	PANELAS DON JULIO **Nit. 12169815-6**	Fecha de emisión: 15/01/2026
	FICHA TÉCNICA PANEL NATURAL	Versión 3.0

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA	SEGUNDO JULIO REALPE REALPE Vereda Cienaga Chiquita/ Isnos/Colombia Teléfono: 3208563668
DENOMICACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Panela natural
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Panela deshidratada sólida obtenida mediante la evaporación y cristalización de los jugos de la caña de azúcar, moldeada gaverada ó granulada.
INGREDIENTES	Jugo de caña deshidratado
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0007958-2019
MARCA	Panela don Julio
REQUISITOS DE CALIDAD	**Requisitos Microbiológicos:**

Requisito*	n	m	M	c
Recuento de hognos y levaduras	5	50	150	2

n = número de muestras por examinar
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.

Requisitos fisicoquímicos:
Resolución 779 de 2006

Requisisto	Mínimo	Máximo
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %		83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	
Cenizas, en %	0.8%	
Humedad, en %		9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg		0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg		0.1
SO2	Negativo	
Colorantes	Negativo	

Requisitos organolépticos:
Color: amarillo, caramelo
Sabor: dulce
Olor: característico
Textura: firme , dura

	PANELAS DON JULIO **Nit. 12169815-6**	Fecha de emisión: 15/01/2026
	FICHA TÉCNICA PANEL NATURAL	Versión 3.0

IMAGÉN DEL PRODUCTO	
CONSERVACIÓN	Conservese a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y	Panela natural redonda, cuadrada, bloque, pastilla,panelin, piloncillo de 100 g hasta 4.000 g
ROTULADO	Rotulado de acuerdo a las Resolución No. 5109 de 2005
ELABORADO POR	Olga Lucía Baquero Hernández Ingeniera de Alimentos

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

RESOLUCION Nro. 2019055867 del 9 de Diciembre de 2019

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "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, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20191242594 de fecha 2019/12/06 el (la) Señor(a) SEGUNDO JULIO REALPE REALPE actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0007958-2019
EXPEDIENTE:	20174019 **RADICACION:** 20191242594
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PANELA NATURAL; PANELA PULVERIZADA SABORIZADA (MARACUYA, LIMÓN, MANDARINA, NARANJA, FRUTOS ROJOS, CIDRÓN, DURAZNO; HIERBA BUENA); PANELA PULVERIZADA NATURAL.
MARCA:	PANELA DE ISNOS, PANELA DON JULIO, PANELA REALPE,, PANELA NAPOLES, PANELA YUDY,
PRESENTACION COMERCIAL:	Panela Natural Redonda, Cuadrada, bloque, Pastilla, Panelín, Piloncillo, Contenido entre 100 g a 4000 g,pulverizada de 5 g a 50.000 g , Panela pulverizada natural: de 5 g a 25.000 g,
TITULAR(ES):	SEGUNDO JULIO REALPE REALPE con domicilio en ISNOS - HUILA,
FABRICANTE(S):	SEGUNDO JULIO REALPE REALPE con domicilio en ISNOS - HUILA, YUDY FRAINELT MARTINEZ MUÑOZ con domicilio en ISNOS - HUILA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 9 de Diciembre de 2019

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2019/12/09 21:34:00 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ISO/IEC 17025:2017
13-LAB-016

ALS - BOGOTA
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede Bogota D.C Calle 94b # 56 - 45 Barrio Rionegro

Informe de Ensayo Nº 10963/2025 **Página 1/2**

Fecha de Emisión: 2025-02-17

No. de Ensayo:	FM / 418 / 25
Fecha Recogida:	2025-01-22
Fecha Recepción:	2025-01-22
Fecha Inicio Ensayos	2025-01-24
Fecha Fin Ensayos:	2025-02-17
Código del Cliente:	0003

Cliente:
AGUALIMSU SAS
Calle 13 No. 6-10
Neiva - Huila

Solicitante: ANDERSON ANACONA
Unidad: PANELA DE ISNOS DON JULIO

Identificación de la Muestra: **5508 / 25**

Muestra: PT/PANELA
Fecha Elaboración: 16-01-2024
Tipo Envase: PEBD
Lote: 09/2024
Capacidad: 1
Hora de recogida: 18:00

	Ensayo	Método	Resultado	U	Unidad	IM	V. L.	Concepto
	Determinacion de Hierro (Fe)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	1.46	0.10	mg/100g	0,07 - 143.81	>=1.50 [158]	NC
*	Determinacion de Humedad	PO 151 Determinación de Humedad y Sólidos Totales	2.84		g/100g		<=9.0 [148]	C
*	Determinación de Cenizas	Procedimiento interno PO 154 Determinación de Cenizas V.4	1.04		g/100g		>=0.80 [148]	C
	Determinacion de Calcio (Ca)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	21.84		mg/100g		>=10.0 [158]	C
*	Determinación de Fósforo	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	35.16		mg/100g		>=5.00 [158]	C
*	Azúcares Reductores	AOAC 968.28 (Lane-Eynon)	10.81		g/100g		>=5.50 [148]	C
*	Azúcares no reductores	AOAC 968.28(Calculo)	77.94		g/100g		<=83.0 [148]	C
*	Colorantes	NTC1311(Cualitativo)	Negativo		Sin Unidad		Ausencia [148]	C
*	Sulfitos (Cualitativo)	NTC1311(Cualitativo)						
	Resultado Sulfitos en Panela		Negativo		Positivo/Negativo		Ausencia [148]	C
*	Plomo (Pb)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	0.080		mg/Kg		<=0.20 [148]	C
*	Arsenico (As)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	<0.05 (L.Q.)		mg/Kg		<=0.10 [148]	C
	Potasio (K)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	146.00	0.11	mg/100g	0.49 - 2443.94	>=100 [158]	C
*	Determinación De Proteína Total Kjeldahl Según ISO 1871	PO237 Determinación De Nitrógeno Y Proteína Total Kjeldahl Según ISO 1871	0.45		g/100g		>=0.20 [148]	C

Norma: [148] - Resolución 779 del 2006 , [158] - NTC 1311 PANELA para la clase de productos Panela Sólida

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica;
LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity,
ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para “Regla de aceptación Simple”; Las unidades del resultado
y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Los ensayos señalados con * no están incluidos en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada.
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Formato:R287 / Versión N°. 3 / Fecha de emisión: 2024-02-12



Revisado por: Prof. Soporte Técnico Fisicoquímico
Neider Hernández (091021-0744999 CNDC)

FIN DEL INFORME

OFICIO COMISORIO No. 7304-605-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS

Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DEL SEÑOR JULIO REALPE REALPE	VDA CIÉNAGA CHIQUITA FI LUCITANIA,ISNOS,HUILA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados el 2024-08-08 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
LUZ EUGENIA CUELLAR BAHAMÓN	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA(VIRTUAL)	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No.7 A 14 Barrio Campo Nuñez, teléfono 8681046 ext.7801 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: 8681046 **Chat de WhatsApp:** 305 9415291 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:** https://outlook.office365.com/owa/calendar/GTTCO3AGENDAMIENTOCITASPRESENCIALYVIRTUALCENTROORIENTE3@invima.gov.co/bookings/ .

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 601 2425000 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Neiva, el día 31 del mes de julio del año 2024

DIEGO ALEXANDER LANCHEROS CARRERA

Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Recibido por

Firma

Nombre Segundo Julio Realpe

Cédula 12169815

Cargo Propietario

Fecha 08 - 08 - 2024

Ciudad o municipio Isnos Vereda Ciénaga Chiquita

Fecha (AAAA-MM-DD): 2024-08-08

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL JULIO SEGUNDO REALPE REALPE PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO

DIRECCIÓN Vereda Ciénaga Chiquita, Finca Lucitania

NIT 12169815-6 CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN TP-41359-1945

TELÉFONOS 3208563668;3203859391 FAX No tiene

DEPARTAMENTO Huila

REPRESENTANTE LEGAL Segundo Julio Realpe Realpe

ACTIVIDAD INDUSTRIAL Elaboración de panela

PRODUCCIÓN PROMEDIO SEMANAL EN TONELADAS: PANELA 8 MIEL VIRGEN 0

MARCAS QUE COMERCIALIZA PANELAS DON JULIO, PANELAS YUDY, PANELAS REALPE, PANELAS NAPOLES, PANELAS DE ISNOS

PROCESO A TERCEROS No

REGISTROS SANITARIOS (Si los tiene) NSA-007958-2019

OBJETIVO DE LA VISITA Realizar visita de inspección sanitaria en atención a solicitud de visita con Radicado 2024104447 de fecha 26-02-2024; Con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria en especial la Resolución 779 de 2006, Resolución 4121 de 2011, Resolución 4217 de 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y concordante Según Oficio Comisorio7304 605 2024

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA: NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA.

LUZ EUGENIA CUELLAR BAHAMÓN – Profesional Universitaria InvimaGTTCO3

DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA - Profesional Universitaria InvimaGTTCO3 (Virtual)

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA: NOMBRE Y CARGO.

Segundo Julio Realpe Realpe - Propietario

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL (AAAA-MM-DD) 2022-09-20

CONCEPTO SANITARIO OTORGADO FAVORABLE CON OBSERVACIONES

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.-	**INSTALACIONES FÍSICAS**		
1.1*	El trapiche está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación (establos, vertimientos de residuos sólidos, porquerizas)	2	
1.2	Los alrededores están libres de residuos sólidos y aguas residuales	2	
1.3.*	El trapiche se encuentra separado físicamente de la vivienda	2	
1.4.	El trapiche presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales y personas diferentes a los operarios	1	Se observa que no se encuentra el perímetro alrededor de la planta no se encuentra protegido del acceso de animales y personas diferentes a los operarios.
1.5.	El trapiche cuenta con delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios	1	Se observa que el área de apronte y molienda no están delimitadas físicamente.
1.6.*	El funcionamiento del trapiche no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad	2	
1.7.	Los alrededores del trapiche no presentan malezas ni objetos o materiales en desuso	2	
1.8.*	En el trapiche o en sus alrededores no se almacenan mieles de ingenio, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, azúcar y otros edulcorantes, blanqueadores, colorantes y demás sustancias prohibidas.	2	
Numerales 1.3, 1.4 y 1.5. Aplicables para plan de cumplimiento			
2.-	**INSTALACIONES SANITARIAS**		
2.1	El trapiche dispone de servicios sanitarios señalizados y separados físicamente de las áreas de proceso.	2	
2.2*	Los servicios sanitarios se encuentran en buenas condiciones de aseo y limpieza, y están dotados con agua y elementos de aseo para el personal manipulador.	2	
2.3	Los servicios sanitarios están conectados a un sistema de disposición de residuos líquidos	2	
Numerales 2.1, 2.2 y 2.3. Aplicables para plan de cumplimiento			
3.-	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		
3.1.	**PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**		
3.1.1.	Los operarios tienen los uniformes limpios y en buen estado	2	
3.1.2.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	2	

3.1.3.	Los empleados no comen, fuman o beben en áreas de proceso	2	
3.2	**EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**		
3.2.1	Existe un Programa escrito de Capacitación en educación sanitaria	1	No presentan un programa de capacitaciones en educación sanitaria
3.2.2	Son apropiados los letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad	2	
3.2.3	Son adecuados los avisos alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores, etc.	2	
3.2.4	Dentro del trapiche se realizan actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo y se llevan registros	1	No se evidencian registros de la capacitación sanitaria impartida al personal nuevo y antiguo que trabaja en el trapiche.
3.2.5	Conocen los manipuladores las prácticas higiénicas que se deben implementar dentro del trapiche	2	
4.-	**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**		
4.1.*	El agua utilizada en el trapiche es potable o fácil de higienizar	2	
4.2.	El tanque o depósito de almacenamiento de agua está protegido con tapa, es de capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y se limpia y desinfecta periódicamente	2	
5.-	**DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)**		
5.1.	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de malos olores, molestias sanitarias y la contaminación de la panela y/o superficies locativas y proliferación de plagas	2	
5.2.	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras	2	
6.-	**CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**		
6.1.	Existen procedimientos escritos e implementados de control integrado de plagas y roedores	2	
6.2.*	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	2	
6.3.	Existen registros escritos de aplicación de medidas o productos contra las plagas	0	No se evidencia que no se verifica la ejecución de las medidas preventivas establecidas para el Control de Plagas.
6.4.	Los productos utilizados se encuentran rotulados, autorizados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave	N/A	El trapiche no almacena esta clase de productos.
7.	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
7.1.*	Existen procedimientos escritos e implementados de limpieza y desinfección, de las diferentes áreas, equipos y utensilios	2	
7.2.	Existen registros que indican que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos y utensilios	2	
7.3.	Se tienen claramente definidos los productos utilizados, concentraciones, modo de preparación, empleo, se encuentran debidamente almacenados, rotulados y autorizados.	1	Se observa que no presentan fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección, ni cuenta con un instructivo de modo

			y uso de los productos de limpieza y desinfección.
8.-	**CONDICIONES DE PROCESO DE FABRICACIÓN**		
8.1.*	El material, diseño, acabados e instalación de los equipos y utensilios son fáciles de limpiar, desinfectar y se encuentran en buen estado.	1	Se observa soporte de madera para la reposadora o tacha de panela, se encuentra deteriorada. Se observa una mesa de madera con putillas y con espacios entre las tablas, la cual no tiene un diseño sanitario
8.2	Las áreas circundantes a los equipos son de fácil limpieza y desinfección	2	
8.3	La distribución del trapiche tiene un flujo secuencial del proceso de elaboración y evita la contaminación cruzada.	2	
8.4	El trapiche cuenta con equipos incluyendo molino, recipientes y utensilios que garanticen las buenas condiciones sanitarias y los mismos facilitan las labores de limpieza y desinfección	2	
8.5*	No se observa el uso de Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras, colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas, azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela o cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.	2	
Numeral 8.1, 8.3 y 8.4 Aplicable para plan de cumplimiento			
9.-	**HIGIENE LOCATIVA DE LA SALA DE PROCESO**		
9.1	Las paredes se encuentran limpias y en buen estado.	2	
9.2	Los pisos de las áreas de moldeo, envase y embalaje son de fácil limpieza y desinfección	2	
9.3	Los sifones están equipados con rejillas que impidan el paso de plagas	1	Se observa rejilla del sifón con rejilla que no es anticucacarchas en el área de evaporación
9.4	El techo esta en buen estado y se encuentra limpio	2	
9.5	La ventilación de la sala de proceso es adecuada	2	
9.6	Las áreas cuentan con iluminación y ventilación adecuada(natural o artificial) y las lámparas están debidamente protegidas para evitar contaminación del alimento en caso de ruptura	2	
9.7	La sala de proceso se encuentra limpia y ordenada	2	
9.8	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de la panela para consumo humano	2	
Numerales 9.1, 9.2, 9.3 y 9.4 *Aplicables para plan de cumplimiento*			
10.-	**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**		
10.1	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas	1	Se observa que el apronte de la caña se realiza en un lugar que nos es compietamente hermético y se comparte con el área de extracción de jugo.
11.-	**ENVASE Y EMBALAJE**		

11.1	El envase de la panela es de material sanitario	1	Se evidencia que el establecimiento no tiene el certificado del proveedor del material de envase plástico en el cual se especifique que los materiales que van a entrar en contacto con el producto, no son de material reciclable y están en las listas positivas, es decir, son sustancias permitidas, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 683 de 2012, y la Resolución 4143 de 2012.
11.2	Los materiales de envase y embalaje están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin.	2	
11.3	No se observa el uso de material de embalaje como rusque, costales o de material no sanitario.	2	
11.4	Los envases y embalajes son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación	2	
11.5	La panela se envasa individual o por unidades	2	
12.-	**OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE**		
12.1*	El envasado se realiza en buenas condiciones higiénico sanitarias que evitan la contaminación de la panela.	2	
12.2	El rotulado del embalaje se encuentra de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006.	2	
12.3	La panela que actualmente se esta envasando individual o por unidades se encuentra rotulada de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006.	2	
13.-	**ALMACENAMIENTO DE PANELA**		
13.1	El almacenamiento se realiza en un sitio destinado para tal fin y en condiciones adecuadas	1	Se observa que la pared de la Bodega se encuentra con deterioro.
13.2	El almacenamiento de la panela se realiza ordenadamente, en pilas y sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso	2	
14.-	**CONDICIONES DE TRANSPORTE**		
14.1	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de panela	N.O.	En el momento de la visita no hay vehículos de transporte.
14.2.	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos"	N.O.	En el momento de la visita no hay vehículos de transporte
15.-	**SALUD OCUPACIONAL**		
15.1	El establecimiento dispone de botiquín con dotación adecuada	2	
15.2	El personal debe disponer de implementos de dotación personal que cumplan con la reglamentación de seguridad industrial	2	
15.3	Las áreas de riesgo están claramente identificadas	2	

16.- EXIGENCIAS
16.1. Para ajustar el trapiche a la reglamentación sanitaria debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales), las cuales **no están sujetas** al plan de cumplimiento:

Los numerales calificados con "0", "1" y "NO" de la presente acta, los cuales serán verificados en la próxima visita.

16.2 Exigencias sanitarias **sujetas** a la presentación de Plan de Cumplimiento (Citar numerales):
1.4 – 1.5. -9.3 ----------

CALIFICACIÓN: Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y su reglamentación y en particular la Resolución 0779 de 2006, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de 30 días (máximo 30 días a partir de la notificación).

Nota. Se exceptúan del cumplimiento en el plazo señalado anteriormente, aquellas exigencias asociadas a la infraestructura del trapiche panelero, las cuales para su cumplimiento y verificación serán amparadas bajo el ***Plan de Cumplimiento*** contemplado en el artículo 6° de la Resolución 4121 de 2011 y que se ve reflejado anexo 1 de la presente acta.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

CONCEPTO:

FAVORABLE: _____Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE: ___X___CON OBSERVACIONES, las cuales se consignan como exigencias en el numeral 16. y están sujetas al estricto cumplimiento de los términos y plazos del Plan de Cumplimiento acordado en el Anexo 1 de la presente Acta.

DESFAVORABLE: _____ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD APLICADAS

Ninguna

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el INVIMA habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del INVIMA.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DE LOS FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Se informa que se realiza la visita en atención a solicitud de visita con No Radicado 2024104447 de fecha 26-02-2024, actividad realizada con el acompañamiento virtual del funcionario Diego Mauricio Quintero Bonilla.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 8 del mes de agosto del año 2024, en la ciudad de Isnos - Huila.

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable del trapiche o quien atendió la visita.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma Luz E Cuéllar B

Nombre Luz Eugenia Cuéllar Bahamón

C.C. 36.282.025

Cargo Profesional Universitario

Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima

Firma

Nombre Diego Mauricio Quintero Bonilla

C.C. 7.701.280

Cargo Profesional Universitario

Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

Grupo o Dependencia

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

Grupo o Dependencia

ANEXO 1.

PLAN DE CUMPLIMIENTO PRESENTADO POR EL PROPIETARIO Y AUTORIZADO POR LA AUTORIDAD SANITARIA CON EL FIN DE GARANTIZAR EL TOTAL CUMPLIMIENTO DEL ARTICULADO DE LA RESOLUCIÓN 779 DE 2006, DE ACUERDO A LO ESTIPUADO EN EL ARTÍCULO 6° DE LA RESOLUCIÓN 4121 DE 2011 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

CARTA DE COMPROMISO.

En el municipio de Isnos, hoy 8 del mes de agosto del año 2024, yo Segundo Julio Realpe Realpe identificado con el No. de cédula de ciudadanía No.12.169.815 de Isnos- Huila, obrando en calidad de propietario del trapiche panelero Establecimiento propiedad de Segundo Julio Realpe Realpe identificado bajo el código de inscripción No TP-41359-1945, ubicado en la vereda Ciénaga Chiquita finca Lucitania

Acogiéndome a lo establecido en el artículo 6° de la resolución 4121 de 2011, expedido por el Ministerio de la Protección Social (hoy Ministerio de Salud y de la Protección Social) el cual establece:

> *"Artículo 6°. Modificar el artículo 19 de la resolución 779 de 2006, modificada por la Resolución 3462 de 2008, el cual quedará así:*
> *Artículo 19. Visitas de inspección a trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles. Las visitas de inspección, vigilancia y control a trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles, se realizarán de acuerdo al riesgo asociado que determine el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Con tal fin el Instituto establecerá los instrumentos de vigilancia correspondientes.*
> *En desarrollo de las visitas de inspección, vigilancia y control a trapiches paneleros con base en el riesgo asociado, el INVIMA, verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.*
> *Cuando el trapiche panelero no cumpla con los requisitos sanitarios relacionados con infraestructura, equipos y utensilios señalados en el artículo 9 de la Resolución 779 de 2006 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, se permitirá su funcionamiento, caso en el cual, los propietarios deben presentar un plan de cumplimiento aprobado por el INVIMA y, siempre y cuando el propietario garantice la calidad del producto".*

Presento ante el **Invima** el plan de Cumplimiento correspondiente, que permita que mi trapiche panelero cumpla con los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente en cuanto a los requisitos de instalaciones físicas, y me comprometo a cumplir con la a ejecución de las actividades en él descritas en los plazos y tiempos establecidos de común acuerdo con el **Invima**, quien podrá verificarlos una vez se cumplan los plazos establecidos para el cumplimiento de los mismos.

Nota aclaratoria. En caso de incumplimiento de los plazos acordados con el (los) propietario(s) del trapiche, para la ejecución de las obras establecidas en el presente Plan de cumplimiento, el **invima** procederá a aplicar las medidas sanitarias a que haya lugar de acuerdo con lo establecido en el artículo 576 de la ley 09 de 1979 y el artículo 20 de la Resolución 779 de 2006, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Firma _____

Nombre Segundo Julio Realpe Realpe

C.C. 12.169.815

ANEXO 1.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y TIEMPO DE EJECUCIÓN

NUMERAL	REQUISITO SANITARIO	TIEMPO DE EJECUCIÓN EN MESES																							OBSERVACIONES
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
1.3	El trapiche se encuentra separado de la vivienda																									
1,4	el trapiche presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales y personas diferentes a los operarios																								X	
1.5	El trapiche cuenta con delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios sanitarios.												X													
2.1	El trapiche debe disponer de servicios sanitarios señalizados y separados físicamente de las áreas de proceso.																									
2.2	Los servicios sanitarios se encuentran en buenas condiciones de aseo y limpieza, y están dotados con agua y elementos de aseo para el personal manipulador																									
2.3	Los servicios sanitarios están conectados a un sistema de disposición de residuos líquidos																									
8.3	La distribución del trapiche tiene un flujo secuencial del proceso de elaboración y evita la contaminación cruzada.																									
9.1	Las paredes se encuentran limpias y en buen estado.																									
9.2	Los pisos de las áreas de moldeo, envase y embalaje son de fácil limpieza y desinfección																									
9.3	Los sifones están equipados con rejillas que impidan el paso de plagas		X																							
9.4	El techo esta en buen estado y se encuentra limpio																									

Nota 1. Tenga en cuenta al momento de diligenciar este formato que no todos los requisitos requieren el mismo plazo de ejecución, pero que en ningún caso el plazo otorgado podrá ser superior a 24 meses contados a partir de la fecha de suscripción del presente Plan de Cumplimiento

Nota 2. La autoridad sanitaria (INVIMA) realizara visitas para verificar del cumplimiento de la ejecución de las actividades programadas en el presente Plan de Cumplimiento una vez se cumplan los plazos acordados en este documento

Nota 3. En caso de verificar incumplimiento en la ejecución de las actividades programadas, la autoridad sanitaria podrá aplicar las medidas sanitarias a que haya lugar de acuerdo con la legislación sanitaria vigente

Propietario del trapiche

Nombre Segundo Julio Felipe Recipe

Firma

No. de Cedula 12169 815

Funcionarios INVIMA

Nombre Luz Eugenia Cuellar

Firma Luz E Cuellar B

No. de Cédula 36282.075

Nombre Diego Mauricio Quintero

Firma Acompañamiento virtual

No. de Cédula 9.701.280

luz

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Isnos, 2024-08-08

Nombre del Establecimiento: JULIO SEGUNDO REALPE REALPE PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO

Identificación del producto: Panela

Art.13	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1	NOMBRE COMPLETO DEL PRODUCTO	2	
2	MARCA COMERCIAL (si la posee)	2	
3	LISTA DE INGREDIENTES: deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente. Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	2	
4	NOMBRE Y UBICACIÓN DEL TRAPICHE PANELERO.	2	
5	No. DE LOTE o FECHA DE PRODUCCIÓN. (Cuando no se pueda identificar el No. de lote o fecha de producción de la panela, quién la almacene, transporte, reenvase, distribuya o comercialice debe portar la respectiva factura de compra en donde se indique el lugar la procedencia, el trapiche productor y cantidad de producto).	2	
6	CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	2	
7	CONTENIDO NETO	2	
8	REGISTRO SANITARIO. Las panelas a las cuales durante el proceso de producción se les haya adicionado saborizantes, deben obtener el registro sanitario.	2	NSA-0007958-2019

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma	Luz E Cuéllar B.	Firma	
Nombre	Luz Eugenia Cuéllar Bahamón	Nombre	Diego Mauricio Quintero Bonilla
C.C.	36.282.025	C.C.	7.701.280
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima	Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias - Invima

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Segundo Julio Realpe Realpe	Nombre	
C.C.	12.169.815	C.C.	
Cargo	Propietario	Cargo	