	GESTIÓN DE INSPECCIÓN SANITARIA		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código:INSN-FOR82	Versión: 01	Fecha de emisión: 2026-06-01

Ciudad - Departamento	COELLO / TOLIMA	**Fecha**	2026-09-02

DATOS GENERALES

Razón social	NATUFRUM SAS		
Dirección	VEREDA CHAGUALA AFUERA FINCA GRANJA SAN NICOLAS AL LADO DE LA TRIBU		
Representante Legal	DANIELA TORRES AGUILAR		
Código inscripción planta		**NIT**	901909820-4
Teléfonos	3144170931; 3118094961	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	comercial@natufrum.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	**Oficio comisorio**	7304-782-26

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3929 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	2	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	4.2.2 Frutas deshidratadas o desecadas con o sin tratamientos químicos, (se incluyen las pieles de frutas deshidratadas o desecados con o sin tratamiento químico), se incluyen las frutas o pieles de frutas embebidas en vinagre, aceite, salmueras o cualquier otro líquido de cobertura y las pasterizadas, esterilizadas o sometidas a cualquier tratamiento térmico; deshidratadas o no

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	FRUTAS DESHIDRATADAS	384	kg/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	MONICA ANDREA TELLO C.	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3
	CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA R	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	DANIELA TORRES AGUILAR	REPRESANTANTE LEGAL	CC	1.019.115.830

	GESTIÓN DE INSPECCIÓN SANITARIA		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código:INSN-FOR82	Versión: 01	Fecha de emisión: 2026-06-01

Ciudad - Departamento	COELLO / TOLIMA	**Fecha**	2026-09-02

DATOS GENERALES

Razón social	NATUFRUM SAS
Dirección	VEREDA CHAGUALA AFUERA FINCA GRANJA SAN NICOLAS AL LADO DE LA TRIBU
Subcategorías	4.2.2
Línea(s)	FRUTAS DESHIDRATADAS

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**20,00**

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se observa que los mesones del área de secado y envasado no presenta acabados lisos no porosos en la parte superior que tiene contacto con alimentos.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No se cuenta con soporte de calibración del termómetro utilizado durante el escaldado y secado de la fruta.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					**11,63**

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**20,00**
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					**10,00**
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		No se evidencian registros de control de temperatura durante del escaldado de frutas.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**18,00**
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		La vida útil del producto se encuentra establecida pero no validada por ningun método.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	N.A.	15		No se observa producto al momento de la visita.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					**13,88**
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**93,50**

	GESTIÓN DE INSPECCIÓN SANITARIA		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código:INSN-FOR82	Versión: 01	Fecha de emisión: 2026-06-01

Ciudad - Departamento	COELLO / TOLIMA	**Fecha**	2026-09-02

DATOS GENERALES

Razón social	NATUFRUM SAS
Dirección	VEREDA CHAGUALA AFUERA FINCA GRANJA SAN NICOLAS AL LADO DE LA TRIBU

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 4.2.2	93,50	Subcategoria	-	**Número de subcategorías evaluadas**	1
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**93,50**
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

Convenciones	**(a)**	Aceptable	**(ar)**	Aceptable con requerimientos	**(i)**	Inaceptable	**(IVC)** Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 4.2.2 -2.2-2.4-5.3-6.2;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3929 De 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7304-782-26. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre VISITA REALIZADA POR INIVMAGIL, EL ESTABLECIMEINTO CUENTA CON LAS AUTORIZACIONES SANITARIAS NSA-0822-2025 PARA FRUTAS DESHIDRATADAS Y PSA-0492-2025 PARA PULPAS DE FRUTA, EN LA ACTUALIDAD EL ESTABLECIMIENTO SOLO SE DEDICA A LA FABRICACIÓN DE FRUTAS DESHIDRATADAS Y LAS PULPAS DE FRUTA ESTAN EN SUJETAS A UN FUTURO COMERCIAL. SE REALIZA FIRMA DIGITAL DE ESTA ACTA POR INDISPONIBILIDAD DE IMPRESORA EN LA ZONA.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: MONICA ANDREA TELLO C.
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

Firma:
Nombre: CHRISTIAN CAMILO CARTAGENA R
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: DANIELA TORRES AGUILAR
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 1.019.115.830

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento: