el deber de diligencia y cuidado, toda vez que las actividades ejercidas están reguladas en el ordenamiento jurídico Colombiano, y es su deber conocer sobre la normatividad sanitaria, en pro de no generar un riesgo a la salud de los consumidores.

El INVIMA en cumplimiento de sus funciones constitucionales y legales debe velar por el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias y salvaguardar la salud pública de los colombianos, sin negar las oportunidades laborales y libertades económicas, puesto que es un ejercicio libre de todo colombiano; sin embargo, las actividades desarrolladas se deben ajustar a la normatividad sanitaria a fin de garantizar y velar por la salud pública de los colombianos, pues así lo demanda la misma norma y constitución Política de Colombia, por lo que se debe cumplir sin ningún tipo de excepción.

De otro lado, también es necesario recordar 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."*

Es por ello, que al tener una empresa, la obligación legal, es contar con productos inocuos y de óptima calidad de acuerdo a como lo exige la normatividad sanitaria.

Ahora bien, es importante señalar que la Constitución Política de Colombia en su artículo 333, establece:

Página 5

## RESOLUCIÓN No. 2019039656

(9 de Septiembre de 2019)

"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478"

*La efectividad del derecho de acceso a la justicia presupone la existencia de un régimen legal y la garantía de que el juez, con arreglo a la ley, garantiza la igualdad de las partes en la solución del conflicto. Por lo tanto, prohibir que una persona pueda alegar la ignorancia de la ley como excusa, lejos de limitar este derecho, contribuye positivamente a hacerlo efectivo, toda vez que con esta actitud se garantiza el orden justo, la tutela de los derechos de los particulares y la buena marcha de la Administración de Justicia. (...)"*

Aunado a lo anterior la Corte Constitucional, Sentencia C-651 de 1997, Magistrado Ponente Carlos Gaviria Díaz en materia de la presunción de buena fe, hace alusión a que la misma se presume en el ejercicio de las actividades de las autoridades del Estado, sin embargo, cuando se excusa el incumplimiento normativo en la buena fe de quien está actuando con la convicción de la legalidad de sus actividades, se tiene que sopesar y/o ponderar también la presunción de conocimiento de las normas que rigen en nuestro territorio por parte de nuestros ciudadanos :

"(...)

**b) Presunción de buena fe.** Lo que dispone el artículo 83 de la Constitución, es que en las actuaciones de los particulares ante las autoridades públicas, se presume que aquéllos no actúan movidos por propósitos de engaño o dolo, y que si alguien asevera que es ése el caso, debe probar su aserto..."

*Puede afirmarse con certeza que no hay siquiera un jurista especializado en una disciplina jurídica particular que pueda responder por el conocimiento cabal de las que constituyen el área de su especialidad. Mucho menos puede esperarse que un ciudadano corriente conozca todas las normas que se refieren a su conducta. El recurso epistémico utilizado por el legislador es más bien la ficción, de uso frecuente y obligado en el derecho, y que en el caso específico que ocupa a la Corte puede expresarse de este modo: es necesario exigir de cada uno de los miembros de la comunidad que se comporte como si conociera las leyes que tienen que ver con su conducta. La obediencia al derecho no puede dejarse a merced de la voluntad de cada uno, pues si así ocurriera, al mínimo de orden que es presupuesto de la convivencia comunitaria, se sustituiría la anarquía que la imposibilita... el artículo 95 que establece de modo terminante: "Toda persona está obligada a cumplir la Constitución y las leyes".*

(...)

Aunado a lo anterior, es importante mencionar que las normas son de estricto cumplimiento y se implementan para salvaguardar la salud del conglomerado Colombiano. Sea del caso traer a colación lo dicho por el Magistrado ponente Carlos Gaviria Díaz de la Honorable Corte Constitucional en Sentencia C-651 de 1997:

*"La obediencia al derecho no puede dejarse a merced de la voluntad de cada uno, pues si así ocurriera, al mínimo de orden que es presupuesto de la convivencia comunitaria, se sustituiría la anarquía que la imposibilita".<sup>5</sup>*

En este sentido, se debe verificar si la información que algunas personas van a conocer, sea veraz, correcta, y se revise con diligencia si cumple o no los estándares de ley, que requieren los suplementos dietarios, y más cuando su actividad económica lo obliga a conocer estrictamente sobre las regulaciones en materia de suplementos dietarios, por lo que su actividad se observa para este despacho como una omisión a su deber de negligencia y cuidado, lo cual es contrario al principio de buena fe y por tanto el mismo no lo exime de la responsabilidad que le asiste por las infracciones a las normas sanitarias.

<sup>5</sup> Sentencia C-651/97, Magistrado Ponente Carlos Gaviria Díaz



**RESOLUCIÓN No. 2019039656**

**(9 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478”**

**ARTÍCULO 2o. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** La presente resolución aplica a las personas naturales y/o jurídicas interesadas en obtener ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos, adelantar el procedimiento para habilitación de fábricas de alimentos de mayor riesgo en salud pública de origen animal ubicadas en el exterior y a las autoridades sanitarias para lo de su competencia.

**ARTÍCULO 3o. DEFINICIONES.** Para la aplicación de la presente resolución se tendrán en cuenta las definiciones contenidas en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

**PARÁGRAFO.** Los nombres de los grupos, categorías y subcategorías que se encuentran en el anexo técnico de este acto administrativo no sustituyen los establecidos en la reglamentación sanitaria vigente para otros fines.

**ARTÍCULO 4o. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LA CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO AL RIESGO EN SALUD PÚBLICA.** En cualquier momento, de acuerdo con la evidencia científica, los desarrollos tecnológicos, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la Comisión Revisora propondrá a este Ministerio, la actualización de la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública.”

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA	RIESGO
8. CARNES, PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CARNICOS	8.1 CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	8.1.1 CARNICOS Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	A* M** B*** X

Como se evidencia en el anterior anexo tecnico, el alimento objeto de investigación, contiene un producto que se encuentra clasificado como un producto de riesgo alto, y es el responsable de las reacciones mas graves y causar hipersensibilidad a dichos alimentos, por ello, se establece que se genera un riesgo para la sociedad y que las sociedades que se encarguen de ejercer actividades sobre este producto, deben cumplir a cabalidad con lo dispuesto en materia sanitaria, y mantener así la salud publica en el territorio Colombiano.

Aunado lo anterior, es deber de este Instituto, velar porque los productos destinados a consumo humano, sean inocuos, para ello también se tiene en cuenta el Estatuto del Consumidor, que se refiere a ello de la siguiente manera el artículo 6 de la Ley 1480 de 2011:

**“Artículo 6°. Calidad, idoneidad y seguridad de los productos.** Todo productor debe asegurar la idoneidad y seguridad de los bienes y servicios que ofrezca o ponga en el mercado, así como la calidad ofrecida. En ningún caso estas podrán ser inferiores o contravenir lo previsto en reglamentos técnicos y medidas sanitarias o fitosanitarias.

El incumplimiento de esta obligación dará lugar a:

1. Responsabilidad solidaria del productor y proveedor por garantía ante los consumidores.
2. Responsabilidad administrativa individual ante las autoridades de supervisión y control en los términos de esta ley.
3. Responsabilidad por daños por producto defectuoso, en los términos de esta ley.

**Parágrafo.** Para efectos de garantizar la calidad, idoneidad y seguridad de los productos y los bienes y servicios que se comercialicen, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, expedirá los Registros Sanitarios, de conformidad con las competencias



**RESOLUCIÓN No. 2019039656**

**(9 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478”**

- 7. Acta de levantamiento de medida sanitaria de fecha 6 de enero de 2017 aplicada al establecimiento COMESTIBLES HUMBERTO F, consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE TRABAJOS DEL ÁREA DE ELABORACIÓN DE DERIVADO CARNICOS (folio 55)

**ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS**

Teniendo en cuenta las pruebas incorporadas mediante el auto No. 2019009351 de 6 de agosto de 2019, el Despacho considera importante analizar cada una de ellas en pro de fundamentar la decisión a tomar.

Mediante oficio N° 706-1715-16, radicado 16103503 del 29 de septiembre de 2016, la Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2, remitió a esta Dirección la aplicación de medida sanitaria de seguridad impuesta al establecimiento COMESTIBLE HUMBERT F propiedad del señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR (Folio 01)

En visita efectuada por profesionales del Invima el día 27 de septiembre de 2016 en las instalaciones del establecimiento de comercio COMESTIBLES HUMBERT F propiedad del señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLÍVAR identificado con cédula de ciudadanía No. 14.810.090, emitieron concepto favorable con observaciones de acuerdo a verificación de cumplimiento de buenas prácticas de manufactura en el mencionado establecimiento. (fls. 18 al 29).

Mediante acta de protocolo de evaluación de rotulado general de alimentos envasados efectuada al producto CARNES MARCA SOBERANA PRESENTACION DE 1650 G ENVASE DE POLIETILENO, de fecha 27 de septiembre de 2016 se evidenciaron incumplimientos a las disposiciones sanitarias impuestas según lo preceptuado en la Resolución 5109 de 2005, de las siguientes exigencias: (Fls. 30 al 31 al 32)

Artículo/ Numeral	REQUISITOS GENERALES	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
5.1.1	<i>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.</i>		0		<i>No declara el nombre que indique la verdadera naturaleza del alimento</i>
5.2	<i>LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "ingrediente", y aparecer en orden decreciente.</i>		0		<i>No lista todos los ingredientes y no figuran en orden decreciente.</i>
5.4	<i>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.</i>		0		<i>No declara la ciudad de ubicación</i>



**RESOLUCIÓN No. 2019039656**

**(9 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478"**

*Parágrafo.- Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar."*

Es por ello que se le advierte al investigado que las normas sanitarias de alimentos son de estricto cumplimiento y se constituyen para evitar cualquier riesgo que pueda generar la realización actividades de fabricación de derivados lácteos sin garantizar las buenas prácticas de manufactura, así como salvaguardar la salud del conglomerado Colombiano. Sea del caso traer a colación lo dicho por la Honorable Corte Constitucional:

*"La obediencia al derecho no puede dejarse a merced de la voluntad de cada uno, pues si así ocurriera, al mínimo de orden que es presupuesto de la convivencia comunitaria, se sustituiría la anarquía que la imposibilita".<sup>(1)</sup>*

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

La anterior situación, demuestra claramente el incumplimiento en el cual incurrió el investigado a las disposiciones sanitarias, toda vez que se demuestra claramente que se encontraba fabricando productos derivados cárnicos sin contar con áreas requeridas, separadas técnica y sanitariamente entre sí, así como rotular el producto Carnes marca Soberana sin declarar el nombre que indique la verdadera naturaleza del producto, no declara la ciudad de ubicación y no contiene las instrucciones de uso, tal y como fue otorgado mediante el registro sanitario.

Sea el caso mencionar que las respectivas actas de visita – Acta de inspección, vigilancia y control y de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad- 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 al ser realizadas por funcionarios competentes en cumplimiento de sus labores de inspección, vigilancia y control quienes de forma objetiva, plasman todo lo que refleja la situación sanitaria encontrada.

Con oficio No. 706-0064-17 radicado con el No. 17003705 de fecha 16 de enero de 2017 la Coordinadora Grupo de Trabajos Territorial Occidente 2 remitió a la Dirección de Responsabilidad Sanitaria acta de control sanitario y acta de levantamiento de medida sanitaria de fecha 6 de enero de 2017. (fl.38).

En visita realizada por los profesionales del INVIMA el día 6 de enero de 2017, se llevó a cabo ACTA DE CONTROL SANITARIO a las instalaciones del establecimiento de comercio COMESTIBLE HUMBERT F propiedad del señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR identificado con cédula de ciudadanía No. 14.810.090, en donde se emitió concepto FAVORABLE CON OBSERVACIONES, por cuanto no se encontraba afectada la inocuidad de los productos que fabrica (fls. 41 al 54).

A folio 55 obra acta de levantamiento de medida sanitaria de fecha 6 de enero de 2017 aplicada al establecimiento COMESTIBLES HUMBERTO F, consistente en SUSPENSION TOTAL DE TRABAJOS DEL AREA DE ELABORACION DE DERIVADO CARNICOS.

Las situaciones evidenciadas en los documentos obrantes en el expediente, permiten evidenciar que el investigado realizó actividades de fabricación de alimentos de mayor riesgo,

<sup>(1)</sup> Sentencia C-651/97, Magistrado Ponente Carlos Gaviria Díaz





## RESOLUCIÓN No. 2019039656

(9 de Septiembre de 2019)

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478”**

*amparo de registro con el que contábamos y que en el momento de diligenciarlo la persona que nos hizo este trámite indico que ese registro servía para todos los productos.*

*En cuanto a los ingredientes donde no declara el nombre que indica la verdadera naturaleza del alimento. En la cual si se expresa el nombre como lo indica el numeral 5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del Omento, normalmente deberá ser específico y no genético: en este caso en el empaque se especifica que es CARNE con lo cual no da lugar a engaño y únicamente es carne de res con lo cual anexo soporte de factura indicando la naturaleza del mismo y las especias a la cual hace referencia el empaque orégano, tomillo, ajo, cebolla de rama todo natural.*

*Repito enfatizar que somos una familia emprendedora y queremos hacer las cosas bien, rigiéndonos por la legalidad y proyectándonos hacia el progreso en continuo mejoramiento y es por eso que en cada visita que nos hacen ustedes como entidad reguladora ganamos poco a poco el mejoramiento hasta llegar a un 100% de cumplimiento, todo a un paso lento pero continuo, actualmente tenemos una calificación del 75% v con eran esfuerzo tenemos la asesoría de una ingeniera de alimentos que nos brinda apoyo técnico y orientación para dar cumplimiento con la exigencia del INVIMA teniendo productos alimenticios inocuo.*

*Quiero también tengan en cuenta que por ser este nuestro negocio, con el cual podemos llevar una vida digna y brinda de apoyo a nuestros hijos, lo queremos a largo plazo y por eso procuramos hacer todo lo necesario para fortalecemos y proyectamos hacia una microempresa reconocida y luchadora en medio de un sitio vulnerable y marginado de la ciudad de Cali, como lo es el sitio donde estamos ubicados en el distrito de agua blanca sacando a relucir que en este lugar también ay gente buena, luchadora, honesta y servicial y teniendo en cuenta todo lo anterior con mucho esfuerzo hicimos las adecuaciones locativas y sacamos la notificación sanitaria del dedo en 4 meses que para nosotros fue muy poco tiempo y poder solicitar la visita para el levantamiento de la medida.”*

### ANÁLISIS DE ALEGATOS

De acuerdo a lo mencionado anteriormente, este Despacho evidencia que existe similitud, frente a los argumentos presentados por la defensa en el escrito de descargos y los cuales ya fueron objeto de análisis, por este Despacho, por tanto, no se volverá a pronunciar al respecto, sobre los argumentos expuestos, y emitirá la calificación correspondiente.

Ahora bien, frente a los documentos anexos en el mismo escrito, que demuestran las medidas adoptadas de mejora y correctivas, se pone de presente que el termino para presentar y allegar pruebas se encontraba dentro del término para presentar descargos, derecho del cual hizo uso el investigado y los cuales fueron materia de análisis en el presente proceso, es así que en el auto de pruebas No. 2019009351 del 6 de agosto de 2019, dispuso lo siguiente:

*“Así las cosas, habiendo culminado el término de 15 días establecidos en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011 para la presentación de descargos, y para aportar las pruebas que el investigado pretendía hacer valer dentro de la presente investigación, se procede a señalar un término de un (01) días para el estudio de estas pruebas.*

*Dado que el despacho considera que no se requiere la práctica de pruebas adicionales, no debe entender el investigado, que el término referenciado anteriormente, constituye una nueva oportunidad procesal para allegar y/o aportar aquellas que no se presentaron en su momento”.*

Revisado lo anterior, este Despacho pone de presente que no serán motivo de análisis los documentos allegados, posteriores al decreto de pruebas.

Considera este Despacho que la normatividad es expresa, y tiene establecidos tácitamente los incumplimientos, por tanto, no da lugar a mal interpretaciones por ello, las personas naturales y/o jurídicas tienen el deber de actuar con diligencia, capacitándose y conociendo la

Página 15

Oficina Principal:  
Administrativa:

www.invima.gov.co

in ima



**RESOLUCIÓN No. 2019039656**

**(9 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478"**

general se encuentren en condiciones de gozar su derecho natural de salud y longevidad." Gestión en la que no solamente participa el INVIMA como derivación social organizada, sino también los fabricantes de alimentos, al cumplir con la normatividad sanitaria referente a las Buenas Prácticas de Manufactura y la inocuidad de los alimentos, toda vez que el bien salvaguardado es el de la salud pública, en donde se deben establecer prioridades y desarrollar los programas y planes que permitan responder a dichas necesidades.

Aunado a lo expuesto, este Instituto a través de sus dependencias busca fortalecer y hacer un control íntegro en todas las fases de la cadena alimentaria, asegurando la inocuidad y aptitud de cada alimento, sobre todo, en los aspectos e irregularidades que las empresas, fábricas y establecimientos de comercio, están cometiendo en la producción primaria de productos alimenticios que van destinados finalmente a un consumidor, que ha depositado toda la confianza en los fabricantes y distribuidores del producto, presumiendo que lo que están consumiendo o van a consumir, es de la mejor calidad, y ha sido fabricado o producido en las mejores condiciones de higiene, limpieza, manipulación y calidad.

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

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

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

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

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

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

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

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

**RESOLUCIÓN No. 2019039656**  
**(9 de Septiembre de 2019)**  
**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478”**

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

Aunado a lo anterior, es claro entonces que toda persona natural o jurídica que se dedica a la fabricación de alimentos debe obligatoriamente en todo momento sujetarse sin excepción alguna, al cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normas que deriven de esta, que es el marco normativo vigente para la época de los hechos, bajo el cual esta entidad vigila, inspecciona y controla la fabricación, envase, etiquetado y/o rotulado de alimentos, por ende se aclara que cualquier caso de conocimiento de conductas contraventoras por parte de este Instituto, se debe indicar que el Decreto mencionado establece que las acciones de la entidad sanitaria competente, tiene la obligación y como fundamento de su función, realizar todo tipo de acción de carácter preventivo, con el fin de evitar cualquier perjuicio actual o futuro a la salud como interés público a guardar la administración.

Teniendo en cuenta que, tal como lo establece la FAO<sup>6</sup>, la etiqueta del alimento proporciona información al consumidor sobre sus cualidades, la utilización adecuada, los beneficios, los posibles riesgos, y la forma en que se produce y se comercializa, el nombre correcto.

En cuanto al tema relacionado con el cumplimiento de requisitos de rotulado, se crearon con el fin de brindar 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, por su parte la materia prima debía contar con la identificación apropiada y pertinente, ajustada a la normatividad y en idioma oficial, para permitir una adecuada utilización de los mismos. Todo lo anterior debía contener la información básica, técnica y normativa de la información relevante del producto y de las materias primas.

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>7</sup>

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, la cual “establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.

Por otro lado, memora el Despacho la importancia de ajustar las actividades de fabricación de alimentos a las disposiciones sanitarias, razón por la cual, el hecho de que el investigado no haya cumplido con dicha normatividad de rotulado, puede llegar a generar confusión al consumidor final del producto, quien confía en que la información allí plasmada es veraz, y protege su salud y calidad de vida.

De lo anterior se determina la importancia del etiquetado por ser este el principal medio de comunicación entre los productores y el consumidor, y nos permite conocer el alimento, su origen, su modo de conservación, los ingredientes que lo componen o los nutrientes que aportan a nuestra dieta. Por eso es muy importante para este Instituto la protección de la

<sup>6</sup> <http://www.fao.org/ag/humannutrition/foodlabel/es/>

<sup>7</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. 2019039656

(9 de Septiembre de 2019)

“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478”

Es así que este Despacho encuentra que el señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR identificado con cédula de ciudadanía No. 14.810.090, propietario del establecimiento de comercio COMESTIBLES HUMBERT F, infringió la normatividad sanitaria, al no cumplir su compromiso fundamental de fabricar alimentos seguros, de calidad e inocuos, poniendo con su actuar, en riesgo la salud de los consumidores, situación que fue evidenciada en los documentos que soportan las diligencias de inspección, vigilancia y control, realizadas por profesionales de este Instituto, en especial las disposiciones establecidas en la resolución 2674 de 2013, que señala:

Respecto al Decreto 2162 de 1983

**ARTICULO 1o.** *Los productos cárnicos procesados que se elaboren, empaquen, transporten, comercialicen o consuman en el territorio nacional, deberán someterse a las disposiciones del presente Decreto y a las complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la ley dicte el Ministerio de Salud y en especial a las normas del Decreto 2333 de 1982 en lo pertinente.*

(...)

**ARTICULO 9o.** *La sección de producción de las plantas de productos procesados, requiere de las siguientes áreas, técnica y sanitariamente separadas entre sí:*

- a). *Área de recepción y pesaje de carne;*
- b). *Área de desposte y deshuese.*
- c). *Área de elaboración.*
- d). *Área de procesamiento de jamón, cuando la planta se dedique a la elaboración de este producto.*
- e). *Cámara frigorífica para almacenamiento de carnes.*
- f). *Área de cocción y ahumado, cuando se elaboren productos que requieran de estos procesos.*
- g). *Cámaras de congelación para productos cárnicos procesados, crudos, frescos, cuando se elaboren estos productos*
- h). *Cuarto de maduración, cuando se elaboren productos que requieran de este proceso.*
- i). *Área para cortes, empaque y pesaje.*
- j). *Cámara frigorífica para productos terminados.*
- k). *Bodega de ingredientes y aditivos.*
- l). *Bodega de material de empaques y utensilios.*
- m). *Área para el lavado de utensilios y elementos laborables, y*
- n). *Área de entrega de productos terminados.*

**RESOLUCIÓN No. 2019039656**

**(9 de Septiembre de 2019)**

**"Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478"**

*"Artículo 1. Modifíquese el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, el cual quedará así:*

*"Artículo 37. Obligatoriedad de la Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario y Registro Sanitario. 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 de 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.*
- 3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.*
- 4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.*

*Los trámites para la expedición de NSA, PSA y RSA, sus renovaciones y las modificaciones relacionadas con cambios en el nombre o razón social, dirección, domicilio, cesiones, adiciones o exclusiones de titulares, fabricantes, envasadores e importadores, así como las relativas a las presentaciones comerciales y marcas de productos, se surtirán de manera automática y con revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso. Para dichos trámites, el INVIMA definirá los procedimientos correspondientes*

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.*

(...)

**RESOLUCIÓN No. 2019039656**

**(9 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478”**

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 la presente decisión se analizarán cada uno de los anteriores criterios para la respectiva graduación de la sanción, respecto de las conductas presentadas:

Daño o peligro generado a los intereses jurídicos tutelados. No hay prueba que determine que se generó un daño, pero sí genero un peligro al incumplir con las disposiciones sanitarias que inciden en la salud individual o colectiva; razón por la cual profesionales del Instituto aplicaron la medida sanitaria de suspensión total de trabajos del área de elaboración de derivados cárnicos y destrucción de etiquetas, dadas las condiciones sanitarias encontradas.

Dentro de 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 cuanto al numeral tercero, consultada la base de datos de los procesos sancionatorios del Instituto, se encontró que el señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR identificado con cédula de ciudadanía No. 14.810.090, no ha sido sancionado con anterioridad, por lo cual no es reincidente en la comisión de la infracción.

Respecto al numeral cuarto, la resistencia, negativa u obstrucción a la acción investigadora, no hay prueba dentro del plenario que así lo demuestre.

En cuanto al numeral quinto, no se observa que el señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR identificado con cédula de ciudadanía No. 14.810.090, haya utilizado medios fraudulentos o intentara ocultar por intermedio de tercera persona la infracción a la normatividad sanitaria o sus efectos.

De acuerdo a lo señalado en el numeral sexto, obra en el expediente prueba de que el señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR identificado con cédula de ciudadanía No. 14.810.090, posteriormente atendió los deberes y/o busco aplicar las normas legales pertinentes con posterioridad a la comisión de la infracción, razón por la cual, este criterio aplica favorablemente, de ello hay constancia a folio 55 del plenario encontramos el acta de levantamiento de medida sanitaria.

Según lo dispuesto en el numeral séptimo, ser renuente o desatender el cumplimiento de las órdenes impartidas por autoridad competente, no obra en el expediente pruebas que demuestren esta situación.

En cuanto al reconocimiento o aceptación expresa de la infracción antes del decreto de pruebas observamos que no es aplicable, toda vez que el señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR identificado con cédula de ciudadanía No. 14.810.090, no aceptó expresamente la infracción antes de proferirse el auto de pruebas No. 2019009351 del 6 de agosto de 2019, dentro del proceso sancionatorio No. 201603478.

De acuerdo con el acervo probatorio analizado, este Despacho concluye que el señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR identificado con cédula de ciudadanía No. 14.810.090, es responsable por el incumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, poniendo en riesgo la salud pública de las personas consumían los derivados cárnicos, (alimentos que son considerados de mayor riesgo para la salud pública), que fabricaba sin cumplir los requisitos establecidos por la normatividad.



**RESOLUCIÓN No. 2019039656**

**(9 de Septiembre de 2019)**

**“Por la cual se califica el proceso sancionatorio Nro. 201603478”**

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

**ARTÍCULO SEGUNDO.-** Notificar personalmente la presente decisión, al señor LUIS HUMBERTO FAJARDO BOLIVAR identificado con cédula de ciudadanía No. 14.810.090, propietario del establecimiento de comercio COMESTIBLES HUMBERT F y/o a su apoderado, 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**

*M. Margarita Jaramillo P.*

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

*Proyectó y digitó: Maryam Gonzalez Bulla.*

*Revisó: María Lina Peña C.*