



# MARCO LEGAL DE LA ACUICULTURA EN COLOMBIA







# **MARCO LEGAL DE LA ACUICULTURA EN COLOMBIA**

# MARCO LEGAL DE LA ACUICULTURA EN COLOMBIA

Esta publicación nace de las sinergias entre iniciativas financiadas en Colombia por la Agencia Noruega de Cooperación al Desarrollo - NORAD, y desarrolladas por Conservación Internacional (CI) y la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI).

Dicha cooperación se adelantó en el marco del componente 1.3 del proyecto “Prácticas sostenibles de pesca: reduciendo la pobreza en Colombia” a cargo de CI, en colaboración con el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y la Autoridad Nacional de Acuicultura y pesca; y los componentes 1 y 2 del proyecto país “Fortalecimiento de la calidad y la capacidad de cumplimiento de las normas de las cadenas de valor de la acuicultura de camarón y tilapia en Colombia para facilitar el acceso al mercado – Programa global de acceso a mercados (GMAP) Colombia” implementado por la ONUDI en acuerdo con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y Colombia Productiva.

El documento “Marco Legal para la Acuicultura en Colombia” consta de un análisis a nivel institucional y normativo del sector de la pesca y la acuicultura que genera recomendaciones de política en diferentes áreas de interés para el fortalecimiento del sector en el país y sirve de guía para el sector productivo, facilitando al pequeño y mediano productor conocer la normatividad nacional aplicable a su actividad.

## CITASE COMO

Jaramillo L., Acero A., Forero S., Muñoz S., Angulo J., Bonilla S., Cuervo L., Olaya N., Caldas J. 2021. Marco Legal para la acuicultura en Colombia.

## DISCLAIMER

Las denominaciones empleadas en esta publicación y la forma en la que se presentan los datos que contiene no implican ni juicio alguno sobre la condición jurídica de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. Las opiniones, cifras y estimaciones aquí contenidas son responsabilidad de los autores y no reflejan, necesariamente, las opiniones de la ONUDI ni de Conservación Internacional. La mención de nombres de empresas o de productos comerciales no implica el apoyo de la ONUDI ni de Conservación Internacional.

## DISEÑO, DIAGRAMACIÓN E ILUSTRACIÓN

Naturaleza Creativa  
[www.naturalezacreativa.org](http://www.naturalezacreativa.org)

Mayo de 2022, Colombia

ISBN:



<b>Resumen</b> .....	<b>12</b>
<b>Prólogo</b> .....	<b>14</b>
<b>1. Marco Institucional de la acuicultura en Colombia</b> .....	<b>17</b>
1.1 Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - <b>MADR</b> .....	18
1.2 Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca - <b>AUNAP</b> .....	18
1.3 Instituto Colombiano Agropecuario - <b>ICA</b> .....	20
1.4 Unidad de Planificación Rural Agropecuaria - <b>UPRA</b> .....	21
1.5 Agencia de Desarrollo Rural - <b>ADR</b> .....	21
1.6 Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario - <b>FINAGRO</b> .....	21
1.7 Banco Agrario .....	22
1.8 Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible - <b>MADS</b> .....	22
1.9 Autoridad Nacional de Licencias Ambientales - <b>ANLA</b> .....	23
1.10 Corporaciones Autónomas Regionales y Corporaciones para el Desarrollo Sostenible - <b>CAR</b> y <b>CDS</b> .....	23
1.10.1 Las Corporaciones como promotoras de planes de acuicultura: módulo de consumo de agua .....	23
1.11 Institutos de Investigación Científica .....	25
1.12 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo .....	25
1.13 <b>PROCOLOMBIA</b> .....	25
1.14 Dirección General Marítima y Portuaria - <b>DIMAR</b> .....	26
1.15 Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación .....	27
1.16 Ministerio de Salud y Protección Social .....	27
1.17 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - <b>INVIMA</b> .....	27
1.18 Departamentos y municipios .....	28
1.19 Alianzas Público-Privadas .....	29
1.20 Asociación Nacional de Acuicultores de Colombia - <b>ACUANAL</b> .....	30
1.21 Federación Colombiana de Acuicultores - <b>FEDEACUA</b> .....	30
<b>2. Marco Normativo de la Acuicultura en Colombia</b> .....	<b>34</b>
2.1 Constitución Política de Colombia .....	36
2.2 Leyes y Decretos con fuerza de Ley .....	37
<b>2.2.1 Decreto Ley 2811 de 1974</b> , por el cual se dicta el Código Nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente.” .....	37
<b>2.2.2 Ley 9 de 1979</b> , por la cual se dictan medidas sanitarias .....	37
<b>2.2.3 Ley 17 de 1981</b> , por la cual se aprueba la “Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres” .....	37

# Contenido

2.2.4	<b>Decreto 561 de 1984</b> , por el cual se reglamenta la Ley 09 de 1979 en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca .....	38
2.2.5	<b>Ley 13 de 1990</b> , por la cual se dicta el Estatuto General de Pesca.....	39
2.2.6	<b>Ley 99 de 1993</b> , por la cual se crea el Ministerio de Ambiente, organiza el Sistema Nacional Ambiental y define el ordenamiento ambiental territorial .....	40
2.2.7	<b>Ley 101 de 1993</b> , por medio de la cual se modifica la Ley 101 de 1993, se crean las organizaciones de cadenas en el sector agropecuario, pesquero, forestal, acuícola, las Sociedades Agrarias de Transformación, SAT, y se dictan otras disposiciones .....	40
2.2.8	<b>Ley 165 de 1994</b> , por medio de la cual se aprueba el “Convenio sobre la Diversidad Biológica”, hecho en Río de Janeiro el 5 de junio de 1992 .....	41
2.2.9	<b>Decreto 3075 de 1997</b> , por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones .....	41
2.2.10	<b>Ley 611 de 2000</b> , Por la cual se dictan normas para el manejo sostenible de especies de Fauna Silvestre y Acuática.....	42
2.2.11	<b>Ley 1450 de 2011</b> , Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014.....	42
2.3	Decretos Reglamentarios .....	43
2.3.1	<b>Decreto 1681 de 1978</b> , por el cual se reglamentan la parte X del libro II del Decreto- Ley 2811 de 1974 que trata de los recursos hidrobiológicos, y parcialmente la Ley 23 de 1973 y el Decreto- Ley 376 de 1957 .....	43
2.3.2	<b>Decreto 60 de 2002</b> , por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación .....	43
2.3.3	<b>Decreto 3930 de 2010</b> , por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9ª de 1979, así como el Capítulo II del Título VI -Parte III- Libro II del Decreto-ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos y se dictan otras disposiciones” .....	44
2.3.4	<b>Decreto Único 1071 de 2015</b> , por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural .....	44
2.4	Resoluciones .....	46
2.4.1	<b>Resolución 730 de 1998</b> - Ministerio de Salud, por la cual se adopta el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos	

Críticos de Control – HACCP, en los productos pesqueros y acuícolas para consumo humano, de exportación e importación.....	46
<b>2.4.2 Resolución 946 de 2006 - ICA</b> , por la cual se establece el procedimiento para el trámite ante el ICA de solicitudes de organismos vivos modificados – OVM –; se aprueba el reglamento interno del Comité Técnico Nacional de Bioseguridad – CTNBio -, para OVM con fines exclusivamente agrícolas, pecuarios, pesqueros, plantaciones forestales comerciales y agroindustria y se dictan otras disposiciones.....	46
<b>2.4.3 Resolución 1414 de 2006 - ICA</b> , por la cual se establece el registro ante el ICA, de productores de camarón y de peces para el consumo humano, con destino a la exportación.....	47
<b>2.4.4 Resolución 676 de 2007 - MinAgricultura</b> , Por la cual se establece el reglamento técnico de emergencia a través del cual se adopta el Plan Nacional de Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas 2007 que deben cumplir los productos acuícolas para consumo humano y se dictan otras disposiciones..	48
<b>2.4.5 Resolución 0228 de 2007 - Ministerio de la Protección Social</b> , por la cual se establecen obligaciones y responsabilidades sobre la desnaturalización, almacenamiento, reformulación y disposición final de desechos peligrosos e insumos agrícolas y se dictan otras disposiciones.....	48
<b>2.4.6 Resolución 848 de 2008 - MinAmbiente</b> , por la cual se adiciona el listado de especies exóticas invasoras.....	49
<b>2.4.7 Resolución 776 de 2008 - MinSalud</b> , por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano.....	49
<b>2.4.8 Resolución 601 de 2012 - AUNAP</b> , por la cual se establecen los requisitos y procedimientos para el otorgamiento de los permisos y patentes relacionados con el ejercicio de la actividad pesquera y acuícola.....	50
<b>2.4.9 Resolución 468 de 2012 - MinSalud</b> , por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las motonaves o buques dedicados a la captura, congelamiento, o procesamiento de productos de la pesca y sus derivados y el	



# Contenido

procedimiento para la certificación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP en motonaves o buques pesqueros con destino a la Unión Europea.....	50
<b>2.4.10 Resolución 602 de 2012 - AUNAP</b> , por el cual se establece el valor de las tasas y derechos por el ejercicio de la actividad acuícola y pesquera .....	51
2.4.11 Resolución 193 de 2014- MinAgricultura, por medio de la cual se crea la Mesa Sectorial de Trabajo de Acuicultura y Pesca .....	51
<b>2.4.12 Resolución 1193 de 2014 - AUNAP</b> , por la cual se racionalizan unos trámites, señalando los requisitos para el permiso de cultivo para el ejercicio de la acuicultura de recursos limitados.....	52
<b>2.4.13 Resolución 1924 de 2015 - AUNAP</b> , por la cual se autorizan las especies ícticas ornamentales aprovechables comercialmente, se establecen unas prohibiciones, se derogan las resoluciones NO. 3532 del 17 de diciembre de 2007 y No. 0740 del 4 de mayo de 2015 y se establecen otras disposiciones.....	52
<b>2.4.14 Resolución 2287 de 2015 - AUNAP</b> , por la cual se declaran especies de peces domesticadas las especies trucha arco iris ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ). Tilapia del nilo, tilapia plateada o mojarra lora ( <i>Oreochromis niloticus</i> ) y el híbrido de tilapia roja ( <i>Oreochromis sp</i> ) y se establecen medidas de manejo para las mismas .....	52
<b>2.4.15 Resolución 64 de 2016 - ICA</b> , por la cual se establecen los requisitos para obtener el Registro Pecuario de los establecimientos de acuicultura, ante el ICA .....	53
2.4.16 Resolución 20186 de 2016 – ICA, por medio de la cual se establecen las condiciones sanitarias y de bioseguridad en la producción primaria de animales acuáticos, para obtener el certificado como Establecimiento de Acuicultura Bioseguro.....	53
<b>2.4.17 Resolución 2281 de 2016 - AUNAP</b> , por medio de la cual se implementa el salvoconducto o guía de movilización para el transporte de recursos y/o productos pesqueros y de la acuicultura.....	54
<b>2.4.18 Resolución 2838 de 2017 - AUNAP</b> , por la cual se establecen las directrices técnicas y los requisitos para realizar repoblamientos y rescate, traslado y liberación con recursos pesqueros ícticos en aguas continentales de Colombia y se deroga la resolución No. 0531 del 20 de	

diciembre de 1995 expedida por el Instituto Nacional de Pesca y Acuicultura – INPA.....	55
<b>2.4.19 Resolución 2879 de 2017 - AUNAP</b> , por la cual se establecen los requisitos que deben cumplir los establecimientos dedicados a la acuicultura en el país para minimizar los riesgos de escape de especímenes de recursos pesqueros ícticos de especies exóticas, domesticadas y/o trasplantadas y de camarón marino a cuerpos de agua naturales o artificiales.....	56
<b>2.4.20 Resolución 883 de 2018 - MADS</b> , por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas marinas y se dictan otras disposiciones .....	56
<b>2.4.21 Resolución 0707 de 2019 - AUNAP</b> , por la cual se modifica parcialmente la resolución No. 02287 del 29 de diciembre de 2015.....	57
<b>2.4.22 Resolución 1263 de 2018 - MADS</b> , por medio de la cual se actualizan las medidas para garantizar la sostenibilidad y la gestión integral de los ecosistemas de manglar .....	57
<b>2.4.23 Resolución 01110 de 2019 - AUNAP</b> , por medio de la cual se establecen los lineamientos y requisitos que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que requieran de la autorización de la AUNAP para la importación y/o exportación de recursos, productos y subproductos pesqueros provenientes de cultivo y/o de la pesca. ....	57
<b>2.4.24 Resolución 378 de 2019 -DIMAR</b> , Por medio de la cual se adicionan los artículos 2.4.3.4, 2.4.3.5 y 2.4.3.5A al REMAC No. 2: “Generalidades”, en lo concerniente a la delegación de funciones a los Capitanes de Puerto de Primera Categoría; y se modifica el Título 1 de la Parte 3 del REMAC 5: “Protección del Medio Marino y Litorales”, en lo concerniente a los criterios y procedimiento interno para otorgar las concesiones y autorizaciones en los bienes de uso público en jurisdicción de la Dirección General Marítima para proyectos de marinas, maricultura y/o acuicultura .....	58
<b>2.4.25 Resolución 417 de 2019 - AUNAP</b> , por la cual se modifica parcialmente la Resolución 2838 del 17 de diciembre de 2017 .....	58
<b>2.4.26 Resolución 418 de 2019 - AUNAP</b> , por la cual se adoptan los criterios para definir los recursos pesqueros, y se definen algunas especies susceptibles de ser aprovechadas en el territorio nacional .....	59

# Contenido

<b>2.4.27 Resolución 819 de 2019 - AUNAP</b> , por la cual se establecen lineamientos generales de ordenación para ejercer la pesca deportiva en el territorio nacional.....	59
<b>2.4.28 Resolución 1607 de 2019 - AUNAP</b> , por la cual se establece la clasificación de los acuicultores comerciales de Colombia de acuerdo con la actividad, el sistema y el volumen de producción y se deroga la resolución No. 1352 de 2016 .....	60
<b>2.4.29 Resolución 1799 de 2020 - AUNAP</b> , Por medio de la cual se modifica la Resolución 194 de 2017, “Por la cual se establece el precio de venta de las larvas y alevinos de peces de especies nativas y domesticadas producidos por la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP) .....	60
<b>2.4.30 Resolución 90464 de 2021 - ICA</b> , por medio de la cual se establece el registro sanitario de predio pecuario – RSPP.....	60
<b>2.4.31 Resolución 2723 de 2021 - AUNAP</b> , Por la cual se establecen los requisitos y procedimientos para el otorgamiento de permisos, autorizaciones y patentes de pesca para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura, se adoptan otras medidas para el cumplimiento de los objetivos y funciones de la AUNAP y se derogan las resoluciones No. 0707 de 2019, No. 2363 de 2020, No. 2066 de 2020 y No. 1363 de 2021 .....	61
<b>3. Planes e Instrumentos de Política .....</b>	<b>64</b>
3.1 Política Integral para el desarrollo de la pesca sostenible en Colombia.....	64
3.1.1 Eje de Desarrollo B del PlaNDas .....	66
3.2 Plan Nacional para el Desarrollo de la Acuicultura Sostenible en Colombia-PlaNDAS.....	67
3.3 Plan de Negocio Sectorial de la Piscicultura colombiana .....	68
3.4 Plan de Prevención, Control y Manejo de la Tilapia del Nilo (Oreochromis niloticus) en la Jurisdicción CAR Cundinamarca .....	68
<b>4. Identificación de brechas y vacíos en el ordenamiento jurídico de la acuicultura en Colombia .....</b>	<b>72</b>
4.1 En materia institucional.....	73
4.2 En materia de la definición de acuicultura .....	75
4.3 En materia de las especies .....	75
4.4 En materia de formalización .....	76
4.5 En materia de financiamiento .....	77
4.6 En materia sanitaria.....	77
4.7 En materia arancelaria.....	78



4.8 En materia del origen legal de los productos de la acuicultura.....	78
4.9 En materia de la acuicultura en espacios marinos.....	79
4.10 En materia de los insumos alimenticios para la acuicultura .....	79

**5. Conclusiones ..... 82**

**6. Normograma para la acuicultura en Colombia:**

**Herramienta disponible para el sector, con enfoque productivo. .... 84**

**Anexo 1..... 86**

Normograma para producción primaria..... 96

Normograma para plantas de procesamiento ..... 143





# Resumen

Colombia tiene un gran potencial para desarrollar actividades de acuicultura que aporten al crecimiento económico del país, al igual que a la generación de riqueza, de seguridad alimentaria y de empleo (AUNAP; FAO, 2014). No obstante, existen debilidades en el marco regulatorio de dicha actividad que pueden representar obstáculos para su debido desarrollo al igual que para el desempeño adecuado de las competencias de las instituciones públicas que deben velar por su planificación, administración, vigilancia y control. La anterior afirmación se sustentará a lo largo del estudio normativo aquí realizado que se encuentra alineado, a su vez con el análisis llevado a cabo por la OCDE (2016) en su informe sobre la pesca y acuicultura en Colombia<sup>1</sup>.

De esta manera, mediante el presente documento se pretende efectuar un mapeo de las entidades del Estado con competencias en la materia, para luego recorrer todas las normas existentes sobre la acuicultura y, posteriormente, presentar un análisis sobre las brechas y vacíos existentes en el ordenamiento jurídico con el fin de generar unas recomendaciones en la materia.

<sup>1</sup> OCDE (2016). Pesca y acuicultura en Colombia. Recuperado de [https://www.oecd.org/colombia/Fisheries\\_Colombia\\_SPA\\_rev.pdf](https://www.oecd.org/colombia/Fisheries_Colombia_SPA_rev.pdf)









# Prólogo

Es una realidad que la gran mayoría de los recursos pesqueros de interés comercial provenientes de los mares del mundo están llegando a sus máximos rendimientos disponibles por lo que dicha importante fuente de alimentación para la humanidad puede colapsar como sustento sostenible para las próximas generaciones.

Desde hace varios años el país viene considerando una alternativa a la anterior situación basada en el desarrollo sostenible de la acuicultura marina y continental con especies hidrobiológicas que, de alguna forma, pueden reemplazar los aprovechamientos de recursos naturales silvestres que antes se consideraban altamente renovables pero que poco a poco vienen siendo insuficientes para ocupar los espacios que han venido dejando varias especies de peces, crustáceos, moluscos y otros, debido a acciones indebidas generadas por el hombre y a cambios medioambientales que se han venido presentando en el planeta y que antes no se habían previsto en su verdadera dimensión, ni medido o tenido en cuenta de manera adecuada.

La acuicultura en Colombia ha evolucionado desde producciones cercanas a las 1.000 toneladas por año en la década de los 60 del siglo pasado, a 180.000 toneladas

por año en períodos recientes y se ha convertido en una importante alternativa para el futuro del desarrollo agropecuario y pesquero del país.

En buena hora Conservación Internacional – CI, mediante contrato con la NORAD de Noruega y a manera de complemento de los esfuerzos que viene adelantando la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca - AUNAP, llevó a cabo la presente recopilación y análisis crítico de los aspectos institucionales y jurídicos que rodean el desarrollo de la acuicultura en el país y que, en algunos casos, se han convertido en obstáculos a acciones que tratan de facilitar y promover la inversión para la producción de especies de interés alimenticio y comercial por parte de la maricultura o la acuicultura continental.

El presente documento hace un recorrido por el marco institucional que debe afrontar la AUNAP, entidad que, por Ley, es la responsable del manejo integral de estos recursos. Por diversas razones, hoy participan otras entidades que, aunque indispensables para un mejor desarrollo sostenible de la acuicultura, no siempre se encuentran en sintonía con un esquema básico que permita incentivar el desarrollo del sector acuícola y facilite las tareas de investigación, fomento, desarrollo, inspección y control.



Por mencionar algunos de los participantes en la tarea de fomentar y desarrollar la acuicultura marina y continental en el país, resalta, además de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca – AUNAP, la participación del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA; el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria – UPRA; la Agencia de Desarrollo Rural – ADR; el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible – MADS; el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales – ANLA; las 35 Corporaciones Autónomas Regionales más una de Desarrollo Sostenible – CARs y CDS; varios Institutos de Investigación Científica de los recursos naturales renovables; las gobernaciones de los 34 Departamentos del país; cerca de 1.000 alcaldías municipales de Colombia; la Dirección General Marítima y Portuaria – DIMAR; el Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación; las asociaciones de pescadores y acuicultores; y varias entidades nacionales e internacionales de asistencia técnica internacional tales como: FAO, PNUD, ONUDI, CIID, CI, WWF, OEA, MARVIVA; y otras del orden nacional

como la Fundación Humedales o la Fundación SQUALUS.

El presente documento realiza un importante recorrido y análisis jurídico primario de normas que tratan los asuntos relacionados con la acuicultura del país, que se inicia con la Constitución Política de 1991 e incluye luego las leyes y decretos con fuerza de ley, decretos reglamentarios, resoluciones vigentes generadas por diferentes entidades del Estado y resume los planes y algunos instrumentos de política existentes que han tratado de impulsar el desarrollo de la pesca y la acuicultura.

Finalmente, se identifican algunas de las brechas y vacíos que requiere el ordenamiento jurídico de la acuicultura en Colombia y se proponen algunas conclusiones para que sean consideradas.

El ejercicio realizado por CI contribuye, sin lugar a duda, de manera muy importante en la labor de la AUNAP en procura de desarrollar y poner en práctica una adecuada sinergia que facilite prontamente el tan anhelado sueño de contar con una acuicultura para las futuras generaciones.

**Nicolás del Castillo**

*Director General*

*Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca*







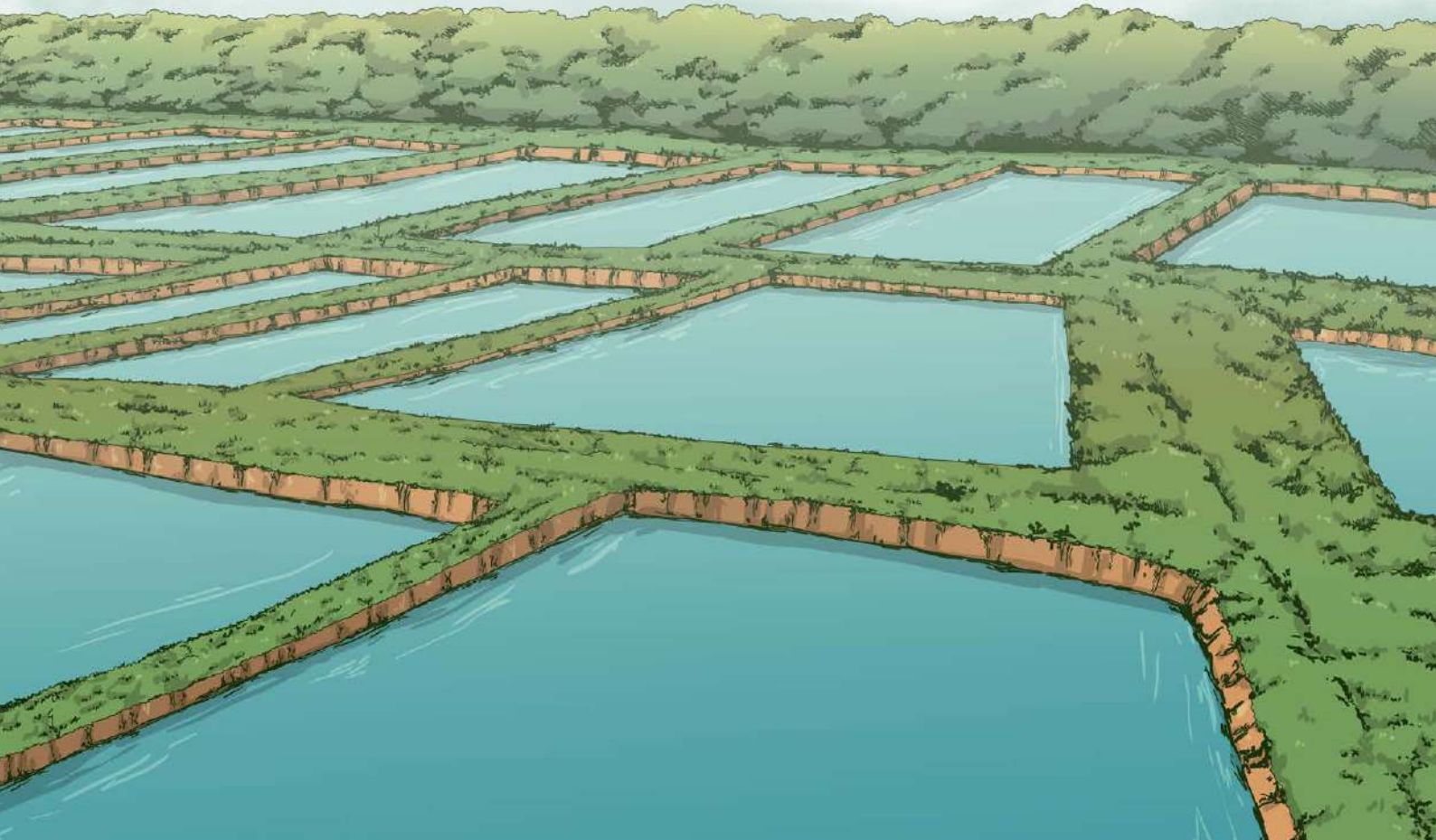


# Marco Institucional de la acuicultura en Colombia

**C**on el fin de garantizar el adecuado manejo y ordenación de la pesca y acuicultura, el Estado colombiano cuenta con diferentes entidades que, de conformidad con sus competencias legales, se encargan de velar por el desarrollo de este sector.

Bajo este escenario, se hace imperativo realizar un análisis sobre el estado actual del marco regulatorio de la acuicultura en Colombia y determinar las brechas y vacíos existentes en el ordenamiento jurídico, para lo cual, es necesario conocer qué normatividad existe al respecto. Por lo anterior, en el presente apartado se realizará una breve descripción de cada una de las entidades estatales que se encuentran directamente<sup>2</sup> relacionadas con la acuicultura en Colombia y de las principales normas que las regulan:

**2** Es preciso resaltar que en el presente documento sólo se menciona las entidades que cumplen con alguna función específica en materia de acuicultura y que existen otras entidades que, a pesar de no incluir en sus objetivos esta materia, sí tienen algún tipo de vínculo con dicha actividad como es el caso de la DIAN, el Ministerio de comercio, la Superintendencia de Industria y Comercio, la Fiscalía General de la Nación, el Ministerio de Hacienda, y muchas otras entidades que cumplen algún papel indirecto en materia de la regulación y administración de las actividades productivas y comerciales como lo es la acuicultura.





## 1.1 Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - MADR -

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR) es el órgano rector en materia de la formulación, expedición y evaluación de las políticas de pesca y acuicultura, encargado de que en la elaboración de los Planes Nacionales de Desarrollo se incluya el crecimiento económico y el bienestar social del Sector Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural; así como de formular estrategias en materia pesquera; y evaluar la ejecución de dichas políticas.

Asimismo, y de conformidad con el Decreto 1985 de 2013<sup>3</sup>, su actual dirección de Cadenas Pecuarias, Pesqueras y Acuícolas es la encargada de generar instrumentos e incentivos para el financiamiento y fomento de la producción, comercialización interna y externa de la pesca y acuicultura, de regular los mercados internos de los productos pesqueros, de apoyar la política sectorial de protección de la producción nacional y de determinar las directrices sobre investigación y transferencia de tecnología pesquera y acuícola, entre otras funciones.

Ahora bien, es preciso resaltar que mediante la Ley 1876 de 2017<sup>4</sup> se crea el Sistema Nacional de Innovación Agropecuaria el cual es coordinado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y cuyos objetivos generales recaen en contribuir al mejoramiento de la productividad y competitividad del país, promover acciones que permitan a los productores agropecuarios de país optimizar su actividad productiva y articular las acciones de formación y capacitación para la innovación agropecuaria, entre otras funciones claramente establecidas mediante el artículo 7 de la citada Ley.

## 1.2 Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca - AUNAP -

La institucionalidad pesquera ha sido objeto de muchos cambios desde la creación del Inderena (1968-1990) puesto que las competencias y facultades han recaído luego en diferentes entidades como el INPA (1990-2003), el INCODER (2003-2007), el ICA (2008-2009), nuevamente el INCODER (2009-2011), hasta la creación de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca – AUNAP<sup>5</sup> mediante el Decreto Ley 4181 de 2011<sup>6</sup> (AUNAP, s.f.).

La AUNAP se encuentra adscrita al MADR y su objeto es el de ejercer la autoridad en materia de pesca y acuicultura mediante la ejecución de los procesos de planificación, fomento, ordenamiento, control y vigilancia, entre otros, de las actividades de pesca y acuicultura en el marco de una política de fomento y de desarrollo sostenible que expida el MADR (Decreto Ley 4181 de 2011, art. 3).

<sup>3</sup> Decreto 1985 de 2013 por el cual se modifica la estructura del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y se determinan las funciones de sus dependencias

<sup>4</sup> Ley 1876 de 2017 "Por medio de la cual se crea el sistema nacional de innovación agropecuaria y se dictan otras disposiciones"

<sup>5</sup> AUNAP. (s.f.). Recuperado el 8 de mayo de 2019, de Marco legal e Institucional de la pesca en Colombia: [http://www.observatorioirsb.org/moodle/userdefined/pdf/c\\_pesca/marco\\_legal\\_e\\_institucional\\_de\\_la\\_pesca\\_en\\_colombia.pdf](http://www.observatorioirsb.org/moodle/userdefined/pdf/c_pesca/marco_legal_e_institucional_de_la_pesca_en_colombia.pdf)

<sup>6</sup> Decreto Ley 4181 de 2011 "Por el cual se escinden unas funciones del Instituto Colombiano de Desarrollo Rural (Incoder) y del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, y se crea la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP)."

Asimismo, al ser una entidad descentralizada de la Rama Ejecutiva del orden nacional, de carácter técnico y especializado, con personería jurídica, autonomía administrativa y presupuestal y con patrimonio propio cuenta con la facultad de emitir actos normativos, a nivel de resoluciones, con los cuales se regula y ordena la acuicultura en Colombia.

Ahora bien, en materia de la toma de decisiones sobre los lineamientos estratégicos y técnicos de la pesca y acuicultura en Colombia, el Decreto Ley 4181 de 2011 consolida un Consejo Técnico Asesor, conformado por delegados de los ministerios de agricultura, ambiente, comercio y del INCODER<sup>7</sup>, cuya principal función versa en:

1. Definir e impartir los lineamientos estratégicos y de política institucional, de acuerdo con las prioridades del Plan Nacional de Desarrollo y de la estrategia nacional en materia de acuicultura y pesca.
2. Orientar en sus aspectos técnicos, los programas, estudios y proyectos que adelante y proyecte adelantar la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP).
3. Recomendar los mecanismos administrativos y técnicos para facilitar y articular el manejo de información por parte de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP).
4. Emitir conceptos técnicos a solicitud del Director General de la Unidad sobre los estudios que se proyecte adelantar en la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP).
5. Proponer estrategias de fortalecimiento técnico y tecnológico de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP).
6. Presentar proyectos de carácter técnico a la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP), en desarrollo de su objeto institucional.
7. Darse su propio reglamento” /Decreto 4181 de 2011, artículo 10).

Por otro lado, de conformidad con lo establecido por el PlaNDas (página 32) es función de este consejo realizar revisiones periódicas para la evaluación y actualización del Plan y de velar porque este documento se convierta en política sectorial (AUNAP; FAO, 2014)

Asimismo, el Decreto Ley 4181 de 2011, crea a la Dirección General de la AUNAP, designando a esta entidad funciones que anteriormente eran responsabilidad del extinto Instituto Colombiano de Desarrollo Rural (INCODER) y del Ministerio Agricultura y de Desarrollo Rural. Entre sus funciones principales se encuentra la de coordinar los procesos de planificación, de fomento, de regulación, y de administración de los recursos de la pesca y de la acuicultura<sup>8</sup> en Colombia; y crea una estructura para el funcionamiento de dicha entidad que incluye una oficina jurídica, una de

<sup>7</sup> Mediante Decreto 2365 de 2015, el INCODER fue liquidado y suprimido. Sus funciones, relacionadas con el desarrollo rural, fueron asumidas por la Agencia de Desarrollo Rural (ADR) de conformidad con lo establecido en el Decreto 2364 de 2015

<sup>8</sup> Es de resaltar que la AUNAP dirige tres estaciones piscícolas (Gigante – Huila, Repelón – Atlántico, Marina Bahía Málaga – Valle del Cauca) a través de las cuales se prestan servicios de capacitación técnica, producción de alevinos, se promueve el fomento, las actividades de repoblamiento con especies nativas y transferencia de conocimientos a los productores que se dedican a la actividad de la acuicultura.

generación del conocimiento y la información, dos direcciones técnicas y varias regionales. De igual forma cuenta con órganos de asesoría y tres comités (Decreto Ley 4181 de 2011, art. 8), cuyas funciones se encuentran detalladas en el acto administrativo<sup>9</sup>.

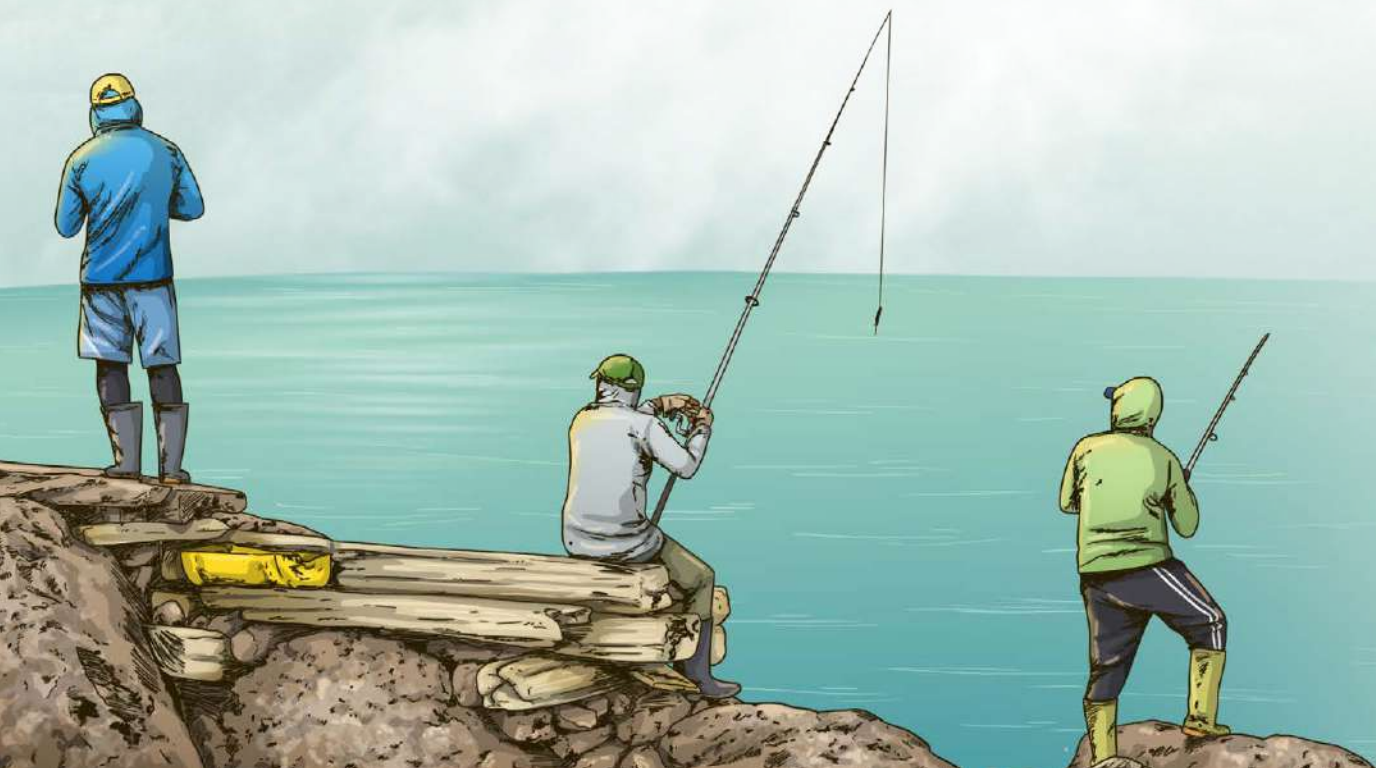
## 1.3 Instituto Colombiano Agropecuario - ICA -

De conformidad con el Decreto 4765 de 2008<sup>10</sup>, el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) es el encargado de la prevención, vigilancia y control de los riesgos sanitarios, y biológicos derivados del sector agropecuario, pesquero y acuícola. De esta manera, es el ICA la entidad competente para ejecutar y planificar las acciones para el control de plagas y realizar el control técnico sanitario para las importaciones y exportaciones de animales y vegetales, entre otras funciones.

Entre los trámites y servicios prestados por el ICA, para el sector de la acuicultura, se encuentran: (1) Protección Sanitaria para las Especies Acuícolas, (2) Registro Sanitario de Predios Pecuarios, (3) Certificado como Establecimiento de Acuicultura Bioseguro, (4) Registro de Establecimiento que Comercializan Insumos Agropecuarios y/o Semillas para Siembra, (5) Registro como Productor de Camarón y de Peces para Consumo Humano con destino a la Exportación, (6) Registro de Establecimiento que Comercializan Insumos Agropecuarios y/o Semillas para Siembra, (7) Evaluación de Riesgos para Importaciones Material Genético, (9) Registro de Laboratorios del Sector Agropecuario, entre otros.

<sup>9</sup> De conformidad con la Ley 915 de 2014, en el Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, existe otra entidad que se desempeña como autoridad de acuicultura y pesca. En este sentido, mediante la presente Ley, se designan la integración de la Junta Departamental de pesca y acuicultura creada por el artículo 33 de la Ley 47 de 1993.

<sup>10</sup> Decreto 4765 de 2008 por el cual se modifica la estructura del Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y se dictan otras disposiciones.



## 1.4 Unidad de Planificación Rural Agropecuaria- UPRA -

De conformidad con el Decreto 4145 de 2011<sup>11</sup>, la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA) es la entidad encargada de planificar el uso del suelo y de los procesos de adecuación de tierras con fines agropecuarios. En este sentido, y a manera de apreciación, en materia de Acuicultura su apoyo y coordinación es necesaria para los temas relacionados con las zonas con vocación para el cultivo de especies hidrobiológicas.

## 1.5 Agencia de Desarrollo Rural - ADR -

La Agencia de Desarrollo Rural (ADR), surge con la supresión y liquidación del INCODER (Decreto 2365 de 2015<sup>12</sup>) y de conformidad con lo establecido en el artículo 37 del Decreto 2364 de 2015<sup>13</sup>, todas aquellas referencias normativas hechas sobre el INCORA o el INCODER, en materia de desarrollo pecuario y rural, deben entenderse referidas a la ADR “(...) En este sentido, es claro que las referencias normativas en las que se establecían funciones a cargo del INCODER relacionadas con temas de desarrollo agropecuario y rural, ahora son de la Agencia de Desarrollo Rural, por tanto, la función asignada por el párrafo del artículo 3 del Decreto Ley 4181 de 2011, norma vigente debe entenderse ahora en cabeza de la Agencia (...)” (ADR, 2017).

## 1.6 Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario - FINAGRO -

De conformidad con el Decreto 2371 de 2015, FINAGRO es el establecimiento de crédito, de segundo piso, vinculado al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, encargado de promover el desarrollo del sector agropecuario a través de instrumentos financieros y de inversión con redescuento de las operaciones que realicen las entidades bancarias, financieras, fiduciarias. FINAGRO cuenta con productos diseñados para el financiamiento de actividades en los diferentes eslabones productivos lo cual beneficia del sector de la pesca y acuicultura y contribuye al fortalecimiento del sector productivo en materia de productividad competitividad y acceso a nuevos mercados. Los productos con los cuales cuenta FINAGRO son: Crédito agropecuario y rural, Programas Especiales de Crédito, Garantías y Seguros.

**11** Decreto 4145 de 2011 “Por el cual se crea la Unidad de Planificación de Tierras Rurales, Adecuación de Tierras y Usos Agropecuarios - UPRA y se dictan otras disposiciones”

**12** Decreto 2365 de 2015 “por el cual se suprime el Instituto Colombiano de Desarrollo Rural (Incoder), se ordena su liquidación y se dictan otras disposiciones”

**13** Decreto 2364 de 2015 “por el cual se crea la Agencia de Desarrollo Rural (ADR), se determinan su objeto y su estructura orgánica”.



## 1.7 Banco Agrario

Mediante la Ley 795 de 2003, se consagra la naturaleza jurídica y objeto social del Banco Agrario, el cual tiene como fin financiar las actividades relacionadas a los sectores rural, agrícola, pecuario, pesquero, forestal, agroindustrial y Entes Territoriales. El Banco Agrario cuenta tanto con líneas para el mejoramiento de actividades y procesos, para los diferentes eslabones de las cadenas productivas agropecuarias y agroindustriales, como con líneas de crédito exclusiva para el fortalecimiento del sector de la pesca y la acuicultura. Un ejemplo de ello es la Línea de Crédito para Actividades de Acuicultura y Pesca con recursos FINAGRO, y la Línea de Crédito para Actividades Pecuarias (Acuicultura).

## 1.8 Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible - MADS - <sup>14</sup>

En virtud del Decreto 3570 de 2011<sup>15</sup>, la dirección de Asuntos Marinos Costeros y Recursos Acuáticos del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (MADS) tiene la competencia de formular las políticas concernientes al manejo de los ecosistemas del territorio marino y costero, lo cual es de gran relevancia para la pesca. Igualmente, el Decreto en mención consagra las funciones de la Dirección de Bosques Biodiversidad y Servicios Ecosistémicos quien tiene competencia en ecosistemas terrestres y, en especial, en cuerpos de agua continentales donde se presentan actividades de acuicultura. En este sentido, el MADS formula los planes y proyectos dirigidos a la conservación de especies y de los recursos hídricos del país lo cual debe ser realizado en armonía con las políticas y medidas de fomento de pesca y acuicultura.

<sup>14</sup> Es preciso resaltar que, para efectos del presente documento, sólo se hace referencia a las funciones del Ministerio y de las Corporaciones que tienen relevancia en materia de acuicultura, sin desconocer todas las competencias de mencionada entidad.

<sup>15</sup> Decreto 3570 de 2011 "Por el cual se modifican los objetivos y la estructura del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y se integra el Sector Administrativo de Ambiente y Desarrollo Sostenible."





## 1.9 Autoridad Nacional de Licencias Ambientales - ANLA -

De conformidad con el artículo 2.2.2.3.2.2 del Decreto 1076 de 2015<sup>16</sup>, la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales (ANLA) tiene la facultad para aprobar, o negar, las licencias para ciertos tipos de proyectos, obras o actividades y, específicamente en materia de acuicultura, debe pronunciarse sobre la introducción de especies foráneas con fines de cultivo que puedan llegar a afectar a los ecosistemas o a la vida silvestre<sup>17</sup>. Asimismo, cuando se desarrolla la actividad de la acuicultura en cuerpos de agua como embalses, la ANLA regula la interacción con otras actividades, el esquema de repoblamiento y los planes específicos con el entorno – comunidad.

## 1.10 Corporaciones Autónomas Regionales y Corporaciones para el Desarrollo Sostenible - CAR y CDS -

La Ley 99 de 1993<sup>18</sup>, por medio de la cual se organiza el Sistema Nacional Ambiental (SINA) consagra como función de las CAR y de las CDS, entre otras, otorgar las concesiones de agua, permiso de vertimientos, ocupación de cauce y los permisos pertinentes para el uso y el aprovechamiento de los recursos naturales renovables. En este sentido, juegan un papel fundamental en acuicultura puesto que el otorgamiento de la concesión de agua es un requerimiento esencial, de conformidad con la normatividad vigente, para el desarrollo de sus actividades.

### 1.10.1 Las Corporaciones como promotoras de planes de acuicultura: módulo de consumo de agua

La Dirección de Gestión Integral Del Recurso Hídrico del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible define los módulos de consumo de agua como una “Herramienta para la estimación de la Cantidad de agua requerida en un proceso destinado a obtener un bien o un servicio bajo condiciones de uso eficiente y ahorro de agua y rentabilidad económica. Se expresa en unidades de volumen por unidad de producto, área o masa.” Este concepto hace parte del documento denominado “Metodología Para El Diseño De Módulos De Consumo Del Agua”<sup>19</sup>, en el cual el Ministerio aborda recomendaciones para

<sup>16</sup> Decreto 1076 de 2015 “por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible”.

<sup>17</sup> De acuerdo con la Resolución 848 de 2008 y 207 de 2010, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible es la entidad competente para declarar el listado de especies exóticas e invasoras y debe coordinar con los institutos de investigación científica y las demás autoridades competentes las medidas para su manejo.

<sup>18</sup> Ley 99 de 1993 “Por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente, se reordena el Sector Público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables, se organiza el Sistema Nacional Ambiental, SINA y se dictan otras disposiciones.”

que las Corporaciones Autónomas Regionales, entre otras entidades, monitoreen y regulen el uso de agua en diferentes actividades productivas que utilizan este recurso.

Ahora bien, respecto al tema de la acuicultura, el documento señala, en su diseño metodológico, la necesidad de que el plan nacional de acuicultura sostenible se formule como una de sus estrategias para regular la capacidad de carga de la fuente. Estos aspectos limitan la cantidad de producción y, por tanto, el tamaño de la unidad de producción, restringiendo así el uso de agua (página, 32).

Por otro lado, en el caso de la piscicultura, la metodología propuesta pretende determinar si los métodos de producción de quien solicita permisos de extracción requieren jaulas o estanques, si se necesita agua corriente, o si la especie necesita agua que no se reemplaza con frecuencia, y la proporción de unidades de producción con grandes rendimientos o grupos de acuicultura de recursos limitados AREL (página, 32).

En la aplicación de este módulo de consumo de agua, cabe resaltar los esfuerzos que ha realizado la Corporación Autónoma Regional de las Cuencas de los Ríos Negro y Nare (CORNARE) y la Corporación Autónoma Regional de Boyacá (CORPOBOYACÁ), quienes han impulsado la implementación de estos módulos desde los años 2012 y 2015 respectivamente.

En la Resolución 112-2316 de 2012, CORNARE actualiza los Módulos de Consumos de Agua y establece los lineamientos para los sistemas de medición que los usuarios de recursos hídricos deben implementar. A lo largo del documento se establecen diversas tablas de medición para especificar los valores aceptables en diferentes sectores, entre los que destacamos los señalados en el artículo 9 para el sector piscícola, el cual se regula según la longitud de los alevinos de trucha, y la temperatura de los caudales de agua. Por su parte, CORPOBOYACÁ, en su resolución 3918 de 2015 fija los términos, condiciones, requerimientos y periodicidad de los reportes de volúmenes de agua captada y vertida para los efectos de cobro de la tasa por utilización de agua. La normativa (art. 4) pone en cabeza de quienes poseen una concesión de agua, la obligación de implementar sistemas de medición, y presentar a CORPOBOYACÁ un reporte mensual con los volúmenes de agua captada y vertida en las fuentes hídricas. Si bien la resolución no hace mención explícita a la acuicultura, es claro que estas disposiciones afectan a los piscicultores de Boyacá, dado que les impone la obligación de registrar el consumo de agua, creando un sistema de producción mucho más responsable y consiente.

19 Para más información, revisar:  
<https://n9.cl/ebx3g>



## 1.11 Institutos de Investigación Científica

De manera complementaria, la Ley 99 de 1993, adscribe y vincula a unas entidades científicas que tienen a su cargo realizar investigaciones ambientales que sirvan como base para la toma de decisiones y la formulación de política por parte del MADS. Bajo este escenario, el INVEMAR y el Alexander von Humboldt tienen una función esencial para la acuicultura ya que son los entes competentes para realizar los estudios, en espacios marinos y en aguas continentales respectivamente, que pueden ser de utilidad para la AUNAP en materia de la toma de decisiones y de la reglamentación de las actividades de acuicultura en el país.

## 1.12 Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

De conformidad con el Decreto 210 de 2003<sup>20</sup> el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MINCIT) es la entidad rectora del Sector de Comercio, Industria y Turismo, encargada de coordinar las políticas de desarrollo económico y social enfocadas en la mejora de la competitividad, desarrollo de los sectores productivos, la micro, pequeña y mediana empresa, el comercio exterior de bienes, servicios y tecnología, la promoción de la inversión extranjera, el comercio interno y el turismo.

Mediante el CONPES 3527 del 23 de junio de 2008, el MINCIT crea a Colombia como entidad encargada de apoyar a las organizaciones empresariales e industriales en temas de calidad y generación de valor para el fortalecimiento de la productividad, competitividad, y capacidad de respuesta ante mercados internacionales. Siendo la acuicultura uno de los 18 sectores priorizados, con potencial exportador, Colombia Productiva cuenta con una oferta institucional para este sector dirigida en la prestación de servicios de asistencia técnica, intervención, acompañamiento en la implementación de metodologías internacionales para la mejora productiva, programas de capacitación, orientación y financiamiento para la obtención de certificaciones.



## 1.13 PROCOLOMBIA

PROCOLOMBIA es la entidad encargada de promover el turismo, la inversión extranjera, las exportaciones y la imagen nacional de Colombia, y se encuentra adscrita al

<sup>20</sup> Decreto 210 de 2003 Por el cual se determinan los objetivos y la estructura orgánica del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. A través de una red de oficinas nacionales e internacionales, brinda a los clientes soporte y asesoramiento integral a través de servicios o herramientas orientadas a facilitar el diseño y ejecución de su estrategia de internacionalización para crear, desarrollar y cerrar oportunidades de negocio<sup>21</sup>. Esta entidad surgió a raíz de la Ley 07 de 1991<sup>22</sup>, la cual regula el comercio exterior del país y a través de ella se crea el Ministerio de Comercio Exterior y el Banco de Comercio Exterior, entre otras entidades, y el Decreto 2505 de 1991<sup>23</sup>, mediante el cual se transforma el Fondo de Promoción de Exportaciones en el Banco de Comercio Exterior, y se define la naturaleza jurídica. Con base en estos antecedentes, PROCOLOMBIA se constituyó en noviembre de 1992 mediante la celebración de un Contrato de Fiducia Mercantil entre la nación, representada por BANCOLDEX, y la Fiduciaria Colombiana de Comercio Exterior S.A. FIDUCOLDEX.

Ahora bien, respecto al tema de la acuicultura, ProColombia ha hecho esfuerzos por promover el cultivo y exportación de tilapia y trucha, teniendo en cuenta que estos productos son los que mayores oportunidades poseen en el mercado internacional y su capacidad para escalonar la producción con el fin de lograr una oferta permanente a lo largo del año. Estas campañas han logrado que cuatro empresas colombianas acudan como expositores a la feria internacional Seafood Expoglobal que se celebró en abril de 2018 en Bruselas<sup>24</sup>.

Finalmente, en términos de las dos especies mencionadas anteriormente, también es destacable que, en el marco de la cooperación de Norad y la ONUDI del Programa Global de Acceso a Mercados – GMAP (siglas en inglés), se implementa el proyecto GMAP Colombia en acuerdo con el MINCIT, y con el apoyo de Colombia Productiva, para fortalecer las micro, pequeñas y medianas empresas de la cadena de camarón en Tumaco y de tilapia en el Huila<sup>25</sup>, en su calidad y su capacidad de cumplimiento de las normas internacionales para facilitar así el acceso a mercados. Este proyecto inició a comienzos del año 2021, y tiene una duración de cuatro años y un presupuesto de 2 millones de euros, que incluye intervenciones en Tumaco (Nariño) y el departamento del Huila para las dos cadenas en mención.

## 1.14 Dirección General Marítima y Portuaria - DIMAR -

En virtud del Decreto Ley 2324 de 1984<sup>26</sup>, la DIMAR es la entidad encargada de la dirección, administración y control de las actividades marítimas. Asimismo, entre otras funciones, la DIMAR es la autoridad competente para autorizar y controlar las concesiones, permisos, construcciones y estructuras artificiales en el área de su jurisdicción.

De igual manera, DIMAR cuenta con El Centro de Investigación Oceanográficas e Hidrográficas, en donde se llevan a cabo programas orientados a la generación de conocimiento de los mares y a la prestación de asesoría técnica en los fenómenos oceanográficos, hidrográficos y

<sup>21</sup> Información obtenida de la página oficial de ProColombia. Recuperado de: <https://n9.cl/wrjps>

<sup>22</sup> Ley 7 de 1991 "Por la cual se dictan normas generales a las cuales debe sujetarse el Gobierno Nacional para regular el comercio exterior del país, se crea el Ministerio de Comercio Exterior, se determina la composición y funciones del Consejo Superior de Comercio Exterior, se crean el Banco de Comercio Exterior y el Fondo de Modernización Económica, se confieren unas autorizaciones y se dictan otras disposiciones."

<sup>23</sup> Decreto 2505 de 1991 "por el cual se transforma el Fondo de Promoción de Exportaciones en el Banco de Comercio Exterior y se definen la naturaleza jurídica, la organización y las funciones de éste"

<sup>24</sup> Extraído de:  
<https://n9.cl/da1p7>  
<https://n9.cl/cdayj>  
<https://n9.cl/ulndp>

<sup>25</sup> Extraído de: <https://n9.cl/kji9o>

<sup>26</sup> Decreto Ley 2324 de 1984 "Por el cual se organiza la Dirección General Marítima y Portuaria"

de contaminación marina. Respecto al sector de la acuicultura y para el desarrollo de la actividad, este Centro de Investigación presta los servicios de análisis físicos, químicos y biológicos del agua.

Por último, es preciso resaltar que, para el desarrollo de proyectos de maricultura y acuicultura que se llevan a cabo en áreas que se encuentran bajo la jurisdicción de la DIMAR, se deben aplicar los procedimientos establecidos para tal fin por medio de la Resolución 135 de 2018 modificada por la Resolución 378 de 2019, punto que se profundizará en el apartado de vacíos y recomendaciones.

## 1.15 Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación

Mediante la Ley 1951 de 2019 se crea el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación que, de conformidad con el Decreto 2226 de 2019 con el cual se estableció su Estructura Organizacional, tiene dentro de sus funciones promover desarrollos científicos relacionados con los sectores productivos, como la acuicultura.

## 1.16 Ministerio de Salud y Protección Social

En virtud del Decreto Ley 4107 de 2011<sup>27</sup>, el Ministerio de Salud y Protección Social es la entidad rectora del sector salud y protección social, encargado de la formulación, implementación y evaluación de las políticas públicas de salud, salud pública, e inocuidad de los alimentos. Entre las entidades que hace parte del sector y que desempeñan funciones específicas e importantes para el desarrollo de la acuicultura están el INVIMA, como autoridad de la vigilancia de la inocuidad de los alimentos, y el Instituto Nacional de Salud, como la entidad encargada de realizar los estudios de evaluación de riesgos en inocuidad de alimentos, las cuales desempeñan funciones específicas e importantes para el desarrollo de la acuicultura, como es la reglamentación técnica sectorial y las guías para ejercer control y vigilancia en materia de salud pública.

## 1.17 Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) se encuentra adscrito al Ministerio de Salud y Protección Social y, según lo consagrado por el Decreto 2078 de 2012<sup>28</sup>, “tiene como objetivo actuar como

<sup>27</sup> Decreto Ley 4107 de 2011 Por el cual se determinan los objetivos y la estructura del Ministerio de Salud y Protección Social y se integra el Sector Administrativo de Salud y Protección Social.

<sup>28</sup> Decreto 2078 de 2012 “Por el cual se establece la estructura del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), y se determinan las funciones de sus dependencias.”



institución de referencia nacional en materia sanitaria y ejecutar las políticas formuladas por el Ministerio de Salud y Protección Social en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad” de diversos productos; y su principal función es la de ejercer el control y vigilancia de los establecimientos que producen y comercializan alimentos, y otros productos, certificar buenas prácticas y condiciones sanitarias de los establecimientos determinados bajo la Ley 100 de 1993<sup>29</sup>, al igual que proponer medidas de carácter general para la aplicación de las buenas prácticas o mejores estándares técnicos para la producción, transporte, almacenamiento de productos para el consumo humano, entre otras funciones, establecidas en el artículo 4 del Decreto 2078 de 2012.

## 1.18 Departamentos y municipios

Considerando la autonomía para la administración, la planificación y la promoción del desarrollo (Constitución Política) al igual que en los lineamientos del ordenamiento territorial (Ley 388 de 1997<sup>30</sup>, Ley 1454 de 2011<sup>31</sup>) los Departamentos y Distritos tienen competencias en el manejo y ordenación de los territorios que pueden generar implicaciones en materia de acuicultura como en los casos de zonas asignadas, existencias de prohibiciones en el desarrollo de ciertas actividades en el territorio, inversión en programas de asistencia técnica rural, entre otras (Ley 388 de 1997, Ley 1454 de 2011).

**29** Ley 100 de 1993 “Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones”

**30** Ley 388 de 1997 “Por la cual se modifica la Ley 9ª de 1989, y la Ley 3ª de 1991 y se dictan otras disposiciones.”

**31** Ley 1454 de 2011 “Por la cual se dictan normas orgánicas sobre ordenamiento territorial y se modifican otras disposiciones”.



## 1.19 Alianzas Público - Privadas

De conformidad con lo establecido en el Plan Nacional de Desarrollo de la Acuicultura Sostenible - PlaNDAS, la Corporación Colombia Internacional -CCI-, el Consejo Nacional de la Cadena de Acuicultura<sup>32</sup>, los Nodos de Pesca y Acuicultura y el Programa de Transformación Productiva, entre otros actores, son de gran relevancia para la promoción y articulación del sector de la acuicultura, al igual que para mejorar la competitividad de éste (AUNAP; FAO, 2014).

Por otro lado, CENIACUA, al ser una alianza público-privada, aúna recursos de ambos sectores con el fin de mejorar el desarrollo sostenible de la acuicultura y de promover el crecimiento del sector. Esta entidad tiene como misión generar conocimiento científico y tecnológico aplicable a dicho sector.

**32** De conformidad con lo establecido por el PlaNDas el "Consejo Nacional de la Cadena de la Acuicultura - CNCA deberá convertirse en un órgano asesor y consultivo del Gobierno nacional en materia de implementación del PlaNDAS"





## 1.20 Asociación Nacional de Acuicultores de Colombia - ACUANAL - <sup>33</sup>

La Asociación Nacional de Acuicultores de Colombia, ACUANAL, es una organización gremial creada por los productores de camarón en el año 1985 y está constituida como una organización sin ánimo de lucro que se rige por el derecho privado y se encuentra vigilada por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Sus principales objetivos fueron y son: definir los principales lineamientos de la industria, contribuir con la formulación de la legislación, así como con los mecanismos de fomento, financiación, investigación y promoción de las exportaciones de camarón cultivado y de otras especies acuícolas de importancia económica.

Aunque en sus inicios el principal objetivo de ACUANAL, fue propiciar el desarrollo de la industria de Cultivo de Camarón, en los últimos años cuenta con la representación de productores de tilapia, trucha y otras especies acuícolas como la cobia, de esta forma se cumple con la misión y objetivos de la asociación.

Entre sus principales logros se destacan la unificación y organización exitosa de la industria del camarón. El objetivo de esta asociación es incrementar la competitividad de reduciendo los costos de los alimentos, introduciendo y abriendo nuevos mercados potenciales (Jiménez, 2017. pág. 117)<sup>34</sup>.

## 1.21 Federación Colombiana de Acuicultores - FEDEACUA -

FEDEACUA es una organización gremial que se constituyó en 1998 como una entidad sin ánimo de lucro con la misión promover primero y prioritariamente la prosperidad y el interés general de los productores. Esta organización trabaja con capítulos regionales a lo largo del territorio colombiano, y busca representar al sector acuícola con la producción de especies acuáticas como la tilapia, trucha, cachama y especies nativas. Con el fin de brindar apoyo a la industria piscícola, la organización brinda diferentes servicios a sus afiliados, entre los cuales se destacan diferentes programas que prestan asesoría y apoyo en temas relacionados a la producción de semilla, engorde, cadena de custodia, y plantas de procesamiento del producto. Es de destacar que la organización busca impulsar a los acuicultores para incursionar tanto en el mercado nacional como en el de exportación.

<sup>33</sup> <https://n9.cl/nqb9x>

<sup>34</sup> Jiménez, M. (2017). Caracterización ocupacional del subsector de acuicultura. En Investigaciones sectoriales (Estudios por sectores). Sena, Bogotá. Recuperado de: <https://n9.cl/cdi96>



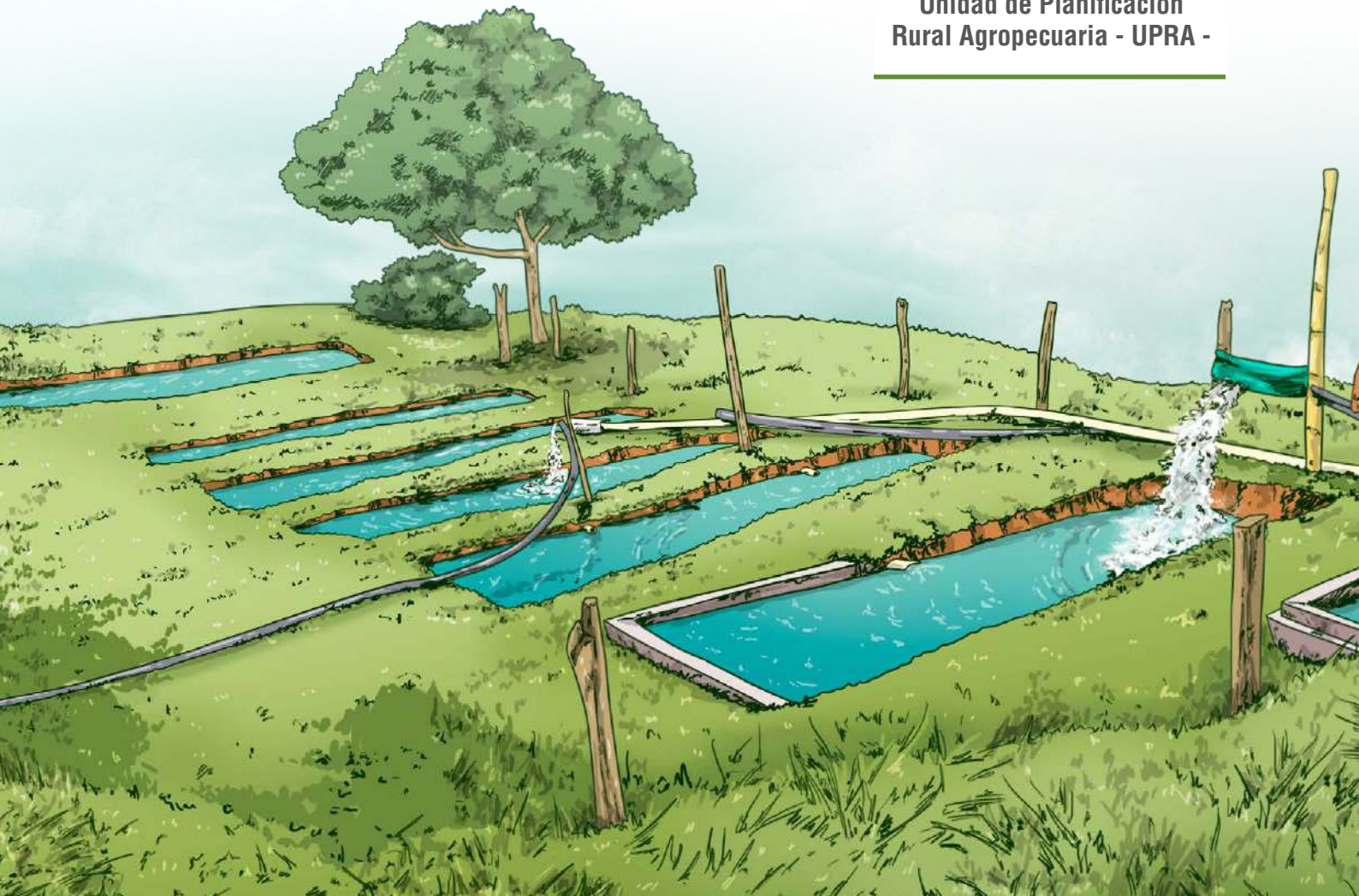
Además del apoyo directo a los piscicultores, esta organización ha tenido proyectos de impacto nacional al “apoyar la investigación y la transferencia de tecnología en todas las fases de la acuicultura procurando la preservación del medio ambiente y la conservación de los recursos naturales, el bienestar animal, la inocuidad alimentaria, el desarrollo social y el incremento de la capacitación para los acuicultores colombianos”

Es de la esencia resaltar que, para el debido funcionamiento de estas entidades, se hace necesaria una coordinación con la AUNAP de modo tal que las entidades privadas también promuevan el interés general del sector.





# PESCA Y ACUICULTURA EN COLOMBIA



**Ministerio de Ambiente y  
Desarrollo Sostenible - MADS -**

**Autoridad Nacional de  
Licencias Ambientales - ANLA -**

**Corporaciones Autónomas  
Regionales y Corporaciones  
para el Desarrollo Sostenible  
- CAR y CDS -**

**Institutos de Investigación  
Científica**

**Departamentos  
y municipios**

**Ministerio de Ciencia,  
Tecnología e Innovación**

**Alianzas  
Público - Privadas**

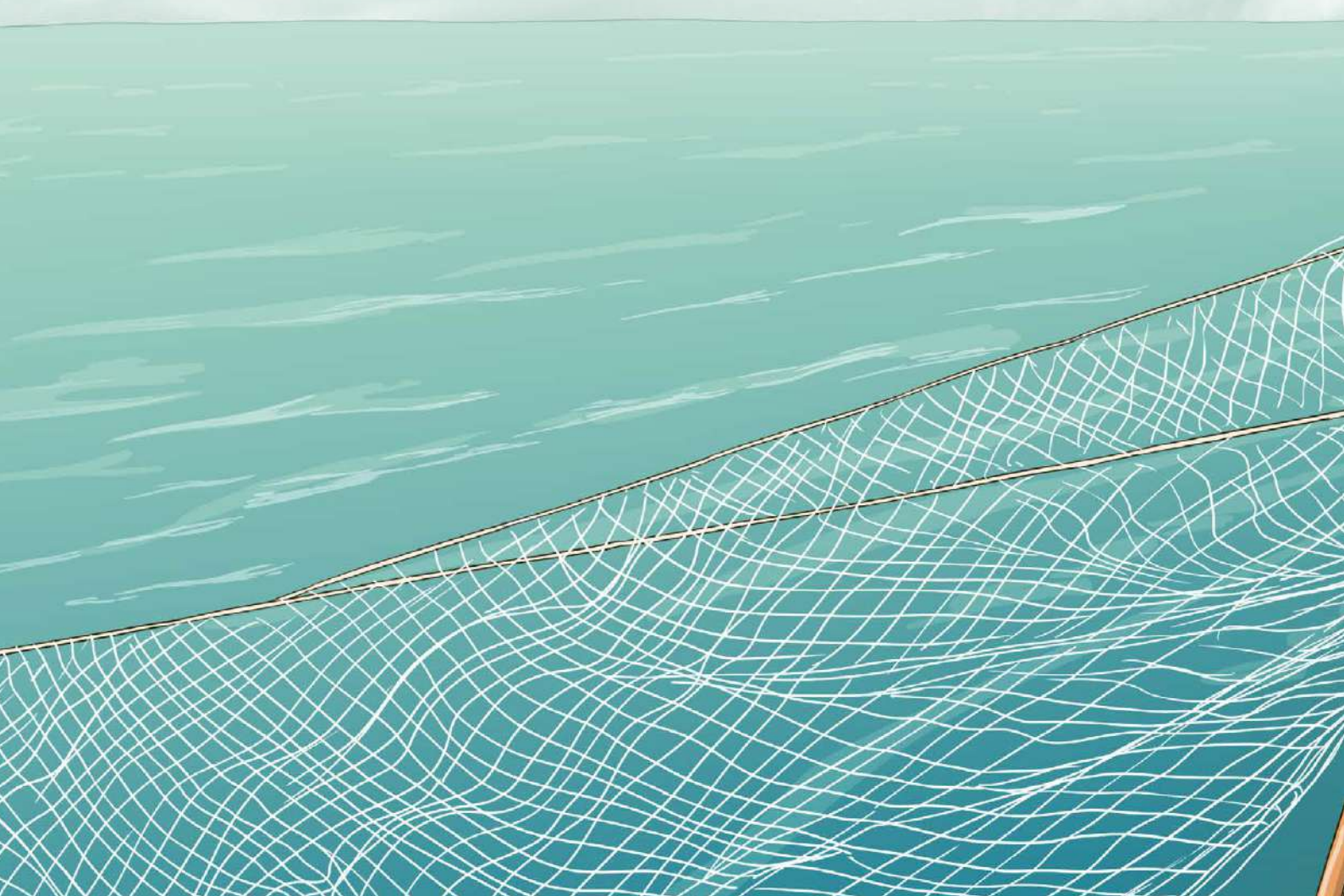




# 2

## Marco Normativo de la Acuicultura en Colombia

Una vez enunciado el marco institucional de la acuicultura en Colombia, a continuación, se procede con una breve descripción de las principales normas que rigen la materia para, posteriormente, culminar con un análisis de brechas y vacíos jurídicos presentes en el ordenamiento.







## 2.1 Constitución Política de Colombia

En primera instancia es de la esencia resaltar el artículo 8 de la Constitución Política de Colombia, el cual consagra la obligación del Estado y de los particulares de proteger las riquezas naturales, las cuales incluyen a los recursos hidrobiológicos, y se relaciona directamente con la función de planificación en el manejo de los recursos con miras a garantizar su desarrollo sostenible (Amaya, 2016).

En materia de seguridad alimentaria, el artículo 65 garantiza una protección especial para la producción de alimentos, en donde el Estado debe otorgar prioridad al desarrollo integral de las actividades, pesqueras, acuícolas y agrícolas, entre otras.

Por otro lado, el artículo 79 consagra el derecho a gozar de un ambiente sano que según Amaya (2016, p.155) se expresa en el ordenamiento jurídico de cuatro maneras diferentes:

“a. que la vida y la salud personales no sean lesionadas o puestas en peligro como consecuencia de la contaminación o deterioro ambiental. b. el derecho a un razonable nivel de calidad ambiental. c. el Derecho a disfrutar del patrimonio ambiental y d. el derecho a proteger la propiedad privada de eventuales terceros”.

De igual forma, y directamente relacionado con el ambiente sano, el artículo 80 de la Carta de 1991 consagra la obligación del Estado colombiano de planificar el manejo y el aprovechamiento de los recursos naturales, de modo tal que propenda por su desarrollo sostenible, conservación y restauración.

En palabras de la Corte Constitucional<sup>35</sup>

“El desarrollo sostenible es un proceso para mejorar las condiciones económicas, sociales y mantener los recursos naturales y la diversidad. De ahí que la sostenibilidad ecológica exige que el desarrollo sea compatible con el mantenimiento de la diversidad biológica y los recursos biológicos; la sostenibilidad social pretende que el desarrollo eleve el control que la gente tiene sobre sus vidas y se mantenga la identidad de la comunidad; la sostenibilidad cultural exige que el desarrollo sea compatible con la cultura y los valores de los pueblos afectados y la sostenibilidad económica que pretende que el desarrollo sea económicamente eficiente y que sea equitativo dentro y entre generaciones (...)

(...) Los criterios del desarrollo sostenible están encaminados a que los beneficios y los costos ambientales sean tomados en cuenta en las decisiones públicas y privadas, para conciliar las mayores relaciones conflictivas entre el medio ambiente y el desarrollo”.

Por último, y con miras a dar una protección efectiva a los derechos anteriormente enunciados, el artículo 88 de la Constitución Política consagra las acciones populares como el mecanismo idóneo para proteger los derechos e intereses colectivos tal y como el ambiente.

<sup>35</sup> Corte Constitucional. Sentencia T-194 de 1999. M.P: Carlos Gaviria Díaz.



## 2.2 Leyes y Decretos con fuerza de Ley

### 2.2.1

#### **Decreto Ley 2811 de 1974, por el cual se dicta el Código Nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente.”**

Contiene la definición de los recursos **hidrobiológicos** entendidos estos como “el conjunto de organismos animales y vegetales cuyo ciclo de vida se cumple totalmente dentro del medio acuático, y sus productos”<sup>36</sup> (art. 270) y los cataloga como bienes de la Nación; y define a la acuicultura como “el cultivo de organismos hidrobiológicos con técnicas apropiadas, en ambientes naturales o artificiales, y generalmente bajo control” (art. 286).

De esta manera, todas aquellas actividades dirigidas a criar recursos hidrobiológicos son entendidas como acuicultura bajo el concepto normativo anteriormente expuesto.

### 2.2.2

#### **Ley 9 de 1979, por la cual se dictan medidas sanitarias.**

Consagra los lineamientos generales sobre las condiciones de salud, saneamiento y sanidad que deben cumplir los establecimientos y edificaciones y se destaca el título V, el cual establecen las normas específicas a las que deberán sujetarse los alimentos “que se produzcan, manipulen, elaboren, transformen, fraccionen, conserven, transporten. Consuman, importen o exporten

### 2.2.3

#### **Ley 17 de 1981, por la cual se aprueba la “Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres.”**

Por medio de esta Ley, se ratifica la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres” mediante la cual los Estados Parte se comprometen a tomar acciones que protejan a ciertas especies de la explotación excesiva; y en virtud del cual se consagran medidas y restricciones que se aplican en materia de comercio internacional.

<sup>36</sup> Posteriormente la Ley 13 de 1990 modifica la presente definición aclarando que “Considéranse recursos hidrobiológicos todos los organismos pertenecientes a los reinos animal y vegetal que tienen su ciclo de vida total dentro del medio acuático”

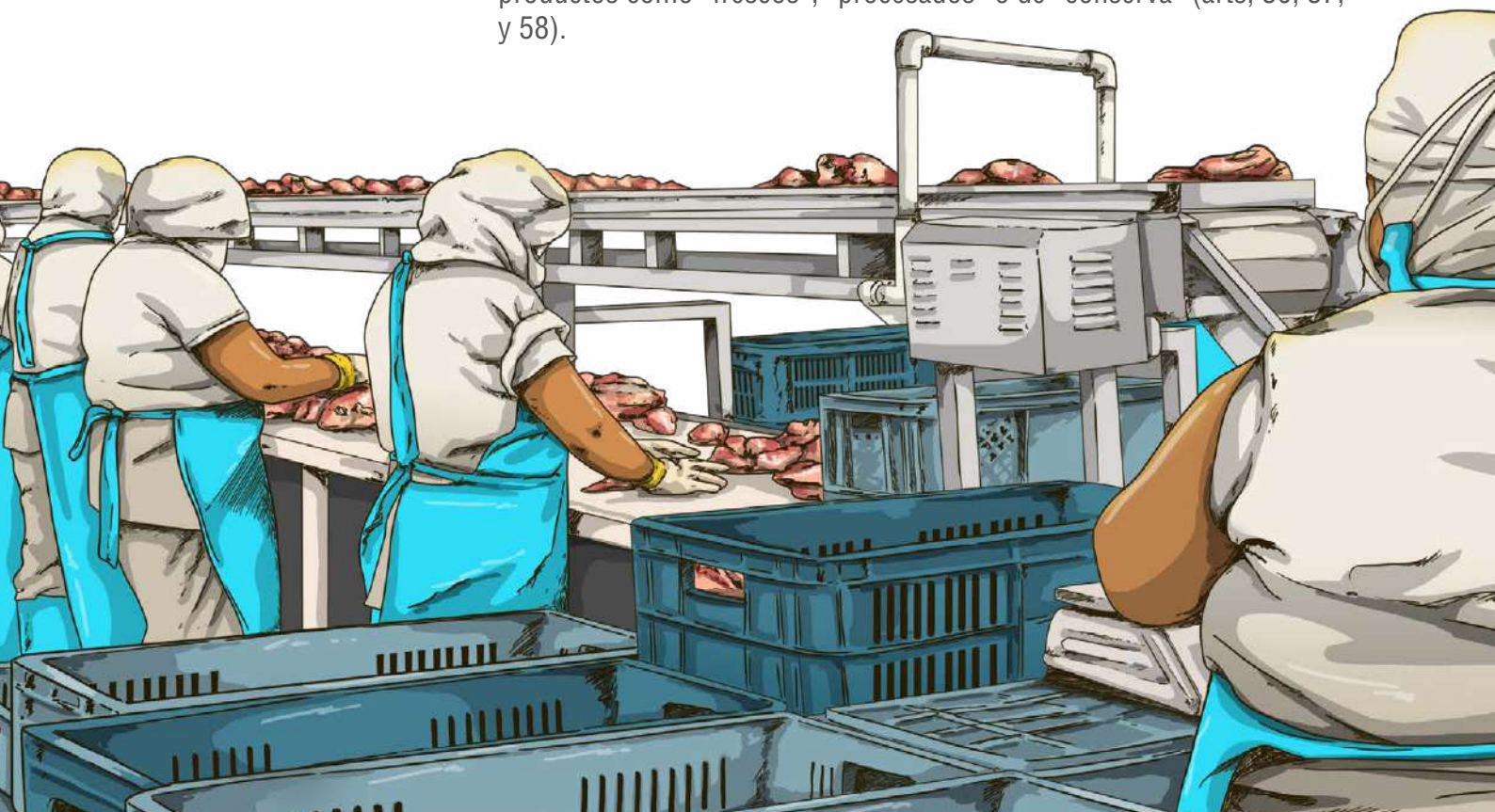
En lo referente a la acuicultura, es necesario considerar lo establecido en dicho convenio puesto que hay especies que forman parte de sus apéndices y que, en caso de querer comercializarlas en el exterior, se debe cumplir con lo establecido en las medidas.

## 2.2.4

### **Decreto 561 de 1984, por el cual se reglamenta la Ley 09 de 1979 en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca.**

Por medio de este decreto se reglamenta parcialmente el título V de la ley 9ª de 1979, en cuanto a los requisitos y medidas sanitarias de seguridad para la actividad de pesca. Esta norma hace referencia a todo el proceso, desde la captura, el procesamiento y el transporte, hasta el expendio de los productos derivados de la pesca. Este decreto expone los elementos básicos con los que debe contar cada embarcación pesquera de manera general (art. 7), y realiza aclaraciones específicas para cada tipo de pesca teniendo en cuenta la capacidad de las embarcaciones (pesca artesanal o industrial). También es de importancia mencionar que la norma explica los procesos sanitarios que se deben tener al momento de almacenar el producto de la pesca en la embarcación (art. 20), cuál debe ser su tratamiento al momento de descargar (arts, 24, 27 y 29), y como debe ser el proceso de transporte (art. 96) desde el puerto hasta los lugares de almacenamiento, expendio o procesamiento.

De igual manera, se hace una clasificación de los productos de pesca al momento de la venta, estableciendo un reglamento para clasificar los productos como “frescos”, “procesados” o de “conserva” (arts, 30, 37, y 58).



## 2.2.5 Ley 13 de 1990, por la cual se dicta el Estatuto General de Pesca.

Consagra el Estatuto General de Pesca<sup>37</sup> y, de manera general, regula los aspectos fundamentales de la actividad pesquera, tal y como la autoridad competente, la clasificación de la actividad pesquera, las prohibiciones generales, las sanciones, los incentivos a la actividad pesquera, los mecanismos de coordinación interinstitucional y el registro general de la pesca y acuicultura, entre otros aspectos.

Es pertinente resaltar el artículo 3 de la Ley 13 de 1990, por medio del cual se determina que la actividad pesquera comprende las actividades relacionadas con la investigación, extracción, cultivo, procesamiento y comercialización de los recursos pesqueros. Dichos recursos, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1071 de 2015, son definidos en su naturaleza, al igual que en sus volúmenes susceptibles de ser aprovechados, una vez definidos son de competencia exclusiva de la autoridad pesquera del país de acuerdo con lo consagrado en el artículo 7 de la Ley 13 de 1990.

En materia de acuicultura, la Ley 13 de 1990 determina al INPA<sup>38</sup> como el organismo competente para la administración de la pesca y acuicultura y plasma la siguiente clasificación de la acuicultura:

“ARTÍCULO 44. La Acuicultura se clasifica:

**a)** Según el medio: marina o continental

1. Acuicultura marina o maricultura: la que se realiza en ambientes marinos.
2. Acuicultura continental: la que se realiza en los ríos, lagos, lagunas, pozos artificiales y otras masas de agua no marinas.

**b)** Según su manejo y cuidado, en:

1. Repoblación: la siembra de especies hidrobiológicas en ambientes acuáticos naturales o artificiales sin ningún manejo posterior.

**37** Se hace importante resaltar que esta norma tiene casi 30 años de vigencia y que es anterior a la promulgación de la Constitución Política de Colombia, hecho que incide en que algunos conceptos constitucionales no se encuentren en la norma. Pese a esto, los artículos que no han sido objeto de análisis de Constitucionalidad por parte de la Corte Constitucional siguen vigentes.

**38** Luego de diversas reformas y, en virtud del Decreto 4181 de 2011 en la actualidad la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP) es la competente en la materia.





2. Acuicultura extensiva: la siembra de especies hidrobiológicas en ambientes acuáticos naturales o artificiales con algún tipo de acondicionamiento para su mantenimiento.
3. Acuicultura semi-intensiva: la siembra en la que se proporciona alimentación suplementaria, además del alimento natural, con un mayor nivel de manejo y acondicionamiento del medio ambiente.
4. Acuicultura intensiva: la siembra en la que se proporciona alimentación suplementaria y se utiliza la tecnología avanzada, que permite altas densidades de las especies en cultivo.

**c) Según las fases del ciclo de vida de las especies:**

1. De ciclo completo o cultivo integral: el que abarca el desarrollo de todas las fases del ciclo de vida de las especies en cultivo.
2. De ciclo incompleto o cultivo parcial: el que comprende solamente parte del ciclo de vida de la especie en cultivo”

Por otro lado, el artículo 43 de la Ley establece la obligación del gobierno nacional de fomentar el desarrollo de la acuicultura, de velar porque las zonas con vocación de acuicultura<sup>39</sup> sean consideradas en los planes de ordenamiento territorial, de estimular la consolidación de instalaciones idóneas para realizar dicha actividad; y encarga al INPA, como la autoridad competente, para desarrollar programas de importación de especies hidrobiológicas para su cultivo (arts. 42, 45 y 46<sup>40</sup>).

## 2.2.6

### **Ley 99 de 1993, por la cual se crea el Ministerio de Ambiente, organiza el Sistema Nacional Ambiental y define el ordenamiento ambiental territorial.**

Como se mencionó en el apartado institucional, mediante la Ley 99 de 1993 se reorganiza el SINA y se consagran las facultades de diferentes entidades que, con las CAR las CDS y los institutos de Investigación Científica, se relacionan con el adecuado manejo y desarrollo de la acuicultura.

## 2.2.7

### **Ley 101 de 1993, por medio de la cual se modifica la Ley 101 de 1993, se crean las organizaciones de cadenas en el sector agropecuario, pesquero, forestal, acuícola, las Sociedades Agrarias de Transformación, SAT, y se dictan otras disposiciones.**

La Ley General de Desarrollo Agropecuario y Pesquero, modificada por la Ley 811 de 2003, crea las organizaciones de cadenas en el sector

<sup>39</sup> De conformidad con lo establecido en el Decreto 2256 de 1991, compilado en el Decreto único 1071 de 2015, es “Zona con Vocación para la Acuicultura, aquella que reúne las condiciones científicas, ecológicas y técnicas para el cultivo de especies acuáticas”

<sup>40</sup> ARTÍCULO 42. El INPA será el organismo competente para señalar los requisitos y condiciones conducentes al establecimiento y desarrollo de las actividades acuícolas. Las demás dependencias del sector público y las entidades privadas que de modo directo o indirecto se vinculen a esta actividad, deberán someterse a las disposiciones adoptadas por dicha entidad.

ARTÍCULO 45. El INPA podrá desarrollar programas de importación de especies hidrobiológicas con miras a fomentar su cultivo, conforme a las normas vigentes sobre la materia.

ARTÍCULO 46. El Ministerio de Agricultura velará porque las zonas con vocación para la Acuicultura sean incorporadas a los planes de ordenamiento territorial que establezca el Gobierno Nacional.

agropecuario, pesquero, forestal, acuícola, las Sociedades Agrarias de Transformación como:

“un espacio de diálogo y su misión surge de una libre decisión de sus integrantes de coordinarse o aliarse para mejorar su competitividad, después de un análisis del mercado y de su propia disposición para adecuarse a las necesidades de sus socios de cadena. Los integrantes de una organización de cadena ponen a disposición de esta sus organizaciones y sus estrategias, que en lugar de confrontarse se coordinan con el fin de obtener un mejor desempeño económico a su vez colectivo e individual” (art. 101, parágrafo 1); y como órganos consultivos del gobierno en materia de las políticas y medidas que se expidan para la reglamentación del sistema, al igual que como órganos de concertación entre los actores parte de la cadena y el gobierno (art. 102)”.

## 2.2.8

### **Ley 165 de 1994, por medio de la cual se aprueba el “Convenio sobre la Diversidad Biológica”, hecho en Río de Janeiro el 5 de junio de 1992.**

Por medio de la presente se ratifica el “Convenio sobre la Diversidad Biológica de Río de Janeiro del 5 de junio de 1992”, que específicamente en su artículo 8, literal h, señala la obligación de los Estados parte de “impedirá que se introduzcan, controlará o erradicará las especies exóticas que amenacen a ecosistemas, hábitats o especies”. Esta Ley tiene relevancia en la materia, considerando que varias especies que se cultivan en Colombia son exóticas e invasoras.

## 2.2.9

### **Decreto 3075 de 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.**

Este decreto tiene como fin producir alimentos seguros e inocuos y proteger la salud del Consumidor, para lo cual reglamenta parcialmente la ley 9ª de 1979, y regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, así como sus resoluciones reglamentarias relacionadas con recursos pesqueros, por ejemplo, la regulación de metales pesados, o los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos de los productos derivados de la pesca. En términos generales la norma busca exponer los principios y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, asegurando que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

**41** De conformidad con el artículo 1 de la Ley 611 de 2000, la Fauna silvestre y acuática “se denomina al conjunto de organismos vivos de especies animales terrestres y acuáticas, que no han sido objeto de domesticación, mejoramiento genético, cría regular o que han regresado a su estado salvaje”

Respecto a la pesca, el artículo tercero señala a los productos de la pesca y sus derivados como alimentos de mayor riesgo en salud pública, razón por la cual se deben adoptar medidas de control en su manejo, tales como el manejo de temperatura (art.19), acceso a laboratorios (art. 26), y vigilancia (art. 72) constante de inspectores sanitarios por parte de funcionarios del Ministerio de Salud, entre otras.

## 2.2.10

### **Ley 611 de 2000, Por la cual se dictan normas para el manejo sostenible de especies de Fauna Silvestre y Acuática.**

Dicta las normas para el manejo sostenible de especies de Fauna Silvestre y acuática<sup>41</sup> y, en su artículo 3, define a los zocriaderos como el “mantenimiento, cría, fomento y/o aprovechamiento de especies de la fauna silvestre y acuática en un área claramente determinada, con fines científicos, comerciales, industriales, de repoblación o de subsistencia. Los zocriaderos a que se refiere la presente ley podrán ser abiertos, cerrados y mixtos”.

Bajo este escenario, la norma determina que son las Corporaciones Autónomas Regionales- CARs las autoridades competentes para el registro, control y supervisión de los zocriaderos y reafirma que, cuando se trate de recursos pesqueros, la competencia recae en la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca.

Ahora bien, es preciso resaltar que los zocriaderos sólo aplican para la fauna silvestre acuática y no para la flora acuática ni para los recursos pesqueros que se encuentran definidos en la resolución 418 de 2019 de la AUNAP.

## 2.2.11

### **Ley 1450 de 2011, Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014.**

El artículo 207 de la Ley 1450 de 2011, prohíbe el desarrollo de actividades de acuicultura en ciertos ecosistemas estratégicos, como los manglares y los arrecifes de coral; y de manera parcial o total, de acuerdo con los planes de manejo, en los pastos marinos.





## 2.3 Decretos Reglamentarios

### 2.3.1

#### **Decreto 1681 de 1978, por el cual se reglamentan la parte X del libro II del Decreto-Ley 2811 de 1974 que trata de los recursos hidrobiológicos, y parcialmente la Ley 23 de 1973 y el Decreto-Ley 376 de 1957**

Con el fin de reglamentar lo establecido en el Decreto Ley 2811 de 1974, en 1978 se expidió este Decreto, cuyo artículo 138 determina los objetivos generales de la acuicultura a saber:

- a. Aumentar y mejorar la producción de proteínas de origen animal;
- b. Crear nuevas áreas de pesca artesanal a través de planes de población y repoblación de ciénagas, lagos, lagunas y embalses artificiales;
- c. Iniciar con base en tal actividad, un desarrollo semindustrial e industrial, que permita aumentar permanentemente la producción, haciendo de ella una actividad rentable, capaz de abastecer el mercado nacional y generar empleo y divisas”; (...)

y consagra una clasificación de esta actividad que es posteriormente modificada por la Ley 13 de 1991.

Es pertinente aclarar que el presente decreto dispone que el cultivo de la flora acuática se rige bajo las mismas disposiciones de los recursos hidrobiológicos. Bajo este entendido, en aquellas especies de flora acuática en donde no exista normativa específica, su cultivo se realizará siguiendo los preceptos legales de la acuicultura.

Por último, se declaran como dignos de protección aquellos cuerpos de agua en donde se adelanten programas de acuicultura (art. 128).

### 2.3.2

#### **Decreto 60 de 2002, por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación**

El presente acto administrativo promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico HACCP, con el fin de asegurar la Inocuidad de los Alimentos y determinar los procedimientos para su certificación.

### 2.3.3

#### **Decreto 3930 de 2010, por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9ª de 1979, así como el Capítulo II del Título VI -Parte III- Libro II del Decreto-ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos y se dictan otras disposiciones”**

Compilado en el Decreto 1076 de 2016, el Decreto 3930 de 2010 por medio del cual se establecen los usos permitidos del agua al igual que el régimen general de los vertimientos, permite el uso de este recurso para actividades de pesca, maricultura y acuicultura para “actividades de reproducción, supervivencia, crecimiento, extracción y aprovechamiento de especies hidrobiológicas en cualquiera de sus formas, sin causar alteraciones en los ecosistemas en los que se desarrollan estas actividades”(art. 2.2.3.3.2.4).

### 2.3.4

#### **Decreto Único 1071 de 2015, por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural**

El Decreto 1071 de 2015 que compila, entre otros<sup>42</sup>, al Decreto 4525 de 2005<sup>43</sup> establece los lineamientos generales para el manejo de los (organismos vivos modificados) al igual que los requerimientos necesarios para obtener las autorizaciones para el desarrollo de actividades con dichos OVM.

Por otro lado, el artículo 2.16.4.1.3 del Decreto Único dispone que “Se podrán cultivar todas las especies nativas y las foráneas introducidas o aquellas cuya introducción acuerden conjuntamente el INDERENA y el INPA”. Ahora bien, considerando que, mediante la Ley 99 de 1993, el INDERENA fue sustituido por el Ministerio de Ambiente (hoy Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible) y que hoy en día las funciones del INPA son competencia de la AUNAP, son estas entidades quienes deben concertar acerca de qué recursos hidrobiológicos foráneos pueden ser introducidos al territorio con fines de acuicultura sin desconocer la normativa nacional al igual que los compromisos internacionales asumidos por Colombia.

Este Decreto también determina el alcance de las competencias de la autoridad pesquera de manera que es la AUNAP quien debe autorizar la recolección de semilla al igual que la extracción de reproductores del medio natural; y promover el repoblamiento de áreas naturales,

<sup>42</sup> Entre otros, el Decreto 1071 de 2015 compila el Decreto 2256 de 1991 y el Decreto 1780 de 2015 ambos muy relevantes en materia de acuicultura.

<sup>43</sup> Decreto 4525 de 2005 “Por el cual se reglamenta la Ley 740 de 2002”.

así como el funcionamiento de estaciones de producción para la investigación o fomento de la acuicultura, entre otras funciones (arts. 2.16.4.1.7, 2.16.4.1.8).

De conformidad con los dos artículos anteriores, se entiende que para la introducción de especies foráneas se requiere tanto de la autorización de la AUNAP como la del MADS, considerando los efectos en los ecosistemas que estas acciones pueden conllevar. Sin embargo, para el cultivo de especies nativas, con fines de acuicultura, sólo se requiere la autorización de la AUNAP.

El artículo 2.16.5.2.10.1 determina la obligación de obtener el permiso de acuicultura comercial y establece los contenidos que debe tener el acto administrativo, que expida para tal fin la AUNAP, para otorgar el permiso de conformidad con el artículo 2.16.5.2.10.2. Asimismo, “para la importación de ovas embrionadas, larvas, post-larvas, alevinos y reproductores de especies hidrobiológicas con fines de acuicultura, se requiere autorización de la AUNAP” de acuerdo con el artículo 2.16.4.1.7.

En materia de tasas, el decreto establece que “las actividades de levante, engorde, recolección, procesamiento y comercialización, no está sujeto al pago de tasas y derechos.

La extracción de semillas y reproductores del medio natural<sup>44</sup> con destino a la acuicultura pagará las tasas que se establezcan para la actividad extractora” (art. 2.16.6.3).

Por último, el Decreto establece las disposiciones generales para el Registro General de Pesca y Acuicultura y de la asistencia técnica pesquera y acuícola.

Frente a lo dispuesto en el Decreto 1780 de 2015<sup>45</sup>, también compilado en el Decreto 1071 de 2015, determina que

“(...) La Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca- AUNAP o la entidad que haga sus veces, podrá declarar como domesticadas para el desarrollo de la actividad de la acuicultura, mediante acto administrativo fundado en consideraciones técnicas, las especies de peces que hayan sido introducidas al territorio nacional, sin perjuicio de las normas legales vigentes sobre bioseguridad, salud pública y sanidad animal (...) Parágrafo. Las especies declaradas como domesticadas no se considerarán especies invasoras. (...)” (art. 2.16.4.2.1)

Y, por último, el presente capítulo aclara que en ninguna circunstancia se permitirá el desarrollo de actividades de repoblamiento con las especies que hayan sido declaradas como domesticadas por parte de la AUNAP, aclarando así que la acuicultura de especies domesticadas debe ser de manera exclusiva en espacios cerrados (art. 2.16.4.2.2).

<sup>44</sup> De conformidad con el artículo 2.16.4.1.5, los pescadores artesanales tienen prelación en la obtención de semillas en bancos naturales.

<sup>45</sup> Decreto 1780 de 2015 “Por el cual se adiciona el Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en lo relacionado con la adopción de medidas para administrar, fomentar y controlar la actividad de la acuicultura”



## 2.4 Resoluciones

### 2.4.1

#### **Resolución 730 de 1998 - Ministerio de Salud, por la cual se adopta el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control – HACCP, en los productos pesqueros y acuícolas para consumo humano, de exportación e importación**

Establece la obligatoriedad de los importadores de productos pesqueros y acuícolas, destinados al consumo humano, de adoptar el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control -HACCP-, como un instrumento que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

### 2.4.2

#### **Resolución 946 de 2006 – ICA, por la cual se establece el procedimiento para el trámite ante el ICA de solicitudes de organismos vivos modificados – OVM -; se aprueba el reglamento interno del Comité Técnico Nacional de Bioseguridad – CTNBio -, para OVM con fines exclusivamente agrícolas, pecuarios, pesqueros, plantaciones forestales comerciales y agroindustria y se dictan otras disposiciones**

Adopta el Comité Técnico Nacional de Bioseguridad, CTNBio para – OVM– con fines pesqueros, entre otros, determinando su aplicación a “a semillas, plantas, animales, peces y microorganismos modificados genéticamente, sus derivados y productos que los contengan, que hayan sido alterados deliberadamente por la introducción de material genético exógeno o por la manipulación de su genoma por medio de técnicas de ingeniería genética”; y establece los requisitos para el trámite de solicitudes al igual que las infracciones por su incumplimiento.

### 2.4.3

## **Resolución 1414 de 2006 – ICA, por la cual se establece el registro ante el ICA, de productores de camarón y de peces para el consumo humano, con destino a la exportación**

El artículo 4 de esta resolución crea un registro ante el ICA para los productores de camarón y peces para el consumo humano y consagra las obligaciones de los exportadores de estas especies dentro de las cuales se destacan:

(...) 1. Debe contar con la asistencia técnica de un profesional universitario con formación académica relacionada con el manejo técnico y sanitario de las explotaciones acuícolas. 2. Disponer de los resultados de diagnósticos efectuados a las especies cultivadas, derivados de los problemas sanitarios que se presenten. 3. Disponer de registros del uso de medicamentos veterinarios, alimentos para animales y de los insumos agropecuarios empleados en la explotación, al igual que de los parámetros productivos; los cuales deben conservarse mínimo por dos años. 4. Utilizar exclusivamente medicamentos veterinarios, biológicos y otros insumos agropecuarios registrados ante el ICA. 5. Participar en el Plan Nacional de Control de Residuos de medicamentos veterinarios en las especies acuícolas. 6. Disponer de un programa documentado de manejo de desechos sólidos y líquidos, y cumplir con los requerimientos de tratamiento de aguas residuales exigidos por la autoridad ambiental competente. 7. Disponer de un programa documentado de bioseguridad o adoptar un protocolo sectorial de bioseguridad desarrollado por un centro de reconocida idoneidad en este campo. 8. Informar al ICA de manera inmediata sobre cualquier cambio de los requisitos que dieron lugar a la expedición del registro (...)” (art. 4)

Frente a este escenario se hace relevante analizar cuántos productores de camarón y de peces para el consumo humano pueden cumplir con estos requisitos en la práctica, y si los mismos permiten el crecimiento del sector acuícola o, por el contrario, limitan las posibilidades de los pequeños acuicultores de exportar su producto generando así una complejidad para el desarrollo del sector. Asimismo, es indispensable generar los espacios de coordinación e interlocución entre la AUNAP y el ICA de modo tal que no exista confusión entre las competencias de ambas entidades, frente a la regulación de las actividades y sujetos de acuicultura, y que se evalúen los requerimientos técnicos a la luz de las funciones de fomento asignadas a la AUNAP, así como con las realidades y contextos sociales propios de los pequeños acuicultores.

#### **2.4.4**

### **Resolución 676 de 2007 – MinAgricultura, Por la cual se establece el reglamento técnico de emergencia a través del cual se adopta el Plan Nacional de Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas 2007 que deben cumplir los productos acuícolas para consumo humano y se dictan otras disposiciones.**

Esta resolución establece el reglamento técnico de emergencia a través del cual se adopta el plan nacional de control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas, exigiendo que estas medidas sean aplicadas en los productos acuícolas que se procesen, preparen, envasen, transporten, expendan, importen, exporten, almacenen, distribuyan y comercialicen con destino al consumo humano, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana. En el documento se tratan temas administrativos de la importación (art. 3) y exportación (art. 4) de productos pesqueros, las sanciones por incumplimiento, y la clasificación de los productos según su contaminación.

#### **2.4.5**

### **Resolución 0228 de 2007- Ministerio de la Protección Social, por la cual se establecen obligaciones y responsabilidades sobre la desnaturalización, almacenamiento, reformulación y disposición final de desechos peligrosos e insumos agrícolas y se dictan otras disposiciones.**

Determina el procedimiento para la inscripción de exportadores de productos de la acuicultura y la pesca ante la Unión Europea; al igual que las medidas de control, vigilancia y seguridad aplicables sobre la materia.

Es preciso resaltar que en la presente resolución no se hace referencia al papel y la competencia que tiene la autoridad de pesca en esta materia y cómo deben ser las acciones de coordinación entre el INVIMA y la AUNAP en materia del registro de los acuicultores ante la Unión Europea.



## 2.4.6 Resolución 848 de 2008<sup>46</sup> - MinAmbiente, por la cual se adiciona el listado de especies exóticas invasoras.

Declara invasoras algunas especies marinas y continentales exóticas, entre otras, y se prohíbe su introducción al país bajo cualquier propósito. No obstante a lo anterior, en materia de acuicultura, la resolución permite que se autorice el ingreso al país de ovas embrionadas, larvas, post-larvas y alevinos de Trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*), Tilapia Nilótica (*Oreochromis niloticus*) y Carpa (*Cyprinus carpio*) con el fin único de producción de alimentos humanos con el aval requerido por parte de la autoridad competente quien deberá rendir un reporte semestral al Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible sobre las importaciones realizadas.

## 2.4.7 Resolución 776 de 2008 – MinSalud, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano.

Establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano. La ley es un compendio técnico de las especies susceptibles de ser pescadas y los porcentajes permitidos de elementos como el plomo, mercurio, estaño o salmonella.



<sup>46</sup> Modificada y complementada por la Resolución 976 de 2010 y por la Resolución 207 de 2010

Mediante la resolución 122 de 2012 se modifican estos valores, haciendo referencia a la capacidad del ministerio de salud de modificar estas normas de ser requerido. Para información exacta de los valores permitidos de elementos químicos y bacterias en cada especie, se puede consultar las tablas dispuestas en la norma.

#### **2.4.8**

### **Resolución 601 de 2012 – AUNAP, por la cual se establecen los requisitos y procedimientos para el otorgamiento de los permisos y patentes relacionados con el ejercicio de la actividad pesquera y acuícola.**

Determina los requisitos y procedimientos para el otorgamiento de permisos, entre los cuales se reglamenta el “permiso de cultivo”, el cual tiene una exigencia particular y es el de su duración hasta por 10 años y “además para esta modalidad de permiso se requerirá que la AUNAP por intermedio de un servidor público, previamente autorizado, practique una inspección ocular a las instalaciones, de la cual se levantará un acta que se adjuntará a la documentación para su trámite”.

#### **2.4.9**

### **Resolución 468 de 2012 – MinSalud, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las motonaves o buques dedicados a la captura, congelamiento, o procesamiento de productos de la pesca y sus derivados y el procedimiento para la certificación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP en motonaves o buques pesqueros con destino a la Unión Europea.**

Esta resolución del ministerio de salud tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las motonaves o buques dedicados a la captura, congelamiento o procesamiento de productos de la pesca y sus derivados y establecer el procedimiento para la certificación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en motonaves o buques pesqueros con destino a la unión europea. De esta manera, hace referencia directa a varios temas regulados en el decreto 3075 de 1997, y señala los requisitos de higiene y equipamiento en la manufactura (arts 4 y 5), así como las características básicas de las motonaves y buques destinadas a esa actividad.

Ahora bien, respecto al sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), se establecen las directrices del programa, los requisitos que debe cumplir una motonave o buque para acceder al plan, y el procedimiento para obtener la certificación de implementación del sistema HACCP y así, poder exportar sus productos a la unión europea.

## 2.4.10

### **Resolución 602 de 2012 – AUNAP, por el cual se establece el valor de las tasas y derechos por el ejercicio de la actividad acuícola y pesquera.**

Establece el valor de las Tasas y Derechos por concepto del ejercicio de la actividad pesquera y acuícola, y determina que para el permiso de cultivo el valor a pagar depende del tipo de actividad que se trate. En este sentido, quien quiera realizar actividades de acuicultura para obtener semilla deberá pagar a la AUNAP una tasa equivalente a cinco (5) salarios mínimos legales diarios vigentes (SMLDV) por cada hectárea; y si la actividad es encaminada a obtener reproductores el valor de la tasa es de tres (3) SMLDV por cada hectárea del cultivo.

Por otro lado, la norma establece la obligación de los usuarios de pagar doce (12) SMLDV para la visita de inspección ocular necesaria para el otorgamiento del permiso de cultivo.

El presente acto es modificado por la Resolución 1717 de 2015 que agrega: “Las solicitudes de trámites de permisos, prórrogas, modificaciones, patentes, autorizaciones y demás servicios que presta la AUNAP y que requieren pago de tasas y derechos deben pagarse previo al otorgamiento del trámite solicitado” (art. 3)<sup>47</sup>.

## 2.4.11

### **Resolución 193 de 2014- MinAgricultura, por medio de la cual se crea la Mesa Sectorial de Trabajo de Acuicultura y Pesca.**

Crea la Mesa Sectorial de Trabajo de Acuicultura y Pesca, dispone quiénes son sus respectivos miembros<sup>48</sup> y la calidad de su actuación, y faculta a la mesa para emitir recomendaciones técnicas que sirvan para la toma de decisión y expedición de normativa que permitan la mejor orientación y coordinación del sector.

Posteriormente, mediante Resolución 428 de 2014 se agregó representación en la Mesa de un (1) representante de los pescadores artesanales de las siguientes regiones: a. Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, costa Caribe, costa Pacífica y región continental. Asimismo, la Resolución 193 de 2014 permite que personas de entidades, tanto públicas como privadas, asistan en calidad de invitados sin que eso signifique la obligación del Ministerio de sufragar sus gastos.

**47** Es importante precisar que la norma no aclara qué procedimiento se debe acatar en caso de que la solicitud por parte del interesado sea negada y que el pago ya se haya efectuado de acuerdo con el artículo 3 de la Resolución 1717 de 2015. Es importante realizar esta precisión para que no se interprete, de manera errónea, que el hecho de pagar significa automáticamente la respuesta favorable por parte de la AUNAP.

**48** De conformidad con la norma son miembros de la Mesa: “1. El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, o su delegado. 2. El Director de Cadenas Pecuarias, Pesqueras y Acuícolas, o su delegado. 3. El Director General de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (Aunap), o su delegado. Asistirán como invitados permanentes, los siguientes: 1. Un representante de la Cámara de la Industria Pesquera de la Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI). 2. Un representante de la Cámara de Armadores de la Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI). 3. Un representante de la Asociación Nacional de Comercio Exterior (Analdex). 4. Un representante de la Federación Colombiana de Acuicultores (Fedeacua). 5. Un representante de la Asociación Colombiana de Exportadores de Peces Tropicales (Acolpeces). 6. Un representante de la Asociación Nacional de Acuicultores de Colombia (Acuanal). 7. Un representante de la Asociación Colombiana de Industriales y Armadores Pesqueros (Acodiarpe). 8. Un (1) representante del sector de los pescadores artesanales, elegidos por ellos mismos, de cada una de las siguientes regiones: a) Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina b) Costa Caribe c) Costa Pacífica d) Región Continental”



## 2.4.12

### **Resolución 1193 de 2014<sup>49</sup>- AUNAP, por la cual se racionalizan unos trámites, señalando los requisitos para el permiso de cultivo para el ejercicio de la acuicultura de recursos limitados.**

Consagra las medidas especiales para racionalizar los trámites existentes del permiso de cultivo para la acuicultura de recursos limitados.<sup>50</sup> En este sentido, dispone cuáles son los documentos necesarios que se deben presentar al momento de solicitar el permiso, la prórroga y el cambio de lugar de operación.

<sup>49</sup> El párrafo segundo del artículo 1° de la Resolución 1193 de 2014 fue derogado por medio de la resolución 1607 de 2019

<sup>50</sup> De conformidad con la parte motiva del Acto Administrativo, la acuicultura de Recursos Limitados es aquella que: "se practica sobre la base del autoempleo, sea esta realizada de forma exclusiva o complementaria, en condiciones de carencia de uno o más recursos que impiden su auto-sostenibilidad productiva. Dentro de este alcance se encuentran aquellos productores que realizan la actividad como diversificación productiva para complementar la satisfacción de su canasta básica familiar y de acuerdo con los estudios de la FAO esta actividad, según su definición operacional, se desarrolla por pequeños productores y se caracteriza por una producción que oscila hasta 22 ton/año

<sup>51</sup> El artículo 6 de la Resolución 2287 de 2015, el cual consagraba un régimen de transición fue derogado por la resolución 0707 de 2019 la cual se expone en páginas posteriores.

<sup>52</sup> Se entiende como "Registro Pecuario para los Establecimientos de Acuicultura (RPEA): Documento oficial que contiene la información de cada uno de los establecimientos destinados a la acuicultura en el país, en el cual se precisan datos relacionados con el propietario, poseedor o tenedor del predio, nombre del predio, su ubicación geográfica, infraestructura, población animal existente y eventos o actividades sanitarias. Este documento constituye una base para la gestión de la Autoridad Sanitaria y en ningún caso legitima o suplanta los documentos expedidos por la Autoridad competente para certificar la propiedad de los predios o legalizar la actividad comercial". Resolución 64 de 2016, art. 3.

## 2.4.13

### **Resolución 1924 de 2015 – AUNAP, por la cual se autorizan las especies ícticas ornamentales aprovechables comercialmente, se establecen unas prohibiciones, se derogan las resoluciones NO. 3532 del 17 de diciembre de 2007 y No. 0740 del 4 de mayo de 2015 y se establecen otras disposiciones.**

Autoriza el aprovechamiento comercial ornamental de alevinos y juveniles, de ciertas especies, que provengan exclusivamente de cultivos autorizados y consagra unos requisitos específicos para el aprovechamiento comercial de los alevinos de la especie *Arapaima gigas*. Asimismo, se autoriza el cultivo y comercialización de especies ornamentales no nativas con fines de acuariofilia, especificando que su cultivo deberá realizarse en sistemas cerrados.

## 2.4.14

### **Resolución 2287 de 2015 - AUNAP<sup>51</sup>, por la cual se declaran especies de peces domesticadas las especies trucha arco iris (*Oncorhynchus mykiss*). Tilapia del nilo, tilapia plateada o mojarra lora (*Oreochromis niloticus*) y el híbrido de tilapia roja (*Oreochromis sp*) y se establecen medidas de manejo para las mismas.**

Con el fin de maximizar la producción y minimizar los riesgos para el productor, mediante la presente resolución, la AUNAP declara como domesticadas a tres especies: Trucha arcoíris, Tilapia del Nilo e Híbrido de Tilapia roja. De igual forma, establece que el cultivo de

estas especies requiere seguir con los requisitos consagrados en la resolución 2424 de 2009 y dispone unas exigencias para quienes deseen importar y distribuir material genético de dichas especies.

Adicionalmente, la norma consagra la necesidad de que los productores cuenten con protocolos y procedimientos operativos y planes de actividades, de evaluación y manejo de riesgos, de medidas de contingencias y, en el caso de la tilapia, un plan de mejoramiento genético.

Por último, la norma prohíbe el cultivo de estas especies en espacios abiertos, y en jaulas flotantes, en cuerpos de aguas naturales en la Orinoquía y la Amazonía.

### 2.4.15

## **Resolución 64 de 2016 – ICA, por la cual se establecen los requisitos para obtener el Registro Pecuario de los establecimientos de acuicultura, ante el ICA.**

Establece la obligación de todos los sujetos de derecho que se dediquen a la acuicultura de obtener el Registro Pecuario para personas o<sup>52</sup> para los establecimientos<sup>53</sup> y consagra una nueva definición de acuicultura a saber: “la cría de animales acuáticos que supone intervenir de algún modo para mejorar la producción, por ejemplo, mediante la repoblación, la alimentación, la protección contra los depredadores, entre otros”. De esta manera, determina los documentos y procedimientos necesarios para obtener este documento ante el ICA y las obligaciones que adquiere persona, natural o jurídica, con la expedición de dicho documento.

Ahora bien, es preciso resaltar que esta definición de acuicultura difiere de la establecida por la Ley 13 de 1990, y que es cuestionable la competencia del ICA para regular aspectos de fondo de la acuicultura, ya que esta competencia es reservada de la AUNAP.

### 2.4.16

## **Resolución 20186 de 2016 – ICA, por medio de la cual se establecen las condiciones sanitarias y de bioseguridad en la producción primaria de animales acuáticos, para obtener el certificado como Establecimiento de Acuicultura Bioseguro.**

Establece las condiciones sanitarias y de bioseguridad necesarias para los establecimientos de acuicultura y, entre otros aspectos, consagra las definiciones<sup>54</sup> de i) establecimiento de acuicultura extensiva, ii)

**53** De conformidad con la presente norma son Establecimientos de Acuicultura aquellos “ en el que se crían o conservan anfibios, peces, moluscos o crustáceos con fines de reproducción, de repoblación o de comercialización”

**54** “3.11. Establecimiento de acuicultura: Extensión de terreno en el que se crían o conservan peces, moluscos o crustáceos con fines de reproducción, de repoblación o de comercialización. 3.12. Establecimiento de acuicultura extensiva: Extensión de terreno en el que se realiza la siembra de animales acuáticos en ambientes naturales o artificiales con algún tipo de acondicionamiento para su mantenimiento. 3.13. Establecimiento de acuicultura semiextensiva: Extensión de terreno en el que se realiza la siembra de animales acuáticos y se proporciona alimentación suplementaria, además del alimento natural, con un mayor nivel de manejo y acondicionamiento del medio ambiente. 3.14. Establecimiento de acuicultura intensiva: Extensión de terreno en el que se realiza la siembra de animales acuáticos, se proporciona alimentación suplementaria y se utiliza la tecnología avanzada, que permite altas densidades de las especies en cultivo. 3.15. Establecimiento de acuicultura productor de material genético: Extensión de terreno cuya infraestructura está destinada a producir material genético (alevines, ovas y/o larvas) de las diferentes especies de animales acuáticos, para ser comercializados en los establecimientos de acuicultura, en el territorio nacional o en el exterior. 3.16. Establecimiento de acuicultura con producción en ciclo completo: Extensión de terreno cuya infraestructura está destinada a producir material genético de las diferentes especies de animales acuáticos y al levante y engorde de los mismos, para consumo humano con destino a la comercialización” (artículo 2, resolución 20186 de 2016)

establecimiento de acuicultura semiextensiva, iii) establecimiento de acuicultura intensiva, iv) establecimiento de acuicultura de productor de material genético y v) establecimiento de acuicultura con producción en ciclo completo.

Asimismo, la resolución establece las condiciones necesarias para el desarrollo de acuicultura en materia de documentos necesarios para el funcionamiento del establecimiento, de los requerimientos mínimos de infraestructura, de los trámites para la expedición del certificado de establecimiento de acuicultura bioseguro y algunas prohibiciones, condiciones que deben ser revisadas y detalladas desde el punto de vista del desarrollo de las actividades de acuicultura y su respectiva tramitología en el país.

## 2.4.17

### **Resolución 2281 de 2016 - AUNAP, por medio de la cual se implementa el salvoconducto o guía de movilización para el transporte de recursos y/o productos pesqueros y de la acuicultura.**

Consagra la obligación de los titulares de permiso de pesca y de cultivo de solicitar ante las dependencias regionales de la AUNAP, un salvoconducto<sup>55</sup> para el transporte de sus productos. De esta forma, la norma consagra los procedimientos para la expedición de dicho salvoconducto, sus contenidos y características de validez, al igual que las sanciones para quienes no lo porten cuando corresponda.

Es preciso resaltar que, de conformidad con el artículo 8 párrafo 3 “El transporte de recursos y/o productos pesqueros y de la acuicultura deberá estar amparado por el correspondiente salvoconducto o guía de movilización, desde los sitios de captura, plantas de proceso, granjas de cultivo y demás sitios de acopio en el territorio nacional, hasta los lugares donde se van a comercializar” y que el salvoconducto es válido por una sola vez. De modo tal que para cada transporte de productos se requiere un salvoconducto diferente.

Por último, el artículo 11, dispone que el salvoconducto no aplica para el transporte y la comercialización de alevinos (hasta 10 cm) y/o juveniles (hasta 100 g) procedentes de cultivos de peces que cuenten con permiso de la AUNAP.

Posteriormente, mediante Resolución 1500 de 2017<sup>56</sup>, la AUNAP aplazó la implementación del salvoconducto para que este rigiera a partir del 1 de febrero de 2018 y determinó la necesidad de contar con un plan piloto pedagógico en los departamentos de Arauca, Guainía, Vichada y Amazonas que facilite aplicación del salvoconducto.

<sup>55</sup> Es preciso resaltar que los salvoconductos se han tratado de implementar en el país durante décadas. Sin embargo, por complejidades en materia de corrupción y falta de control y vigilancia se había desistido de su implementación. De esta manera, vale la pena cuestionarse la razón de esta nueva implementación y si se tienen contempladas acciones para enfrentar las problemáticas descubiertas en el pasado (Acero, 2019)

<sup>56</sup> En virtud de la Resolución 278 de 2017, la AUNAP debe “desarrollar un programa de socialización, sensibilización y capacitación en todas las regionales de la entidad, con el fin de dar a conocer el alcance del salvoconducto o guía de movilización de recursos y/o productos pesqueros y de la acuicultura, de la cual se levantará la correspondiente acta. Igualmente, las Direcciones Regionales deberán hacer lo propio con los titulares de permiso” (Art. 2)



Por último, la Resolución 124 de 2018 aplazó de manera indefinida la implementación del salvoconducto y plasmó la obligatoriedad de continuar con el plan piloto, adicionando al listado de departamentos al Guaviare.

## 2.4.18

### **Resolución 2838 de 2017 - AUNAP<sup>57</sup>, por la cual se establecen las directrices técnicas y los requisitos para realizar repoblamientos y rescate, traslado y liberación con recursos pesqueros ícticos en aguas continentales de Colombia y se deroga la resolución No. 0531 del 20 de diciembre de 1995 expedida por el Instituto Nacional de Pesca y Acuicultura – INPA.**

Consagra las condiciones para realizar actividades de repoblamiento, rescate, traslado y liberación de recursos pesqueros en aguas continentales, estableciendo directrices técnicas para dos instrumentos de manejo y aclarando que se deben ejecutar acciones complementarias que contrarresten las causas de la disminución de las poblaciones y acciones de seguimiento y monitoreo.

Por otro lado, la norma aclara que las actividades de repoblamiento por siembra sólo podrán emplear especies nativas de la misma zona geográfica de la actividad, entre otras condiciones, y determina los requisitos que deben cumplir los sujetos que estén interesados en realizar actividades de repoblamiento, rescate, traslado y liberación.

Finalmente, la resolución determina que los establecimientos de acuicultura que provean individuos para el repoblamiento no sólo deberán contar con el permiso de cultivo expedido por la AUNAP sino que deberán “certificar el origen de la población parental y contar con la infraestructura suficiente para mantener los reproductores y la semilla separados de la producción comercial de cultivo”.

**57** Modificada por la resolución 417 de 2019 Esta Resolución se encuentra descrita más más abajo



Es pertinente resaltar que la Resolución 417 de 2019 determinó que dichas acciones de seguimiento deberán realizarse a través de un monitoreo biológico-pesquero mediante lo establecido por Servicio Estadístico Pesquero (SEPEC) y con la participación activa de las comunidades de pescadores.

#### **2.4.19**

### **Resolución 2879 de 2017 – AUNAP, por la cual se establecen los requisitos que deben cumplir los establecimientos dedicados a la acuicultura en el país para minimizar los riesgos de escape de especímenes de recursos pesqueros ícticos de especies exóticas, domesticadas y/o trasplantadas y de camarón marino a cuerpos de agua naturales o artificiales.**

Establece los requisitos mínimos que deben cumplir los establecimientos de acuicultura para evitar el escape de recursos pesqueros exóticos, domesticados y/o trasplantados. De esta manera, determina las condiciones obligatorias de la infraestructura de los estanques y de las jaulas flotantes para la realización de actividades de acuicultura; establece los requisitos de planificación, de introducción al país por primera vez (estudios de viabilidad técnica y de impacto ambiental), de transporte y prohíbe la realización de actividades de acuicultura de especies exóticas, trasplantadas y/o domesticadas en sistemas como corrales o encierros piscícolas. Es preciso resaltar que la presente norma contiene disposiciones especiales para la acuicultura de camarón marino tales y como la prohibición de cultivarlo en cuerpos de agua naturales o artificiales que tengan algún tipo de conexión con cuerpos de agua natural.

#### **2.4.20**

### **Resolución 883 de 2018 – MADS, por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas marinas y se dictan otras disposiciones.**

Determina los límites máximos permisibles en los vertimientos a cuerpos de aguas marinas derivados de actividades de acuicultura, al igual que los parámetros fisicoquímicos que se deben monitorear en el desarrollo de las actividades.

### **2.4.21**

#### **Resolución 0707 de 2019 – AUNAP, por la cual se modifica parcialmente la resolución No. 02287 del 29 de diciembre de 2015.**

Modifica la Resolución 2287 de 2015 adicionando medidas de manejo para la importación y distribución de material genético de la trucha arco iris, de la tilapia del nilo y del híbrido tilapia roja, al igual que para minimizar los riesgos de escape de estas especies y, así, prevenir los posibles efectos negativos sobre los ecosistemas y otras especies.

### **2.4.22**

#### **Resolución 1263 de 2018 – MADS, por medio de la cual se actualizan las medidas para garantizar la sostenibilidad y la gestión integral de los ecosistemas de manglar.**

Expide los lineamientos para garantizar la sostenibilidad y la gestión integral de los manglares en Colombia y, entre otros aspectos, determina la prohibición de realizar actividades de acuicultura dentro del manglar.

### **2.4.23**

#### **Resolución 01110 de 2019- AUNAP, por medio de la cual se establecen los lineamientos y requisitos que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que requieran de la autorización de la AUNAP para la importación y/o exportación de recursos, productos y subproductos pesqueros provenientes de cultivo y/o de la pesca.**

Establece los requisitos habilitantes para la obtención de autorización por parte de la AUNAP para la importación y/o exportación de recursos pesqueros de la acuicultura, incluyendo el uso de Ventanillas únicas que permitan la centralización de los trámites. Asimismo, establece requerimientos requisitos específicos para la importación de merluza negra, bacalao de profundidad o astromerluza (art. 3), y para la exportación de los peces ornamentales que se encuentran incluidos en el apéndice de la convención internacional de comercio de especies de fauna y flora silvestres amenazadas de extinción- CITES.



#### **2.4.24**

**Resolución 378 de 2019 -DIMAR, Por medio de la cual se adicionan los artículos 2.4.3.4, 2.4.3.5 y 2.4.3.5A al REMAC No. 2: “Generalidades”, en lo concerniente a la delegación de funciones a los Capitanes de Puerto de Primera Categoría; y se modifica el Título 1 de la Parte 3 del REMAC 5: “Protección del Medio Marino y Litorales”, en lo concerniente a los criterios y procedimiento interno para otorgar las concesiones y autorizaciones en los bienes de uso público en jurisdicción de la Dirección General Marítima para proyectos de marinas, maricultura y/o acuicultura.**

Establece los criterios y procedimientos para otorgar las concesiones y autorizaciones sobre proyectos de maricultura y/o acuicultura en los bienes de uso público parte de la jurisdicción de la Dirección General Marítima, a partir de la consolidación de los trámites requeridos ante la DIMAR y la unificación de documentos que debe presentar el interesado para su obtención. Asimismo, determina las fases del proceso y algunas obligaciones de carácter general (art. 2).

Es preciso resaltar que esta resolución es una adición al Reglamento Marítimo Colombiano REMAC consagrado en la resolución 135 de 2018.

#### **2.4.25**

**Resolución 417 de 2019 – AUNAP, por la cual se modifica parcialmente la Resolución 2838 del 17 de diciembre de 2017.**

Modifica la resolución 2838 de 2017 para incluir el monitoreo participativo biológico pesquero, a través del SEPEC, como una actividad necesaria a fin de establecer el impacto de las actividades de repoblamiento, o de rescate, traslado y liberación en las poblaciones naturales de peces.

## 2.4.26

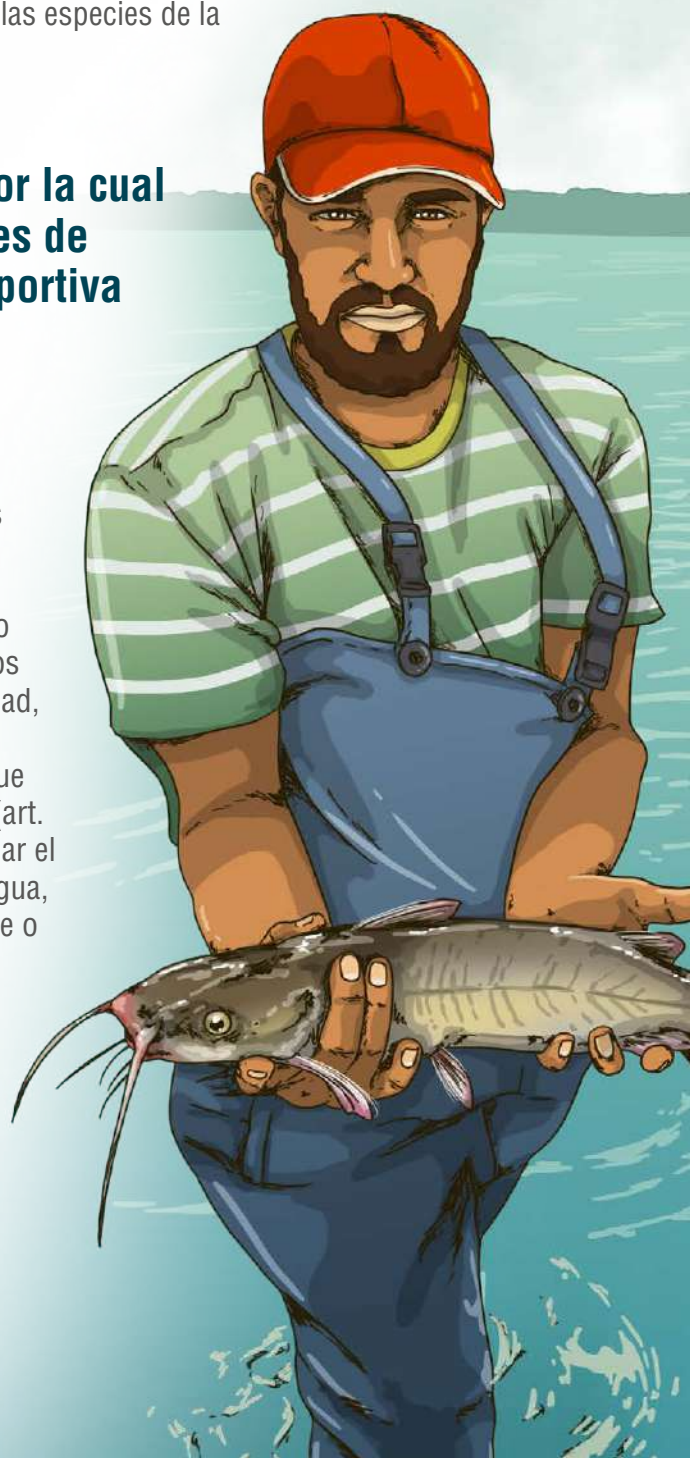
### **Resolución 418 de 2019 – AUNAP, por la cual se adoptan los criterios para definir los recursos pesqueros, y se definen algunas especies susceptibles de ser aprovechadas en el territorio nacional.**

Mediante esta resolución se adoptan los criterios para definir los recursos pesqueros (art. 1), y se definen algunas especies susceptibles de ser aprovechadas en el territorio nacional (art. 2), haciendo un listado de todos los recursos pesqueros del país, clasificándolos en recursos pesqueros continentales y marinos. Finalmente, se aclara que además de la lista señalada, también se incluyen las especies de la resolución 1924 de 2015 (art. 3).

## 2.4.27

### **Resolución 819 de 2019 – AUNAP, por la cual se establecen lineamientos generales de ordenación para ejercer la pesca deportiva en el territorio nacional.**

Por la presente, se establecen los lineamientos de ordenación pesquera para ejercer la pesca con fines recreativos en Colombia, por lo que se define el concepto como aquella pesca que se realiza con fines de recreación y esparcimiento, por lo tanto, esta solo podrá ser realizada sin ánimo de lucro, y ninguno de los especímenes capturados podrá ser comercializado (art. 2). A lo largo del documento, la AUNAP señala los aparatos permitidos para la realización de esta actividad, y reglamenta el permiso requerido para su ejercicio (art. 4). Finalmente, enumera una serie de medidas que se deberían aplicar como buenas prácticas de pesca (art. 12), tales como evitar sacar el pez del agua, comprobar el tamaño de los peces mientras se mantienen bajo el agua, o evitar maltratar el pez dejándolo caer dentro del bote o golpeándolo con cualquier otro objeto.



#### **2.4.28**

### **Resolución 1607 de 2019 – AUNAP, por la cual se establece la clasificación de los acuicultores comerciales de Colombia de acuerdo con la actividad, el sistema y el volumen de producción y se deroga la resolución No. 1352 de 2016.**

Actualiza la clasificación de acuicultores en el país según la actividad que realizan (productores de semilla, productores de carne, productores en estanques, productores en cuerpos de agua de uso público). Asimismo, establece la clasificación de los acuicultores comerciales de acuerdo con su volumen de producción (subsistencia, pequeños acuicultores, medianos acuicultores, grandes acuicultores).

#### **2.4.29**

### **Resolución 1799 de 2020-AUNAP, Por medio de la cual se modifica la Resolución 194 de 2017, “Por la cual se establece el precio de venta de las larvas y alevinos de peces de especies nativas y domesticadas producidos por la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP).**

Determina los precios de las larvas y alevinos en las estaciones piscícolas, del Alto y del bajo Magdalena, de acuerdo con la categoría asignada a la especie, el tamaño, volumen de venta y de conformidad con el salario mínimo legal diario vigente.

#### **2.4.30**

### **Resolución 90464 de 2021 – ICA, por medio de la cual se establece el registro sanitario de predio pecuario – RSPP.**

Busca que toda persona natural o jurídica con predios pecuarios destinados a la producción de especies de animales acuáticos, cuente con un registro sanitario de predio pecuario (art 4). Esta resolución reglamenta los parámetros y requisitos para la expedición de este permiso en su artículo 5, y trata temas relacionados a terceros, modificaciones del permiso, suspensiones o cancelaciones del registro, obligaciones del titular del registro, y sanciones.



### 2.4.31

## **Resolución 2723 de 2021 – AUNAP, Por la cual se establecen los requisitos y procedimientos para el otorgamiento de permisos, autorizaciones y patentes de pesca para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura, se adoptan otras medidas para el cumplimiento de los objetivos y funciones de la AUNAP y se derogan las resoluciones No. 0707 de 2019, No. 2363 de 2020, No. 2066 de 2020 y No. 1363 de 2021.**

Determina los requisitos y procedimientos para la obtención y mantenimiento de permisos de pesca y acuicultura, consagrando definiciones de gran relevancia como la de acuicultor de subsistencia, pequeño acuicultor, entre otras. Asimismo, establece los requisitos para la obtención de los diferentes tipos de permisos de pesca y acuicultura, diferenciando los requerimientos necesarios de acuerdo con la categoría de acuicultor, al igual que consolidando exenciones en tasas en ciertas circunstancias y condiciones.

De igual manera, determina lineamientos específicos aplicables la importación de trucha y de material genético de la tilapia, entre otros asuntos.



## Estatuto General de Pesca



Clasificación de la  
Actividad Pesquera



Prohibiciones  
Generales



Sanciones



Incentivos



Mecanismos de  
Coordinación  
Interinstitucional



Registro General  
de la Pesca

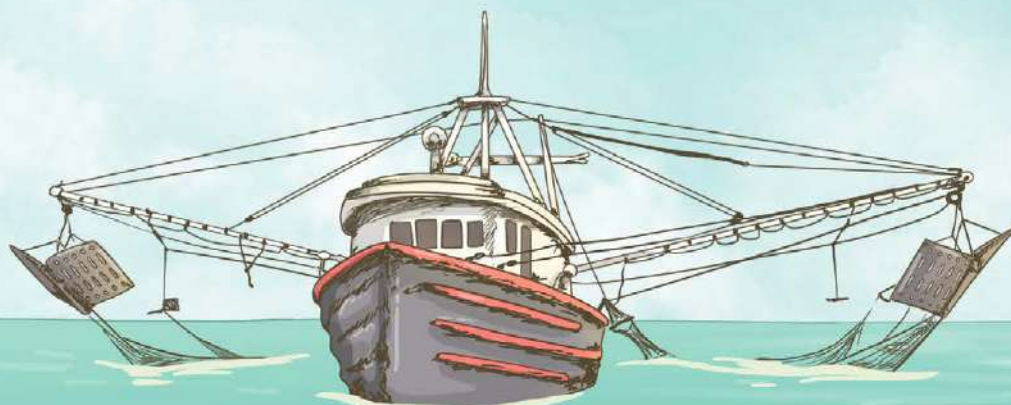


Registro General  
de la Acuicultura

Recursos Hidrobiológicos

### ACUICULTURA

“El cultivo de organismos hidrobiológicos con técnicas apropiadas, en ambientes naturales o artificiales, y generalmente bajo control” (art. 286).





## Actividad Pesquera



Investigación  
Recursos  
Pesqueros



Extracción  
Recursos  
Pesqueros



Cultivo  
Recursos  
Pesqueros



Procesamiento  
Recursos  
Pesqueros



Comercialización  
Recursos  
Pesqueros





# 3

## Planes e Instrumentos de Política

### 3.1

#### Plan Nacional para el Desarrollo de la Acuicultura Sostenible en Colombia - PlaNDAS

**P**ara promover el desarrollo de la acuicultura en Colombia, en el 2014 la AUNAP en conjunto con la FAO, elaboraron el Plan Nacional para el Desarrollo de la Acuicultura Sostenible en Colombia (PlaNDAS), el cual







busca fomentar el aprovechamiento racional de los recursos e impulsar la competitividad del sector (AUNAP; FAO, 2014).

De esta manera, el Plan consagra 9 objetivos específicos<sup>58</sup> dentro de los cuales es preciso resaltar:

(...) Incentivar el desarrollo de sistemas productivos que aseguren prácticas responsables y sostenibles de acuicultura y que contribuyan a la protección del medio ambiente.

Fortalecer la institucionalidad y la articulación interinstitucional y adecuar el marco legal que rige la actividad, para responder adecuadamente a las necesidades de desarrollo de la acuicultura.

Promover la investigación científica, la innovación, el desarrollo tecnológico, la formación de recursos humanos y la transferencia de tecnología, especialmente a los pequeños productores, para contribuir al desarrollo y diversificación de los productos de la acuicultura, tanto de consumo como ornamentales (...)

Crear y/o adaptar los instrumentos para mejorar el nivel tecnológico y la competitividad de la acuicultura de peces de consumo y ornamentales.

Apoyar a los Acuicultores de Recursos Limitados (AREL) en la formalización, organización y mejoramiento tecnológico y económico, para consolidar su seguridad alimentaria, su autosuficiencia productiva y económica y su incorporación a la cadena de valor.

Promover la formalización y organización de todos los eslabones de la cadena de la acuicultura (...) (AUNAP; FAO, 2014).

Por otro lado, el Plan consagra unos principios rectores a saber: sostenibilidad y protección de la biodiversidad, inclusión y participación social, mejoramiento económico, productividad competitividad y equidad económica y toma de decisiones basada en la mejor información disponible; y establece 9 ejes rectores en donde, para efectos del presente documento, se debe destacar el B correspondiente al “Fortalecimiento de la institucionalidad y de la articulación interinstitucional y adecuación del marco legal que rige la actividad, para una acuicultura desarrollada y sostenible”

<sup>58</sup> Considerando que el plan lleva formulado aproximadamente 5 años, es recomendable realizar un diagnóstico acerca de la efectividad en la implementación en cada uno de estos objetivos específicos al igual que en su avance de acuerdo con el plan de acción (Acero, 2019)

### 3.1.1 Eje de Desarrollo B del PlaNDas

En materia de necesidades de reforma del marco jurídico de la acuicultura en Colombia, el Eje Rector B consagra, las siguientes líneas estratégicas que se resumen a continuación (AUNAP; FAO, 2014).



Fortalecer la institucionalidad para estimular el desarrollo del sector, a través de:

- a. Fortalecimiento de las capacidades de la AUNAP
- b. Implementación y adecuación de la Ventanilla Única de Trámites para la Acuicultura: Esto con el fin de concentrar ante una única ventana todos los trámites y servicios que sean requeridos por parte de diferentes instituciones competentes en materia de acuicultura.
- c. Fortalecimiento de la presencia institucional de Colombia en foros internacionales de interés para la acuicultura nacional.

Fortalecer la articulación intersectorial para una gestión más eficiente del subsector, mediante:

- a. Creación de un Comité Intersectorial para la revisión y actualización de la Normativa en Acuicultura para consolidar acciones conjuntas que fortalezcan la competitividad del sector.
- b. Fortalecimiento de mecanismos de articulación entre la institucionalidad y los productores: por medio del cual se propone la consolidación de mesas de trabajo, en diferentes materias, al igual que la consolidación de un mecanismo de coordinación de todas las entidades con competencias en el sector, y el desarrollo de una plataforma informática para la publicidad de eventos y noticias de interés.
- c. Crear un marco legal específico para la acuicultura que genere un entorno competitivo para el desarrollo ordenado del subsector: formular un marco legal específico para la acuicultura que genere un entorno competitivo para el desarrollo ordenado del subsector: Robustecer la reglamentación del sector al igual que flexibilizar los trámites que dificultan la realización legítima de actividades de acuicultura.
- d. Elaboración y expedición de protocolos para el desarrollo de la acuicultura ambientalmente segura en cuanto a los cultivos en estanques, jaulas flotantes y otros sistemas; al igual que la adopción de mecanismos de difusión de la información.

## 3.2

### Plan de Negocio Sectorial de la Piscicultura colombiana

Este documento, establece las rutas de acción que son necesarias para el i) el posicionamiento de la acuicultura colombiana en el mercado internacional, ii) el desarrollo del mercado nacional que fomente el aumento de la demanda de los productos acuícolas en el país, iii) el fortalecimiento de los procesos de la cadena de valor de la acuicultura y iv) la generación de las condiciones para el desarrollo del sector (AUNAP, FEDEACUA, 2015).

### 3.3 Plan de Prevención, Control y Manejo de la Tilapia del Nilo (*Oreochromis niloticus*) en la Jurisdicción CAR Cundinamarca

Con el fin de evitar las propagaciones e invasiones de esta especie en Colombia, el seguimiento documento genera unos lineamientos específicos para el manejo, la producción, la tenencia y la disposición responsable de la tilapia en áreas que se encuentran bajo la jurisdicción de la CAR.

### 3.4 Pacto por el Crecimiento y la Generación de Empleo del Sector de la Pesca y la Acuicultura

En el marco del Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 “Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad”, se firmó el Pacto por el Crecimiento y la Generación de Empleo del Sector de la Pesca y la Acuicultura mediante el cual se busca la implementación de 30 acciones, en los siguientes tres (3) años, en donde el sector público se comprometió en trabajar en los aspectos administrativos, regulatorios y/o trámites que dificultan el desarrollo del sector, mientras que el sector privado en generar inversión, innovación y empleo, y mejorar los niveles de producción y exportaciones<sup>59</sup>.

<sup>59</sup> Documento Pacto por el Crecimiento y la Generación de Empleo del Sector de la Pesca y la Acuicultura – página 3







(...) Incentivar el desarrollo de sistemas productivos que aseguren prácticas responsables y sostenibles de acuicultura y que contribuyan a la protección del medio ambiente.



Fortalecer la institucionalidad y la articulación interinstitucional y adecuar el marco legal que rige la actividad, para responder adecuadamente a las necesidades de desarrollo de la acuicultura.



Promover la investigación científica, la innovación, el desarrollo tecnológico, la formación de recursos humanos y la transferencia de tecnología, especialmente a los pequeños productores, para contribuir al desarrollo y diversificación de los productos de la acuicultura, tanto de consumo como ornamentales (...)





Apoyar a los Acuicultores de Recursos Limitados (AREL) en la formalización, organización y mejoramiento tecnológico y económico, para consolidar su seguridad alimentaria, su autosuficiencia productiva y económica y su incorporación a la cadena de valor.



Promover la formalización y organización de todos los eslabones de la cadena de la acuicultura (...) (AUNAP; FAO, 2014).



Crear y/o adaptar los instrumentos para mejorar el nivel tecnológico y la competitividad de la acuicultura de peces de consumo y ornamentales.





# 4

## Identificación de brechas y vacíos en el ordenamiento jurídico de la acuicultura en Colombia





Desde la firma de este Pacto, se han realizado mesas de trabajo entre las diferentes entidades del Estado y particulares en las que se abordan las brechas y barreras del sector y sus posibles soluciones.

## 4.1 En materia institucional

Como se mencionó en apartados anteriores, la autoridad de pesca y acuicultura en Colombia ha sido objeto de diversas reformas lo cual ha incidido en su eficiente capacidad institucional (Decreto 4181 de 2011). Asimismo, es pertinente resaltar que la Ley 13 de 1990 consideraba una estructura funcional de la autoridad que incluía una Junta Directiva y un Gerente que fungía como Representante legal, en donde la Junta se encargaba de administrar y dirigir al INPA y el Gerente sólo fungía como Representante Legal. Es preciso resaltar que esta importante estructura desapareció en el paso y transformaciones de la autoridad pesquera del país.



Considerando lo anterior, el vacío se presentó cuando la Ley 1152 de 2007 derogó<sup>60</sup> dicha estructura funcional y posteriormente, mediante sentencia C 175 de 2009, es declarada como inexecutable lo cual implicó que lo dispuesto por la Ley 13 de 1990 seguía en vigencia.

Posteriormente, mediante la Ley 1441 de 2011, se otorgan facultades extraordinarias al Presidente de la República para modificar la estructura de la administración pública, a partir de la expedición de decretos con fuerza de ley, en virtud de las cuales el Decreto 4181 de 2011 consolida una nueva estructura en donde el Director General de la AUNAP asume las funciones de la Junta Directiva, creada por la Ley 13 de 1990. Este cambio en su estructura conlleva a cuestionarse si realmente es más adecuado concentrar tantas funciones en una dirección general, o si sería más funcional fortalecer las funciones del Consejo Técnico Asesor<sup>61</sup> de modo tal que pueda generar recomendaciones vinculantes en temas estratégicos a nivel nacional y, así, garantizar que el direccionamiento de la entidad no esté sujeto de manera exclusivo a una persona.

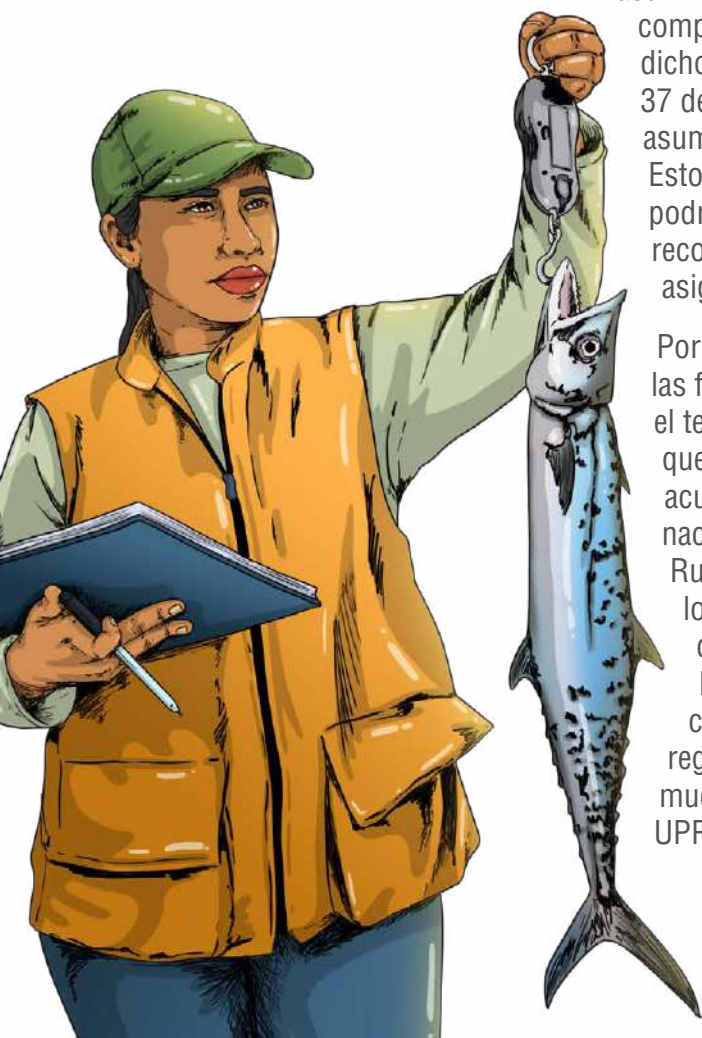
<sup>60</sup> Es importante precisar que la Ley 1152 de 2007 deroga unos artículos de la Ley 13 de 1990, pero comete un error en el año de la Ley, que se asume como error de tipografía.

<sup>61</sup> Al momento de realizar el presente diagnóstico normativo, estaba cursando en la AUNAP una propuesta de Acto Administrativo de reestructuración de la entidad.

En segundo lugar, frente a vacíos normativos relacionados con la institucionalidad de la acuicultura, luego de la liquidación del INCODER mediante Decreto Ley 2365 de 2015 se consolidaron 3 agencias para suplir, en parte, con sus funciones: Agencia Nacional de Tierras (Decreto 2363 de 2015), la Agencia de Desarrollo Rural (Decreto 2364 de 2015) y la Agencia para la Renovación del Territorio (Decreto 2366 de 2015); no obstante ninguna de estas agencias tiene consagrado dentro de sus funciones

asumir los temas relativos a la pesca y acuicultura que eran competencia del INCODER por lo que se trata de solventar dicho vacío argumentando que, de conformidad con el artículo 37 del Decreto 2364 de 2015, se debe entender que la ADR asume todas las funciones en materia de desarrollo rural. Esto, a pesar de ser una interpretación jurídica coherente, podría prestarse para malinterpretaciones, por lo cual es recomendable reglamentar de manera estas funciones y asignárselas de manera expresa a la Agencia.

Por último, a pesar de que el Decreto 4145 de 2011 consagra las funciones de la UPRA no hace mención alguna sobre el tema de acuicultura, el Decreto 1780 de 2015 consagra que “La AUNAP identificará las zonas con vocación para la acuicultura en atención a necesidades del desarrollo acuícola nacional, en coordinación con la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria, UPRA”. Sin embargo, y a pesar de lo anteriormente dispuesto, es necesario que se precise cuál es el papel del UPRA frente a esta coordinación, hasta dónde llega el ámbito de sus competencias y cómo se deben aplicar. De esta forma, se hace necesario reglamentar ese articulado para tener un marco jurídico mucho más comprensivo de lo que puede, o no, hacer la UPRA en materia de acuicultura.





## 4.2 En materia de la definición de acuicultura

Como se pudo apreciar en el recuento normativo, la definición de acuicultura se ha modificado en el transcurso del tiempo en donde inicialmente se hablaba de siembra de especies hidrobiológicas que, de acuerdo con el Decreto ley 2811 de 1974, son todas aquellas con su ciclo de vida en el agua y, posteriormente, se aclaró que la fauna acuática de recursos no pesqueros se debe regular de conformidad con lo establecido para las actividades de zocriaderos. Ahora bien, como dicha precisión sólo se hace frente a los recursos de fauna se puede entender que la flora acuática, al ser parte de los recursos hidrobiológicos, sí es objeto de acuicultura por lo cual le aplica su régimen legal, en concordancia con lo establecido por los artículos 41 y 42 de la Ley 13 de 1990, que en su tenor literal consagran:

**“ARTÍCULO 41.** Se entiende por Acuicultura el cultivo de especies hidrobiológicas mediante técnicas apropiadas en ambientes naturales o artificiales y, generalmente, bajo control.

**ARTÍCULO 42.** El INPA será el organismo competente para señalar los requisitos y condiciones conducentes al establecimiento y desarrollo de las actividades acuícolas. Las demás dependencias del sector público y las entidades privadas que de modo directo o indirecto se vinculen a esta actividad, deberán someterse a las disposiciones adoptadas por dicha entidad”

Ahora bien, es importante recalcar que esta definición de la acuicultura tiene una jerarquía normativa de Ley y que resoluciones, tal y como la 64 de 2016, no pueden modificarla al tener un nivel jerárquico inferior.

## 4.3 En materia de las especies

De acuerdo con las normas descritas, en el país se permite que se domestiquen especies catalogadas, anteriormente, como invasoras con fines de acuicultura en espacios cerrados en donde se deben cumplir con requisitos técnicos de seguridad establecidos por la AUNAP.

Este tema, tiene bastantes complejidades puesto que, de conformidad con la Ley 165 de 1994 por medio de la cual el Estado colombiano ratifica la Convención de Diversidad Biológica (CBD), es obligación de las partes contratantes impedir la introducción de especies exóticas al país.

En concordancia con lo anterior, el Decreto 1076 de 2015 (que compila el Decreto 2041 de 2014) dispone que:



“No se podrá autorizar la introducción al país de parentales de especies, subespecies, razas o variedades foráneas que hayan sido declaradas como invasoras o potencialmente invasoras por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, con el soporte técnico y científico de los Institutos de Investigación Científica vinculados al Ministerio”. (artículo 2.2.2.3.2 Decreto 1076 de 2015).

De esta forma, existe una clara inconsistencia entre las normas que permiten que algunas especies invasoras o exóticas sean domesticadas y lo consagrado en el CBD, por lo cual se hace necesario cuestionarse la legalidad de estos decretos y resoluciones.

Por otro lado, existe una brecha en materia de la regulación de las especies exóticas que ya existen en el ecosistema y cuyas acciones de manejo son necesarias para evitar daños. De esta manera, se requiere un marco regulatorio que disponga las acciones que deben tomar las autoridades competentes para tratar de disminuir los impactos de estas especies en el ecosistema, al igual que sobre el procedimiento adecuado para el manejo y administración de estas especies que conlleve a evitar su proliferación. Por último, es necesario que se determine quién es la autoridad competente, en el caso de las especies de recursos hidrobiológicos invasoras, de modo tal que haya una claridad frente a la responsabilidad y los recursos disponibles para su control.

Por último, se evidencia la necesidad de reglamentar aspectos relacionados con i) el traslado de cuencas de especies ii) los requerimientos técnicos de la acuicultura de especies ornamentales y iii) los bancos de material genético de especies nativas de acuicultura.

## 4.4 En materia de formalización

De acuerdo con lo establecido en el PlaNDas (AUNAP; FAO, 2014), la cadena de la acuicultura en Colombia tiene un gran grado de informalidad en razón a la cantidad de trámites y costos generados por los permisos de cultivo. Por esta razón, se hace necesario que, en la normativa sobre acuicultura, se incluyan procesos para la formalización de los acuicultores tal y como sucede en el caso de la minería que incluye todo un programa<sup>62</sup> encaminado a: mejorar las condiciones de trabajo y operación, reducir los impactos al medio ambiente, disminuir los riesgos de accidentes y brindar oportunidades de educación y capacitación en diferentes temáticas. Para estos efectos, se hace necesario expedir una normativa que armonice los criterios de las CAR en materia de las concesiones de agua, los usos de los cauces, y el uso de agua lluvia para la realización de actividades de acuicultura que efectivamente permitan tener certeza absoluta de cómo deben ser los procesos para la formalización y bajo qué condiciones (De la Pava, 2019).<sup>63</sup>

<sup>62</sup> Ministerio de Minas y Energía. Recuperado de <https://www.minenergia.gov.co/formalizacion-minera1>, el 14 de mayo de 2019.

<sup>63</sup> Para resolver este vacío normativo, la AUNAP está firmando un convenio con la CAR con el fin de armonizar dichos criterios y determinar cuáles son las mejores alternativas para otorgar concesiones y usos de los recursos naturales que promuevan la formalización de las actividades de acuicultura.

Asimismo, en esta materia, sería recomendable generar incentivos para el desarrollo de clústeres entre pequeños acuicultores y grandes exportadores que permita que el producto de los primeros sea comercializado tanto en la Europa como en Estados Unidos siguiendo los lineamientos de la Unión Europea y de la FDA (De la Pava, 2019).

Es importante resaltar que la formalización de los acuicultores es de vital importancia para que todas las estrategias consignadas en el PlaNDas puedan ser desarrolladas a cabalidad, ya que de otro modo, todos los incentivos sólo podrían recaer en cabeza de los grandes acuicultores dejando así una gran parte del sector por fuera de los mismos.

A nivel de clasificación en las categorías de pequeños, mediano, grande productor hay barreras normativas que no permiten homogenizar el concepto para algunos trámites, como en el caso de la normativa que se usa en el ámbito financiero, la cual difiere de la establecida por la AUNAP. Esto ocasiona que un pequeño productor, bajo categoría AUNAP, sea un mediano o grande productor en el reglamento técnico utilizado por las entidades financieras. Se hace necesaria una articulación entre los dos sectores para homogenizar su tamaño de acuerdo con el número de empleados, valor de activos y toneladas producidas.

## 4.5 En materia de Financiamiento

Para efectos de dar cumplimiento a lo establecido en el PlaNDas, este instrumento establece la necesidad de que exista un CONPES sobre la materia que priorice los lineamientos establecidos en el Plan. Sin embargo, hoy en día, este documento no ha sido expedido razón por la cual existen grandes barreras, sobre todo presupuestales, para la efectiva implementación de lo consagrado en el PlaNDas.

Por otro lado, para el componente de inversión extranjera, se hace necesario establecer la claridad sectorial respecto a su proceso de formalización en cuanto a tiempo, procedimiento y entidades, con el fin de evitar que se desmotive el crecimiento sectorial.

## 4.6 En materia sanitaria

Considerando el papel fundamental que juega el ICA en materia de la prevención de enfermedades, se hace necesario que la AUNAP incluya en su regulación aspectos sobre el control y vigilancia de la acuicultura que considere lo establecido por el ICA. De esta forma, en materia de los requerimientos que se exigen para los exportadores de camarón y de

pescado para consumo humano, se hace necesario que exista una verdadera coordinación interinstitucional entre el ICA y la AUNAP para que se logre el fomento del sector acuícola como un elemento esencial del desarrollo de país y que ambas entidades, de común acuerdo, establezcan los componentes técnicos y los requerimientos sanitarios de estos productos.

Por último, concretamente en materia del registro de los establecimientos de acuicultura ante el ICA, se hace necesario que se haga referencia en la resolución 64 de 2016 sobre cómo debe ser la articulación entre el ICA y la AUNAP para estos trámites, considerando que es la AUNAP la autoridad que debe regular, administrar, controlar y vigilar esta actividad.

Del mismo modo, se hace necesario cuestionarse la validez de la resolución 20186 de 2016 (ICA) en materia de las definiciones establecidas para acuicultura de recursos limitados, animales acuáticos, artes de pesca, establecimientos de acuicultura, pequeños acuicultores, productores de material genético para la acuicultura, por cuanto el ICA no es la autoridad competente para regular estos aspectos, de conformidad con la Ley 13 de 1990, y en este sentido puede existir un extralimitación en sus funciones al reglamentar asuntos que son de la competencia de la AUNAP.

Por último, en el ámbito de inocuidad se encuentran algunos vacíos normativos en términos del sistema de protección al consumidor final, bajo los cuales no existen normativas o reglamentos técnicos para que la entidad encargada de la inspección, vigilancia y control pueda hacer su respectiva función. De esta manera, se hace necesario una articulación entre la autoridad competente en temas de pesca y acuicultura y el INVIMA como autoridad sanitaria? en lo que respecta a ese control de producto para el consumidor final.

## 4.7 En materia arancelaria

Con el fin de cumplir con uno de los objetivos del PlaNDAS en materia del fomento y crecimiento del sector acuícola en Colombia, es recomendable modificar la normativa arancelaria<sup>64</sup> en Colombia de manera tal que se incentiven beneficios tributarios en la importación de ciertos equipos como aireadores y plantas de proceso, entre otros, que se encuentren vinculados con el uso de buenas prácticas de acuicultura.

## 4.8 En materia del origen legal de los productos de la acuicultura

Con el fin de poder asegurar la sostenibilidad de los recursos de la acuicultura, al igual que el desarrollo de buenas prácticas en el cultivo, es recomendable generar una normativa que permita al Estado colombiano verificar la legalidad de los productos provenientes de la importación a partir de las inspecciones en Puerto o pasos de frontera o la exigencia de certificados internacionales.

<sup>64</sup> Es importante precisar que el Estatuto Tributario concede unos beneficios sobre la tarifa del IVA en alimentos procesados aptos para consumo animal (art. 468-1), en el camarón de cultivo (art. 477), en los algunos productos de pescado fresco y congelado, entre otros.



Por otro lado, en materia de acuicultura en Colombia es necesario incluir en la reglamentación del “sello de alimento ecológico” (resolución 00148, de 15 de marzo de 2004, resolución 36/2007) las especificidades pertinentes para que los productos de la acuicultura sean objeto de certificación y con esto buscar garantizar no sólo buenas prácticas, sino también un valor agregado al precio de estos productos.

## 4.9 En materia de la acuicultura en espacios marinos

Esta es una de las materias con más vacíos en la reglamentación de la acuicultura, por lo que es vital que se inicie regulando aspectos como: i) especificaciones técnicas para la acuicultura en aguas marinas, ii) listado de especies permitidas para la acuicultura marina en Colombia, iii) zonas marinas con vocación para la acuicultura, iii) mercados para los productores de acuicultura marina, iv) concesiones de los espacios marinos para el desarrollo de la acuicultura, v) acuicultura de flora marina, entre otros aspectos.

## 4.10 En materia de los insumos alimenticios para la acuicultura

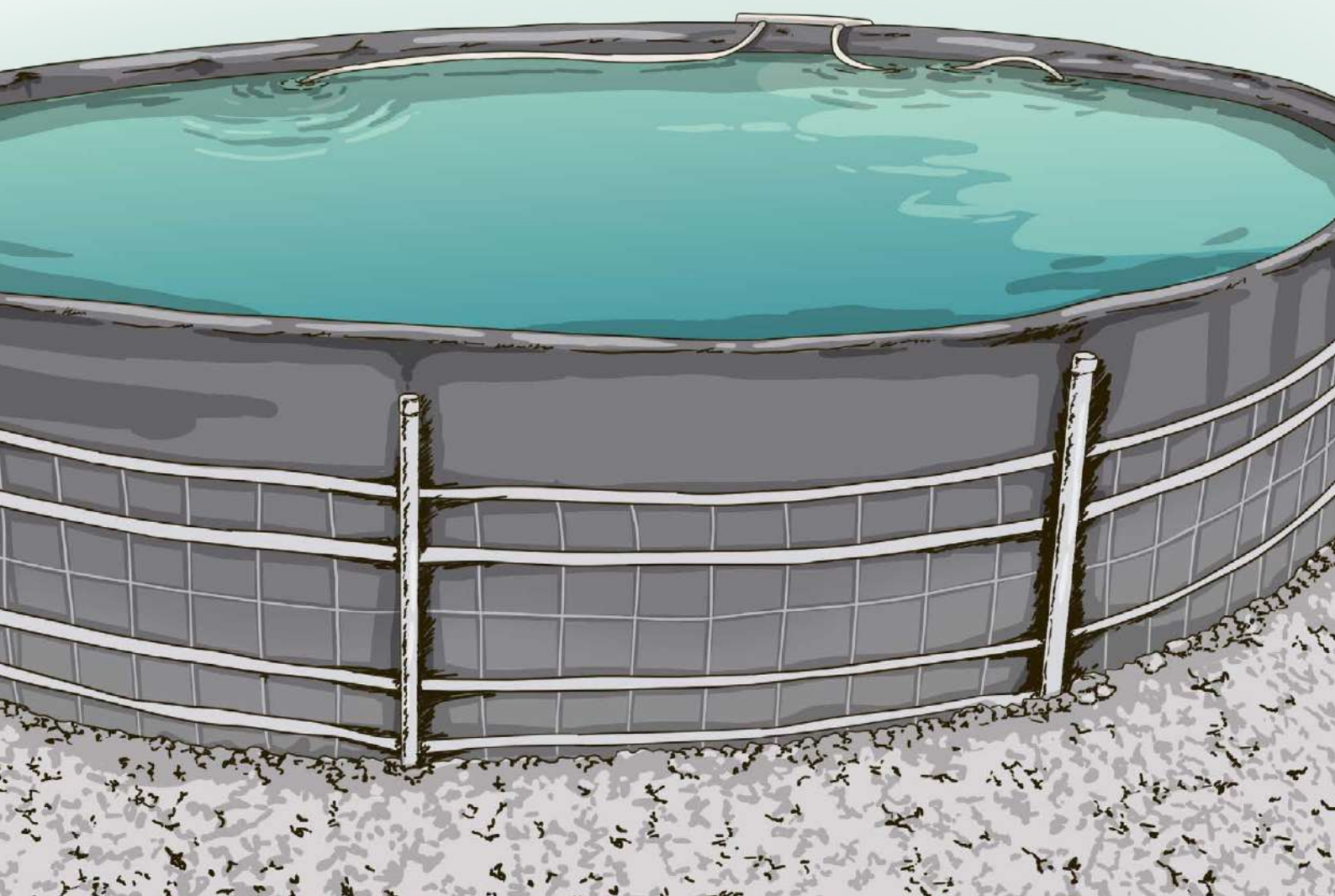
Con miras a promover la sostenibilidad, tanto ambiental como económica, de las actividades de la acuicultura, es recomendable promover una reglamentación técnica que instruya sobre los requerimientos de los insumos para la alimentación de los productos acuícolas en el país. Esto, no sólo desde un punto de vista de la salud humana y de sanidad, sino buscando que la acuicultura emplee métodos para que tantos los alimentos como los residuos que se producen tengan un manejo adecuado.



## Identificación de brechas y vacíos en el ordenamiento jurídico de la acuicultura en Colombia









# 5

## Conclusiones

**A** pesar de que existen múltiples normas para ordenar a la acuicultura en Colombia, también hay grandes vacíos y contradicciones que pueden llegar a obstaculizar el desarrollo efectivo de esta práctica. En este sentido, y considerando los objetivos de desarrollo establecidos por el PlaNDas, es pertinente actualizar el marco jurídico de la acuicultura, en donde se recomienda la formulación y expedición de un Decreto reglamentario de la Ley 13 de 1990 en lo concerniente a la clasificación, naturaleza y alcance de la acuicultura en el país.

Asimismo, se hace necesario analizar los aspectos de la normativa ambiental que dificultan la realización de actividades de acuicultura considerando la política de Estado que busca la protección de los recursos naturales a partir, entre otras medidas, de la declaratoria de áreas protegidas que en muchos casos no generan lineamientos efectivos para armonizar la acuicultura con sus objetivos de conservación.

Por último, y como resultado del presente diagnóstico, se sugiere a la autoridad competente establecer mesas técnicas de trabajo sobre cada uno de los 10 tópicos identificados en el componente de brechas, y vacíos, con miras a generar actos administrativos que puedan regular de manera detallada a la actividad propendiendo por su desarrollo sostenible.

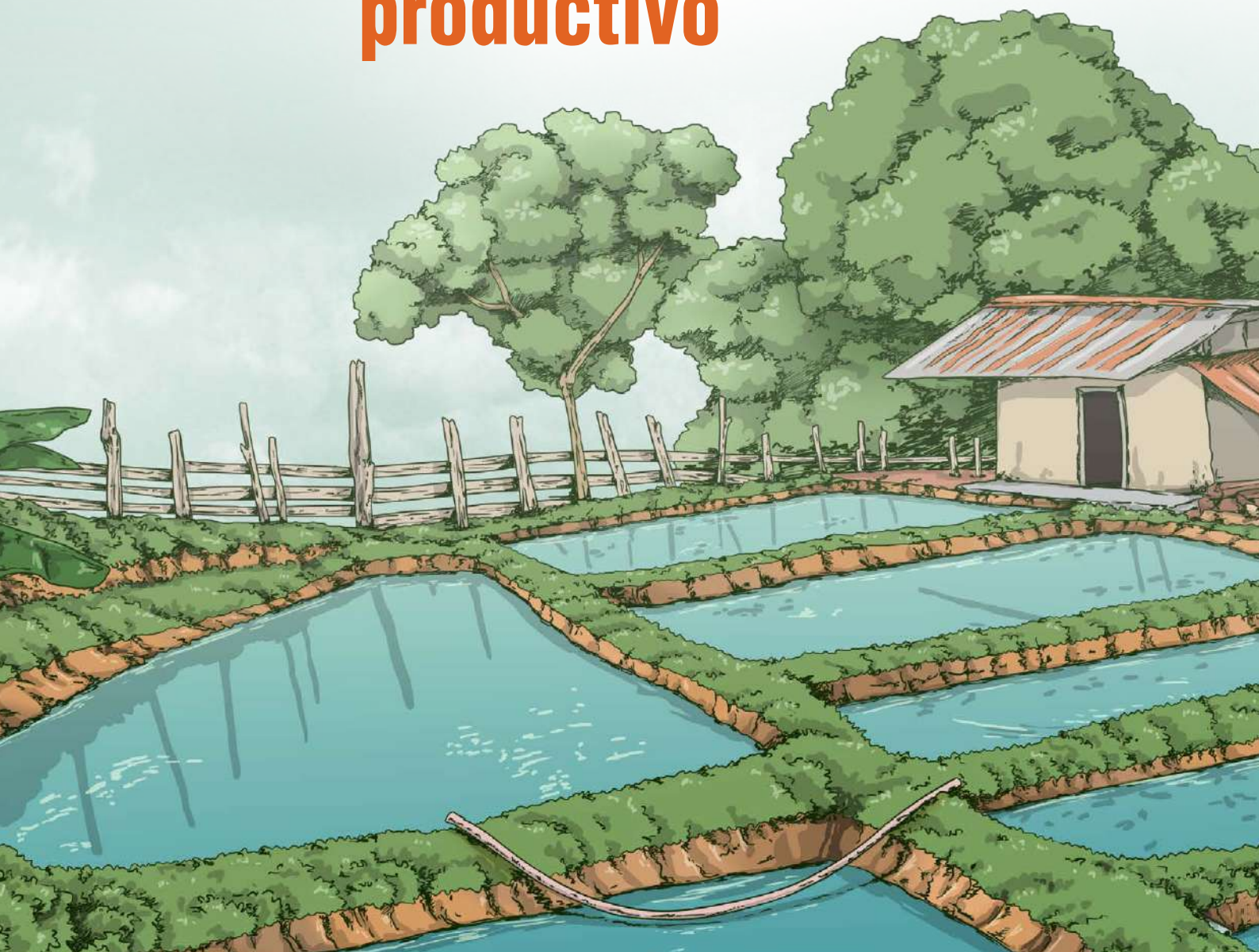






## 6

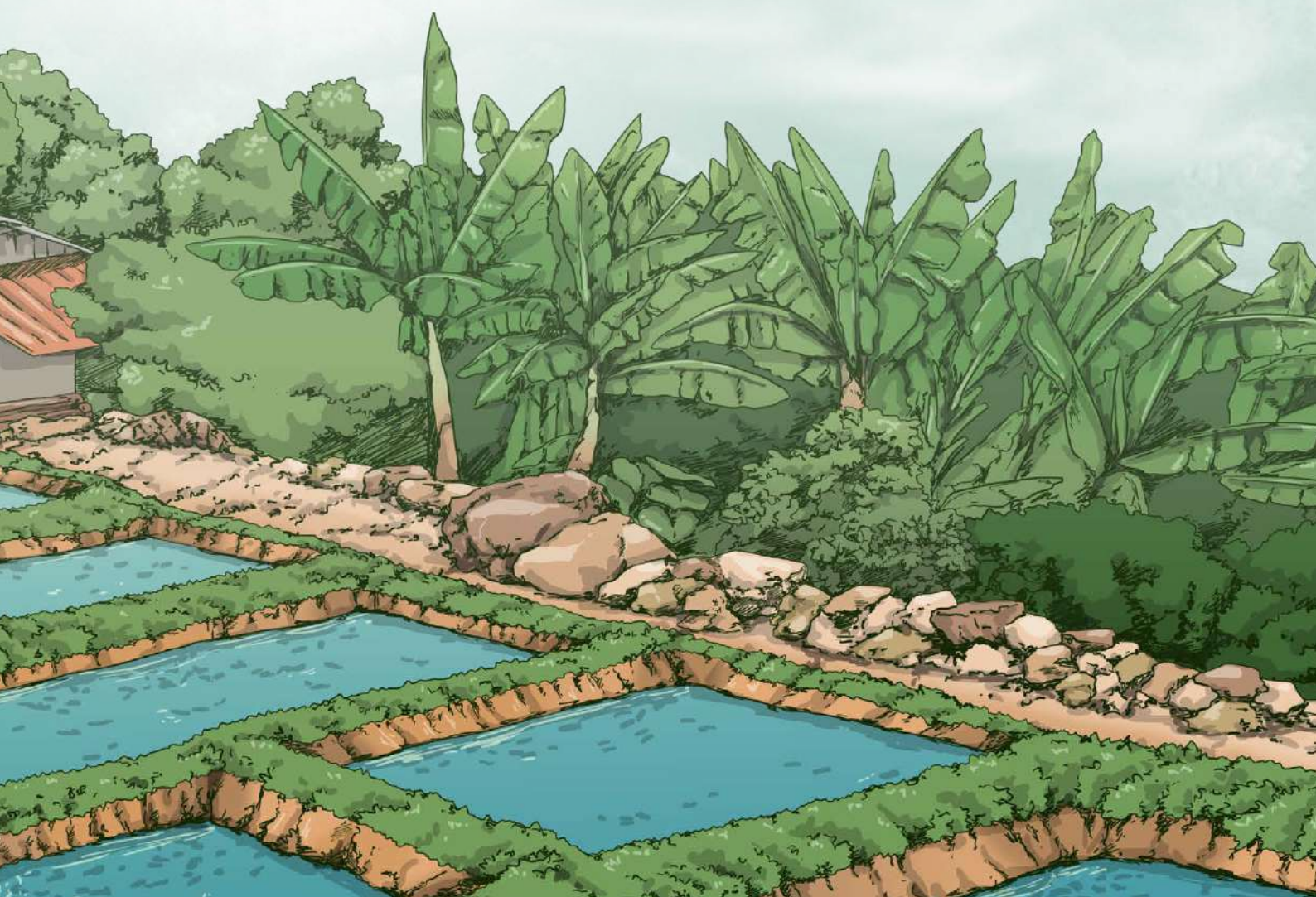
# Normograma para la acuicultura en Colombia: Herramienta disponible para el sector, con enfoque productivo





**E**n el marco del Proyecto GMAP Colombia, se adelantó la actualización del Normograma para la Acuicultura en Colombia, enfocado en los requisitos de la normativa nacional que deben cumplir los productores y plantas de procesamiento. Esta herramienta fue ampliamente implementada por Fedecua, en el marco del proyecto AgroExporta, y es de gran utilidad para el sector productivo y en los procesos de capacitación y asistencia técnica, pues responde a uno de los retos en la implementación de estándares internacionales de calidad, donde se debe asegurar el conocimiento y cumplimiento de la normativa nacional.

Esta es una herramienta descriptiva que permite a los productores de la acuicultura tener una compilación temática de leyes, decretos, resoluciones y otros actos administrativos que deben cumplir para el desarrollo integral de su actividad técnico-productiva que, a su vez, les permite visualizar alternativas de productividad y competitividad tanto para el mercado nacional como en la exportación. El Anexo 1, contiene la información ampliada de esta herramienta.



# Anexo 1

**Normograma para la Acuicultura en Colombia:** herramienta descriptiva que permite a los productores de la acuicultura, tener una compilación temática de cada una de las leyes, decretos, resoluciones y otros actos administrativos que deben cumplir para el **desarrollo integral de su actividad técnico-productivo** que, a su vez, les permite visualizar alternativas de productividad y competitividad tanto para el mercado nacional como en la exportación.

El Normograma para la Acuicultura en Colombia tiene dos (2) partes:

1. **Normativa para producción primaria:** se correlaciona por áreas temáticas la normativa (leyes, decretos, resoluciones, otros) vigente para la acuicultura en Colombia. El ejercicio se realiza desde las diferentes entidades que tienen un rol en el desarrollo de la actividad, su respectivo acto administrativo y su correlación de artículos que aplican para cada temática.
2. **Normativa para planta de procesamiento:** se correlaciona con las directrices del Codex Alimentarius, la normativa (leyes, decretos, resoluciones, otros) que rige para el procesamiento, empaque y/o transformación de productos de la acuicultura.

## Normograma para producción primaria

El Normograma para producción primaria se presenta bajo la estructura de una matriz que correlaciona la normativa nacional a través de puntos comunes con tres estándares internacionales de calidad: Best Aquaculture Practices (BAP), Aquaculture Stewardship Council (ASC) y GlobalGAP.

La estructura de la matriz se explica a continuación:

- **Punto de control:** relaciona el área temática, como guía de identificación bajo los 5 focos de trabajo de estándares de calidad internacionales (1. Inocuidad; 2. Bienestar Animal, 3. Desarrollo Social, 4. Sostenibilidad Ambiental y 5. Trazabilidad)
- **Productor:** indica si la actividad aplica para el productor nacional y/o para el exportador.
- **Normativa vigente:** leyes, decretos y resoluciones vigentes en Colombia.
- **Artículos:** la identificación numérica por artículo de la normativa que tienen relación al punto de control y que aplican al sector de la acuicultura
- **Importancia de la norma para la actividad:** describe de forma breve lo tratado por los artículos e indica puntos clave a tener en cuenta de dicha normatividad en lo que respecta la acuicultura.
- **Entidad emisora:** relaciona la entidad del estado que por competencia emitió la regulación.
- **Cadena de valor:** es un identificador de aplicabilidad por sector: Tilapia o Camarón de Cultivo de la normativa relacionada.



Punto de Control	Productor		Normativa Vigente**	Artículos***	Importancia de la norma para la actividad	Entidad emisora	CV Tilapia	CV Camarón
	Nacional	Exportador*						
<b>ESTRUCTURA LEGAL PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA</b>								

La matriz orienta de forma general el requerimiento establecido en cada punto de control, sin especificar detalladamente los requisitos establecidos al interior de cada norma. Tampoco establece correlaciones entre reglamentaciones que pudieran incidir en el cumplimiento de un requisito. Por tanto, se recomienda al lector ahondar en cada una de las normas para asegurar la vigencia de las normas y su satisfactorio cumplimiento. También hay que tener en cuenta que las normas pueden modificarse, o derogarse, por lo tanto se recomienda revisar con cada entidad si hay normas posteriores a la fecha de elaboración de este normograma: Julio 30 de 2021

A continuación, se explica cada bloque temático en la matriz que detalla el normograma:





## **1. Estructura legal para el desarrollo de la actividad**

Contiene la normatividad base y general para iniciar las actividades de la acuicultura en Colombia desde el Estatuto General de la Pesca, el cual constituye la base de la reglamentación del sector. Se complementa con los permisos ambientales (concesiones y uso de agua) sanitarios (registro de predios y exportación) y de inocuidad (HACCP), principalmente, requeridos para el desarrollo de la actividad.

## **2. Condiciones de cultivo**

Aborda aspectos técnicos sobre el desarrollo de la acuicultura en cuanto al bienestar animal, profesionales idóneos para los planes sanitarios, el manejo de especies domesticadas, producción de semilla y fuente de reproductores, registro para fabricantes de alimento balanceado, y medidas de bioseguridad para el traslado de los peces.

## **3. Productos químicos e insumos**

En las actividades de acuicultura, se emplean productos químicos ya sean medicamentos para manejo de enfermedades, productos de limpieza y desinfección u otros insumos. Por lo tanto, esta reglamentación se enfoca en los requisitos y condiciones que deben tener los productos químicos a emplear y su manejo a lo largo de las actividades, así como también los productos que se encuentran prohibidos de uso en la actividad.

## **4. Transporte**

Para el desarrollo de la actividad de la acuicultura, se puede requerir el uso de embarcaciones de uso fluvial en cuerpos de agua abiertos o en amplias extensiones en estanques, por lo cual se requiere conocer los procedimientos y requisitos técnicos de las embarcaciones para registro ante la entidad competente, así como las normas que regulan a quienes tripulan dichas embarcaciones menores o mayores.

## **5. Salud y seguridad ocupacional**

Esta sección presenta el marco regulatorio asociado a la protección y promoción del bienestar del trabajador en cuanto a su seguridad social, identificación y manejo de riesgos laborales, primeros auxilios, higiene, formación requerida y equipos de protección personal y las condiciones adecuadas del establecimiento donde se encuentra la unidad productiva. En general, el Sistema de Salud y Seguridad en el Trabajo busca la mejora o el mantenimiento de la salud y calidad de vida de los trabajadores.

## **6. Gestión Ambiental (concesión, residuos y agentes contaminantes, reciclaje y reutilización)**

El desarrollo sostenible de la acuicultura depende de la identificación de los impactos ambientales que se pueden ocasionar y las medidas que se adopten para prevenir, mitigar y corregir dichos impactos. Por consiguiente, esta normatividad aborda el componente ambiental desde su manejo integral en cuanto a residuos peligrosos, residuos contaminantes, agua, vertimientos, tasas retributivas, residuos sólidos y olores ofensivos que puedan generarse por la actividad productiva.

## **7. Conservación ambiental**

El acelerado crecimiento del sector de la acuicultura debe estar ligado al desarrollo de prácticas ambientalmente responsables. Por esto, la sección presenta la normatividad sobre gestión de la biodiversidad, amortiguamiento y corredores biológicos, así como el uso eficiente del recurso hídrico y energético para el desarrollo sostenible de la acuicultura en el país.

Así pues, este marco normativo orienta al sector productivo en los requisitos que debe asegurar para el desarrollo de la actividad, de forma que se gestionen correctamente las medidas necesarias para prevenir, mitigar, corregir o compensar los impactos ambientales que derivan de la actividad económica.

## **8. Inocuidad alimentaria**

La inocuidad alimentaria es un reto importante a nivel de salud pública y debe estar presente en todos los puntos de la cadena alimentaria para asegurar que los alimentos no causen afectaciones al consumidor, a partir de una buena trazabilidad que lo demuestre. La normativa presentada en esta categoría corresponde a las medidas y condiciones sanitarias que deben cumplir los alimentos, uso de agua de contacto con el producto, etiquetado, y materias primas de alimentos e insumos relacionados para garantizar la inocuidad en todas las etapas del producto que tiene como fin el consumo humano, y así mismo, especificaciones para la importación y exportación. De igual forma, procesos de reclamaciones y procedimiento de retirada de producto.

## **9. Desarrollo Social**

Dado que la calidad implica una armonía integral entre las áreas económica, ambiental y social, es necesario identificar si, en el territorio donde se realiza o se pretende realizar la actividad, hay presencia de comunidades étnicas por su derecho a establecer sus prioridades en el desarrollo de su zona y, en consecuencia, deben participar en todas las decisiones que puedan afectar sus estilos de vida, bienestar, tradiciones, creencias y cultura en general. La participación se realiza

a través de la Consulta Previa, lo cual les garantiza el derecho de participar en el proyecto y determinar su decisión respecto a las medidas a ejecutar en el sistema productivo o del sistema productivo como tal.

El marco regulatorio en este componente hace referencia a los convenios, leyes, directivas y decretos que ratifican el derecho a la participación de los grupos étnicos en las medidas que puedan afectarles.

## Normograma para plantas de procesamiento

El Normograma para plantas de procesamiento se presenta bajo la estructura de una matriz que correlaciona la principal normativa exigida a nivel nacional, como es el sistema HACCP – Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (por sus siglas en inglés). Este sistema tiene por objetivo identificar los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que pueda ocurrir en la cadena alimentaria, estableciendo los procesos de control para garantizar la inocuidad del producto.

Las plantas de procesamiento de alimentos permiten elaborar o transformar alimentos a gran escala a partir de materias primas y subproductos, lo cual debe tener como resultado un producto final de alta calidad e inocuidad. En el caso específico de las plantas de procesamiento de pescado, se realizan actividades de insensibilización, descamado, eviscerado, fileteado, enfriamiento, empaque, entre otras. Estos procedimientos y manejos requieren un sistema de control y aseguramiento de la calidad, condiciones sanitarias estrictas y reglamentación complementaria caracterizada por ser rigurosa y precisa en sus especificaciones.

NORMA NACIONAL		
NÚMERO	NOMBRE	APLICABILIDAD E IMPORTANCIA
60	DECRETO 60 DE 2020	
ARTÍCULO	TEXTO	







La estructura de la matriz se explica a continuación:

- **Número:** se identifica el número identificador de la resolución y/o Decreto, así como la fecha de expedición.
- **Artículo:** se correlacionan los artículos que aplican al sector de la acuicultura y se incluye literal el texto
- **Aplicabilidad e Importancia:** se hace un breve análisis de la pertinencia de tener en cuenta ese artículo.

La normativa vigente en Colombia que se tiene en cuenta en el normograma para plantas de procesamiento es el Decreto 60 de 2002, por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

A continuación, se explica cada bloque temático en la matriz que detalla el normograma:

## 1. Sistema HACCP – Análisis de riesgos y peligros

El sistema de control y aseguramiento de la calidad HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos), brinda los principios que posibilitan la identificación y evaluación de peligros específicos de tipo físico, químico y biológico en los alimentos y la implementación de medidas para el control de estos. Este sistema puede ser empleado en toda la cadena alimentaria, por lo cual es fundamental en la industria de alimentos.

Colombia, adopta el Sistema HACCP como estrategia para garantizar la inocuidad en todas las fábricas de alimentos y establece el procedimiento de certificación, debido al reconocimiento y respaldo que este tiene a nivel internacional y por el programa conjunto de la FAO y la OMS Codex Alimentarius. Por tanto, ajusta su normatividad sanitaria, asegurando su competitividad en el mercado internacional y la salud pública en general.

A continuación, se presenta el desglose de la normatividad más relevante, relacionada con la implementación de HACCP, y la reglamentación específica para el sector piscícola y acuícola, indicando puntos clave para tener en cuenta en cada regulación y los programas prerequisite.

## 2. Buenas Prácticas de Manufactura

Previo a la implementación del HACCP, las plantas de procesamiento de alimentos deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura, las cuales tienen el objetivo de brindar las condiciones operacionales y ambientales imprescindibles en la elaboración de alimentos inocuos. Cabe resaltar que la planta debe programar la visita de cumplimiento de las BPM con una antelación, no mayor a tres meses, a la fecha en la

que se ha presentado la solicitud de certificación de la implementación del Sistema HACCP.

Por consiguiente, esta sección contiene los aspectos exigidos por la normatividad sanitaria nacional, en materia de calidad e inocuidad, respecto a los programas prerequisite del HACCP.

### 3. Programas prerequisite

A continuación, se detalla cada programa prerequisite mostrando tanto las exigencias nacionales como internacionales enfocadas al sector piscícola y acuícola, simplificando su correcta aplicación dentro del sistema de gestión de calidad e inocuidad.

#### a. Prácticas higiénicas del personal

El programa de prácticas higiénicas tiene como propósito garantizar la inocuidad del producto a través de las medidas sanitarias aplicadas por el personal. También hace referencia a las instalaciones y recursos necesarios para la implementación de dichas prácticas.

#### b. Capacitación

El programa de capacitación incluye los aspectos relacionados con la formación del personal que puede afectar la calidad e inocuidad del producto para garantizar la implementación y mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.

#### c. Mantenimiento preventivo y correctivo

Este programa tiene como fin determinar las condiciones de infraestructura (planta física y de transporte), utensilios y equipos de los establecimientos que producen alimentos.

#### d. Calibración

Este programa busca asegurar el estado metrológico de los instrumentos y equipos de medición necesarios para garantizar la confiabilidad de las mediciones relacionadas con los requisitos de calidad e inocuidad.

#### e. Control de agua

El programa de control de agua abarca lo relacionado con las condiciones de infraestructura requeridas para el abastecimiento de agua, aspectos relacionados con la calidad e inocuidad del agua y usos de esta, necesarios para garantizar la inocuidad de los alimentos.

#### f. Limpieza y desinfección

Hace referencia a los procedimientos, condiciones de infraestructura y las sustancias necesarias para la realización de las actividades de limpieza y desinfección (personas, instalaciones, equipos, materiales y productos según aplique), requeridas para garantizar la calidad e inocuidad de los productos.



**g. Control de plagas**

Tiene como objetivo establecer las condiciones de las instalaciones y los controles a implementar para evitar el ingreso y/o la proliferación de plagas.

**h. Control de residuos sólidos**

Este programa tiene como propósito establecer la correcta gestión de residuos sólidos de modo que se evite la contaminación en el establecimiento, desorden en las áreas de trabajo y atracción o reproducción de plagas. Se enfoca en una disposición ambientalmente responsable para residuos peligrosos y no peligrosos. A su vez, describe los trámites administrativos relacionados.

**i. Control de residuos líquidos**

Este programa define las condiciones para gestionar los residuos líquidos de manera que se cumplan los requisitos legales aplicables a su disposición y que su manejo dentro de la planta no afecte la inocuidad del producto. Por otro lado, especifica disposiciones administrativas relacionadas con los vertimientos.

**j. Control de proveedores**

Describe las características asociadas a materias primas, empaques y otros insumos, incluyendo toda la cadena alimentaria, es decir, la recepción, inspección, almacenamiento, transporte, comercialización (importación y exportación) para garantizar su inocuidad. Del mismo modo, establece las condiciones asociadas a la evaluación de proveedores, tratamiento de productos y materiales no conformes, y menciona requisitos asociados a la importación y exportación de producto terminado.



**k. Muestreo**

El programa de muestreo define los análisis (microbiológicos, fisicoquímicos y de contaminantes en alimentos) aplicables a la cadena productiva y establece las condiciones de muestreo a realizar.

**l. Trazabilidad**

Es el programa prerrequisito que establece las condiciones para garantizar la rastreabilidad de los materiales y productos durante toda la cadena productiva (recepción de materiales, procesamiento, almacenamiento y distribución). También incluye requisitos de etiquetado.

**m. Inspección y auditoría**

Establece las condiciones de ejecución de las actividades necesarias para el seguimiento de la eficacia del sistema de gestión de calidad e inocuidad (validación de los programas prerrequisito, verificación de las medidas de control, acciones correctivas y preventivas y requisitos de auditoría interna). Además, menciona los requisitos asociados a trámites ante el Invima.

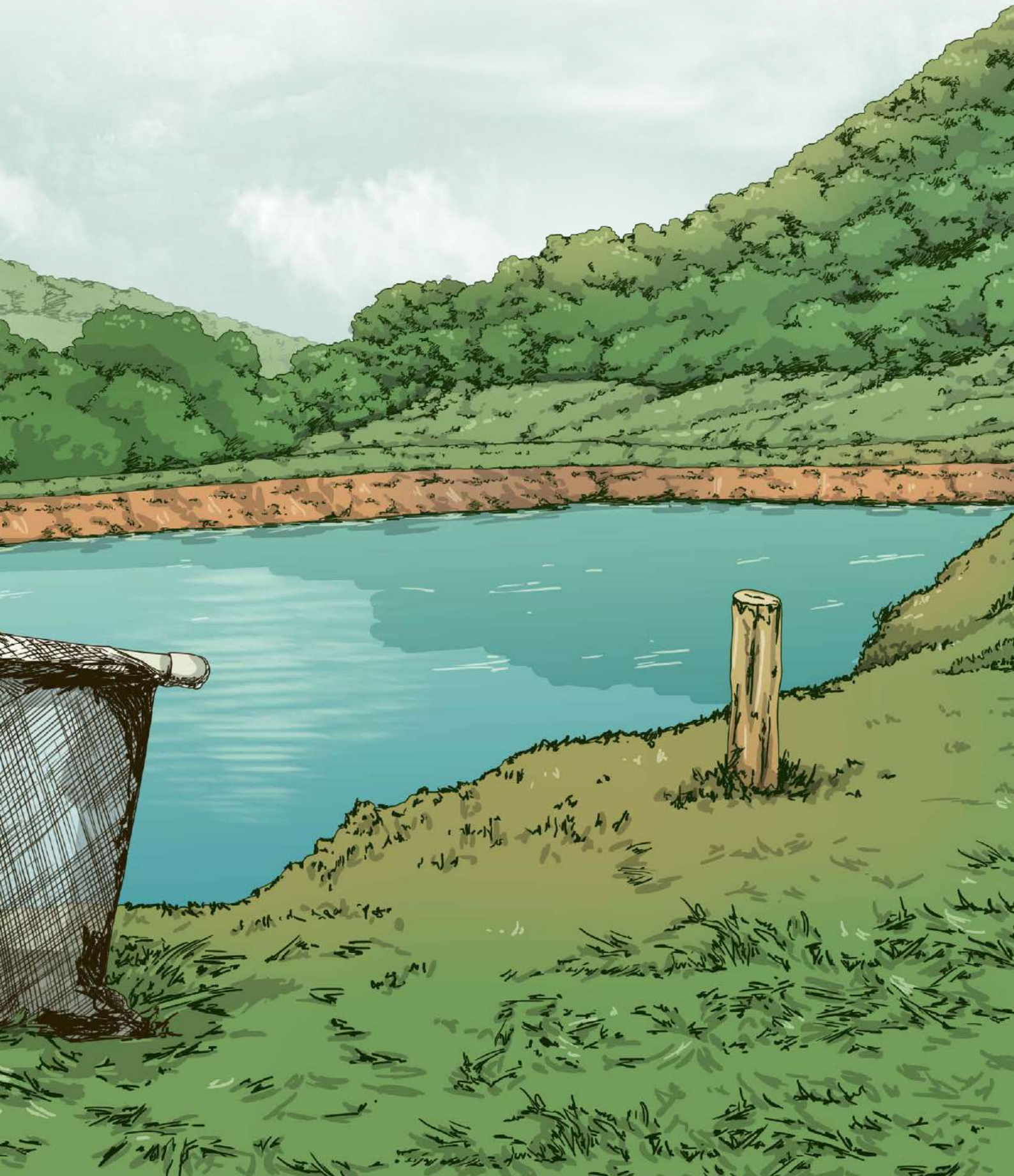




# Normativa para producción primaria







PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>ESTRUCTURA LEGAL PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA</b>				
REGLAMENTACIÓN SECTORIAL	X		LEY 13 DE 1990. - Por la cual se dicta el Estatuto General de Pesca. Enero 15 de 1990	41, 42, 43, 44, 45, 46, 54
CONFORMACIÓN DE EMPRESA	X		DECRETO 410 DE 1971. - Por el cual se expide el Código de Comercio Marzo 27 de 1971	10, 19, 20, 26, 28, 29, 39, 48, 60.
PERMISO DE USO DE AGUA CONTINENTAL	X		DECRETO 1541 DE 1978. - Por el cual se reglamenta la Parte III del Libro II del Decreto - Ley 2811 de 1974: "De las aguas no marítimas" y parcialmente la Ley 23 de 1973. Julio 26 de 1978 (Compilado en el Decreto 1076 de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible")	28 - 31, 36, 37, 38, 59, 68, 146, 147.

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>ESTRUCTURA LEGAL PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA</b>			
<p>El estatuto reglamenta las actividades de pesca en aguas de jurisdicción colombiana, así como de la acuicultura. Declara al Estado como regulador del manejo integral y explotación racional de los recursos pesqueros. Por medio de esta, entre otros aspectos, se crea el INPA (ahora AUNAP) y se desarrolla la definición de acuicultura y su respectiva clasificación (según medio, manejo y cuidado y ciclo de vida). Define los asuntos relativos a la investigación, la extracción, el procesamiento y la comercialización de los recursos pesqueros, así como de la acuicultura, establece el Registro General de Pesca y Acuicultura (título VII) e indica las prohibiciones generales, sanciones e incentivos en la actividad pesquera y acuícola.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Por medio de este Decreto se expide el Código de Comercio y define el concepto de comerciante, así como sus obligaciones. En el caso de las actividades pesqueras y acuícolas, la actividad mercantil se encuentra englobada en el numeral 16 del art. 20. Por otro lado, se indica la definición del registro mercantil y el deber de todo comerciante de inscribirse a dicho registro y las reglas con las cuales se debe llevar el registro mercantil y el procedimiento para las matrículas mercantiles. Aquí, se encuentran también lineamientos para llevar la contabilidad, los tiempos para realizar el inventario y el balance general. En cuanto a los libros contables se especifican las prohibiciones, sanciones y los tiempos que deben conservarse.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>El régimen de concesión de aguas en Colombia se establece a través del Decreto ley 2811 de 1974 y el Decreto Reglamentario 1541 de 1978 donde, salvo disposiciones especiales, solo puede hacerse uso de las aguas en virtud de la concesión, y la misma estará sujeta a la disponibilidades del recurso y a las necesidades que imponga el objeto para el cual se destina. Es decir, la regla general para el uso del recurso hídrico es a través de la figura de la concesión. El artículo 36 establece que toda persona natural o jurídica, pública o privada, requiere concesión para obtener el derecho al aprovechamiento de las aguas para los fines allí establecidos: literal (m) Acuicultura y pesca. El Decreto 1076 de 2015, contiene todas las disposiciones relativas a los permisos de uso del agua y todas las disposiciones contenidas en decretos reglamentarios vigentes expedidos hasta el momento de su expedición y que desarrollan las leyes en materia ambiental.</p>	<p>Ministerio de Agricultura</p>	<p>X</p>	<p>X</p>



PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>ESTRUCTURA LEGAL PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA</b>				
PERMISO DE USO DE AGUA MARÍTIMA O ESTUARINA	X		RESOLUCIÓN 378 DE 2019- Por medio del cual se adicionan los artículos 2.4.3.4, 2.4.3.5 y 2.4.3.5A al REMAC No. 2: "Generalidades", en lo concerniente a la delegación de funciones a los Capitanes de Puerto de Primera Categoría; y se modifica el Título 1 de la Parte 3 del REMAC 5: "Protección del Medio Marino y Litorales", en lo concerniente a los criterios y procedimiento interno para otorgar las concesiones y autorizaciones en los bienes de uso público en jurisdicción de la Dirección General Marítima para proyectos de marinas, maricultura y/o acuicultura.	5.3.1.1, 5.3.1.2, 5.3.1.3, 5.3.1.8, 5.3.1.9, 5.3.1.10, 5.3.1.11.
PERMISO PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA	X	X	RESOLUCIÓN 601 DE 2012. - Por la cual se establecen los requisitos y procedimientos para el otorgamiento de los permisos y patentes relacionados con el ejercicio de la actividad pesquera y acuícola. Agosto 23 de 2012	1, 2, 3, 5, 6
CLASIFICACIÓN DE ACUICULTORES COMERCIALES	X		RESOLUCIÓN 1607 DE 2019. Por el cual se establece la clasificación de acuicultores comerciales en Colombia de acuerdo con la actividad, el sistema y el volumen de producción y se deroga la Resolución número 1352 de 2016. Julio 25 de 2019	1, 2, 3
OBILIGACIONES PARA LA ACUICULTURA EN COLOMBIA	X	X	DECRETO 1780 DE 2015. Por el cual se adiciona el Decreto 1071 de 2015, Decreto único reglamentario del sector administrativo agropecuario, pesquero y de desarrollo rural, en lo relacionado con la adopción de medidas para administrar, fomentar y controlar la actividad de la acuicultura. Septiembre 9 de 2015	1, (2.16.4.2.2), (2.16.4.2.3.)

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>ESTRUCTURA LEGAL PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA</b>			
<p>Establece los criterios y el procedimiento para el trámite de concesiones marítimas en las aguas, playas, terrenos de bajamar en bienes de uso público para proyectos de marinas, maricultura y/o acuicultura. Describe cómo presentar la solicitud y el requerimiento de certificaciones a las autoridades enlistadas y así mismo, el proceso de prefactibilidad, los documentos a aportar en la fase de factibilidad y las obligaciones en caso de recibir el acto administrativo de la concesión.</p>	<p>Dirección General Marítima - DIMAR</p>		<p>X</p>
<p>Determina los requerimientos y procesos que deben seguir los interesados en desarrollar la actividad pesquera y acuícola para la obtención de permisos, autorizaciones modificaciones, patentes, entre otros. Indica la clasificación en donde se engloban los posibles propósitos para de acuerdo a ello otorgar el permiso, documentos generales y específicos para realizar el trámite, contenidos detallados de los planes de actividades, tiempos de duración del permiso y formas de otorgarlo.</p>	<p>Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca - AUNAP</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Determina la clasificación de los acuicultores según la actividad que realicen (productores de semilla para acuicultura y productores de carne), el sistema productivo utilizado (estanques y cuerpos de agua de uso público) y el volumen de producción (subsistencia, pequeños, medianos y grandes), describiendo las características y especificando los valores correspondientes de cada categoría.</p>	<p>Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca - AUNAP</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>El decreto aborda los permisos para el desarrollo de actividades de acuicultura para toda persona que pretenda adelantar actividades de acuicultura y comercialización con especies declaradas como domesticadas. Este decreto le otorgó facultades a la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca AUNAP para la declaratoria de especies de peces como domesticadas, previa emisión de concepto vinculante del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.</p>	<p>Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural</p>	<p>X</p>	

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>ESTRUCTURA LEGAL PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA</b>				
PERMISO DE EXPORTACIÓN A LA UNIÓN EUROPEA - INVIMA		X	RESOLUCIÓN 0228 DE 2007. - Por la cual se establece el procedimiento para la inscripción de fábricas de productos de la pesca y acuicultura para la exportación a la Unión Europea. Febrero 01 de 2007	1, 2, 3, 4, 5
REGISTRO ICA PARA EXPORTACIÓN		X	RESOLUCIÓN ICA 1414 DE 2006. - Por la cual se establece el registro ante el ICA, de productores de camarón y de peces para consumo humano con destino a la exportación. Mayo 26 de 2006	1, 2, 3, 4
REGISTRO ICA PECUARIO DE ESTABLECIMIENTOS	X	X	RESOLUCIÓN 90464 DE 2021- Por medio de la cual se establece el Registro Sanitario de Predio Pecuario - RSPP. Enero 20 de 2021	1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 16
REGISTRO HACCP PARA EXPORTACIÓN.		X	RESOLUCIÓN 730 DE 1998 - Por la cual se adopta el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control - HACCP, en los productos pesqueros y acuícolas para consumo humano, de exportación e importación. Marzo 06 de 1998	1, 2, 3



IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>ESTRUCTURA LEGAL PARA EL DESARROLLO DE LA ACUICULTURA</b>			
<p>La exportación a la Unión Europea requiere de inscripción de las fábricas de productos de pesca y acuicultura. La resolución describe a qué proceso productivo aplica, ante quién se presenta el procedimiento y los pasos para realizarlo, entre los que resalta el Plan HACCP y finalmente, los ítems que contiene la certificación y la importancia de su verificación.</p>	<p>Ministerio de Salud y de protección Social</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Si se desea exportar camarones y peces para consumo humano se debe realizar el registro ante el ICA como medida para prevenir, vigilar y controlar los riesgos químicos y biológicos posibles en la producción primaria, aportando así a la sanidad e inocuidad de los productos obtenidos de la actividad camaronícola y piscícola y, por ende, garantizando que no se afecte la salud humana y animal ni la competitividad de los productos acuícolas en el comercio exterior. La resolución establece los datos específicos a incluir en la solicitud de registro, así como también las obligaciones, quién emite el registro, el tiempo de este y las auditorías de verificación realizadas por el ICA.</p>	<p>Instituto Colombiano Agropecuario - ICA</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Establece el Registro Sanitario de Predio Pecuario en el país, el cual aplica para toda persona natural o jurídica que cuente con predios destinados a la producción de acuicultura. Para ello, se debe presentar ante el ICA los documentos establecidos en el art. 5 y 5.2.5. A su vez, la resolución indica los casos que ameritan modificación, suspensión o cancelación del Registro, obligaciones del titular y sanciones en caso de incumplimiento. Por otro lado, especifica el proceso de expedición de las guías sanitarias de movilización interna.</p>	<p>Instituto Colombiano Agropecuario- ICA</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Adopta el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control y brinda las directrices para productos pesqueros y acuícolas de consumo humano, de exportación y de importación, aplicándose a personas naturales o jurídicas que se ocupan del procesamiento y comercialización de los ya mencionados productos, permitiéndoles así identificar, evaluar y controlar los peligros relevantes para la inocuidad de los alimentos.</p>	<p>Misterio de Salud, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, y Ministerio de Comercio Exterior.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>CONDICIONES DE CULTIVO</b>				
BIENESTAR ANIMAL	X		LEY 84 DE 1989. Por la cual se adopta el Estatuto Nacional de Protección de los Animales y se crean unas contravenciones y se regula lo referente a su procedimiento y competencia. Diciembre 27 de 1989	2, 4, 5, 6, 17, 20, 21, 27.
BIENESTAR ANIMAL	X		RESOLUCIÓN 253 DE 2020. Por la cual se adopta el manual de condiciones de bienestar animal propias de cada una de las especies de producción del sector agropecuario; bovina, bufalina, aves de corral y animales acuáticos. Octubre 29 de 2020	2, 3, 5, 7, 8
AVAL PROFESIONAL IDÓNEO	X		LEY 73 DE 1985. Por la cual se dictan normas para el ejercicio de las profesiones de Medicina Veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia y Zootecnia. Octubre 08 de 1985 - Reglamentada por el Decreto 1122 de 1988 -	2, 3, 4.

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>CONDICIONES DE CULTIVO</b>			
<p>Establece las medidas que garantizan la higiene, sanidad y condiciones apropiadas de vida de los animales, eliminan y sancionan el maltrato y crueldad que se les pueda causar, crean conciencia de respeto y cuidado y preservan la fauna silvestre. Enuncia las obligaciones de quien tenga un animal y las sanciones si se genera maltrato. En el caso del sacrificio de animales, se encuentra la división entre los animales que no son para consumo humano y los que sí, en el primer grupo, la ley indica las razones por las cuales se puede realizar y los métodos no sancionados para su ejecución; en el segundo grupo, los métodos que no son sancionados por ley, aplicando las normas sanitarias correspondientes, así como también las condiciones de transporte. Este aspecto se tiene en cuenta en las buenas prácticas de la acuicultura, cuando los lotes de reproductores que cumplen su ciclo se sacrifican (la norma indica que no deben ir al consumo humano); de igual forma los animales que sufren un brote de enfermedad que no logren salir adelante mediante la implementación del tratamiento, y se decide sacrificar todo el lote; también, si hay una alteración en el módulo de “food defense” se deben sacrificar los animales ante la duda de si hay o no una afectación al consumidor final, entre los principales ejemplos que se correlacionan con la norma de Bienestar Animal, motivo por el cual se tiene en cuenta este artículo.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>La resolución adopta el manual de condiciones de bienestar animal de las especies de producción del sector agropecuario, en este caso, para animales acuáticos (Capítulo V. Bienestar para animales acuáticos) y cuya aplicación corresponde a todas las personas naturales y jurídicas propietarias, poseedoras o tenedoras de predios de producción de las especies objeto de la resolución. Señala también que toda persona que maneje producción de estas especies deberá encontrarse capacitada en bienestar animal.</p>	<p>Instituto Colombiano Agropecuario - ICA Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Los planes sanitarios elaborarse por profesionales en Medicina Veterinaria y Medicina Veterinaria y Zootecnia y por consiguiente, la ley indica los requisitos para ejercer como profesional en Medicina Veterinaria, Medicina Veterinaria y Zootecnia, las actividades específicas que pueden realizar y así mismo, los requisitos y actividades específicas de un profesional en Zootecnia en el país.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	<p>X</p>	<p>X</p>



PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>CONDICIONES DE CULTIVO</b>				
REPRODUCCIÓN - ORIGEN DE REPRODUCTORES	X	X	RESOLUCIÓN 1558 DE 2010. Por medio de la cual se dictan disposiciones para la importación y exportación de plantas, productos vegetales, artículos reglamentados, animales y sus productos. Mayo 07 de 2010	1, 2, 4, 5, 7
FUENTE DE SEMILLA	X		RESOLUCIÓN 91505 DE 2021. Por medio de la cual se establece el trámite de las solicitudes de los Organismos Vivos Modificados -OVM con fines exclusivamente agrícolas, pecuarios, pesqueros, plantaciones forestales comerciales y agroindustriales ante el ICA. Febrero 15 de 2021	1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 13
REGISTRO DE FABRICANTES	X		RESOLUCIÓN 061252 DE 2020. Por medio de la cual se establecen los requisitos y el procedimiento para el registro de fabricantes e importadores de alimentos para animales, así como los requisitos y el procedimiento para el registro de alimentos para animales y se dictan otras disposiciones Febrero 3 de 2020	1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14, 15, 16, 18, 19

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>CONDICIONES DE CULTIVO</b>			
<p>Determina los requisitos que se deben cumplir en la importación y exportación de plantas, productos vegetales, artículos reglamentados, animales y sus productos, lo cual aplica a toda persona natural o jurídica interesada. Para la importación, se indican los requisitos según el tipo de producto y el procedimiento a realizar ante el ICA (aplica para la importación de genética). En el caso de la exportación, se indica que el interesado en adquirirlo debe cumplir todos los requisitos sanitarios exigidos por el país de destino y se encuentra la vigencia según el animal o producto.</p>	<p>Instituto Colombiano Agropecuario - ICA</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Describe el trámite de solicitud de OVM con fines únicamente agrícolas, pecuarios, pesqueros, plantaciones forestales comerciales y agroindustriales con el objetivo de evaluar los impactos en la conservación y utilización sostenible de la diversidad biológica, a quienes aplica, en que actividades y tiempos de respuesta en cada paso. Esta resolución facilita y simplifica el trámite con base en el programa Estado Simple, Colombia Ágil mediante el uso de un sistema información establecido por la entidad para realizarlo. Este trámite aplica a los insumos de alimentación de camarón de cultivo (poliqueto y artemia).</p>	<p>Instituto Colombiano Agropecuario - ICA</p>		<p>X</p>
<p>Es fundamental que los alimentos que se provean en el sistema productivo cuenten con los respectivos registros pues, esto garantiza inocuidad y calidad del producto a emplear. En consecuencia, esta resolución establece los requisitos y procedimientos para registrarse como fabricante e importador de alimento para animales, especificando las categorías que son acordes a las actividades realizadas para la solicitud, tiempos de cada paso del proceso, las circunstancias que ameritan modificar el registro, procedimiento de cancelación y obligaciones que tiene el titular del registro. Para el registro de alimento para animales, se establecen: tres categorías (alimentos completos, suplementos y aditivos zootécnicos), requisitos dependiendo si fue importado o producido en el país, proceso de registro, tiempos y tipos de respuesta que se pueden recibir. Esta resolución está enmarcada dentro de la estrategia “Estado Simple, Colombia Ágil” y por tanto los trámites son a través de la página web del ICA.</p>	<p>Instituto Colombiano Agropecuario - ICA</p>	<p>X</p>	<p>X</p>

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>CONDICIONES DE CULTIVO</b>				
Bioseguridad en el Cultivo	X		RESOLUCIÓN 2879 DE 2017. “Por la cual se establecen los requisitos que deben cumplir los establecimientos dedicados a la acuicultura en el país para minimizar los riesgos de escape de especímenes de recursos pesqueros ícticos de especies exóticas, domesticadas y/o trasplantadas y de camarón marino a cuerpos de agua naturales o artificiales”. Diciembre 28 de 2017	3, 4, 5, 7, 8, 10
	X		RESOLUCIÓN 020186 DE 2016. Por medio de la cual se establecen las condiciones sanitarias y de bioseguridad en la producción primaria de animales acuáticos, para obtener el certificado como Establecimiento de Acuicultura Bioseguro. Diciembre 26 de 2016	1, 2, 4, 10, 11
Declaración de domesticación, evaluación de riesgos y plan de contingencia.	X		RESOLUCIÓN 2287 DE 2015. Por la cual se declaran unas especies de peces como domesticadas para el desarrollo de la acuicultura y se dicta otras disposiciones. Diciembre 29 de 2015 Resolución 0707 de 2019 modifica el artículo 2 y deroga el artículo 6	2, 4.
Bioseguridad en el transporte	X		RESOLUCIÓN 2505 DE 2004. Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles. Septiembre 06 de 2004	4
<b>PRODUCTOS QUÍMICOS E INSUMOS</b>				
Buenas Prácticas de Manufactura	x		RESOLUCIÓN 92288 DE 2021. Por medio de la cual se establecen las Buenas Prácticas de Manufactura en las empresas productoras, productoras por contrato y/o semielaboradas de productos farmacéuticos, ectoparasiticidas y/o desinfectantes de uso veterinario. Marzo 5 de 2021	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7



IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>CONDICIONES DE CULTIVO</b>			
<p>Establece los requisitos que deben cumplir los establecimientos dedicados a la acuicultura en el país para minimizar los riesgos de escape de especímenes de recursos pesqueros ícticos de especies exóticas, domesticadas y/o trasplantadas y camarón marino a cuerpos de aguas naturales o artificiales. Define los requisitos técnicos, de planeación, de infraestructura, para la introducción al país de especies exóticas o diferentes a las presentes en el territorio colombiano y de transporte.</p>	<p>Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca - AUNAP</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Esta norma determina las condiciones sanitarias y bioseguras en la producción primaria de animales acuáticos que deben aplicar las personas naturales o jurídicas para obtener el certificado de Establecimiento de Acuicultura Bioseguro. Esta certificación es dada por la Gerencia Seccional del ICA de la jurisdicción donde se encuentre el establecimiento y debe cumplir con unos requisitos generales y específicos de infraestructura. Adicionalmente, se encuentran descritas las obligaciones del titular y prohibiciones.</p>	<p>Instituto Colombiano Agropecuario - ICA</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Esta resolución declara domesticadas la Trucha arco iris, Tilapia del Nilo o plateada y el híbrido Tilapia roja y la adopción de las medidas de disminución del riesgo de escape, así como también otras normas emitidas por entidades públicas y permisos de uso de aguas, suelos, sanitarios y de salud pública.</p>	<p>Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca - AUNAP</p>	<p>X</p>	
<p>Esta resolución es esencial ya que abarca condiciones de bioseguridad en el transporte de pescado, ya que se transporta en su fase final y por tanto, sus condiciones deben ser las mejores posibles. Es por esto que los vehículos deben cumplir con las condiciones detalladas en el art. 4.</p>	<p>Ministerio de Transporte</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<b>PRODUCTOS QUÍMICOS E INSUMOS</b>			
<p>En el sistema productivo se deben emplear insumos que cumplan con las Buenas Prácticas de Manufactura. Por tanto, esta normatividad establece las nuevas regulaciones que garantizan la calidad, eficacia y seguridad de los insumos pecuarios que deben aplicar las personas naturales y jurídicas que tengan empresas productoras, productoras por contrato y/o semielaboradas de productos farmacéuticos, ectoparasiticidas y/o desinfectantes de uso veterinario. Se especifican los requisitos según el producto a producir, así como también el procedimiento ante el ICA, los posibles conceptos a recibir y la vigencia.</p>	<p>Instituto Colombiano Agropecuario - ICA</p>	<p>X</p>	<p>X</p>

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>PRODUCTOS QUÍMICOS E INSUMOS</b>				
Registro productos INVIMA	X		DECRETO 677 DE 1995. Por lo cual se reglamenta parcialmente el Régimen de Registros y Licencias, el Control de Calidad, así como el Régimen de Vigilancia Sanitarias de Medicamentos, Cosméticos, reparaciones Farmacéuticas a base de Recursos Naturales, Productos de Aseo, Higiene y Limpieza y otros productos de uso doméstico y se dictan otras disposiciones sobre la materia. Abril 26 de 1995 Artículo 13. Modificado por el art. 1, Decreto Nacional 2510 de 2003.	1, 13, 19, 58, 59
Control y manejo de productos químicos	X		RESOLUCIÓN 676 DE 2007. Por la cual se establece el reglamento técnico de emergencia a través del cual se adopta el Plan Nacional de Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas 2007 que deben cumplir los productos acuícolas para consumo humano y se dictan otras disposiciones. Marzo 09 de 2007	2, 6, 7, 8
	X		LEY 55 DE 1993. Por medio de la cual se aprueba el “Convenio número 170 y la Recomendación número 177 sobre la Seguridad en la Utilización de los Productos Químicos en el Trabajo”, adoptados por la 77a. Reunión de la Conferencia General de la OIT, Ginebra, 1990. Julio 02 de 1993 El Decreto 1496 de 2018 adopta el Sistema Globalmente Armonizado aplicable para la clasificación y etiquetado de productos químicos (sustancias puras, diluidas y mezclas)	6, 7, 8, 10, 12, 13, 15, 17.

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>PRODUCTOS QUÍMICOS E INSUMOS</b>			
<p>Los productos de limpieza y desinfección que se empleen en las plantas de procesamiento deben ser únicamente los que tengan registro sanitario. Se especifican los productos que requieren Registro Sanitario, el cual es expedido por el INVIMA. En el caso de los medicamentos, el Registro Sanitario diferencia dos clases de medicamentos, mientras en los productos de aseo, higiene y limpieza existen 12 categorías.</p>	Ministerio de Salud	X	X
<p>El correcto manejo de medicamentos especies acuícolas es fundamental para garantizar que no haya residualidad de los mismos, en consecuencia, esta resolución establece el adecuado manejo de medicamentos a través del reglamento técnico de emergencia detallando los productos acuícolas y actividades que aplican. Determina que el ICA es la entidad encargada de revisar los registros de los insumos de los alimentos pecuarios, los principios activos de los medicamentos que representen un riesgo, procedimiento en caso de exceder límites y el sellado y decomiso por uso de sustancias prohibidas.</p>	Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Ministerio de Salud y de Protección Social.	X	X
<p>Formaliza la Implementación de un sistema de clasificación que permite catalogar los productos químicos de acuerdo al tipo y grado de riesgo físico y para la salud. Se determina el método de evaluación de riesgos para mezclas, el etiquetado de los productos peligrosos, la importancia y especificaciones de las fichas de seguridad. Los tiempos de exposición y deberes del empleado y las obligaciones del empleador. Bajo el marco del SGA se dispone de herramientas como las etiquetas y las fichas de datos de seguridad, importantes para advertir los peligros y prevenir enfermedades laborales y accidentes de trabajo ocasionados por la manipulación incorrecta de las sustancias químicas. Aplica a los productos utilizados en el proceso de fabricación.</p>	Congreso de Colombia	X	X



PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>PRODUCTOS QUÍMICOS E INSUMOS</b>				
Control y manejo de productos químicos	X		RESOLUCIÓN 773 DE 2021. Por la cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química Abril 07 de 2021	Todos
Control de riesgo de productos químicos	X		LEY 9 DE 1979. Por la cual se dictan Medidas Sanitarias. Julio 16 de 1979	101, 102, 103, 104
Envases y productos vencidos.	X		DECRETO 4741 DE 2005. por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral. Diciembre 30 de 2005 Compilado en el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible 1076 de 2015	1, 3, 5, 6, 9, 10, 11, 12
Productos prohibidos	X		RESOLUCIÓN 1082 DE 1995. Por la cual se prohíbe el uso y comercialización de la Furazolidona, la Nitrofurazona y la Furaltadona para uso animal Abril 20 de 1995	1
	X		RESOLUCIÓN 991 DE 2004. Por la cual se prohíbe el uso y comercialización del Dimetridazol para uso animal. Mayo 19 de 2004	1
	X		RESOLUCIÓN 1326 DE 1981. Por la cual se adoptan disposiciones para la utilización y comercialización de productos antimicrobianos de uso veterinario. Junio 30 de 1981	1, 3, 4, 5, 6, 7, 11, 12.

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>PRODUCTOS QUÍMICOS E INSUMOS</b>			
<p>Define las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del SGA, en relación con la clasificación y la comunicación de peligros de los productos químicos, a fin de velar por la protección y salud de los trabajadores, las instalaciones y el ambiente frente al uso y manejo de estos. Incluye las responsabilidades que estos deben asumir junto con los trabajadores y las Administradoras de Riesgos Laborales para su implementación, así como recomendar otras fuentes de información confiables a las que deberán acudir los empleadores para la clasificación de peligro de los productos químicos que no han sido referenciados en el SGA.</p>	<p>Ministerio del Trabajo y Ministerio de Salud y Protección Social</p>	X	X
<p>Hace referencia a los artículos sobre agentes químicos y biológicos. Se deben implementar medidas que eviten concentraciones en el aire de agentes químicos y biológicos que sean riesgosos para el trabajador o la comunidad en general. Establece lineamientos para el manejo de sustancias peligrosas e indica que la disposición de las sustancias mencionadas debe realizarse sin generar riesgos a la comunidad y el ambiente.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	X	X
<p>Define el concepto de residuo peligroso y la necesidad de hacer análisis de peligrosidad, el manejo de dichos residuos, obligaciones y alcance de responsabilidad del generador.</p>	<p>Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.</p>	X	X
<p>Se prohíbe el uso y comercialización de Furazolidona, Nitrofurazona y Furaltadona en producto final o materia prima en medicamentos y alimentación de animales. Relevante para las verificaciones de los planes sanitarios de la unidad productiva.</p>	<p>Instituto Colombiano Agropecuario - ICA</p>	X	X
<p>El Dimetridazol tiene evidencia de capacidad carcinogénica y mutagénica, lo cual avala el considerar que no es segura su administración en animales y por tanto, se prohíbe su uso y comercialización. Esencial para las verificaciones de los planes sanitarios de la unidad productiva.</p>	<p>Instituto Colombiano Agropecuario - ICA</p>	X	X
<p>Define el concepto de antimicrobiano, los grupos y la subdivisión de los mismos por la función que ejercen en bacterias. Indica las asociaciones permitidas de la acción de dos microbianos y establece su venta bajo fórmula médica veterinaria.</p>	<p>Instituto Colombiano Agropecuario - ICA</p>	X	X

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>PRODUCTOS QUÍMICOS E INSUMOS</b>				
Productos prohibidos	X		RESOLUCIÓN 961 DE 2003. Por la cual se prohíbe la administración oral de la Violeta de Genciana en los animales Abril 28 de 2003	1
<b>TRANSPORTE</b>				
Reglamento de embarcaciones / Normatividad fluvial	X		RESOLUCIÓN 4824 DE 2013. Por la cual se adopta el reglamento de las tripulaciones y dotaciones de embarcaciones fluviales y se dictan otras disposiciones. Noviembre 08 de 2013	1, 2, 3, 9
	X		RESOLUCIÓN 2104 DE 1999. Por medio de la cual se expide el Reglamento de las Embarcaciones Mayores, las cuales regirán en todo el Territorio Nacional. Octubre 15 de 1999 Derogada parcialmente por la Resolución 20203040003645 de 2020 (Art. 2, 7, 8, 10, 13, 14, 17, 18, 19, 20, 21 y 22)	1, 2, 3, 4, 5
	X		RESOLUCIÓN 2105 DE 1999. Por medio de la cual se expide el Reglamento para las Embarcaciones Menores, las cuales regirán en el Territorio Nacional. Octubre 15 de 1999 Derogada parcialmente por la Resolución 20203040003645 de 2020 (Art. 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 25, 26 y 27)	1, 2, 3, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 27, 33, 35, 36
	X		RESOLUCIÓN 0665 DE 1999. Por medio de la cual se expide el Reglamento para el Funcionamiento de Astilleros y Talleres Fluviales. Abril 13 de 1999	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7



IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>PRODUCTOS QUÍMICOS E INSUMOS</b>			
<p>La Violeta de Genciana está prohibida para uso y comercialización debido a evidencias de ser cancerígena, considerándose insegura para la administración nutricional o terapéutica por vía oral en los animales o como inhibidor de hongos en materias primas y productos para la alimentación animal.</p>	<p>Instituto Colombiano Agropecuario - ICA</p>	X	X
<b>TRANSPORTE</b>			
<p>En las actividades de pesca es necesario tener en cuenta las regulaciones de las embarcaciones, la presente resolución establece la reglamentación para las tripulaciones y cómo deben ser las dotaciones de embarcaciones fluviales a nivel nacional. Establece y explica cómo deben ser las tripulaciones de embarcaciones menores y mayores, así como también, las ocupaciones que requieren licencia.</p>	<p>Ministerio de Transporte</p>	X	
<p>Aplica para embarcaciones con capacidad transportadora igual o mayor a 25 Ton y establece su clasificación, así como también determina la clasificación técnica de las embarcaciones y artefactos fluviales. Describe el proceso de matrícula de las mismas, explica la Patente de Navegación y su vigencia y define que la Dirección General de Transporte Fluvial, División Cuencas Fluviales e Inspecciones Fluviales vigila el cumplimiento de las respectivas normas.</p>	<p>Ministerio de Transporte</p>	X	
<p>Aplica para embarcaciones con capacidad transportadora menor a 25 Ton e indica que para navegar en vías fluviales la embarcación debe cumplir los requisitos del art. 2. Por otro lado, describe el proceso de expedición de la patente de navegación, su vigencia, reglamentación, así como también el proceso de solicitud de permiso de zarpe. Indica las normas de seguridad, el contenido de la planilla de pasajeros, contenido del Tiquete y otras obligaciones.</p>	<p>Ministerio de Transporte</p>	X	
<p>Describe el reglamento para el funcionamiento de astilleros y talleres fluviales, el cual aplica a la construcción, reparación o modificación de embarcaciones y artefactos fluviales. Así mismo, brinda las definiciones de Astillero Fluvial y Taller Fluvial y determina que estas deben registrarse ante el Ministerio de Transporte a través de la División Cuenca Fluvial e Inspecciones fluviales, respectivamente. Además, especifica los documentos a presentar para el registro.</p>	<p>Ministerio de Transporte</p>	X	

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>TRANSPORTE</b>				
Reglamento de embarcaciones / Normatividad fluvial	X		LEY 1242 DEL 2008. Por la cual se establece el Código Nacional de Navegación y Actividades Portuarias Fluviales y se dictan otras disposiciones. Agosto 05 de 2008 Modificada por el Decreto 2106 de 2019	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 21, 22, 23, 24
	X		RESOLUCIÓN 2773 DE 2016. Por la cual se modifican los artículos 4, 5 y párrafo del artículo 6 de la Resolución 4824 de 2013, modificada por la Resolución 4432 de 2014. Junio 30 de 2016	1, 2, 3
<b>SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL</b>				
Salud y seguridad	X		LEY 100 DE 1993 Sistema de seguridad social Integral Diciembre 23 de 1993	3, 4, 6, 7, 11, 15, 17, 22, 23, 157, 159, 161, 210, 237, 271
	X		DECRETO 1443 DE 2014. Por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión en la Seguridad y salud en el trabajo (SG-SST). Julio 31 de 2014 Compilado en el Decreto 1072 de 2015	1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 32, 33, 35.

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>TRANSPORTE</b>			
<p>Establece las normas que rigen la navegación y el transporte fluvial en el país con el fin de proteger la vida y el bienestar de todos los usuarios del modo fluvial, además de promover la seguridad, resguardar el medio ambiente y procurar su viabilidad como actividad comercial. Define las actividades fluviales, su autoridad de inspección vigilancia y control así como también las vías fluviales y su uso. Por otro lado, describe las características y condiciones de la matrícula de las embarcaciones fluviales y, en el art. 21 especifica la regulación de las embarcaciones de pesca.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	<p>X</p>	
<p>Establece los requisitos para obtener las licencias de conrtramaestre, timonel, maquinista, piloto y capitán y de igual forma, los requisitos para otorgar el permiso para ayudante fluvial o motorista. Cabe destacar que las certificaciones a las que se refiere la resolución son ofertadas por el SENA.</p>	<p>Ministerio de Transporte</p>	<p>X</p>	
<b>SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL</b>			
<p>El sector agropecuario está obligado a cumplir con las condiciones mencionadas en la presente ley. Establece el derecho a la seguridad social, su obligatoriedad y cobertura, así como también el sistema general de Pensiones, su aplicación, afiliados, la obligación a cotizar, la responsabilidad del empleador del pago del aporte de él y de sus empleados y sanciones por mora. En cuanto al Sistema General de Seguridad Social en Salud, se establece la obligación de toda persona a estar afiliado, tipos de régimen, garantías, el deber de los empleadores, sanciones al empleador, la obligatoriedad de empleadores y trabajadores del sector agropecuario a afiliarse al Servicio de Seguridad Social en Salud y en general, las sanciones al empleador que atente contra el derecho del trabajador en la afiliación y selección de instituciones del Sistema de Seguridad Social Integral.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Indica las directrices para implementar el SG-SST, a quienes aplica, en que consiste, obligaciones del empleador, de las ARL y del trabajador, la capacitación necesaria, la documentación y comunicación del sistema, la evaluación inicial, planificación y los elementos que debe contener. A su vez, determina el deber de establecer una política en seguridad y salud en el trabajo, requisitos, objetivos, así como también el deber de aplicar la Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos, la adopción de medidas de prevención para lo hallado y respuesta ante emergencias y acciones correctivas. Reglamenta la capacitación de quien esté encargado de la ejecución del Sistema.</p>	<p>Ministerio de Trabajo</p>	<p>X</p>	<p>X</p>



PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL</b>				
Salud y seguridad	X		DECRETO 1072 DE 2015. Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector de trabajo. Versión actualizada Julio 27 de 2018	1.1.3.1.; 1.2.3.2.; 2.2.1.4.1, - 2.2.1.4.4.; 2.2.4.2.2.18.; 2.2.4.2.2.20.; 2.2.4.6.3, - 2.2.4.6.37.; 2.2.4.7.1, - 2.2.4.7.13.; 2.2.6.2.1.1, - 2.2.6.2.1.8
	X		RESOLUCIÓN 1956 DE 2008. Por la cual se adopta medidas en relación con el consumo de cigarrillo de trabajo. Mayo 30 de 2008	1,2,4
Higiene	X		RESOLUCIÓN 2400 DE 1979. Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo. Mayo 22 de 1979	2, 3, 17 - 45, 50 - 62
Formación	X		RESOLUCIÓN 1016 DE 1989. Por la cual se reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los programas de salud ocupacional que deben desarrollar los patrones o empleados en el país. Marzo 31 de 1989	1, 2, 5, 6
	X		DECRETO 1072 DE 2015. Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector de trabajo. Versión actualizada Julio 27 de 2018	2.2.4.6.11 - 2.2.4.6.14.; 2.2.6.2.1.1 - 2.2.6.2.1.10.

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL</b>			
<p>Instaura el Fondo de Riesgos Laborales y la Red Nacional de Formalización Laboral. Establece la dotación de los trabajadores y sus lineamientos. A su vez, determina la obligación por parte del contratista de realizar exámenes médicos ocupacionales, las estadísticas de accidentalidad en la actividad contratada, la definición de seguridad y salud en el trabajo y las fases de implementación del SG-SST. Así mismo, establece el Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales y el Sistema de Calidad de la Formación para el Trabajo y su certificación. Define la política de Seguridad y Salud en el Trabajo, establece obligaciones de los empleadores, capacitación en SST, conservación de los documentos que soportan el SG-SST, el deber de la Planificación del SG-SST, sus condiciones y objetivos, entre otros.</p>	Ministerio de trabajo	X	X
<p>Prohíbe fumar en áreas cerradas de los lugares de trabajo y de lugares públicos e indica las obligaciones de propietarios empleadores y administradores de los lugares donde se encuentra prohibido fumar.</p>	Ministerio de Salud y Protección Social	X	X
<p>Establece las obligaciones del patrono y de los trabajadores en cuanto a la higiene y seguridad del lugar del trabajo, así como también las condiciones y lineamientos en los servicios de higiene de: instalación de baños, agua potable, comedores, casinos, bodegas y salas de trabajo. Establece la forma correcta de evacuar residuos y deshechos y finalmente, en cuanto a campamentos permanentes de trabajadores, indica las distancias y ubicaciones correctas de las diferentes zonas.</p>	Ministerio de Trabajo	X	X
<p>Obligación de organizar y garantizar el funcionamiento de un programa de Salud Ocupacional, además, establece su definición, composición, funcionamiento permanente y el deber de contratar personal que garantice la eficiencia del programa.</p>	Ministerio de Trabajo, Seguridad Social y Ministerio de Salud	X	X
<p>Establece que el contratante debe definir la capacidad en seguridad y salud en el trabajo que requieren sus trabajadores, así como también los documentos que deben estar disponibles y actualizados sobre el SG-SST, su conservación y estrategias de comunicación y difusión. Describe el Sistema de Calidad de la Formación para el Trabajo en cuanto a definición, condiciones de certificación, auditores y sus funciones y las equivalencias de los modelos de gestión de Calidad.</p>	Ministerio del trabajo.	X	X

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL</b>				
Formación	X	X	DECRETO 60 DE 2002. Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. Enero 18 de 2002	1, 4, 5, 6
Riesgos y primeros auxilios	X		RESOLUCIÓN 2400 DE 1979. Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo Mayo 22 de 1979	63 - 152, 163 - 169, 202 - 234
	X		DECRETO 1072 DE 2015. Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector de trabajo. Versión actualizada Julio 27 de 2018	2.2.4.6.3 - 2.2.4.6.8.; 2.2.4.6.12 - 2.2.4.6.17.
	X		DECRETO 1295 DE 1994. por la cual se determina la organización y administración del Sistema general de Riesgos Profesionales Junio 22 de 1994	1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 15.
Ropa y equipo de protección personal	X		DECRETO 1072 DE 2015. Por medio del cual se expide el decreto único reglamentario del sector de trabajo. Versión actualizada Julio 27 de 2018	2.2.1.4.1 - 2.2.1.4.4. 2.2.4.2.2.16, 2.2.4.2.4.2, 2.2.4.6.12, 2.2.4.6.13.



IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL</b>			
<p>Promueve el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico para asegurar la inocuidad de los alimentos, indicando los principios del sistema, prerrequisitos, contenido y proceso de certificación.</p>	Ministerio de Salud	X	X
<p>Indica que las temperaturas y grado de humedad del ambiente debe mantenerse en condiciones que no perjudiquen al trabajador, en caso de ser temperaturas bajas, la dotación que debe ser brindada. Establece condiciones de ventilación apropiadas, ubicación de las salidas de aire, cantidades de aire a suministrar, así como también las condiciones de iluminación óptimas, higiene y distribución de ventanas. Por otro lado, se determinan condiciones de ruido y vibración, de instalaciones de electricidad y sus medidas preventivas. Adicionalmente, se dictan medidas para que los trabajadores no se contaminen por putrefacción de materias de origen animal, códigos de colores para los equipos e infraestructura y prevención y control de incendios.</p>	Ministerio del Trabajo	X	X
<p>Define la seguridad y salud en el trabajo, la definición de SG-SST y la obligación de ser liderado por el empleador. Establece la política de seguridad y salud en el trabajo, sus requisitos, objetivos, obligaciones del empleador con el sistema, documentos necesarios, su conservación y difusión. La obligación del empleador de aplicar una metodología de Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos y su evaluación inicial.</p>	Ministerio del trabajo.	X	X
<p>Define el Sistema General de Riesgos Profesionales, sus objetivos, características, la prestación de servicios de salud a los afiliados y los derechos económicos al sufrir un accidente o enfermedad por el trabajo. Brinda el concepto de Riesgo Profesional y la determinación de la cotización.</p>	Ministerio del trabajo	X	X
<p>Define la dotación como obligación y establece la no obligación de brindar dotación si la dada no tuvo uso alguno. Establece obligaciones para el empleador, contratista y cuando se contrata a través de empresas de servicios temporales, en lo relacionado a la dotación y elementos de protección personal. El empleador debe mantener disponibles y debidamente actualizados entre otros, los registros de equipos y elementos de protección personal y asegurar su conservación durante el plazo establecido por el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)</p>	Ministerio del trabajo.	X	X

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL</b>				
Ropa y equipo de protección personal	X		RESOLUCIÓN 2400 DE 1979. Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo. Mayo 22 de 1979	2(f), 3(b), 170 - 201
Bienestar del trabajador	X		RESOLUCIÓN 1016 DE 1989. Reglamenta la organización, funcionamiento y forma de los programas de salud ocupacional que deben desarrollar los patronos o empleadores en el país. Marzo 31 de 1989	5, 12, 14
	X		RESOLUCIÓN 2115 DE 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del Sistema de control y Vigilancia para la calidad del agua para consumo humano. Junio 22 de 2007	1, 2, 5
<b>GESTIÓN AMBIENTAL (CONCESIÓN, RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)</b>				
General	X		DECRETO 2811 DE 1974. Por el cual se dicta el Código Nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente. Diciembre 18 de 1974	32, 34, 35, 36, 38.
General - Compilación normativa SINVA	X		DECRETO 1076 DE 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiental y Desarrollo Sostenible Mayo 26 de 2015	Título 3: Cap.1,2,3,4; Título 6: Cap. 1,2 Título 7: Cap.1,2,3 Título 8: Cap. 14 Título 9: Cap. 6,7

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL</b>			
El empleador suministra ropa de trabajo según los riesgos que presente el trabajador, Las responsabilidades del empleador y los empleados en lo relacionado al control de riesgos y equipo de protección personal. En lo relacionado al trabajo en alturas, modificada por Art. 29 de la Resolución 1409 de 2012.	Ministerio del Trabajo	X	X
Establece que el programa de Salud Ocupacional es de funcionamiento permanente y los subprogramas que debe contener, entre ellos que la constitución del comité de Medicina, Higiene y Seguridad debe constituirse y funcionar conforme a la ley vigente y adicionalmente, se indican los registros mínimos que deben mantenerse actualizados en el programa de Salud Ocupacional.	Ministerio de Trabajo, Seguridad Social y Salud	X	X
Se describen las definiciones importantes a tener en cuenta de términos encontrados a lo largo de la resolución y se especifican los valores de las características físicas y químicas que el agua destinada a consumo humano no debe exceder.	Ministerio de la Protección Social, de ambiente, de vivienda y desarrollo territorial.	X	X
<b>GESTIÓN AMBIENTAL (CONCESIÓN, RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)</b>			
Detalla los requisitos y condiciones para importación, fabricación, transporte, almacenamiento, comercialización, manejo, uso o disposición de sustancias peligrosas. En cuanto al manejo de residuos y basuras, describe las reglas de manejo y prohíbe la descarga sin autorización de basuras al medio natural, por tanto especifica los objetivos que se deben cumplir para la disposición. Así mismo, establece que según el volumen o calidad de residuos es posible obligar al generados a recolectarlos, tratarlos o disponer de ellos.	Presidencia de la república	X	X
Describe cómo funciona directamente el ministerio de ambiente, sus competencias respecto de la política pública y las directrices que las corporaciones adoptan. Se establecen los instrumentos para la planificación, ordenación y manejo de cuencas hidrográficas. A su vez, establece medidas para prevenir la generación de residuos peligrosos y regulación de su manejo y así mismo, para plaguicidas. Por otro lado, determina las tasas por utilización del agua, las tasas retributivas por vertimientos puntuales al agua y el uso del agua para pesca, maricultura y acuicultura.	MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE	X	X



PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>GESTIÓN AMBIENTAL (CONCESIÓN, RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)</b>				
Concesión y ocupación de cauce	X		DECRETO 1541 DE 1978. Por el cual se reglamenta la Parte III del Libro II del Decreto - Ley 2811 de 1974: "De las aguas no marítimas" y parcialmente la Ley 23 de 1973. Julio 26 de 1978 (Sobre la obtención de los permisos, Modificado por el Decreto 2858 de 1981 y compilado en el Decreto 1076 de 2015)	28 - 31, 36, 37, 38, 68, 70, 104, 146, 147, 155
Ahorro y uso eficiente de Agua.	X		LEY 373 DE 1997. por la cual se establece el programa para el uso eficiente y ahorro del agua. Junio 6 de 1997 (Decreto 1090 de 2018 adiciona la Ley en lo relacionado al Programa para el uso eficiente y ahorro del agua - PUEAA)	3, 5
	X		DECRETO 1090 DE 2018. Por el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado con el Programa para el Uso Eficiente y Ahorro de Agua y se dictan otras disposiciones. Junio 28 de 2018	2.2.3.2.1.1.1, 2.2.3.2.1.1.3- parágrafo 1 y 2, 2.2.3.2.1.1.5.
	X		RESOLUCIÓN 1257 DE 2018. Por la cual se desarrollan los parágrafos 1 y 2 del artículo 2.2.3.2.1.1.3 del Decreto 1090 de 2018, mediante el cual se adiciona el Decreto 1076 de 2015. Julio 10 de 2018	1, 2, 3
Identificación de residuos y contaminantes	X		RESOLUCIÓN 2400 DE 1979. Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo. Mayo 22 de 1979	163 - 168

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>GESTIÓN AMBIENTAL (CONCESIÓN, RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)</b>			
<p>Establece la forma de adquirir el derecho al uso de aguas y cauces, los casos en los que se pueden usar aguas sin autorización y los casos donde obtener la concesión es necesario, además, se indica que las entidades territoriales no pueden gravar con impuestos el aprovechamiento de aguas. El agua de la concesión depende de la disponibilidad del recurso, en lo cual el Estado no tiene responsabilidad. En el caso de uso agrícola, riego y drenaje se obliga a la construcción de sistemas de drenaje y desagüe y finalmente, se dan los lineamientos para la exploración y aprovechamiento de aguas subterráneas.</p>	<p>MINISTERIO DE AGRICULTURA</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Las entidades usuarias del recurso hídrico deben presentar a las Corporaciones Autónomas Regionales un Programa de Uso Eficiente y Ahorro de Agua y a su vez, dichas autoridades el resumen al Ministerio de Ambiente. También, se establece el reúso obligatorio del agua en actividades primarias y secundarias según los casos y tipos de proyecto.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Define el Programa para el Uso Eficiente y Ahorro del Agua (PUEAA) e indica que este se debe presentar ante la autoridad ambiental competente para la solicitud de concesión de aguas. Además, es el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible quien mediante resolución establece la estructura y contenido del PUEAA y así mismo para quienes tengan caudal considerado "bajo" la estructura y contenido del PUEAA simplificado.</p>	<p>Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Establece la estructura y contenido del Programa para el Uso Eficiente y Ahorro de Agua y del Programa para el Uso Eficiente y Ahorro de Agua simplificado.</p>	<p>Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Indica que el empleador está obligado a realizar controles de higiene, sanidad y asepsia en todas las dependencias relacionadas a la industria de alimentos, empaquetado de pescados y mariscos, entre otras descritas, para evitar la contaminación de trabajadores con materias de origen animal en descomposición o gérmenes. Adicionalmente, establece el etiquetado y apariencia de recipientes que contengan sustancias peligrosas y reglamenta las sustancias inflamables y explosivas con medidas de prevención y procedimientos detallados.</p>	<p>Ministerio del Trabajo</p>	<p>X</p>	<p>X</p>

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>GESTIÓN AMBIENTAL (CONCESIÓN, RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)</b>				
Concesión y Vertimientos	X		DECRETO 1594 DE 1984. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 09 de 1979, así como el Capítulo II del Título VI- Parte III- Libro II y el Título III de la parte III libro I del Decreto 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos sólidos. Junio 26 de 1984	20, 21
Concesión - tasa utilización de Agua	X		DECRETO 155 DE 2004. Por el cual se reglamenta el artículo 43 de la Ley 99 de 1993 sobre tasas por utilización de aguas y se adoptan otras disposiciones". Enero 22 de 2004 (Decreto 4742 de 2005 modifica el Art. 12, sobre el cálculo del monto a pagar)	4, 5, 6, 7, 8
	X		DECRETO 1155 DE 2017. Por el cual se modifican los artículos 2.2.9.6.1.9., 2.2.9.6.1.10. y 2.2.9.6.1.12 del Libro 2, Parte 2, Título 9, Capítulo 6, Sección 1, del Decreto 1076 de 2016, Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible, en lo relacionado por la Tasa por Utilización de Aguas y se dictan otras disposiciones. Julio 7 de 2017	1, 2, 3
Vertimientos	X		DECRETO 3930 DE 2010. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la ley 9° de 1979, así como el capítulo II del título VI Parte III Libro II del Decreto Ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos y se dictan otras disposiciones. Octubre 25 de 2010 (Decreto 4728 de 2010 modifica los artículos 28 y 61, entre otros.)	4, 24, 28, 31, 37, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 61, 62, 63.
	X		RESOLUCIÓN 1514 DE 2012. Por la cual adoptan los Términos de Referencia para la Elaboración del Plan de Gestión del Riesgo para el Manejo de Vertimientos. Agosto 31 de 2012	1, 2, 4.



IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>GESTIÓN AMBIENTAL (CONCESIÓN, RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)</b>			
Define el usuario de interés sanitario aquel cuyos vertimientos contengan las sustancias de interés sanitario, señaladas en el decreto.	Ministerio de Agricultura y Ministerio de Salud	X	
Determina que toda persona que utilice el recurso hídrico por medio de concesión está en la obligación de pagar la tasa por utilización y establece que la tasa está en función del volumen de agua captada, expresada en pesos/m <sup>3</sup> y la dictamina la autoridad ambiental competente, sin embargo el Ministerio de Ambiente fija el monto tarifario mínimo de las TUA.	Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial,	X	X
Establece lo que implica y debe tener en cuenta el Factor Regional, determina su fórmula y la de cada una de sus expresiones e indica que debe ser calculado por la autoridad ambiental competente para cada cuenca hidrográfica, acuífero o unidad hidrológica y así mismo, presenta la fórmula para el cálculo del monto a pagar.	Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible	X	X
Establece el proceso de planificación del Recurso Hídrico y describe el contenido de este ordenamiento, así como también los lugares donde es prohibido realizar vertimientos, fija los parámetros y límites máximos permisibles de los vertimientos permitidos. Determina que donde no hay cobertura de alcantarillado, el establecimiento debe dotarse de sistemas de recolección y tratamiento de residuos y debe contar con el respectivo permiso de vertimiento. De esto último, se detallan los requisitos, procedimientos y vigencia.	Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial,	X	X
Brinda los lineamientos de elaboración del Plan de Gestión del Riesgo para el Manejo de Vertimientos, el cual aplica a todas las personas naturales o jurídicas de carácter público o privado que realicen actividades que generen vertimientos al agua o suelo. El desarrollo y presentación del Plan es responsabilidad del generador.	Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible	X	X

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>GESTIÓN AMBIENTAL (CONCESIÓN, RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)</b>				
Vertimientos	X		RESOLUCIÓN 631 DE 2015. Por el cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de agua superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones. Marzo 17 de 2015	6, 7, 12, 15.
	X		RESOLUCIÓN 1092 DE 2014. Por la cual se establecen las líneas de límite perpendicular de que trata el parágrafo 2° del artículo 208 de la Ley 1450 de 2011. Julio 11 de 2014	1, 2, 3.
	X		RESOLUCIÓN 883 DE 2018. Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas marinas, y se dictan otras disposiciones. Mayo 18 de 2018	1, 3, 5, 9, 16.
	X		RESOLUCIÓN 1207 DE 2014. Por la cual se adoptan disposiciones relacionadas con el uso de aguas residuales tratadas. Julio 25 de 2014	1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>GESTIÓN AMBIENTAL (CONCESIÓN, RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)</b>			
<p>Determina los límites máximos permisibles a nivel microbiológico en vertimientos puntuales de aguas residuales a cuerpos de aguas superficiales y de igual forma los parámetros de ingredientes activos de plaguicidas y valores máximos permisibles en los vertimientos puntuales de aguas residuales no domesticas a aguas superficiales y alcantarillado. Por otro lado detalla los parámetros fisicoquímicos y valores máximos permisibles de ARnDa en cuerpos de agua superficiales de actividades de productos alimenticios y bebidas. Específicamente, para la acuicultura aplican los parámetros mencionados en el capítulo 7, art. 15 “Actividades industriales, comerciales o de servicios diferentes”.</p>	<p>Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Las Corporaciones Autónomas Regionales y las de Desarrollo Sostenible de los departamentos costeros tienen función de autoridad ambiental en las zonas marinas hasta el límite de las líneas de base recta por tanto, la resolución establece las líneas de límite perpendicular para las CAR con jurisdicción en zonas marinas, define los términos necesarios y especifica las líneas perpendiculares para el Caribe Continental y para el Pacífico.</p>	<p>Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible</p>		<p>X</p>
<p>Establece los parámetros, valores límites máximos permisibles y los parámetros objeto de análisis y reporte de tipo microbiológicos, de plaguicidas y fisicoquímicos que deben cumplir quienes realizan vertimientos puntuales en aguas marinas. Para el sector de acuicultura los parámetros fisicoquímicos a monitorear se encuentran en el artículo 9. Además, determina la regulación en caso de que la captación y la descarga sean en el mismo cuerpo de agua así como también, la temperatura máxima de vertimiento y el procedimiento para excluir parámetros de la caracterización.</p>	<p>Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible</p>		<p>X</p>
<p>El agua residual tratada no puede ser utilizada como fertilizante o acondicionador de suelo. Por tanto, se establecen las disposiciones para los usos enlistados de agua residual tratada, los procedimientos, criterios de calidad para ser utilizada y distancias mínimas de retiro para ser usadas. Describe el proceso de obtención de Concesión de Aguas para el uso de aguas residuales tratadas y el protocolo en caso de presentar situaciones contingentes.</p>	<p>Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>



PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>GESTIÓN AMBIENTAL (CONCESIÓN, RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)</b>				
Tasa Retributiva	X		DECRETO 2667 DE 2012. Por el cual se reglamenta la tasa retributiva por la utilización directa e indirecta del agua como receptor de los vertimientos puntuales, y se toman otras determinaciones. Diciembre 21 de 2012 (Compilado en el Decreto 1076 de 2015 - CAPÍTULO 7 del título Tasas Retributivas por vertimientos puntuales al agua)	3, 6, 7, 14, 18, 21, 22.
Manejo de Residuos Peligrosos	X		LEY 1252 DE 2008. Por la cual se dictan normas prohibitivas en materia ambiental, referentes a los desechos peligrosos y se dictan otras disposiciones. Noviembre 27 de 2008	7, 12.
	X		DECRETO 4741 DE 2005. por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral. Diciembre 30 de 2005 (Desarrollado parcialmente por la Resolución 1402 de 2006)	5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 19, 20, 23, 27, 28, 32 (Res. 1402 de 2006, Art. 4)
Residuos peligrosos - Plaguicidas	X		DECRETO 1443 DE 2004. Por el cual se reglamenta parcialmente el Decreto-ley 2811 de 1974, la Ley 253 de 1996, y la Ley 430 de 1998 en relación con la prevención y control de la contaminación ambiental por el manejo de plaguicidas y desechos o residuos peligrosos provenientes de los mismos, y se toman otras determinaciones. Mayo 7 de 2004 (Compilado en el Decreto 1076 de 2015 - del título 7)	1, 6, 7, 10, 12, 14.
Residuos sólidos	X		DECRETO 2981 DE 2013. Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo. Diciembre 20 de 2013 (Compilado en el Decreto 1076 de 2015 - CAPÍTULO 1 del título SERVICIO PÚBLICO DE ASEO)	17, 18, 19, 20, 84, 110.

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>GESTIÓN AMBIENTAL (CONCESIÓN, RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)</b>			
<p>Establece el pago de la tasa retributiva para quien realice vertimientos puntuales de forma directa o indirecta al recurso hídrico. Indica la fórmula de la tarifa de la tasa retributiva y la explicación e información del cálculo del monto a cobrar y en cuanto al monitoreo de vertimientos, este se debe realizar de acuerdo a la Guía para el Monitoreo de Vertimientos, Aguas Superficiales y Subterráneas del IDEAM.</p>	<p>Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible</p>	X	X
<p>Establece que el generador es responsable de los residuos peligrosos que genere y determina que el alcance de esta responsabilidad se extiende a afluentes, emisiones, productos, subproductos, equipos desmantelados y elementos de protección personal usados en la manipulación de los mismos. Sumado a esto, son descritas sus obligaciones.</p>	<p>El congreso de la república</p>	X	X
<p>Presenta la clasificación de los residuos peligrosos, define qué confiere la calidad de peligroso y los procedimientos para establecer dicha peligrosidad en los residuos, especifica el procedimiento de muestreo y análisis de laboratorio de un residuo peligroso, presentación, obligaciones, responsabilidades del generador, así como también las del consumidor o usuario final. Por otro lado, establece la obligatoriedad de inscribirse al Registro de Generadores, el proceso, las categorías y plazos de dicho registro.</p>	<p>Ministerio de Ambiente, vivienda y Desarrollo Territorial.</p>	X	X
<p>Establece medidas para el manejo de plaguicidas y los desechos peligrosos provenientes de estos. Prohíbe el enterramiento y quema de plaguicidas en desuso y manifiesta que el manejo de los desechos provenientes de los plaguicidas es del generador de los mismos. El consumo de plaguicidas acarrea responsabilidades para quien lo consume y todos los involucrados en la cadena de producción. En el caso de la actividad, es importante tener en cuenta si hay residualidad de plaguicida en la medición del agua de ingreso.</p>	<p>Ministerio de Ambiente, vivienda y Desarrollo Territorial.</p>	X	X
<p>Presenta las obligaciones de almacenamiento y presentación de residuos sólidos para los usuarios del servicio público de aseo, caracterizando los recipientes retornables y no retornables de almacenamiento de residuos sólidos y los requisitos mínimos de la unidad de almacenamiento. De igual forma, brinda lineamientos para el almacenamiento de materiales aprovechables y de manera general, los deberes de los usuarios.</p>	<p>Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio.</p>	X	X

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>GESTIÓN AMBIENTAL (CONCESIÓN, RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)</b>				
Residuos sólidos	X		RESOLUCIÓN 2184 DE 2019. Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones. Diciembre 26 de 2019	1, 4.
Olores ofensivo	X		RESOLUCIÓN 1541 DE 2013. Por la cual se establecen los niveles permisibles de calidad del aire o de inmisión, el procedimiento para la evaluación de actividades que generan olores ofensivos y se dictan otras disposiciones. Noviembre 12 de 2013	5, 6, 7, 8, 12.
<b>CONSERVACIÓN AMBIENTAL</b>				
Gestión de la biodiversidad, Amortiguamiento y corredores biológicos	X		DECRETO 2811 DE 1974. Por el cual se dicta el Código Nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente. Diciembre 18 de 1974	195, 196.
	X		DECRETO 1076 DE 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector Ambiente y Desarrollo Sostenible Mayo 26 de 2015	2.2.1.1.18.1, 2.2.2.1.1.1 - 2.2.2.1.1.6, 2.2.2.1.2.8, 2.2.2.1.17.1 - 2.2.2.1.17.17
Eficiencia energética	X		LEY 697 DE 2001. Mediante la cual se fomenta el uso racional y eficiente de la energía. Se promueve la utilización de energías alternativas y se dictan disposiciones. Octubre 3 de 2001	1, 3.
Carbono - Resiliencia Climática	X		LEY 2160 DE 2021. "Por medio de la cual se impulsa el desarrollo bajo en carbono del país. Mediante el establecimiento de metas y medidas mínimas en materia de carbono neutralidad y resiliencia climática y se dictan otras disposiciones" Noviembre 25 de 2021	6, 10, 11, 13.



IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>GESTIÓN AMBIENTAL (CONCESIÓN, RESIDUOS Y AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAJE Y REUTILIZACIÓN)</b>			
Esta normativa debe tenerse en cuenta principalmente por el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente (bolsas u otros recipientes), la cual rige desde el 1 de enero de 2021 en todos los municipios y distritos, así: verde (residuos orgánicos aprovechables), blanca (residuos aprovechables), negra (residuos no aprovechables).	Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio.	X	X
Determina los niveles permisibles de calidad de aire o de sustancias y de mezclas de olores ofensivos por actividad. Además, presenta los procedimientos para la determinación de la concentración de olores ofensivos y la obligación de contar con un Plan de Contingencia para emisiones de olores ofensivos por parte del generador.	Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible	X	X
<b>CONSERVACIÓN AMBIENTAL</b>			
Define el concepto de flora (especies e individuos vegetales silvestres o cultivados) y establece el deber de tomar medidas que conserven y eviten la desaparición de la misma.	Presidencia de la República	X	X
Indica las obligaciones de los propietarios de predios para la conservación y aprovechamiento de las aguas. A su vez, reglamenta el Sistema Nacional de Áreas Protegidas, sus categorías, procedimientos relacionados, objetivos, principios y definición de cada área, entre ellas, la Reserva Natural de la Sociedad Civil, describiendo las actividades que pueden realizarse en la mencionada reserva, su zonificación y el proceso de registro de matrícula a través de Parques Nacionales Naturales de Colombia, derechos, incentivos, obligaciones, modificaciones y cancelación del registro.	Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.	X	X
Declara el uso eficiente de la energía como un asunto de interés social, público y de conveniencia nacional, estableciendo medidas para su óptimo aprovechamiento y presenta las definiciones para la interpretación de la ley.	Congreso de Colombia	X	X
Se determinan las metas en materia de adaptación al cambio climático a 2030 indicando 5 elementos a adaptar e incorporar para el Sector Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural. Se indican 11 medidas-acciones para el logro de las metas país en materia de mitigación,	Congreso de Colombia	X	X

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>CONSERVACIÓN AMBIENTAL</b>				
Sobre los delitos de los recursos naturales	X		LEY 2111 de 2021. “Por medio de la cual se sustituye el título XI “De los delitos contra los recursos naturales y el medio ambiente” de la Ley 599 de 2000, se modifica la Ley 906 de 2004 y se dictan otras disposiciones. Julio 29 de 2021	328, 329, 330, 334, 336.
<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>				
Registro de productos e inocuidad alimentaria	X		RESOLUCIÓN 2674 DE 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones en relación al procesamiento y comercialización de alimentos. Julio 22 de 2013	1, 2, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 14, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 37, 38, 39.
Importación y exportación de productos alimentarios		X	RESOLUCIÓN 676 DE 2007. Por la cual se establece el reglamento técnico de emergencia a través del cual se adopta el Plan Nacional de Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas 2007 que deben cumplir los productos acuícolas para consumo humano y se dictan otras disposiciones. Marzo 9 de 2007	4, 6, 7, 8.
Agua de contacto con producto	X		RESOLUCIÓN 2115 DE 2007. Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano Junio 22 de 2007	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11.
Etiquetado	X		RESOLUCIÓN 5109 DE 2005. por la cual se 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. Diciembre 29 de 2015	4, 5, 6.

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>CONSERVACIÓN AMBIENTAL</b>			
<p>La Ley desarrolla lo relacionado a los delitos contra los recursos naturales, tipifica los daños contra estos, regula la contaminación ambiental, sanciona la invasión de áreas de especial importancia ecológica, introduce el delito de apropiación ilegal de baldíos, y dispone circunstancias de agravación punitiva dado que modifica el Código de Procedimiento penal y crea nuevas instituciones.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>			
<p>Establece los requisitos sanitarios para las diferentes etapas y actividades de alimentos y materias primas de alimentos, permiso o registro sanitario de los alimentos, enlista a quienes aplica la resolución, las condiciones generales de los establecimientos, las condiciones específicas de las áreas de elaboración y así mismo para los equipos y utensilios empleados en los procesos, el personal en cuanto a capacitación, salud, prácticas higiénicas, condiciones de fabricación, sistemas de control de calidad y planes de saneamiento.</p>	<p>Ministerio de Salud y protección Social</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Declara que el establecimiento exportador de productos acuícolas debe estar incluido en el Plan Nacional de Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas 2007. Establece las entidades de vigilancia y control para los registros de insumos en alimentos pecuarios y los principios activos de medicamentos veterinarios, el protocolo en caso de alerta y las medidas sanitarias de seguridad, procedimientos y sanciones de encontrar residualidad.</p>	<p>Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la protección Social.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Señala las características físicas y químicas que debe tener el agua para consumo humano a través de valores máximos que no deben excederse, enlistando las características químicas con evidencia de daño a la salud humana, las que generan implicaciones y las que tienen consecuencias económicas e indirectas sobre la misma. Así como también, las características químicas de plaguicidas y otras sustancias, y sustancias utilizadas en la potabilización. Por otro lado, las características microbiológicas y las técnicas para analizarlas.</p>	<p>Ministerio de la protección Social y Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Especifica los requisitos generales del etiquetado de alimentos para consumo humano, envasados o empacados, la información que debe contener y la forma en la que se debe presentar la información en el etiquetado.</p>	<p>Ministerio de la Protección Social.</p>	<p>X</p>	<p>X</p>



PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>				
Etiquetado	X		RESOLUCIÓN NÚMERO 32209 DE 2020. "Por la cual se modifican los Capítulos Primero, Segundo y Cuarto del Título VI de la Circular Única, y se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados" Junio 26 de 2020	2.3, 2.4, 2.5 y Capítulo 4
Reclamaciones	X		LEY 1480 DE 2011. Por medio de la cual se expide el estatuto del consumidor y se dictan otras disposiciones Octubre 12 de 2011	3, 5, 6, 73.
Identificación de producto, retirada y Evaluación de riesgos en alimentos	X		DECRETO 539 DE 2014. Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior. Marzo 12 de 2014	1, 2, 3, 6, 7, 9, 10.
		X	Decreto 2478 de 2018. Por el cual se establecen los procedimientos sanitarios para la importación y exportación de alimentos, materias primas e ingredientes secundarios para alimentos destinados al consumo humano, para la certificación y habilitación de fábricas de alimentos ubicadas en el exterior o del sistema de inspección, vigilancia y control del país exportador. Diciembre 28 de 2018	1, 2, 3, 7, 8.

IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>			
<p>Establece directrices para las declaraciones de cantidad en los productos pre empacados y previene acerca de prácticas engañosas. También incluye los planes y procedimientos de muestreo que deben ser usados por la Superintendencia de Industria y Comercio y las alcaldías en su jurisdicción, para verificar la cantidad o contenido enunciado de producto en los preempacados, capítulo dentro del que detalla procedimientos de ensayo para determinar la cantidad real de productos congelados.</p>	<p>Superintendencia de Industria y Comercio</p>	X	X
<p>Enmarca los derechos y deberes generales de consumidores y usuarios, las definiciones de elementos fundamentales nombrados en la ley y establece que todo producto debe asegurar la idoneidad, seguridad y calidad de lo que ofrezca. A su vez, aclara la responsabilidad de los organismos de evaluación de la conformidad.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	X	X
<p>Establece el reglamento técnico de los requisitos sanitarios que deben cumplir importadores y exportadores de alimentos, materias primas e insumos de alimentos para consumo humano y el procedimiento para avalar fábricas de alimentos del exterior, enlista a quienes aplica dicho reglamento, las definiciones pertinentes, indica la posibilidad de traslado de alimentos y materias primas para alimentos sometidos a análisis de laboratorio hasta que el Invima expida el CIS y las razones de negación y prohibición de comercialización de un producto.</p>	<p>Ministerio de Salud y protección Social</p>	X	X
<p>Establece los procedimientos sanitarios para la importación y exportación de alimentos, materias primas e ingredientes secundarios para alimentos destinados al consumo humano, sobre el Certificado de Inspección Sanitaria -CIS- para exportación y el traslado de alimentos hasta tanto se expida el CIS.</p>	<p>Ministerio de Salud y protección Social</p>	X	X

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>				
Identificación de producto, retirada y Evaluación de riesgos en alimentos	X		LEY 9 DE 1979. Por la cual se adoptan medidas sanitarias Enero 24 de 1979	140, 232, 243 - 270, 286 - 295, 420 - 427.
<b>DESARROLLO SOCIAL</b>				
Pueblos indígenas y tribales en países independientes	X	X	Convenio OIT No. 169 Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas 2012	
Ratificación convenio OIT no. 169	X	X	Ley 21 de 1991. "Por medio de la cual se aprueba el Convenio número 169 sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes, adoptado por la 76a. Reunión General de la O.I.T., Ginebra 1989" Marzo 4 de 1991	2, 6, 7, 15.
Ley de comunidades negras	X	X	Ley 70 de 1993. "Por la cual se desarrolla el artículo transitorio 55 de la Constitución Política" Agosto 27 de 1993	1, 19, 22, 44.
Consulta representantes comunidades indígenas y negras	X	X	Ley 99 de 1993. "por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente, se reordena el Sector Público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables, se organiza el Sistema Nacional Ambiental, SINA, y se dictan otras disposiciones" Diciembre 22 de 1993	76.



IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>			
<p>Está prohibida la aplicación de plaguicidas cuando genere contacto con productos como alimentos, medicamentos u cualquier elemento que represente riesgo a la salud. También determina que los establecimientos que mantienen animales deben tener instalaciones adecuadas para el almacenamiento de desperdicios y excrementos. A su vez, señala normas específicas para el funcionamiento de establecimientos industriales o comerciales relacionados con alimentos o bebidas, entre ellas la obligación de un laboratorio para control de calidad del producto. Por otro lado, se reglamentan los métodos o sistemas para su conservación.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<b>DESARROLLO SOCIAL</b>			
<p>Indica el derecho de los pueblos indígenas y tribales a establecer sus propias prioridades para el desarrollo, promueve el respeto de las diferentes culturas, estilos de vida, tradiciones y esencialmente su derecho a participar en las decisiones que puedan afectarlos.</p>	<p>ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO - OIT</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>El gobierno debe consultar a los pueblos interesados cada vez que hayan medidas que puedan afectarles y dichos pueblos tienen derecho a decidir sobre sus prioridades de desarrollo y deben participar en la formulación, aplicación y evaluación de los planes y programas de desarrollo nacional y regional, además los pueblos deben participar en la administración y conservación de dichos recursos.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Reconoce las comunidades negras de la Cuenca del Pacífico y establece mecanismos para la protección de la identidad cultural y el fomento de su desarrollo económico y social, indica las prácticas que pueden ejercer en los recursos naturales y las situaciones en las que se les debe consultar y promover su participación.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Establece que la explotación de recursos naturales no debe afectar la integridad cultural, social y económica de las comunidades indígenas y negras tradicionales y la toma de decisiones se realiza luego de haber consultado a los representantes de las comunidades mencionadas.</p>	<p>Congreso de Colombia</p>	<p>X</p>	<p>X</p>

PUNTO DE CONTROL	PRODUCTOR		NORMATIVA VIGENTE**	ARTÍCULOS***
	NACIONAL	EXPORTADOR*		
<b>DESARROLLO SOCIAL</b>				
Guía para la realización de consulta previa con comunidades étnicas	X	X	Directiva presidencial 10 de 2013. "Guía para la realización de Consulta Previa con Comunidades Étnicas" Noviembre 7 de 2013	
Protocolo institucional de consulta previa	X	X	Decreto 2163 de 2012. "Por el cual se conforma y reglamenta la Comisión Consultiva de Alto Nivel de Comunidades Negras, Raizales y Palenqueras y se dictan otras disposiciones" Octubre 19 de 2012	





IMPORTANCIA DE LA NORMA PARA LA ACTIVIDAD	ENTIDAD EMISORA	CV TILAPIA	CV CAMARÓN
<b>DESARROLLO SOCIAL</b>			
<p>Presenta la guía para la realización de la consulta con comunidades étnicas, establece disposiciones para la coordinación interinstitucional, circulación de la información relevante y el seguimiento y control de los deberes de las partes.</p>	<p>Presidencia de la República</p>	<p>X</p>	<p>X</p>
<p>Especifica como se conforma la Comisión Consultiva de Alto Nivel, el tiempo institucional de dicha comisión, funcione, periodicidad de las reuniones, la creación de comisiones consultivas por departamento, sus respectivas funciones y reuniones y los requisitos y procedimientos para inscripción de Consejos Comunitarios y de organizaciones de raizales de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.</p>	<p>Presidencia de la República</p>	<p>X</p>	<p>X</p>









# Normativa para planta de procesamiento

143  
Anexo 1



## SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO - HACCP

NORMA NACIONAL		APLICABILIDAD E IMPORTANCIA
ENTIDAD	NOMBRE	
MINSALUD	DECRETO 60 DE 2002	
ARTÍCULO	TEXTO	
<b>ARTÍCULO 4º</b>	<p><b>Principios del sistema HACCP.</b> El sistema HACCP se fundamenta en la aplicación de los siguientes principios:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar un análisis de peligros reales y potenciales asociados durante toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo.</li> <li>2. Determinar los puntos de control crítico (PCC).</li> <li>3. Establecer los límites críticos a tener en cuenta, en cada punto de control crítico identificado.</li> <li>4. Establecer un sistema de monitoreo o vigilancia de los PCC identificados.</li> <li>5. Establecer acciones correctivas con el fin de adoptarlas cuando el monitoreo o la vigilancia indiquen que un determinado PCC no está controlado.</li> <li>6. Establecer un sistema efectivo de registro que documente el plan operativo HACCP.</li> <li>7. Establecer un procedimiento de verificación y seguimiento, para asegurar que el plan HACCP funciona correctamente</li> </ol>	<p>Indica los siete principios en los que se basa la implementación del HACCP. Son fundamentales ya que siguen las directrices del Codex Alimentarius, el cual es la norma suprema en temas de inocuidad de alimentos.</p>
<b>ARTÍCULO 5º</b>	<p><b>Prerrequisitos del plan HACCP.</b> Como prerrequisitos del plan HACCP, las fábricas de alimentos deberán cumplir:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>A. Las buenas prácticas de manufactura establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y la legislación sanitaria vigente, para cada tipo de establecimiento;</li> <li>B. Un programa de capacitación dirigido a los responsables de la aplicación del sistema HACCP, que contemple aspectos relacionados con su implementación y de higiene en los alimentos, de conformidad con el Decreto 3075 de 1997;</li> <li>C. Un programa de mantenimiento preventivo de áreas, equipos e instalaciones;</li> <li>D. Un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición;</li> <li>E. Un programa de saneamiento que incluya el control de plagas (artrópodos y roedores), limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos;</li> <li>F. Control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo;</li> <li>G. Planes de muestreo;</li> <li>H. Trazabilidad de materias primas y producto terminado.</li> </ol> <p><b>PARÁGRAFO.</b> Los anteriores programas y requisitos deben constar por escrito debidamente documentados sobre objetivos, componentes, cronograma de actividades (precisando el qué, cómo, cuándo, quién y con qué), firmados y fechados por el funcionario responsable del proceso, el representante legal de la empresa o por quien haga sus veces. Los prerrequisitos enunciados en los literales b), c), d), y e) o similares, deberán ser presentados como procedimientos operativos estandarizados, contar con los registros que soporten su ejecución y estar a disposición de la autoridad sanitaria.</p>	<p>Abarca los programas prerrequisito exigidos la resolución 2674 de 2013.</p> <p>Para las plantas de procesamiento, el sistema HACCP, es la única certificación en lo que respecta a inocuidad.</p> <p>Sin embargo, la validación de las Buenas Prácticas de Manufactura es fundamental para la continuidad del proceso de verificación del sistema HACCP (explicación en la introducción del documento formal).</p>

## SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO - HACCP

# 145

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

NORMA NACIONAL		APLICABILIDAD E IMPORTANCIA
ENTIDAD	NOMBRE	
MINSALUD	DECRETO 60 DE 2002	
ARTÍCULO	TEXTO	
ARTÍCULO 6°	Contenido del plan HACCP. El plan HACCP debe elaborarse para cada producto, ajustado a la política de calidad de la empresa y contener como mínimo lo siguiente:	Permite hacer un contexto de la estructura organizacional o recurso humano relacionado con la implementación del HACCP.
	1. Organigrama de la empresa en el cual se indique la conformación del departamento de aseguramiento de la calidad, funciones propias y relaciones con las demás dependencias de la empresa.	
	2. Plano de la empresa en donde se indique la ubicación de las diferentes áreas e instalaciones y los flujos del proceso (producto y personal).	En el flujo del proceso del producto se debe indicar: la entrada del pescado, lugar de sacrificio, punto de toma de agua, aguas contaminadas, vertimiento de aguas contaminadas, entre otros.
	3. Descripción de cada producto alimenticio procesado en la fábrica, en los siguientes términos: Ficha técnica A. Identificación y procedencia del producto alimenticio o materia prima; B. Presentación comercial; C. Vida útil y condiciones de almacenamiento; D. Forma de consumo y consumidores potenciales; E. Instrucciones especiales de manejo y forma de consumo; F. Características organolépticas, físico-químicas y microbiológicas del producto alimenticio; G. Material de empaque con sus especificaciones.	Se deben tener claros los productos y subproductos presentes en la planta de procesamiento ya que de ahí se origina cada una de las fichas técnicas. Tener en cuenta que la vida útil depende de si es producto fresco o congelado y así mismo, el mercado al que se dirige.
	4. Diagrama de flujo del proceso para cada producto y narrativa o descripción de las diferentes fases o etapas del mismo.	Parte de la ficha técnica y el plano de la empresa. Debe incluir o reflejar el movimiento de personas, materiales y productos. Este protocolo depende de si el producto ingresa vivo o fue sacrificado en el sistema de producción primario.
5. Análisis de peligros, determinando para cada producto la posibilidad razonable sobre la ocurrencia de peligros biológicos, químicos o físicos, con el propósito de establecer las medidas preventivas aplicables para controlarlos.	El análisis de peligros es propio de cada planta, específico para cada producto y debe incluir todas las etapas y los peligros que razonablemente pueden presentarse.	



## SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO - HACCP

NORMA NACIONAL		APLICABILIDAD E IMPORTANCIA
ENTIDAD	NOMBRE	
MINSALUD	DECRETO 60 DE 2002	
ARTÍCULO	TEXTO	
<b>ARTÍCULO 6°</b>	6. Descripción de los puntos de control crítico que puedan afectar la inocuidad, para cada uno de los peligros significativos identificados, incluyendo aquellos fijados para controlar los peligros que puedan originarse tanto al interior de la fábrica, planta o establecimiento, como en el exterior de la misma.	Se valoran todos los peligros y de los significativos se identifican todos los puntos críticos. Su correcta identificación conduce a establecer las medidas de control de los mismos ya sea para mitigar o eliminar el riesgo.
	7. Descripción de los límites críticos que deberán cumplir cada uno de los puntos de control crítico, los cuales corresponderán a los límites aceptables para la seguridad del producto y señalarán el criterio de aceptabilidad o no del mismo. Estos límites se expresarán mediante parámetros observables o mensurables los cuales deberán demostrar científicamente el control del punto crítico.	La descripción de los límites críticos que se deben cumplir varía según el tipo de mercado al que va dirigido el producto.
	8. Descripción de procedimientos y frecuencias de monitoreo de cada punto de control crítico, con el fin de asegurar el cumplimiento de los límites críticos. Estos procedimientos deberán permitir detectar oportunamente cualquier pérdida de control del punto crítico y proporcionar la información necesaria para que se implementen las medidas correctivas.	La frecuencia de monitoreo de cada punto de control, de acuerdo a los 7 principios de HACCP depende del análisis realizado en la planta de procesamiento, es decir que esta se encuentra ligada al lugar o actividad del proceso que se desarrolle.
	9. Descripción de las acciones correctivas previstas frente a posibles desviaciones respecto a los límites críticos, con el propósito fundamental de asegurar que: <ul style="list-style-type: none"> <li>• No salga al mercado ningún producto que, como resultado de la desviación pueda representar un riesgo para la salud o esté adulterado, alterado o contaminado de alguna manera.</li> <li>• La causa de la desviación sea corregida.</li> </ul>	Esencialmente los controles se ejercen para que en caso de presentar una desviación de los límites el producto se retire o que dicha desviación sea corregida.
	10. Descripción del sistema de verificación del plan HACCP, para confirmar la validez de dicho plan y su cumplimiento.	La verificación se realiza mediante auditoría interna o externa incluyendo evidencia de la aplicación de los 7 principios HACCP y posteriormente, resolver las no conformidades y observaciones resultantes.
	11. Descripción del sistema de registro de datos y documentación del monitoreo o vigilancia de los puntos de control crítico y la verificación sistemática del funcionamiento del plan HACCP	Se debe contar con los soportes necesarios del cumplimiento de los 7 principios en la implementación de HACCP y la metodología de verificación del plan HACCP.



## SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO - HACCP

# 147

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

NORMA NACIONAL		APLICABILIDAD E IMPORTANCIA
ENTIDAD	NOMBRE	
MINSALUD	DECRETO 60 DE 2002	
ARTÍCULO	TEXTO	
ARTÍCULO 6º	<p><b>PARÁGRAFO 1º</b>-La fábrica de alimentos en desarrollo de sus políticas de calidad deberá conformar un equipo o grupo de trabajo que será el responsable de la formulación, implementación, funcionamiento y ajustes del plan HACCP; el cual deberá llevar un registro escrito de sus actuaciones.</p>	<p>Crear el equipo HACCP responsable de dicho sistema y documentar sus actividades.</p>
	<p><b>PARÁGRAFO 2º</b>-El plan HACCP, deberá estar debidamente firmado y fechado por el responsable técnico del plan y por el gerente de la empresa, previa aprobación del equipo HACCP, entendiéndose con ello la aceptación de la empresa para su ejecución. Igual procedimiento se seguirá, cuando se modifique o ajuste el mismo.</p>	<p>El plan HACCP debe estar firmado por el responsable técnico y por el gerente, como evidencia de aceptación para su implementación.</p>
ARTÍCULO 7º-	<p>Implementación del sistema HACCP. Además del cumplimiento de los prerrequisitos y requisitos establecidos en la presente norma, para la implementación del sistema se requiere previo conocimiento y cumplimiento de las normas técnico-sanitarias vigentes para fábricas de alimentos, producto en particular, condiciones durante el procesamiento, preparación, envase, manejo, almacenamiento, comercialización y exportación.</p>	<p>Para la implementación del HACCP adicional a los prerrequisitos y requisitos indicados en este decreto, la empresa tiene la responsabilidad de cumplir los requisitos legales aplicables en toda la cadena productiva, en materia de calidad e inocuidad.</p>
ARTÍCULO 8º	<p>Auditorías. Las fábricas de alimentos dentro del proceso de implementación del sistema HACCP, deberán realizar auditorías del plan HACCP, practicadas por un grupo interno de la fábrica o por agentes externos, las cuales deberán constar por escrito; sin perjuicio que el plan HACCP, los registros del mismo y los prerrequisitos enunciados en el artículo 5º del presente decreto, queden a disposición de la autoridad sanitaria cuando ésta lo solicite.</p>	<p>Las auditorías internas realizadas deben quedar documentadas y a disposición de la autoridad sanitaria.</p>
ARTÍCULO 9º	<p>Procedimiento para la obtención de la certificación. La certificación de implementación del sistema HACCP podrá solicitarse para uno o varios productos o líneas de producción, por parte de las fábricas que lo soliciten por escrito, a través de su representante legal o apoderado, ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, o a la dirección territorial de salud correspondiente; la solicitud deberá estar acompañada de:</p> <p>La certificación o concepto favorable del cumplimiento de buenas prácticas de manufactura expedido por la correspondiente dirección territorial de salud, con antelación no mayor a tres (3) meses a la fecha en que se presente la solicitud de certificación de implementación del sistema HACCP, conforme a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, o de las condiciones sanitarias y de funcionamiento exigidas en la legislación sanitaria vigente específica para plantas de leches y mataderos de animales de abasto público.</p>	<p>El trámite se realiza directamente ante el Invima, se debe programar la visita de cumplimiento de las BPM con una antelación no mayor a tres meses a la fecha en la que se ha presentado la solicitud de certificación de la implementación del Sistema HACCP.</p>

## SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO - HACCP

NORMA NACIONAL		APLICABILIDAD E IMPORTANCIA
ENTIDAD	NOMBRE	
MINSALUD	DECRETO 60 DE 2002	
ARTÍCULO	TEXTO	
ARTÍCULO 10º	<p>Visita de verificación del plan HACCP. Recibida la solicitud de que trata el artículo anterior, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos Invima o la dirección territorial de salud, en un término no mayor a sesenta (60) días hábiles, procederá a realizar la visita de verificación del plan HACCP, diligenciando el formato o formulario establecido y aprobado para el efecto por dicho instituto.</p>	<p>El trámite se realiza directamente ante el Invima, se debe programar la visita de cumplimiento de las BPM con una antelación no mayor a tres meses a la fecha en la que se ha presentado la solicitud de certificación de la implementación del Sistema HACCP.</p>
	<p><b>PARÁGRAFO 1º</b>-En el evento que la dirección territorial de salud no cuente con la capacidad técnica y el talento humano para el desarrollo de las actividades establecidas en el presente decreto, éstas serán asumidas conjuntamente con el Invima.</p>	
	<p><b>PARÁGRAFO 2º</b>-Con fundamento en la visita de verificación e inspección técnico sanitaria, el Invima o la autoridad de salud competente, emitirán el concepto respectivo sobre el cumplimiento y validez del plan HACCP.</p>	
	<p>Si el concepto sobre el cumplimiento del plan fuese desfavorable, la empresa tendrá un plazo de treinta (30) días hábiles para corregir las deficiencias identificadas, vencido éste, se practicará nueva visita de verificación con la cual se concluirá el trámite de certificación; de presentarse la eventualidad de que el concepto nuevamente sea desfavorable no se expedirá dicha certificación.</p>	
	<p>Negada la certificación de implementación del plan HACCP, el interesado deberá dejar transcurrir un (1) año, contado a partir de la fecha de la negación para poder elevar una nueva solicitud.</p>	
ARTÍCULO 11º	<p>Vigencia de la certificación. La certificación de implementación del sistema HACCP tendrá una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedición y antes del vencimiento de ésta, deberá presentarse por parte del interesado la solicitud de renovación, ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos, Invima, o en la correspondiente dirección territorial de salud.</p>	<p>La certificación tiene validez por dos años, sin embargo anualmente hay una visita de verificación del plan HACCP.</p>
	<p><b>PARÁGRAFO.</b> Durante la vigencia de la certificación, la autoridad competente deberá practicar por lo menos una (1) visita anual de vigilancia y control a la empresa para verificar el desarrollo del plan HACCP. Cuando el Invima haya expedido la certificación de implementación del plan HACCP, podrá delegar la diligencia de verificación y control en la entidad territorial de salud que corresponda.</p>	

## SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO - HACCP

# 149

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

NORMA NACIONAL		APLICABILIDAD E IMPORTANCIA
ENTIDAD	NOMBRE	
MINSALUD	DECRETO 60 DE 2002	
ARTÍCULO	TEXTO	
ARTÍCULO 13º	Incentivos. Las fábricas de alimentos que obtengan la certificación de implementación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico, HACCP, podrán incluir dentro del término de vigencia de ésta, en el rótulo o etiqueta de los correspondientes productos, así como en la publicidad de los mismos, un sello de certificación de implementación de dicho sistema, indicando la autoridad sanitaria que expidió la certificación.	La certificación HACCP es por producto de acuerdo a la ficha técnica y por tanto, todos los productos que deseen certificarse se deben describir desde la solicitud. Además, la certificación es clave para las exportaciones ya que los planes de admisibilidad son realizados por el Invima y en consecuencia, tener el certificado es un indicador clave para el cliente internacional.
ARTÍCULO 16º	Apoyo y capacitación. Para efectos del cumplimiento de lo establecido en el presente decreto, el Ministerio de Salud y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, impartirán la capacitación y prestarán permanentemente la asistencia y asesoría técnica necesarias, a las direcciones territoriales de salud.	El Invima brinda asistencia técnica y asistencia permanente a quien lo solicite para cumplir con lo requerido para la certificación HACCP.
ARTÍCULO 17º	Vigilancia y control. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las direcciones territoriales de salud, ejercer las funciones de vigilancia y control, para lo cual podrán adoptar las medidas de prevención y sanitarias de seguridad necesarias, así como adelantar los procedimientos y aplicar las sanciones que se deriven de su incumplimiento en los términos establecidos en la Ley 09 de 1979 y conforme al procedimiento previsto en el Decreto 3075 de 1997 o en las normas que los modifiquen, sustituyan o complementen.	El Invima y las secretarías de salud son las entidades encargadas de ejercer funciones de vigilancia y control.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE	APLICABILIDAD E IMPORTANCIA
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	
ARTÍCULO	TEXTO	
ARTÍCULO 21°	Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.	Los procedimientos de control de la calidad e inocuidad y los controles establecidos dependen del tipo de alimento y las condiciones del establecimiento. Se debe garantizar la calidad e inocuidad en todas las etapas del proceso productivo.
ARTÍCULO 22°	<p>Sistema de control. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.</li> <li>2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.</li> <li>3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado.</li> <li>4. El control y el aseguramiento de la calidad no se limita a las operaciones de laboratorio sino que debe estar presente en todas las decisiones vinculadas con la calidad del producto.</li> </ol>	El sistema de control se enfoca en la prevención. Asegura la calidad e inocuidad en todo el proceso del alimento incluyendo el manejo de la trazabilidad del producto a partir de procedimientos que permitan identificarlo y ubicarlo ejecutando así un retiro efectivo del mismo del mercado en caso de que presente algún inconveniente.
	<b>PARÁGRAFO 1°.</b> El responsable del establecimiento podrá aplicar el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) o de otro sistema que garantice resultados similares, el cual debe ser sustentado y estar disponible para su verificación por la autoridad sanitaria competente.	El sistema HACCP debe estar justificado y disponible para su verificación.
	<b>PARÁGRAFO 2°.</b> En caso de adoptarse el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), la empresa deberá implantarlo y aplicarlo de acuerdo con los principios generales del mismo.	El sistema HACCP se debe implementar de acuerdo a sus 7 principios.



## NORMA NACIONAL

# 151

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE	APLICABILIDAD E IMPORTANCIA
MINSALUD	RESOLUCIÓN 730 DE 1998	
ARTÍCULO	TEXTO	
<b>ARTÍCULO 1º</b>	Adóptese con carácter obligatorio el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control -HACCP-, y directrices para su aplicación, aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius, como estrategia de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, en los productos pesqueros y acuícolas para consumo humano, de exportación e importación.	La implementación del sistema HACCP es obligatoria ya que garantiza inocuidad en los alimentos y dado que el sistema aplica para consumo humano, este es necesario para el mercado nacional (incluyendo la importación) y para la exportación.
<b>ARTÍCULO 2º</b>	La presente resolución se aplica a las personas naturales o jurídicas que se dedican al proceso y comercialización de los productos pesqueros y acuícolas para consumo humano, de exportación e importación.	Ningún producto puede ser comercializado si no proviene de una planta de procesamiento con certificación en el sistema HACCP.
<b>ARTÍCULO 3º</b>	Entiéndase por Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control -HACCP-, un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.	Definición del HACCP
<b>ARTÍCULO 4º</b>	El importador de productos pesqueros y acuícolas para consumo humano, deberá presentar en el puerto o sitio de ingreso al país un certificado o documento expedido por autoridad competente o por terceros acreditados o reconocidos, del país exportador, en el cual conste que los productos importados han sido procesados bajo el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control -HACCP-.	El tener la certificación en el sistema HACCP permite la competitividad en igualdad de condiciones.
<b>ARTÍCULO 5º</b>	Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -Invima-, y a las autoridades territoriales de salud ejercer la vigilancia y el control de los productos pesqueros y acuícolas para consumo humano, de exportación e importación, con el fin de asegurar el cumplimiento de la presente resolución.	El Invima y las autoridades territoriales de salud son las encargadas de la inspección y verificación de todos los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano.
	<b>PARÁGRAFO 1º.</b> Las plantas procesadoras de productos pesqueros y acuícolas de exportación deberán conservar durante dos (2) años, los registros que soportan la implementación y el funcionamiento del Plan HACCP.	Deben conservarse registros de la implementación del sistema HACCP.
	<b>PARÁGRAFO 2º.</b> A solicitud del interesado o de oficio, la autoridad sanitaria competente podrá expedir certificación en la que conste que la planta procesadora de productos pesqueros y acuícolas de exportación tiene implementado y en funcionamiento el Plan HACCP de conformidad con lo establecido en la presente resolución.	Para exportación únicamente es válida la certificación de implementación del sistema HACCP expedida del Invima.

## MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Esta normatividad contiene los aspectos exigidos por la normatividad sanitaria nacional en materia de calidad e inocuidad respecto a los programas prerrequisito del HACCP. A continuación el listado de requisitos:

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
TÍTULO	TEXTO
<b>TÍTULO II - CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS</b>	Artículo 5°. Buenas Prácticas de Manufactura.
	<b>CAPÍTULO I</b>
	<b>EDIFICACIÓN E INSTALACIONES</b>
	Artículo 6°. Condiciones generales.
	• 1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS
	• 2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN
	• 3. ABASTECIMIENTO DE AGUA
	• 4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS
	• 5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS
	• 6. INSTALACIONES SANITARIAS
	Artículo 7°. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.
	• 1. PISOS Y DRENAJES
	• 2. PAREDES
	• 3. TECHOS
	• 4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS
	• 5. PUERTAS
	• 6. ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS)
	• 7. ILUMINACIÓN
	• 8. VENTILACIÓN
	<b>CAPÍTULO II</b>
	<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>
	Artículo 8°. Condiciones generales.
	Artículo 9°. Condiciones específicas.
	Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento.
	<b>CAPÍTULO III</b>
	<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>
	Artículo 11. Estado de salud.
Artículo 12. Educación y capacitación.	
Artículo 13. Plan de capacitación.	
Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección.	
<b>CAPÍTULO IV</b>	
<b>REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN</b>	
Artículo 15. Condiciones generales.	
Artículo 16. Materias primas e insumos.	
Artículo 17. Envases y embalajes.	
Artículo 18. Fabricación.	
Artículo 19. Envasado y embalado.	
Artículo 20. Prevención de la contaminación cruzada.	

## MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Esta normatividad contiene los aspectos exigidos por la normatividad sanitaria nacional en materia de calidad e inocuidad respecto a los programas prerrequisito del HACCP. A continuación el listado de requisitos:

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
TÍTULO	TEXTO
<b>TÍTULO II - CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS</b>	<b>CAPÍTULO V</b>
	<b>ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD</b>
	Artículo 21. Control de la calidad e inocuidad.
	Artículo 22. Sistema de control.
	Artículo 23. Laboratorios.
	Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico.
	Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones.
	<b>CAPÍTULO VI</b>
	<b>SANEAMIENTO</b>
	Artículo 26. Plan de saneamiento.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. Limpieza y desinfección.</li> <li>• 2. Desechos sólidos.</li> <li>• 3. Control de plagas.</li> <li>• 4. Abastecimiento o suministro de agua potable.</li> </ul>
	<b>CAPÍTULO VII</b>
	<b>ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS</b>
	Artículo 27. Condiciones generales.
	Artículo 28. Almacenamiento.
	Artículo 29. Transporte.
	Artículo 30. Distribución y comercialización.
	Artículo 31. Expendio de alimentos.
	<b>CAPÍTULO VIII</b>
	<b>RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS</b>
	Artículo 32. Condiciones generales.
	Artículo 33. Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.
	Artículo 34. Equipos y utensilios.
Artículo 35. Operaciones de preparación y servido de los alimentos.	
Artículo 36. Responsabilidad.	

## MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Esta normatividad contiene los aspectos exigidos por la normatividad sanitaria nacional en materia de calidad e inocuidad respecto a los programas prerrequisito del HACCP. A continuación el listado de requisitos:

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
TÍTULO	TEXTO
<b>TÍTULO III- VIGILANCIA Y CONTROL</b>	<b>CAPÍTULO I</b>
	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA
	Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. (Modificado por la Resolución 3168 de 2015)
	<b>CAPÍTULO II</b>
	REQUISITOS Y OTRAS DISPOSICIONES
	Artículo 38. Registro o Permiso Sanitario.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para alimentos nacionales</li> <li>• Para alimentos importados</li> </ul>
	Artículo 39. Vigencia y renovación del Registro y del Permiso Sanitario
	Artículo 40. Notificación Sanitaria.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para alimentos nacionales</li> <li>• Para alimentos importados</li> </ul>
	Artículo 41. Vigencia de la Notificación Sanitaria.
	Artículo 42. Registro, Permiso o Notificación Sanitaria para varios productos.
	Artículo 43. Modificaciones.
	Artículo 44. Competencia para expedir Registro, Permiso y Notificación Sanitaria
	Artículo 45. Modalidades de expedición de los registros, permisos y notificaciones sanitarias.
	Artículo 46. Normas para alimentos importados.
	Artículo 47. Responsabilidad.
	<b>CAPÍTULO III</b>
	REVISIÓN DE OFICIO
	Artículo 48. Revisión.
	Artículo 49. Procedimiento para la revisión.
	<b>CAPÍTULO IV</b>
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL
Artículo 50. Inscripción.	
Artículo 51. Inspección, Vigilancia y Control.	
Artículo 52. Procedimiento Sancionatorio.	
<b>TÍTULO IV - DISPOSICIONES FINALES</b>	Artículo 53. Transitorio.
	Artículo 54. Notificación.
	Artículo 55. Vigencia y derogatorias.



**PROGRAMA  
PRERREQUISITO****PRACTICAS HIGIÉNICAS DEL PERSONAL**

El programa de prácticas higiénicas se enfoca en las medidas aplicadas por el personal para garantizar la inocuidad del producto. También hace referencia a las instalaciones y recursos necesarios para la implementación de dichas prácticas.

**155**Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia**NORMA NACIONAL**

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 5°	<b>Buenas Prácticas de Manufactura.</b> Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución.
ARTÍCULO 6°	<b>6. INSTALACIONES SANITARIAS</b>
	6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.  6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.
ARTÍCULO 11°	<b>Estado de salud.</b> El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:
	1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
	2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
	3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
	4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.	

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>PRACTICAS HIGIÉNICAS DEL PERSONAL</b>
-------------------------------	--

El programa de prácticas higiénicas se enfoca en las medidas aplicadas por el personal para garantizar la inocuidad del producto. También hace referencia a las instalaciones y recursos necesarios para la implementación de dichas prácticas.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 14°	<b>Prácticas higiénicas y medidas de protección.</b> Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:
	1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
	2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
	3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
	4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
	5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
	6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
	7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
	8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
	9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.	

**PROGRAMA  
PRERREQUISITO****PRACTICAS HIGIÉNICAS DEL PERSONAL**

El programa de prácticas higiénicas se enfoca en las medidas aplicadas por el personal para garantizar la inocuidad del producto. También hace referencia a las instalaciones y recursos necesarios para la implementación de dichas prácticas.

**157**

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

**NORMA NACIONAL**

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 14°	11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
	12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
	13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
	14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.
ARTÍCULO 20°	<b>Prevención de la contaminación cruzada.</b> Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:
	2. Hasta que no se cambien de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección, las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final no deben entrar en contacto con el producto terminado.
	3. Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas fases del proceso de fabricación, el personal manipulador debe lavarse las manos entre una y otra operación en el proceso de elaboración.
	6. Cuando sea requerido, se deben implementar filtros sanitarios (lava botas, pediluvios o instalaciones para limpieza y desinfección de calzado, lava manos de accionamiento no manual y toallas desechables o secador de manos, aspiradoras de polvo y contaminación, etc.), debidamente dotados y provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. En cualquier caso, se debe garantizar la limpieza y desinfección de manos de los operarios al ingreso de la sala de proceso o de manipulación de los productos.
ARTÍCULO 24°	<b>Obligatoriedad de profesional o personal técnico.</b> Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.
	<b>Parágrafo.</b> Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>CAPACITACIÓN</b>
-----------------------------------	---------------------

El programa de capacitación incluye los aspectos relacionados con la formación del personal que puede afectar la calidad e inocuidad del producto para garantizar la implementación y mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINSALUD</b>	<b>RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 12°</b>	<p><b>Educación y capacitación.</b> Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.</p> <p>Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.</p> <p>Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.</p>
<b>ARTÍCULO 13°</b>	<p><b>Plan de capacitación.</b> El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.</p> <p><b>Parágrafo 1°.</b> Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.</p> <p><b>Parágrafo 2°.</b> El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.</p>



<b>NORMA NACIONAL</b>	
<b>ENTIDAD</b>	<b>NOMBRE</b>
<b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ</b>	<b>RESOLUCIÓN 378 DE 2012</b>
<b>ARTÍCULO</b>	<b>TEXTO</b>
<b>ARTÍCULO 2°</b>	<p><b>REQUISITOS PARA SER CAPACITADOR EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS:</b> Podrán ser capacitadores en manipulación higiénica de alimentos y por lo mismo, ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en el manejo higiénico de alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Las empresas sociales del estado, adscritas al sector de la salud de la administración distrital</li> <li>2. Personas naturales que: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Son profesionales en áreas de conocimiento en ciencias de la salud, ciencias biológicas ingenierías u otras cuyos programas de formación incluyan temas relacionados con la higiene de los alimentos, aseguramiento de calidad de alimentos, salud pública, tecnología de alimentos, conservación de alimentos, control de calidad de alimentos e inocuidad de alimentos</li> <li>• Acrediten por lo menos un año de experiencia laboral relacionada y/o experiencia en docencia.</li> </ul> </li> <li>3. Personas jurídicas que <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuya actividad principal sea la capacitación o dentro de su objeto social contemplen las capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos</li> </ul> </li> </ol> <p><b>PARÁGRAFO 1:</b> las personas jurídicas deben contar con el personal profesional que cumpla con los requisitos establecidos en el numeral 2 del presente ARTÍCULO</p>
<b>ARTÍCULO 3°</b>	<p><b>PROCEDIMIENTO PARA AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR:</b> Para obtener la autorización como capacitador en manipulación higiénica de alimentos, los interesados deberán presentar ante la Secretaría Distrital de Salud o ante quien esta delegue, la siguiente documentación</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Persona natural: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoja de vida.</li> <li>• Fotocopia de cédula de ciudadanía.</li> <li>• Fotocopia del diploma de grado como profesional o del acta de grado.</li> <li>• Certificados de experiencia laboral relacionada y/o experiencia en docencia.</li> <li>• Descripción detallada del curso de capacitación en manipulación higiénica de alimentos, especificando los temas a tratar, el tiempo establecido para cada uno de los temas y las ayudas a emplear (folletos, plegables, cartillas, memorias ilustradas, etc.), teniendo en cuenta que el curso debe tener una duración de mínimo seis horas.</li> </ul> </li> <li>2. Persona jurídica <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado de Existencia y Representación legal expedido por la cámara de comercio o la autoridad competente de la cual dependan para efectos de la vigencia, con vigencia no superior a tres meses.</li> <li>• El representante legal deberá entregar para los profesionales que en nombre de la persona jurídica impartirán las capacitaciones, la documentación definida en el numeral 1 del presente artículo.</li> </ul> </li> </ol> <p><b>PARÁGRAFO 1.</b> La secretaria distrital de salud, o quien esta delegue, realizara el estudio de la solicitud y se pronunciara sobre la misma, en un tiempo no superior a quince días contados a partir de su radicación. En caso de no presentarse toda la documentación exigida no se radicará la solicitud.</p> <p><b>PARÁGRAFO 2.</b> De presentarse algún requerimiento posterior a la radicación de la solicitud, el solicitante tendrá un término de dos meses contados a partir de la fecha de notificación o envío de requerimiento, para allegar la información solicitada. De no entregar la información en el plazo estipulado se archivará el expediente, sin perjuicio de que el interesado presente posteriormente una nueva solicitud.</p> <p><b>PARÁGRAFO 3.</b> Si la persona jurídica inscrita como capacitador cambia el personal profesional que dicta las capacitaciones, deberá presentar por escrito la novedad, anexando la documentación exigida.</p>

NORMA NACIONAL	
ENTIDAD	NOMBRE
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ	RESOLUCIÓN 378 DE 2012
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 4°	<p><b>OBLIGACIONES PARA LA CAPACITACIÓN.</b> La capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser dictada por el profesional autorizado.</li> <li>• Desarrollar en su totalidad el curso de capacitación en manipulación higiénica de alimentos presentando en la solicitud de autorización.</li> <li>• Informar a la secretaria distrital de salud, o quien esta delegue, el sitio, la fecha y hora de realización del curso, por lo menos con tres días hábiles de anticipación y las modificaciones que se puedan presentar.</li> <li>• El curso debe tener una duración de mínimo seis horas.</li> <li>• Entregar certificación a quienes recibieron la capacitación.</li> </ul>
ARTÍCULO 5°	<p><b>TERMINO DE LA AUTORIZACIÓN:</b> Las resoluciones de autorización que expida la secretaria distrital de salud, o quien esta delegue, para dictar capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos tendrán una vigencia de dos años.</p> <p><b>PARÁGRAFO.</b> Al término de los dos años de la vigencia de la resolución de autorización se deberá realizar nuevamente el trámite establecido en el artículo 3 de esta resolución.</p>
ARTÍCULO 6°	<p><b>CAUSALES PARA LA SUSPENSIÓN DE LA AUTORIZACIÓN.</b> Las resoluciones de autorización que expida la secretaria distrital de salud, o quien esta delegue, para dictar capacitaciones en manipulación higiénica de alimentos podrán suspenderse cuando se evidencie el incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones estipuladas en el artículo cuatro de la presente resolución. También será causa de suspensión, la no realización de cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos por un periodo continuo de un año. En todos los casos la suspensión será por término de tiempo que quede de vigencia de la resolución de autorización.</p>

**PROGRAMA  
PRERREQUISITO****MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO**

Este programa incluye las condiciones de infraestructura (planta física y de transporte), utensilios y equipos de los establecimientos que producen alimentos.

**161**

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

**NORMA NACIONAL**

<b>ENTIDAD</b>	<b>NOMBRE</b>
<b>MINSALUD</b>	<b>RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</b>
<b>ARTÍCULO</b>	<b>TEXTO</b>
<b>ARTÍCULO 6°</b>	<b>EDIFICACIÓN E INSTALACIONES</b>
	<b>Condiciones generales.</b> Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación
	<b>1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS</b>
	1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
	1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad
	1.3. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.
	<b>2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN</b>
	2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
	2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.
	2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.
	2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento
	2.5. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.
2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.	
2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.	

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO</b>
-------------------------------	--

Este programa incluye las condiciones de infraestructura (planta física y de transporte), utensilios y equipos de los establecimientos que producen alimentos.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 6°	<b>3. ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>
	Este programa se encuentra enlazado al programa de Control de Agua Potable, ya que el programa de mantenimiento se encarga de asegurar el buen estado de los tanques de almacenamiento de agua que garantiza la potabilidad del agua.
	<b>6. INSTALACIONES SANITARIAS</b>
	6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.
	6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito
6.5. Cuando se requiera, las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C.	
ARTÍCULO 7°	<b>Condiciones específicas de las áreas de elaboración.</b> Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción
	<b>1. PISOS Y DRENAJES</b>
	1.1. Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.
	1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m <sup>2</sup> de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m <sup>2</sup> de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.
	1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.
1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.	



**PROGRAMA  
PRERREQUISITO****MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO**

Este programa incluye las condiciones de infraestructura (planta física y de transporte), utensilios y equipos de los establecimientos que producen alimentos.

**163**

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

**NORMA NACIONAL**

<b>ENTIDAD</b>	<b>NOMBRE</b>
<b>MINSALUD</b>	<b>RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</b>
<b>ARTÍCULO</b>	<b>TEXTO</b>
<b>ARTÍCULO 7°</b>	<b>2. PAREDES</b>
	2.1. En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.
	2.2. Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección
	<b>3. TECHOS</b>
	3.1. Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.
	3.2. En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfección.
	3.3. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfección
	<b>4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS</b>
	4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.
	4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.
	<b>5. PUERTAS</b>
	5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.
	5.2. No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio. Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.
<b>6. ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS)</b>	
6.1. Estas deben ubicarse y construirse de manera que no causen contaminación al alimento o dificulten el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO</b>
-------------------------------	--

Este programa incluye las condiciones de infraestructura (planta física y de transporte), utensilios y equipos de los establecimientos que producen alimentos.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 7°	6.2. Las estructuras elevadas y los accesorios deben aislarse en donde sea requerido, estar diseñadas y con un acabado para prevenir la acumulación de suciedad, minimizar la condensación, el desarrollo de hongos y el desprendimiento superficial.
	6.3. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.
	<b>7. ILUMINACIÓN</b>
	7.1. Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2° de la presente resolución tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.
	7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.
	7.3. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.
	<b>8. VENTILACIÓN</b>
	8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.
ARTÍCULO 8°	8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.
	<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>
ARTÍCULO 9°	<b>Condiciones generales.</b> Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.
	<b>Condiciones específicas.</b> Los equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas
	1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
	2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

**PROGRAMA  
PRERREQUISITO****MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO**

Este programa incluye las condiciones de infraestructura (planta física y de transporte), utensilios y equipos de los establecimientos que producen alimentos.

**165**

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

**NORMA NACIONAL**

<b>ENTIDAD</b>	<b>NOMBRE</b>	
<b>MINSALUD</b>	<b>RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</b>	
<b>ARTÍCULO</b>	<b>TEXTO</b>	
<b>ARTÍCULO 9°</b>	3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.	
	4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.	
	5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.	
	6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.	
	7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.	
	8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.	
	9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.	
	10. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	
	11. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.	
	12. Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.	
	<b>ARTÍCULO 10°</b>	<b>Condiciones de instalación y funcionamiento.</b> Los equipos y utensilios requerirán de las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:
		1. Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el envasado y embalaje del producto terminado.
2. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.		

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO</b>
-------------------------------	--

Este programa incluye las condiciones de infraestructura (planta física y de transporte), utensilios y equipos de los establecimientos que producen alimentos.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 10°	<p>3. Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.</p> <p>4. Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las líneas de elaboración, salvo en los casos tecnológicamente justificados y en donde no exista peligro de contaminación del alimento.</p> <p>5. Los equipos utilizados en la fabricación de alimentos podrán ser lubricados con sustancias permitidas y empleadas racionalmente, de tal forma que se evite la contaminación del alimento.</p>
ARTÍCULO 18°	<p><b>Fabricación.</b> Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>9. Las áreas y equipos usados en la fabricación de alimentos para consumo humano no deben ser utilizados para la elaboración de alimentos o productos de consumo animal o destinados a otros fines.</p>

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 561 DE 1984
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 2°	Del régimen aplicable a fábricas procesadoras de productos de la pesca. Las fábricas procesadoras de productos de la pesca que se construyan, remodelen, amplíen y habiliten en territorio nacional, están sujetas a las reglamentaciones contenidas en el presente Decreto y a las disposiciones complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la Ley 9 de 1979 expida el Ministerio de Salud.
ARTÍCULO 7°	De las condiciones de las embarcaciones pesqueras. Las embarcaciones pesqueras serán de fácil limpieza y desinfección, estarán elaboradas con materiales que no perjudiquen o contaminen los productos de la pesca y se construirán para capturar y manipular los productos de la pesca con eficacia e higiene.
ARTÍCULO 8°	De las condiciones de las bodegas en las embarcaciones pesqueras. Las bodegas refrigeradas para los productos de la pesca deberán tener aislamiento térmico, y estar adaptadas a la índole de la misma. Sus revestimientos serán impermeables, inalterables y resistentes a la corrosión. En el caso de estar hechos con láminas, las juntas serán estancas. No deben presentar bordes afilados o salientes que dificulten su limpieza o puedan estropear el producto de la pesca. Todas las tuberías, conductos o cadenas que pasen por las bodegas deberán estar incrustados a raz en cajas aisladas. En los barcos en que el sistema de conservación se realice en recipientes refrigerados la bodega no tendrá que ser aislada
ARTÍCULO 10°	De los recipientes para productos de la pesca frescos. Los recipientes que contengan los productos de la pesca frescos, serán hechos de material inalterable, resistente a la corrosión y no tóxico, deben mantener los productos en tal forma que no se desplacen y deterioren. En caso de existir estanterías cumplirán con los mismos requisitos de construcción y su instalación se hará de manera que el espesor máximo de la capa de productos de la pesca no exceda de un (1) metro.



## NORMA NACIONAL

# 167

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 561 DE 1984
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 12°</b>	De los equipos para manipulación transporte y almacenamiento. Todo el equipo empleado para manipular, transportar y almacenar el producto de la pesca será construido en material inalterable y no tóxico; su diseño debe ajustarse a las normas vigentes sobre el particular y permitir su fácil aseo y desinfección.
<b>ARTÍCULO 15°</b>	De la utilización exclusiva de los barcos. Los barcos destinados a la pesca solo podrán utilizarse en tal fin para evitar contaminación en el producto
<b>ARTÍCULO 17°</b>	De las condiciones de la sentina de la bodega de pesca. Durante la faena de pesca, la sentina de la bodega de pesca será fácilmente accesible y se drenará cada vez que sea necesario.
<b>ARTÍCULO 26°</b>	<p><b>DE LA PESCA ARTESANAL</b>  <b>De los requisitos de las embarcaciones.</b>                      Las embarcaciones para la pesca artesanal deberán cumplir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Estarán construidas de tal manera que no perjudiquen o contaminen los productos de la pesca.</li> <li>b. Serán de fácil limpieza y desinfección.</li> <li>c. Deberán tener recipientes para almacenar el producto de la pesca, los cuales estarán construidos en material inoxidable e inalterable, que no contamine el producto. Este no podrá colocarse en contacto directo con el piso de la embarcación.</li> <li>d. Deberán proveerse de hielo para el almacenamiento y conservación de los productos de la pesca.</li> </ol> <p><b>PARÁGRAFO.</b> Las embarcaciones dedicadas al acopio de productos obtenidos en la pesca artesanal deberán cumplir con los requisitos establecidos en este artículo.</p>
<b>ARTÍCULO 27°</b>	De los cuidados de la embarcación y equipos después de descargar. Inmediatamente después de descargar la captura se deben lavar y desinfectar la embarcación, los recipientes y los equipos destinados a la faena de la pesca.  <b>PARÁGRAFO.</b> Para la desinfección se utilizarán soluciones de cloro en concentraciones de 50 partes por millón, como mínimo.
<b>ARTÍCULO 73°</b>	De las condiciones sanitarias de las procesadoras de productos de la pesca. Las industria procesadoras de productos de la pesca deberán cumplir las disposiciones de la Ley 9 de 1979 y el Decreto 2333 de 1982, en cuanto al funcionamiento de fábricas, expendio y transporte, saneamiento de los mismos, condiciones y calidades de equipos, áreas y secciones obligatorias, empaque, conservación, rotulado y demás normas pertinentes
<b>ARTÍCULO 74°</b>	De las áreas mínimas en las industrias procesadoras de camarón. Las industrias procesadoras de camarón deberán tener además de las secciones o áreas comunes a todas las fábricas de alimentos, las siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muelle de recepción.</li> <li>• Sección de proceso con las siguientes áreas como mínimo.</li> <li>• Área de pesaje en bruto.</li> <li>• Área de lavado.</li> <li>• Área de selección, clasificación y elaboración.</li> <li>• Área de pesaje y empaque.</li> <li>• Área de glaseado.</li> <li>• Área de embalaje y pesado.</li> <li>• Área de congelación y almacenamiento.</li> <li>• Para el proceso de camarón titi y otros camarones precocidos se tendrá: Sección para lavado, cocido, pelado, devenado, clasificación y empaque</li> </ul>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 561 DE 1984
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 75°	<p>Del equipo mínimo en la sección de proceso. Las industrias procesadoras de camarón deberán tener en la sección de proceso el siguiente equipo, por lo menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recipiente para lavado.</li> <li>• Básculas.</li> <li>• Equipos de clasificación.</li> <li>• Bandejas o carros de transporte - equipo de congelación rápida.</li> <li>• Mesas para elaboración.</li> <li>• Área para almacenamiento congelado</li> </ul>
ARTÍCULO 76°	<p>De las áreas mínimas en las industrias procesadoras de pescado. Las industrias procesadoras de pescado deberán tener además de las secciones o áreas comunes a todas las fábricas de alimentos, las siguientes como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muelle de recepción.</li> <li>• Sección de proceso.</li> <li>• Área de pesaje.</li> <li>• Área de lavado.</li> <li>• Área de selección y clasificación.</li> <li>• Área de eviscerado.</li> <li>• Área de descabezado.</li> <li>• Área de fileteado.</li> <li>• Área de tracheado.</li> <li>• Área de glaseado</li> <li>• Área de embalaje y pesaje</li> <li>• Área de congelación y almacenamiento</li> </ul>
ARTÍCULO 77°	<p>De las dependencias mínimas para las fábricas de conservas alimenticias. Las fábricas de conservas alimenticias elaboradas a base de productos de la pesca deberán contar además de las secciones o áreas comunes de todas las fábricas de alimentos, con las siguientes dependencias por lo menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sección de materias primas.</li> <li>• Sección de proceso con las siguientes áreas.</li> <li>• Área de elaboración.</li> <li>• Área de envasado.</li> <li>• Área de cocción.</li> <li>• Área e instalaciones para refrigeración y congelación.</li> <li>• Sección para detritos, desperdicios y decomisos.</li> </ul>
ARTÍCULO 79°	<p>De las temperaturas de las cámaras de refrigeración. Las cámaras de refrigeración deben tener una temperatura no superior a cero grados centígrados (0°C) y las de congelación una temperatura no superior a dieciocho grados centígrados (-18°C) bajo cero</p>
ARTÍCULO 81°	<p>De la obligación de separar áreas de proceso para marisco y para pescado. Las industrias que procesen mariscos y pescado deberán tener áreas de proceso separadas para cada especie. En casos especiales el proceso podrá hacerse en la misma área pero en horarios diferentes y previa autorización del Ministerio de Salud o de su autoridad delegada.</p>
ARTÍCULO 82°	<p>De las condiciones del equipo para procesar productos de la pesca. Todo el equipo empleado para manipular, procesar, transportar, y almacenar el producto de la pesca será construido en material inalterable y no tóxico y por su diseño debe permitir su fácil aseo y desinfección.</p>
ARTÍCULO 83°	<p>De las características de las mesas para evisceración. Las mesas empleadas para la evisceración deben ser de superficie inoxidable y diseñadas para facilitar la remoción de las vísceras rápidamente</p>
ARTÍCULO 85°	<p>De las características de las bandas transportadoras. Las bandas transportadoras, cuando existan deberán ser de caucho-lona, o de plástico eslabonado o liso</p>
ARTÍCULO 87°	<p>De la separación entre secciones de proceso y de industria. Las secciones de proceso serán perfectamente independientes de las demás secciones de la industria.</p>

**NORMA NACIONAL**

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 561 DE 1984
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 88°	De la protección contra la oxidación y desecación. Se autoriza el glaseado con agua potable u otras soluciones permitidas por el Ministerio de Salud, con el objeto de proteger el producto frente a fenómenos de oxidación y desecación. El peso del glaseado no se considera nunca como componente del peso neto.

**PROGRAMA  
PRERREQUISITO****CALIBRACIÓN**

Este programa asegura el estado metrológico de los instrumentos y equipos de medición necesarios para garantizar la confiabilidad de las mediciones relacionadas con los requisitos de calidad e inocuidad.

**NORMA NACIONAL**

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 25	<b>Garantía de la confiabilidad de las mediciones.</b> Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución debe garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.

**PROGRAMA  
PRERREQUISITO****CONTROL DE AGUA**

Este programa abarca lo relacionado con las condiciones de infraestructura requeridas para el abastecimiento de agua, aspectos relacionados con la calidad e inocuidad del agua y usos del agua, necesarios para garantizar la inocuidad de los alimentos.

**NORMA NACIONAL**

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 6°	<b>3. ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>
	3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
	3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.
	3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.
	3.4. El sistema de conducción o tuberías debe garantizar la protección de la potabilidad del agua
3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizarán conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:	

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>CONTROL DE AGUA</b>
-------------------------------	------------------------

Este programa abarca lo relacionado con las condiciones de infraestructura requeridas para el abastecimiento de agua, aspectos relacionados con la calidad e inocuidad del agua y usos del agua, necesarios para garantizar la inocuidad de los alimentos.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINSALUD</b>	<b>RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 6°</b>	3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
	3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.
	3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.
	3.5.4. Deben estar debidamente identificados e indicada su capacidad.
<b>ARTÍCULO 18</b>	<b>Fabricación.</b> Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:
	7. Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.
<b>ARTÍCULO 26</b>	<b>Plan de saneamiento.</b> Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:
	4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINPROTECCIÓN SOCIAL</b>	<b>DECRETO 1575 DE 2007 (Desarrollado por la Resolución 1303 de 2008)</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 1°</b>	<p><b>Objeto y campo de aplicación.</b> El objeto del presente decreto es establecer el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada.</p> <p>Aplica a todas las personas prestadoras que suministren o distribuyan agua para consumo humano, ya sea cruda o tratada, en todo el territorio nacional, independientemente del uso que de ella se haga para otras actividades económicas, a las direcciones territoriales de salud, autoridades ambientales y sanitarias y a los usuarios</p>



## NORMA NACIONAL

# 171

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	DECRETO 1575 DE 2007 (Desarrollado por la Resolución 1303 de 2008)
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 3°.	<p><b>Características del agua para consumo humano.</b> Las características físicas, químicas y microbiológicas, que puedan afectar directa o indirectamente la salud humana, así como los criterios y valores máximos aceptables que debe cumplir el agua para el consumo humano, serán determinados por los Ministerios de la Protección Social y de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial en un plazo no mayor a un (1) mes contado a partir de la fecha de publicación del presente decreto.</p> <p>Para tal efecto, definirán, entre otros, los elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos y otros aspectos que puedan tener un efecto adverso o implicaciones directas o indirectas en la salud humana, buscando la racionalización de costos así como las técnicas para realizar los análisis microbiológicos y adoptarán las definiciones sobre la materia.</p>
ARTÍCULO 4°.	<p><b>Responsables.</b> La implementación y desarrollo de las actividades de control y calidad del agua para consumo humano, será responsabilidad de los Ministerios de la Protección Social y de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios, el Instituto Nacional de Salud, las Direcciones Departamentales Distritales y Municipales de Salud, las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano y los usuarios, para lo cual cumplirán las funciones indicadas en los artículos siguientes.</p>
ARTÍCULO 10.	<p><b>Responsabilidad de los usuarios.</b> Todo usuario es responsable de mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de distribución y almacenamiento de agua para consumo humano a nivel intradomiciliario, para lo cual, se tendrán en cuenta además, los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar y desinfectar sus tanques de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses.</li> <li>2. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública.</li> <li>3. En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, fábricas de alimentos, hospitales, hoteles, colegios, cárceles y demás edificaciones que conglomeren individuos, los responsables del mantenimiento y conservación locativa, deberán realizar el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua para consumo humano, como mínimo cada seis (6) meses. La autoridad sanitaria podrá realizar inspección cuando lo considere pertinente.</li> </ol> <p><b>Parágrafo.</b> Las autoridades sanitarias departamentales, distritales y municipales las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano y las autoridades ambientales, se encargarán dentro de sus campañas de educación sanitaria y ambiental, de divulgar ampliamente entre la población las obligaciones que tienen como usuario así como las orientaciones para preservar la calidad del agua para consumo humano y hacer buen uso de ella al interior de la vivienda.</p>
ARTÍCULO 17.	<p><b>Procesos.</b> Los procesos básicos del control y vigilancia para garantizar la calidad del agua para consumo humano incluyen la recolección de muestras de control y de vigilancia, el análisis e interpretación, el suministro y difusión de la información y su utilización en la orientación en salud pública o en actuaciones administrativas, según el caso.</p>
ARTÍCULO 18	<p><b>Autocontrol.</b> Las personas prestadoras realizarán los análisis de control para garantizar la calidad del agua para consumo humano por medio de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Protección Social.</p> <p>Los Ministerios de la Protección Social y de Ambiente Vivienda y Desarrollo Territorial definirán los protocolos de autocontrol que deben realizar las personas prestadoras y los procesos de supervisión a cargo de las autoridades sanitarias, con base en los mapas de riesgo y los indicadores a que se refiere el Capítulo IV del presente decreto.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	DECRETO 1575 DE 2007 (Desarrollado por la Resolución 1303 de 2008)
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 19	<b>Reportes de control.</b> Las personas prestadoras deberán consignar los resultados de los análisis de las muestras exigidas en el presente decreto, en el libro de registro de control de la calidad de agua para consumo humano, el cual debe ser foliado y no se permitirán enmendaduras, sólo aclaraciones al margen. En el caso que se utilice un registro sistematizado de control de la calidad de agua, se debe garantizar las medidas de seguridad para evitar la alteración de los datos registrados. El libro o registro sistematizado de control de la calidad de agua para consumo humano debe mantenerse actualizado

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE															
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2115 DE 2007															
ARTÍCULO	TEXTO															
ARTÍCULO 2°	<p><b>Características físicas.</b> El agua para consumo humano no podrá sobrepasar los valores máximos aceptables para cada una de las características físicas que se señalan a continuación:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th> <th>Expresadas como</th> <th>Valor máximo aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color aparente</td> <td>Unidades de Platino Cobalto (UPC)</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Olor y Sabor</td> <td>Aceptable o no aceptable</td> <td>Aceptable</td> </tr> <tr> <td>Turbiedad</td> <td>Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Expresadas como	Valor máximo aceptable	Color aparente	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	15	Olor y Sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable	Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2			
Características	Expresadas como	Valor máximo aceptable														
Color aparente	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	15														
Olor y Sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable														
Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2														
ARTÍCULO 3°	<p><b>Conductividad.</b> El valor máximo aceptable para la conductividad puede ser hasta 1000 microsiemens/cm. Este valor podrá ajustarse según los promedios habituales y el mapa de riesgo de la zona. Un incremento de los valores habituales de la conductividad superior al 50% en el agua de la fuente, indica un cambio sospechoso en la cantidad de sólidos disueltos y su procedencia debe ser investigada de inmediato por las autoridades sanitaria y ambiental competentes y la persona prestadora que suministra o distribuye agua para consumo humano.</p>															
ARTÍCULO 4°	<p><b>Potencial de hidrógeno.</b> El valor para el potencial de hidrógeno pH del agua para consumo humano, deberá estar comprendido entre 5,5 y 9,0.</p>															
ARTÍCULO 6°	<p><b>Características químicas de sustancias que tienen implicaciones sobre la salud humana.</b> Las características químicas del agua para consumo humano en relación con los elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos que tienen implicaciones sobre la salud humana se señalan en el siguiente cuadro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos que tienen implicaciones sobre la salud humana</th> <th>Expresadas como</th> <th>Valor máximo aceptable (mg/L)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carbono orgánico total</td> <td>COT</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Nitritos</td> <td>NO-2</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Nitratos</td> <td>NO-3</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Fluoruros</td> <td>F</td> <td>1,0</td> </tr> </tbody> </table>	Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos que tienen implicaciones sobre la salud humana	Expresadas como	Valor máximo aceptable (mg/L)	Carbono orgánico total	COT	5,0	Nitritos	NO-2	0,1	Nitratos	NO-3	10	Fluoruros	F	1,0
Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos que tienen implicaciones sobre la salud humana	Expresadas como	Valor máximo aceptable (mg/L)														
Carbono orgánico total	COT	5,0														
Nitritos	NO-2	0,1														
Nitratos	NO-3	10														
Fluoruros	F	1,0														

## NORMA NACIONAL

# 173

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2115 DE 2007
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 6º</b>	<p><b>PARÁGRAFO.</b> Cualquier incremento en las concentraciones habituales de Carbono Orgánico Total, COT, debe ser investigado conjuntamente por la persona prestadora que suministra o distribuye agua para consumo humano y la autoridad sanitaria, con el fin de establecer el tratamiento correspondiente para su reducción.</p>
<b>ARTÍCULO 8º</b>	<p><b>Características químicas relacionadas con los plaguicidas y otras sustancias.</b> Las características químicas del agua para consumo humano deberán sujetarse a las concentraciones máximas aceptables de plaguicidas y otras sustancias químicas que se señalan a continuación. Estas concentraciones no se aplican a las características señaladas en el artículo 5º, 6º y 7º de la presente resolución.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) la concentración máxima aceptable presente en el agua es de 0,0001 mg/L para cada una de las siguientes características químicas: las características químicas reconocidas por el Ministerio de la Protección Social como cancerígenas, mutagénicas y teratogénicas o las referencias reconocidas por el mencionado Ministerio. No se incluye el asbesto, pues se considera cancerígeno sólo por inhalación; las características químicas cuyo valor DL50 oral mínimo reconocido sea menor o igual a 20 mg/Kg, según las referencias reconocidas por el Ministerio de la Protección Social; las características cuya información reconocida por el Ministerio de la Protección Social, sean catalogadas como extremada o altamente peligrosas; las características químicas de origen natural o sintético sobre las que se considere necesario aplicar normas de precaución, en el sentido de que a pesar de no poseer suficiente información científica, se considere necesario adoptar medidas para prevenir daños graves o irreversibles a la salud de las personas, en razón a las condiciones de uso y manejo de las mismas.</li> <li>2). La concentración máxima aceptable para las sustancias químicas no consideradas en el numeral 1 del presente artículo, cuyos valores de DL50 oral más bajos conocidos se encuentren entre 21 y 200 mg/Kg, según las referencias reconocidas por el Ministerio de la Protección Social es de 0,001 mg/L.</li> <li>3). La concentración máxima aceptable para cada una de las sustancias químicas no consideradas en los numerales 1 y 2 del presente artículo, cuyos valores DL50 oral más bajos conocidos se encuentren entre 201 y 2.000 mg/Kg, según las referencias reconocidas por el Ministerio de la Protección Social es de 0,001 mg/L:</li> </ol> <p><b>PARÁGRAFO 1º.</b> La concentración total de plaguicidas y demás sustancias concernientes en los numerales 1, 2 y 3 del presente artículo, se ajustarán como se señala a continuación:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La suma total de las concentraciones de plaguicidas y demás sustancias, cuyo valor individual máximo admisible sea de 0,0001 mg/L podrá ser de 0,001 mg/L como máximo, sin que en ningún caso se excedan los valores individuales;</li> <li>2. La suma total de las concentraciones de plaguicidas y demás sustancias, cuyo valor individual máximo admisible sea de 0,001 mg/L podrá ser de 0,01 mg/L como máximo, sin que en ningún caso se excedan los valores individuales;</li> <li>3. La suma total de las concentraciones de plaguicidas y demás sustancias cuyo valor individual máximo admisible sea de 0,01 mg/L podrá ser de 0,1 mg/L como máximo, sin que en ningún caso se excedan los valores individuales;</li> </ol> <p><b>PARÁGRAFO 2º.</b> Sin perjuicio de lo dispuesto en este artículo, la suma total de las concentraciones de plaguicidas no podrá ser superior a 0,1 mg/L.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2115 DE 2007
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 8°	<p><b>PARÁGRAFO 3°.</b> El mapa de riesgo también deberá incluir las características químicas potencialmente tóxicas consideradas en los numerales 1, 2 y 3 del presente artículo que se deben analizar en una determinada muestra.</p>
ARTÍCULO 9°	<p><b>Características químicas de otras sustancias utilizadas en la potabilización.</b> Además de lo señalado en los artículos 5°, 6°, 7° y 8° de la presente resolución, dentro las características químicas del agua para consumo humano se deberán tener en cuenta los siguientes valores aceptables para otras sustancias químicas utilizadas en el tratamiento del agua así:</p>
	<p>El valor máximo aceptable del residual de aluminio derivado de su uso como coagulante en el tratamiento de agua para consumo humano en su forma (Al<sup>3+</sup>) será de 0,2 mg/L. si se utiliza otro coagulante basado en sales de hierro, el valor máximo aceptable para el residual será 0,3 mg/L.</p>
	<p>En el caso de utilizar otras sustancias químicas en el tratamiento del agua para consumo humano, el valor aceptable para el residual correspondiente u otras consideraciones al respecto, serán las reconocida por las guías de la Calidad de Agua vigentes de la organización Mundial de la Salud y adoptadas por el Ministerio de la Protección Social.</p>
	<p>El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L. la dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro.</p>
	<p>Cuando se utilice un desinfectante diferente al cloro o cualquiera de las formulaciones o sustancias que utilicen compuestos distintos para desinfectar el agua para consumo humano, los valores aceptables para el residual correspondiente u otras consideraciones al respecto, serán reconocidos por la Organización Mundial de la Salud y adoptadas por el Ministerio de la Protección Social, quien tendrá en cuenta el respectivo concepto toxicológico del producto para expedir el concepto técnico.</p>
	<p>Las plantas de tratamiento deben garantizar mediante sistemas, estructuras o procedimientos de control, el tiempo de contacto del cloro como desinfectante, antes de enviar el agua a las redes y de poner el alcalinizante, el cual debe ser establecido de acuerdo con las tablas del artículo 115 de la resolución 1096 de 2000 del entonces Ministerio de Desarrollo Económico, o la norma que la sustituya, modifique o adicione.</p>
	<p>El sulfato de aluminio, el cloro y el hipoclorito utilizados en el tratamiento o potabilización del agua para el consumo humano, deben cumplir con la calidad determinada por la Resolución número 2314 de 1986 del Ministerio de Salud hoy de la Protección Social o la norma que la sustituya, modifique o adicione y con lo previsto en el capítulo C.4- Coagulación-Mezcla rápida – de que trata el Título C del Reglamento de Agua y Saneamiento del año 2000, expedido por el entonces Ministerio de Desarrollo Económico o el que lo sustituya, modifique o adicione.</p>
<p>Para otros productos, materiales (polímeros) o insumos que vayan a ser utilizados en la potabilización del agua para consumo humano, el Ministerio de la Protección Social emitirá el respectivo concepto técnico, el cual incluye el concepto toxicológico.</p>	
ARTÍCULO 11°	<p><b>Características microbiológicas.</b> Las características microbiológicas del agua para consumo humano deben enmarcarse dentro de los siguientes valores máximos aceptables desde el punto de vista microbiológico, los cuales son establecidos teniendo en cuenta los límites de confianza del 95% y para técnicas con habilidad de detección desde 1 Unidad Formadora de Colonia (UFC) ó 1 microorganismo en 100 cm<sup>3</sup> de muestra:</p>



## NORMA NACIONAL

# 175

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE		
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2115 DE 2007		
ARTÍCULO	TEXTO		
<b>ARTÍCULO 11°</b>	<b>Técnicas utilizadas</b>	<b>Conformes totales</b>	<b>Escherichia coli</b>
	Filtración por membrana	0 UFC/100 cm <sup>3</sup>	0 UFC/100 cm <sup>3</sup>
	Enzima sustrato	<de 1 microorganismo en 100 cm <sup>3</sup>	<de 1 microorganismo en 100 cm <sup>3</sup>
	Sustrato definido	0 microorganismos en 100 cm <sup>3</sup>	0 microorganismos en 100 cm <sup>3</sup>
	Presencia - Ausencia	Ausencia en 100 cm <sup>3</sup>	Ausencia en 100 cm <sup>3</sup>
	<p><b>Parágrafo 1°.</b> Como prueba complementaria se recomienda realizar la determinación de microorganismos mesofílicos, cuyo valor máximo aceptable será de 100 UFC en 100 cm<sup>3</sup>.</p> <p><b>Parágrafo 2°.</b> Ninguna muestra de agua para consumo humano debe contener E. coli en 100 cm<sup>3</sup> de agua, independientemente del método de análisis utilizado.</p> <p><b>Parágrafo 3°.</b> El valor aceptable para Giardia es de cero (0) Quistes y para Cryptosporidium debe ser cero (0) Ooquistes por volumen fijado según la metodología aplicada.</p>		
<b>ARTÍCULO 22°</b>	<p><b>FRECUENCIAS Y NÚMERO DE MUESTRAS DE CONTROL DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO QUE DEBE EJERCER LA PERSONA PRESTADORA.</b> El control para los análisis microbiológicos de coliformes totales y E.coli a realizar al agua para consumo humano por las personas prestadoras en la red de distribución, se sujetará como mínimo, a las frecuencias y número de muestras de acuerdo con la población atendida, definidos en el cuadro N°.12 de la presente Resolución.</p> <p><b>PARÁGRAFO.</b> Dentro del mapa de riesgo se deberá estudiar la presencia de Giardia y Cryptosporidium, así como otros microorganismos en la fuente con el fin de determinar si es necesario realizar el control en el agua para consumo humano. Si se determina que es necesario el control, el mapa de riesgo deberá determinar la frecuencia mínima y el número mínimo de muestras a analizar por cada frecuencia.</p>		
<b>ARTÍCULO 23°</b>	<p><b>REPORTES DE CONTROL.</b> El libro o registro sistematizado de control de la calidad de agua para consumo humano debe mantenerse actualizado por parte de la persona prestadora y contener como mínimo, la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cantidad de agua captada (en la entrada de la planta de tratamiento).</li> <li>2. Cantidad de agua suministrada (contabilizada por medidores en red).</li> <li>3. Resultado de los análisis microbiológicos, físicos y químicos del agua, de acuerdo con los requerimientos mínimos señalados en la presente Resolución.</li> <li>4. Resultado de los análisis físicos, químicos y microbiológicos adicionales definidos en el mapa de riesgo.</li> <li>5. Cantidad de productos químicos utilizados, tales como coagulantes, desinfectantes, alcalinizantes, entre otros, que deben cumplir con estándares de calidad. En el caso de los productos que están sujetos a registros sanitarios, deben indicar el número de registro del INVIMA o el número de resolución expedida por el Ministerio de la Protección Social.</li> <li>6. Bitácora o libro de novedades presentadas como anomalías, emergencias, problemas en equipos y personal, calidad de insumos y actos de orden público que puedan afectar la calidad en la prestación del servicio.</li> <li>7. Registro de los resultados de las evaluaciones de demanda de cloro u otro desinfectante aprobado por el Ministerio de la Protección Social.</li> </ol> <p><b>PARÁGRAFO.</b> Quienes provean polímeros orgánicos e inorgánicos destinados a la potabilización del agua, en un plazo no mayor a un año, enviarán al Ministerio de la Protección Social los estudios avalados por organismos nacionales o internacionales respecto de los efectos en la salud humana, con el fin de que el mencionado Ministerio expida los actos administrativos correspondientes para su uso.</p>		

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINAMBIENTE	<b>DECRETO 3930 DE 2010 (Decreto 4728 de 2010 modifica los artículos 28 y 61, entre otros.)</b>
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 13°	<b>Uso agrícola.</b> Se entiende por uso agrícola del agua, su utilización para irrigación de cultivos y otras actividades conexas o complementarias
ARTÍCULO 14°	<b>Uso pecuario.</b> Se entiende por uso pecuario del agua, su utilización para el consumo del ganado en sus diferentes especies y demás animales, así como para otras actividades conexas y complementarias
ARTÍCULO 16°	<b>Uso industrial.</b> Se entiende por uso industrial del agua, su utilización en actividades tales como: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Procesos manufactureros de transformación o explotación, así como aquellos conexas y complementarios.</li> <li>2. Generación de energía.</li> <li>3. Minería.</li> <li>4. Hidrocarburos.</li> <li>5. Fabricación o procesamiento de drogas, medicamentos, cosméticos, aditivos y productos similares.</li> <li>6. Elaboración de alimentos en general y en especial los destinados a su comercialización o distribución.</li> </ol>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	<b>DECRETO 561 DE 1984</b>
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 11°	<b>De las condiciones del agua del mar o las mezclas de salmuera y hielo.</b> El agua de mar o las mezclas de salmuera y hielo, empleadas para enfriar y conservar los productos de la pesca serán limpias no contaminadas y en volumen suficiente. En caso de precisarse equipo de refrigeración éste y el de circulación de salmuera o agua deberán ser suficientes para garantizar una temperatura no mayor de 3°C.
ARTÍCULO 14°	<b>Del hielo para los productos de la pesca.</b> El hielo que se utilice en la conservación de los productos de la pesca será elaborado con agua potable o de mar limpia
ARTÍCULO 92°	<b>De la disponibilidad mínima de agua potable.</b> La disponibilidad total de agua potable para las necesidades de cada establecimiento será de veinte litros por kilogramo de producto terminado

PROGRAMA PRERREQUISITO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
------------------------	-------------------------

Este programa hace referencia a los procedimientos, condiciones de infraestructura y las sustancias necesarias para la realización de las actividades de limpieza y desinfección (personas, instalaciones, equipos, materiales y productos según aplique), requeridas para garantizar la calidad e inocuidad de los productos.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	<b>RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</b>
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 6°	<b>2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN</b>
	2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento
	<b>3. ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>
-----------------------------------	--------------------------------

Este programa hace referencia a los procedimientos, condiciones de infraestructura y las sustancias necesarias para la realización de las actividades de limpieza y desinfección (personas, instalaciones, equipos, materiales y productos según aplique), requeridas para garantizar la calidad e inocuidad de los productos.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 6°	<p>3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva</p> <p>3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizarán conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.</p>
ARTÍCULO 20°	<p><b>Prevención de la contaminación cruzada.</b> Con el propósito de prevenir la contaminación cruzada, se deben cumplir los siguientes requisitos:</p> <p>5. Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.</p>
ARTÍCULO 26°	<p><b>Plan de saneamiento.</b> Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:</p> <p>1. <b>Limpieza y desinfección.</b> Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.</p>

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 561 DE 1984
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 16°	<p><b>Del lavado de los equipos a fondo.</b> Antes de que el producto de la pesca llegue a bordo, todos los equipos, utensilios y superficies de las embarcaciones que entren en contacto con aquel serán lavados completamente. El mismo proceso se efectuará después de cada ciclo de operaciones, pero fuera del puerto</p>

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>CONTROL DE PLAGAS</b>
-------------------------------	--------------------------

Este programa establece las condiciones de las instalaciones y los controles a implementar para evitar el ingreso y/o la proliferación de plagas.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 6°	<p><b>2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN</b></p> <p>2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.</p>
ARTÍCULO 7°	<p><b>4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS</b></p> <p>Este programa se encuentra enlazado con el programa de mantenimiento donde nombra las condiciones que las ventanas u otras aberturas deben tener para evitar el ingreso de plagas</p> <p><b>5. PUERTAS</b></p> <p>Este programa se encuentra enlazado al programa de mantenimiento donde se pide que las aberturas entre las puertas y el piso que dan a áreas exteriores no deben permitir el ingreso de plagas</p>
ARTÍCULO 26°	<p><b>Plan de saneamiento.</b> Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:</p> <p>3. <b>Control de plagas.</b> Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.</p>

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 1843 DE 1991
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 14°	<p><b>DE LAS CATEGORÍAS.</b> Para efectos de clasificación se establecen las siguientes categorías toxicológicas de los plaguicidas ya sea en su formulación o en uno de sus componentes:</p> <p>CATEGORÍA I “Extremadamente tóxicos”.</p> <p>CATEGORÍA II “Altamente tóxicos”.</p> <p>CATEGORÍA III “Medianamente tóxicos”.</p> <p>CATEGORÍA IV “Ligeramente tóxicos”.</p>
ARTÍCULO 15°	<p><b>DE LOS CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN.</b> Para clasificación de los plaguicidas se tendrán los siguientes criterios:</p> <p>a) Dosis letal oral e inhalatoria en ratas y dérmica en conejos;</p> <p>b) Estudios de toxicidad crónica;</p> <p>c) Efectos potenciales cancerígenos, mutagénicos y teratogénicos;</p> <p>d) Presentación y formulación;</p> <p>e) Forma y dosis de aplicación;</p> <p>f) Persistencia y degradabilidad;</p> <p>g) Acción tóxica, aguda, subaguda y crónica en humanos y animales;</p> <p>h) Factibilidad de diagnóstico médico y tratamiento con recuperación total;</p> <p>i) Efectos ambientales a corto plazo</p>



## NORMA NACIONAL

# 179

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINSALUD</b>	<b>DECRETO 1843 DE 1991</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 22°</b>	<p><b>DE LA PROHIBICIÓN DE PLAGUICIDAS.</b> No se permitirá el uso y/o manejo de plaguicidas en el país cuando en el producto o en uno de sus componentes se observe o demuestre alguno de los siguientes hechos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Efectos cancerígenos, mutagénicos o teratogénicos ocasionados en dos o más especies animales con metabolismo similar, una de ellas mamífero.</li> <li>• El uso y manejo constituyan grave riesgo para la salud de las personas, de la sanidad animal y vegetal o la conservación del ambiente, según lo determinen los Ministerios de Salud y/o Agricultura; y</li> <li>• No haya demostrado efectividad o eficacia para el uso que se propone.</li> </ul>
<b>ARTÍCULO 82°</b>	<p><b>DE LOS TIPOS DE APLICACIÓN.</b> En aplicación de plaguicidas se consideran las formas aérea y terrestre para los diferentes ámbitos: agrícolas, pecuarios, edificaciones, área pública, productos (alimentos, maderas, cueros u otros) y vehículos, para los cuales deberán tenerse en cuenta y cumplirse las disposiciones establecidas por el Ministerio de Salud, Instituto Colombiano Agropecuario, Instituto Nacional de los Recursos Naturales Renovables y del Ambiente y demás organismos del Estado en sus respectivos campos de competencia</p>
<b>ARTÍCULO 83°</b>	<p><b>DE LOS EQUIPOS.</b> Para la aplicación de plaguicidas deberán usarse equipos en perfecto estado de funcionamiento, de modo que no constituyan riesgo para la salud del operario y eviten fugas que puedan causar daño a la comunidad o al ambiente.</p> <p>Las autoridades sanitarias periódicamente practicarán visitas a las empresas aplacadoras y sitios de aplicación de plaguicidas en el área de su competencia, con el fin de verificar el correcto estado de funcionamiento de los equipos y la calibración de los mismos.</p>
<b>ARTÍCULO 84°</b>	<p><b>DEL MANTENIMIENTO O CONSERVACIÓN DE LOS EQUIPOS.</b> Los equipos deben tener mantenimiento o conservación de acuerdo con las especificaciones que, obligatoriamente deben suministrar los fabricantes, distribuidores o representantes, bajo las responsabilidades de los mismos.</p>
<b>ARTÍCULO 85°</b>	<p><b>DEL LAVADO DE LOS EQUIPOS.</b> Los equipos usados para aplicación de plaguicidas, deberán lavarse en lugares destinados para este fin, evitando riesgos para los operarios y contaminación de fuentes o cursos de agua. Estas aguas residuales deben verterse a un sistema para tratamiento de desechos conforme a lo establecido en el presente Decreto.</p>
<b>ARTÍCULO 86°</b>	<p><b>DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS AMBIENTALES.</b> Al aplicar plaguicidas cerca de zonas pobladas, criaderos de peces, abejas, aves u otros animales; cursos o fuentes de agua y áreas de manejo especial para protección de recursos naturales, deben utilizarse técnicas acordes con los riesgos inherentes a la actividad respectiva.</p>
<b>ARTÍCULO 87°</b>	<p><b>DE LA FRANJA DE SEGURIDAD.</b> La aplicación de plaguicidas en zonas rurales no podrá efectuarse a menos de 10 metros en forma terrestre y de 100 metros para el área como franja de seguridad, en relación a cuerpos o cursos de agua, carreteras troncales, núcleos de población humana y animal, o cualquiera otra área que requiera protección especial.</p> <p>Por recomendación de los Consejos Asesores Seccional, Regional o específico y previa adopción de las autoridades de Salud, podrán incrementarse las dimensiones de la franja de seguridad teniendo en cuenta criterios técnicos tales como los siguientes: a) Características del plaguicida. Presentación, dosis, categoría toxicológica, modalidad de aplicación, formulación; y b) Clase de cultivo o explotación, lugar de aplicación y condiciones ambientales de la zona.</p>
<b>ARTÍCULO 88°</b>	<p><b>DE LA APLICACIÓN EN EDIFICACIONES, VEHÍCULOS O ÁREA PÚBLICA.</b> Para la aplicación en edificaciones, vehículos, productos o área pública, deberán observarse el máximo de precauciones, especialmente en la protección de personas, animales, agua, alimentos, medicamentos y ropas.</p>
<b>ARTÍCULO 89°</b>	<p><b>DE LOS REQUISITOS PARA LA APLICACIÓN.</b> Los plaguicidas deberán aplicarse dentro del área determinada, respetando las zonas o franjas de seguridad para evitar daño a la salud de la población y deterioro del ambiente.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 1843 DE 1991
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 90°	<b>DE LOS REMANENTES DE PLAGUICIDAS.</b> Cuando los plaguicidas se utilicen parcialmente, los recipientes que contengan los remanentes de éstos, deberán almacenarse en su envase original y en sitios seguros con el fin de evitar contaminación
ARTÍCULO 92°	<b>DE LAS SEÑALES PARA APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS.</b> Los propietarios o usufructuarios de las zonas rurales tratadas, deberán señalar los sitios de acceso a éstas con el símbolo internacional de peligro y letras que digan “peligro, área tratada con plaguicidas, si necesita entrar use equipo de protección”. Estos letreros deberán ser de material resistente a la intemperie, en tamaños fácilmente legibles a distancia no menor de 20 metros y ubicados en sitios de acceso y conservarse en buen estado.  No podrán retirarse antes de 10 días después de la aplicación.  <b>PARÁGRAFO.</b> Queda terminantemente prohibido el bandereo con personas.
ARTÍCULO 93°	<b>DE LAS OBLIGACIONES DE LOS RESPONSABLES EN PRESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN.</b> Las personas naturales o jurídicas responsables de la prescripción y/o aplicación de plaguicidas deberán cumplir en lo pertinente con todos los requisitos establecidos en los capítulos precedentes de esta disposición y además con los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inscribirse en la Dirección Seccional de Salud o en la Regional del Instituto Colombiano Agropecuario correspondiente, según el tipo de actividad.</li> <li>• Revisar y mantener información actualizada sobre el uso y restricción de los plaguicidas registrados y de uso permitido en el país.</li> <li>• Colaborar en la información y motivación para el correcto, seguro y eficaz uso y manejo de plaguicidas por parte de agricultores, ganaderos y propietarios o usufructuarios de áreas, edificaciones, vehículos o productos a tratar.</li> <li>• Comprobar el cumplimiento por parte de los responsables de todas las medidas preventivas y de seguridad tanto en el área, edificación, vehículo o producto a tratar como en las zonas circunvecinas.</li> <li>• Colaborar con la autoridad de Salud e Instituto Colombiano Agropecuario para la detección y cuantificación de residuos de plaguicidas en alimentos.</li> </ul>
ARTÍCULO 94°	<b>DE LAS OBLIGACIONES DE PROPIETARIOS DE LOS SUJETOS OBJETO DE APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS.</b> Es obligación de los propietarios de las explotaciones agrícolas, pecuaria, de edificaciones, vehículos o de productos, cumplir además los siguientes requisitos: a) Colocar las señales de que trata el artículo 92; b) Informar a los vecinos sobre la aplicación a fin de que éstos tomen las medidas necesarias para la protección de personas, alimentos, medicamentos, explotaciones agrícolas o pecuarias, especialmente cuando se trate de especies susceptibles a la acción nociva de los plaguicidas; c) Colaborar para la destrucción, previa descontaminación de los empaques o envases de acuerdo a lo establecido en el Capítulo de Desechos de la presente disposición; y d) Hacer las aplicaciones de plaguicidas de acuerdo con los intervalos establecidos entre la última aplicación y la cosecha o utilizar los productos tratados con plaguicidas solamente después de transcurrido el tiempo de posible riesgo de intoxicación. Estos intervalos o tiempos serán los que aparezcan impresos en la etiqueta del plaguicida o en su defecto los fijados por el Ministerio de Salud y el Instituto Colombiano Agropecuario, según el caso. Las autoridades sanitarias locales y el Instituto Colombiano Agropecuario, serán responsables de la vigilancia y el control respectivo; e) Cumplir con todas las normas establecidas por el ICA al respecto
ARTÍCULO 103°	<b>DEL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS.</b> Toda empresa, persona natural o jurídica que se dedique a aplicación terrestre de plaguicidas en forma manual o mecánica en áreas pecuaria, o agrícola, en vehículos, edificaciones, productos almacenados o no, o área pública, deberá cumplir las normas sobre medidas preventivas y de seguridad al tenor de lo dispuesto en el Decreto 614 de 1984, las disposiciones contenidas en el presente Decreto y aquellas relacionadas con el respectivo tipo de actividad, originarias de los Ministerios de Salud y Agricultura, según el caso.

## NORMA NACIONAL

# 181

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 1843 DE 1991
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 104°	<p><b>DE LA LICENCIA SANITARIA.</b> Para realizar las actividades a que se refiere el artículo anterior en edificaciones, productos almacenados o no, vehículos y área pública, los interesados deberán obtener licencia sanitaria de funcionamiento expedida por la Dirección Seccional de Salud respectiva, cumpliendo los requisitos contemplados en el capítulo correspondiente.</p>
ARTÍCULO 108°	<p><b>DE LA ASISTENCIA TÉCNICA.</b> Toda empresa aplicadora de plaguicidas en vegetales almacenados, área agrícola, pecuaria y forestal, deberá contar con la asistencia técnica de un profesional que acredite tarjeta profesional expedida por el Ministerio de Agricultura quien debe estar inscrito en la Regional del ICA. Las empresas aplicadoras de plaguicidas en edificaciones, vehículos, productos almacenados y área pública, deberán contar con la asistencia técnica de un profesional que acredite título universitario y capacitación y entrenamientos específicos, quien debe estar inscrito en la Dirección Seccional de Salud.</p> <p><b>PARÁGRAFO.</b> La asistencia técnica debe estar respaldada por un contrato de asesoría no inferior a 40 horas mensuales, según tamaño de la Empresa y número de empleados</p>
ARTÍCULO 109°	<p><b>DEL ASISTENTE TÉCNICO.</b> El asistente técnico de las empresas aplicadoras de plaguicidas en edificaciones, vehículos, productos almacenados y área pública, para acreditar idoneidad y capacitación y entrenamiento específicos en el uso y manejo de plaguicidas deberá tomar y aprobar un curso teórico práctico de acuerdo a lo establecido en el Capítulo XIV del presente Decreto.</p>
ARTÍCULO 114°	<p><b>DE LOS PLAGUICIDAS.</b> Las empresas aplicadoras de plaguicidas en edificaciones, vehículos, productos almacenados o no y área pública, sólo podrán utilizar plaguicidas registrados y permitidos por el Ministerio de Salud, los cuales, a excepción de los rodenticidas, fumigantes de granos e inmunizantes de madera en ningún otro caso podrán ser de Categoría Toxicológica I y II.</p>
ARTÍCULO 115°	<p><b>DE LAS PRECAUCIONES PARA APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS.</b> En edificaciones, vehículos, productos almacenados y área pública, la aplicación debe hacerse previa la evacuación de personas, animales o alimentos y suspendiendo cualquier actividad relacionada con manipulación de alimentos</p>
ARTÍCULO 148°	<p><b>DEL ROTULADO O ETIQUETA Y DE LOS EMPAQUES Y ENVASES</b></p> <p><b>DE LOS REQUISITOS.</b> Todo rótulo o etiqueta de envases y empaques que contengan plaguicidas o ingredientes activos utilizados en el país deberá cumplir los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leyendas redactadas en castellano.</li> <li>• Las representaciones gráficas, pictogramas, o diseños necesarios aparecerán claramente visibles y fácilmente legibles.</li> <li>• Material empleado de calidad tal que resista la acción de los agentes atmosféricos en condiciones recomendadas de manejo y adherirse al envase o empaque y embalaje en forma tal que resistan las condiciones normales de manejo.</li> <li>• Las demás que establezcan las normas Icontec oficializadas por el Ministerio de Salud.</li> </ul> <p><b>PARÁGRAFO.</b> En casos de traducciones, éstas deberán cumplir los requisitos indicados en el parágrafo 2 del artículo 143.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 1843 DE 1991
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 149°	<p><b>DE OTROS REQUISITOS.</b> El rotulado además de los requisitos citados en el artículo anterior, y lo pertinente del Capítulo V del Decreto 2092 de 1986, deberá llevar las siguientes leyendas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre comercial del plaguicida registrado, con la indicación si es insecticida, fungicida, molusquicida, nematocida, herbicida, rodenticida, regulador fisiológico u otras;</li> <li>• Composición de la formulación, colocando el nombre genérico, seguido del nombre químico y porcentaje para cada componente de los ingredientes activos y su concentración. Además el porcentaje de aditivos e inertes. La suma total de los porcentajes debe dar 100%.</li> <li>• Indicaciones sobre manejo y uso, tiempo límite para la última aplicación antes de la cosecha o sacrificio del animal;</li> <li>• Número de la licencia ICA o Registro del Ministerio de Salud, según uso del plaguicida;</li> <li>• Nombre, dirección del titular del registro o licencia, del productor o importador que garantice el plaguicida;</li> <li>• Indicación del lote, fecha de producción y vencimiento del plaguicida.</li> <li>• Advertencias o informaciones sobre las precauciones que se deben tomar para reducir al mínimo los riesgos para la salud de las personas y el ambiente, haciendo resaltar en lenguaje técnico el peligro particular del producto. Ejemplo: Inflamables; manténgase fuera del alcance de los niños y alejado de animales y alimentos.</li> <li>• Todo embalaje deberá llevar las leyendas “Este Lado Arriba” y una flecha que indique el sentido correcto de su posición para el almacenamiento y transporte.</li> <li>• La información sobre toxicidad debe llevar las indicaciones sobre medidas de primeros auxilios, los antidotos específicos y demás datos necesarios para el médico.</li> <li>• En cuanto a los textos y dibujos, tamaños, cuerpos, distribución, y banda de colores indicativos de la clasificación toxicológica se cumplirá la norma técnica colombiana oficializada por el Ministerio de Salud.</li> </ul> <p><b>PARÁGRAFO.</b> El Ministerio de Salud podrá exigir la identificación de los aditivos o inertes según lo estime necesario.</p>
ARTÍCULO 150°	<p><b>DE LA CLASIFICACIÓN DE LOS EMPAQUES O ENVASES.</b> La categorización para la disposición y clasificación de los recipientes para envase o empaque la fijará la División de Sustancias Potencialmente Tóxicas del Ministerio de Salud.</p>
ARTÍCULO 151°	<p><b>DE LA ROTULACIÓN ADICIONAL.</b> En la etiqueta deberá advertirse en letras sobresalientes: “Ningún envase que haya contenido plaguicidas debe utilizarse para contener alimentos o agua para consumo”.</p>
ARTÍCULO 152°	<p><b>DEL TRATAMIENTO PREVIO.</b> Bajo la responsabilidad de la persona natural o jurídica que maneja plaguicidas, los desechos de estos productos deben recibir tratamiento previo a la evacuación final de tal manera que los efluentes no sobrepasen los límites permisibles oficialmente.</p>
ARTÍCULO 153°	<p><b>DE LOS ENVASES Y EMPAQUES.</b> Los empaques o envases vacíos de plaguicidas, no podrán reutilizarse. Cualquier tratamiento diferente que se quiera dar a los envases o empaques debe ser autorizado por la respectiva Dirección Seccional de Salud de acuerdo con las indicaciones del Ministerio de Salud.</p>
ARTÍCULO 154°	<p><b>DE LA DISPOSICIÓN DE OTROS DESECHOS.</b> Los remanentes o sobrantes de plaguicidas y el producto de lavado o limpieza de equipos, utensilios y accesorios y ropas contaminadas, deberán recibir tratamiento previo a su evacuación teniendo en cuenta las características de los desechos a tratar. Para el efecto podrá utilizarse los diferentes métodos, tales como: Reutilización, tratamiento químico, enterramiento, incineración o cualquier otro sistema aprobado por las Direcciones Seccionales de Salud.</p>
ARTÍCULO 156°	<p><b>DEL PERMISO PARA EL TRATAMIENTO DE DESECHOS.</b> Las instalaciones de tratamiento de desechos deben tener permiso de la Dirección Seccional de Salud correspondiente, antes de iniciar cualquier actividad con plaguicidas.</p>
ARTÍCULO 158°	<p><b>DE LOS RESIDUOS.</b> Los residuos de plaguicidas en productos para consumo humano o animal no deberán sobrepasar los valores de tolerancia establecidos oficialmente.</p>



## NORMA NACIONAL

# 183

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 1843 DE 1991
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 160°	<p><b>DE LOS VALORES DEL CODEX ALIMENTARIO.</b> Mientras se establecen oficialmente límites máximos para residuos de plaguicidas, se utilizarán los indicados en el Codex Alimentario</p>
ARTÍCULO 161°	<p><b>DE LOS REQUISITOS EN LAS EDIFICACIONES E INSTALACIONES.</b> Las edificaciones que sean necesarias, de acuerdo al volumen, tipo de proceso, operación o actividad y cantidad de operarios, para el uso y manejo de plaguicidas, deben reunir los siguientes requisitos de carácter sanitario: a) Estar aislados de focos de contaminación o insalubridad y los alrededores libres de basuras o aguas estancadas; b) Obtener el respectivo certificado de ubicación por parte de la Oficina de Planeación o quien haga sus veces, acompañado del concepto de uso de suelo en cuanto a compatibilidad con demás establecimientos circunvecinos, principalmente respecto a fábricas de alimentos y de productos biológicos y farmacéuticos; c) Cualquier modificación, ampliación o adaptación de estas edificaciones debe ser previamente autorizada por la Dirección Seccional de Salud correspondiente; d) La construcción y funcionamiento de las edificaciones en ningún caso podrán ocasionar contaminación a fuentes o cursos de agua, sitios de elaboración o procesamiento de alimentos o cualquier otro elemento que contaminado, represente riesgo para la salud de las personas o animales o deterioro del ambiente; e) Tener pisos y paredes construidos en material compacto, resistente e impermeable, de manera tal que permitan las labores de limpieza, hacia sistema de tratamiento de desechos; f) Construcciones e instalaciones para los diferentes procesos, operaciones o actividades serán de material compacto, resistente inalterable y que facilite las labores de limpieza, de acuerdo con la naturaleza del plaguicida en uso o manejo; g) Ventilación con purificación de aire en todos los sitios o dependencias para mantener concentraciones de contaminantes por debajo de los límites permisibles; h) En todas las dependencias, dotar de iluminación natural en tal forma que correspondan en ventanales a una área no menor del 25% de la superficie del piso o iluminación artificial no menor de 8 vatios o bujías por metro cuadrado; i) Instalaciones eléctricas, de acueducto, de aguas servidas y demás servicios, deberán tener las seguridades técnicas para evitar que representen o se constituyan en riesgos de explosión, incendio, humedad o contaminación con plaguicidas; j) Contar con sistemas de tratamiento de desechos aprobado por las autoridades de salud y del ambiente, tanto por razones de uso como de seguridad por accidente; k) Estar destinadas única y exclusivamente para el fin expresado en la solicitud de licencia sanitaria de funcionamiento; l) Estar dotados de todos los elementos, equipos y medidas de seguridad y de protección contra contaminación ambiental interna y externa que implique riesgo para la salud de los trabajadores y de la comunidad circunvecina; ll) En los sitios de acceso a las áreas de riesgo, tener señales de peligro con leyendas tales como: “Veneno, no entre sin equipo de protección”. m) Las dependencias para preparación y/o consumo de alimentos, así como las oficinas deberán estar aisladas de las zonas para operación con plaguicidas; n) Instalaciones para lavado de ropa, equipos, utensilios de trabajo y de aseo con tuberías que drenen hacia sistema de tratamiento de desechos; ñ) Servicios sanitarios higiénicos, separados por sexo y convenientemente ubicados en la siguiente proporción de usuarios: 1 lavamanos por cada 30 personas. 1 inodoro por cada 20 mujeres. 1 inodoro por cada 30 hombres. 1 orinal o mingitorio para cada 30 hombres. 1 ducha por cada 10 trabajadores u operarios, con agua caliente cuando la temperatura del lugar sea inferior a 18° C. Duchas de seguridad y lava-ojos, situados en lugares estratégicos, para casos de emergencia. Vestidero, con casilleros dobles individuales para cada trabajador.</p> <p><b>PARÁGRAFO 1.</b> Los cuartos de baño, vestideros y casilleros deberán tener diseño especial, de tal manera que su utilización resulte obligatoria a la entrada y salida del trabajo y evite la contaminación de la ropa de calle con la de trabajo.</p> <p><b>PARÁGRAFO 2.</b> Cuando lo considere conveniente, el Ministerio de Salud podrá variar la composición de las instalaciones, de acuerdo con el concepto del Consejo Intrasectorial.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 1843 DE 1991
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 162°	<b>DE LOS PRIMEROS AUXILIOS.</b> Para efectos de prestación de primeros auxilios, las empresas aplicadoras o expendios de plaguicidas en lugar apropiado y de fácil acceso, deberán disponer de un botiquín que contenga los elementos y medicamentos necesarios para atender casos de urgencia o emergencia así como los antidotos específicos de acuerdo con los plaguicidas que se produzcan, formulen, expendan o apliquen
ARTÍCULO 163°	<b>DE LOS SERVICIOS MÉDICOS.</b> Toda persona natural o jurídica que en forma permanente, temporal o esporádica contrate o emplee trabajadores para el uso y manejo de plaguicidas, estará obligada a suministrarles el servicio de atención y control médicos de que trata el presente Capítulo. <b>PARÁGRAFO 1.</b> Cuando se trate de personas que laboren en forma independiente deberán solicitar estos servicios al Centro de Salud o Dispensarios del Instituto de Seguros Sociales que corresponda al lugar de trabajo, quienes deberán garantizar la atención pertinente. <b>PARÁGRAFO 2.</b> La atención médica y los primeros auxilios estarán a cargo de personal debidamente capacitado para tal fin, bajo responsabilidad del contratante
ARTÍCULO 172°	<b>DEL CURSO DE CAPACITACIÓN.</b> El personal que labore con plaguicidas, deberá recibir cursos de capacitación y entrenamiento por cuenta de la persona natural o jurídica que los contrate. Las entidades enumeradas en el artículo 173 del presente Decreto, deberán organizar, garantizar y certificar los respectivos cursos del personal que labore con plaguicidas en forma temporal o esporádica. Estos cursos de carácter teórico-práctico tendrán una intensidad mínima de sesenta (60) horas acumulables al año y un contenido acorde con el tipo de actividad a desarrollar, tomando como guía los siguientes temas: a) Información general sobre plaguicidas a utilizar (concentraciones, formulaciones, precauciones, etc.) y aspectos generales sobre toxicología y contaminación ambiental; b) Diferentes formas de intoxicación; c) Instrucciones para el manejo adecuado y seguro de los equipos de la respectiva actividad y su mantenimiento; d) Medidas necesarias para evitar la contaminación de productos de consumo humano o animal; e) Instrucciones sobre disposición de desechos; f) Signos precoces de intoxicación y medidas de primeros auxilios; g) Información sobre los procedimientos a seguir, personas a quienes se debe acudir en caso de emergencia; h) Información sobre legislación de plaguicidas; i) Control de plagas; j) Otros temas que a juicio del Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, Ministerio de Agricultura, Instituto Colombiano Agropecuario, Instituto Nacional de los Recursos Naturales Renovables y del Ambiente o los Consejos Asesores, se considere conveniente incluir. <b>PARÁGRAFO.</b> Sobre los temas enumerados anteriormente el Ministerio de Salud suministrará la guía de los contenidos con indicación de las intensidades horarias mínimas para cada uno de los diferentes niveles. Quienes aprueben el curso tendrán derecho a un certificado de idoneidad expedido por la entidad correspondiente
ARTÍCULO 174°	<b>DEL CERTIFICADO DE IDONEIDAD.</b> La certificación de idoneidad será expedida por la entidad que haya impartido el curso, indicando temas e intensidad horaria. Este certificado será visado y anotado en los registros de la respectiva Dirección Seccional de Salud, será requerido para los servicios médicos y para la refrendación del “Carné de Aplicador de Plaguicidas
ARTÍCULO 179°	<b>DE LA DOTACIÓN.</b> La dotación básica para los operarios según la actividad desarrollada con plaguicidas, será la siguiente: a) Ropa de trabajo para cada operario en cantidad suficiente que garantice el recambio diario, o antes cuando las circunstancias así lo requieran; b) Guantes de caucho o de cuero (de acuerdo al riesgo de manejo): Un par por cada trabajador; c) Botas de seguridad: Un par por cada trabajador; d) Gorra, casco o sombrero: Uno por cada trabajador; e) Implementos de aseo: Toalla y jabón para cada trabajador; f) Disponer de casilleros dobles independientes e individuales, ubicados a la entrada del sitio de trabajo, para colocar la ropa de trabajo y de calle; g) Equipos de protección respiratoria, ocular, auditiva o dérmica cuando el riesgo lo requiera. <b>PARÁGRAFO.</b> Según la actividad desarrollada y tipo de riesgo, el Ministerio de Salud o el Instituto Colombiano Agropecuario podrán adicionar o exigir otros elementos de protección.

## NORMA NACIONAL

# 185

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINAMBIENTE	<b>DECRETO 1443 DE 2004 (Compilado en el DECRETO 1076 de 2015)</b>
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 5º	<p><b>Plaguicidas en desuso.</b> Además de lo señalado en el artículo anterior, se entenderá por plaguicida en desuso el plaguicida que: a) Ha sido retirado del mercado por razones de salud o ambientales; b) Ha sido prohibido o se ha cancelado su registro por decisión de la autoridad competente; c) Ha perdido sus propiedades de control para los organismos previstos y no puede utilizarse para otros fines, ni puede ser fácilmente modificado para volver a ser útil; d) Se ha contaminado con otros productos; e) Se ha degradado debido a un almacenamiento inadecuado y prolongado, y no puede ser utilizado de acuerdo con las especificaciones e instrucciones indicadas en la etiqueta y por otra parte no puede ser reformulado; f) Ha sufrido cambios químicos y/o físicos que pueden provocar efectos fitotóxicos en los cultivos o representa un peligro inaceptable para la salud de las personas o para el ambiente; g) Ha sufrido pérdida inaceptable de su eficacia biológica por degradación de su ingrediente activo u otro cambio físico o químico; h) Sus propiedades físicas han cambiado y por tanto no permite su aplicación en condiciones normales</p>
ARTÍCULO 6º.	<p><b>Prohibición de enterramiento y quema de plaguicidas en desuso.</b> Los desechos y residuos peligrosos de los plaguicidas y los plaguicidas en desuso, no podrán ser enterrados ni quemados a cielo abierto, ni dispuestos en sitios de disposición final de residuos ordinarios. Solamente podrán eliminarse en condiciones de seguridad a través de instalaciones debidamente autorizadas por las autoridades competentes.</p>
ARTÍCULO 7º.	<p><b>Responsabilidad por la generación y manejo de desechos o residuos peligrosos provenientes de los plaguicidas.</b> La responsabilidad por las existencias de desechos o residuos peligrosos que incluye los plaguicidas en desuso, y su adecuado manejo y disposición final, es del generador, o si la persona es desconocida, la persona que esté en posesión de estos desechos. El fabricante o importador de plaguicidas, se equipará a un generador en cuanto a la responsabilidad por el manejo de los embalajes y desechos o residuos peligrosos del plaguicida. La responsabilidad integral del generador subsiste hasta que el desecho o residuo peligroso sea aprovechado como insumo o dispuesto con carácter definitivo. El receptor de los residuos o desechos de plaguicidas y de los plaguicidas en desuso, que deberá estar debidamente autorizado por la autoridad ambiental competente, asumirá la responsabilidad integral del generador una vez lo reciba del transportador y hasta que se haya efectuado o comprobado la eliminación de los mismos.</p>
ARTÍCULO 9º	<p><b>Subsistencia de la responsabilidad.</b> La responsabilidad integral del generador, subsiste hasta que los desechos o residuos peligrosos, incluidos los plaguicidas en desuso sean dispuestos o eliminados adecuadamente con carácter definitivo por el receptor autorizado</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINAMBIENTE	<b>DECRETO 1443 DE 2004</b> <b>(Compilado en el DECRETO 1076 de 2015)</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 10º</b>	<b>Responsabilidades del generador.</b> De conformidad con las responsabilidades establecidas en la ley, el generador será responsable, entre otros, de: a) Todos los efectos a la salud y al medio ambiente ocasionados por los residuos o desechos peligrosos. La responsabilidad se extiende a sus efluentes, emisiones, productos y subproductos; b) El manejo ambientalmente racional de los envases, empaques y residuos o desechos de plaguicidas; c) Todos los efectos ocasionados a la salud humana o al medio ambiente, de un contenido químico o biológico no declarado al receptor o gestor externo del residuo o plaguicida en desuso y a la autoridad ambiental; d) Todos los costos asociados al manejo de los plaguicidas en desuso o sus residuos, de acuerdo con los requerimientos y criterios que la autoridad ambiental competente defina para el mismo; e) El manejo de los plaguicidas en desuso en forma separada de los residuos o desechos no peligrosos u ordinarios generados en la misma actividad; f) Realizar la separación de los plaguicidas en desuso de acuerdo a los criterios de incompatibilidad, evitando las mezclas que conlleven el aumento de la peligrosidad; g) Realizar la gestión de desechos o residuos peligrosos, incluidos los plaguicidas en desuso, solo con empresas que estén debidamente autorizadas por la autoridad competente para tal fin. En caso de no existir alternativas locales para la disposición final de los plaguicidas en desuso, el generador deberá realizar las gestiones necesarias para la exportación de los mismos al país de origen o algún otro destino donde se cuente con alternativas de disposición final autorizadas, conforme con los criterios, procedimientos y obligaciones establecidas por el Convenio de Basilea; h) Diseñar y ejecutar un programa de capacitación y entrenamiento sobre manejo de procedimientos operativos normalizados y prácticas seguras para todo el personal de sus instalaciones que interviene en las labores de embalaje, cargue, descargue, almacenamiento, manipulación, disposición adecuada de residuos, descontaminación y limpieza; i) Realizar la caracterización físico-química de los desechos o residuos peligrosos, a través de laboratorios especiales debidamente autorizados por los organismos competentes e informar sus resultados a las personas naturales o jurídicas que se encarguen del almacenamiento, recolección y transporte, tratamiento o disposición final de los mismos.
<b>ARTÍCULO 11º</b>	<b>Responsabilidades del receptor.</b> De conformidad con las responsabilidades establecidas en la ley, el receptor será responsable, entre otros, de: a) El manejo ambientalmente racional y seguro de los desechos o residuos peligrosos incluidos los plaguicidas en desuso, mientras no se haya efectuado y comprobado la disposición final de estos. Esta responsabilidad incluye el monitoreo, el diagnóstico y remediación del suelo, de las aguas superficiales y subterráneas en caso de que se presente contaminación por estos residuos o desechos; b) De la obtención de la respectiva licencia ambiental por parte de la autoridad ambiental competente de acuerdo con lo establecido por el Decreto 1180 de 2003 o las normas que la modifiquen o sustituyan
<b>ARTÍCULO 14º</b>	<b>Consumo de plaguicidas.</b> De conformidad con las obligaciones establecidas en la ley, las personas naturales o jurídicas que utilicen plaguicidas, cualquiera que sea su propósito, entre otros, deberán: a) Realizar un manejo ambientalmente racional de los plaguicidas y de los envases, empaques y demás residuos o desechos de plaguicidas; b) Devolver los envases y empaques de acuerdo al mecanismo de recolección que los generadores de plaguicidas y los distribuidores o comercializadores, deben establecer, de forma separada o conjunta, para tal fin; c) Mantener en los mínimos posibles, las existencias de plaguicidas a ser usados.
<b>ARTÍCULO 15º</b>	<b>Almacenamiento de plaguicidas.</b> De conformidad con las obligaciones establecidas en la ley, las personas naturales o jurídicas que presten servicios de almacenamiento de plaguicidas, entre otros, deberán: a) Obtener la respectiva Licencia Ambiental por parte de la autoridad ambiental competente de acuerdo con el Decreto 1180 de 2003 o las normas que la modifiquen o sustituyan; b) Llevar un archivo en el cual se indiquen los movimientos de entrada y salida de plaguicidas, la fecha del movimiento, cantidad, origen, nombre del depositante y posible propósito o destino de los mismos, así como de los residuos o desechos peligrosos que se generen; c) Contar con un programa de capacitación para el personal responsable del manejo de residuos o desechos peligrosos, incluyendo los plaguicidas en desuso y del equipo relacionado con estos; d) Entregar los residuos o desechos peligrosos, incluyendo los plaguicidas en desuso, para su eliminación final, exclusivamente a personas naturales o jurídicas que cuente con las debidas autorizaciones.



<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>CONTROL DE PROVEEDORES</b>
-----------------------------------	-------------------------------

Este programa describe características asociadas a materias primas, empaques y otros insumos, incluyendo toda la cadena desde la recepción, inspección, almacenamiento, transporte, comercialización (importación y exportación) para garantizar su inocuidad. Establece condiciones asociadas a la evaluación de proveedores, tratamiento de productos y materiales no conformes. Por otro lado, menciona requisitos asociados a la importación y exportación de producto terminado.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINSALUD</b>	<b>RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 15º</b>	<p><b>REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN</b></p> <p><b>Condiciones generales.</b> Todas las materias primas e insumos para la fabricación, así como las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento deben cumplir con los requisitos descritos en este capítulo para garantizar la inocuidad del alimento.</p>
<b>ARTÍCULO 16º</b>	<p><b>Materias primas e insumos.</b> Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</li> <li>2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.</li> <li>3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.</li> <li>4. Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.</li> <li>5. Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.</li> <li>6. Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.</li> <li>7. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.</li> <li>8. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.</li> </ol>
<b>ARTÍCULO 17º</b>	<p><b>Envases y embalajes.</b> Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:</p>

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>CONTROL DE PROVEEDORES</b>
-----------------------------------	-------------------------------

Este programa describe características asociadas a materias primas, empaques y otros insumos, incluyendo toda la cadena desde la recepción, inspección, almacenamiento, transporte, comercialización (importación y exportación) para garantizar su inocuidad. Establece condiciones asociadas a la evaluación de proveedores, tratamiento de productos y materiales no conformes. Por otro lado, menciona requisitos asociados a la importación y exportación de producto terminado.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 17°	<ol style="list-style-type: none"> <li>Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.</li> <li>El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.</li> <li>No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.</li> <li>Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.</li> <li>Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos</li> </ol>
ARTÍCULO 18°	<p><b>Fabricación.</b> Las operaciones de fabricación deben cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como: 3.1. Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C. 3.2. Mantener el alimento en estado congelado. 3.3. Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F). 3.4. Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.</li> </ol>
ARTÍCULO 27°	<p><b>ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS</b></p> <p><b>Condiciones generales.</b> Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar: a) La contaminación y alteración; b) La proliferación de microorganismos indeseables; c) El deterioro o daño del envase o embalaje.</p>
ARTÍCULO 28°	<p><b>Almacenamiento.</b> Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.</li> <li>El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.</li> </ol>

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>CONTROL DE PROVEEDORES</b>
-----------------------------------	-------------------------------

Este programa describe características asociadas a materias primas, empaques y otros insumos, incluyendo toda la cadena desde la recepción, inspección, almacenamiento, transporte, comercialización (importación y exportación) para garantizar su inocuidad. Establece condiciones asociadas a la evaluación de proveedores, tratamiento de productos y materiales no conformes. Por otro lado, menciona requisitos asociados a la importación y exportación de producto terminado.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINSALUD</b>	<b>RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 28º</b>	3. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.
	4. El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
	5. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
	6. El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.
<b>ARTÍCULO 29º</b>	<b>Transporte.</b> El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:
	1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
	2. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.
	3. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
	4. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
	5. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
6. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.	

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>CONTROL DE PROVEEDORES</b>
-------------------------------	-------------------------------

Este programa describe características asociadas a materias primas, empaques y otros insumos, incluyendo toda la cadena desde la recepción, inspección, almacenamiento, transporte, comercialización (importación y exportación) para garantizar su inocuidad. Establece condiciones asociadas a la evaluación de proveedores, tratamiento de productos y materiales no conformes. Por otro lado, menciona requisitos asociados a la importación y exportación de producto terminado.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINSALUD</b>	<b>RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 29°</b>	7. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
	8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
	9. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
	10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.
	<b>Parágrafo.</b> Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINTRANSPORTE</b>	<b>RESOLUCIÓN No. 002505 DE 2004</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 4°</b>	<b>REQUISITOS:</b> La unidad de transporte de los vehículos destinados a la movilización de los productos objeto de esta Resolución, debe cumplir con los siguientes requisitos:
	Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.
	Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.
	La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.
	Las puertas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.
	El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.
	Toda unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte.



## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINTRANSPORTE	RESOLUCIÓN No. 002505 DE 2004
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 4°	En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura ó termógrafos desechables, entre otros.
	La unidad de transporte destinada a contener los productos objeto de esta reglamentación debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos, en el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, estos deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de venteo que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente, que apliquen para vehículos que operen con GNV. En el caso de camiones no debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.
	El transporte de alimentos definidos en esta Resolución se podrá realizar en vehículos tipo isoterma que garanticen la temperatura exigida de transporte, de tal forma que conserven sus características de inocuidad.
ARTÍCULO 5°	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL:</b> La verificación del cumplimiento de las disposiciones establecidas en esta Resolución, serán realizadas por las Autoridades de Transporte y Tránsito los cuales podrán contar con el apoyo de las Autoridades Sanitarias cuando lo consideren necesario.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 561 DE 1984
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 5°	<b>Del régimen aplicable al producto de la pesca.</b> El producto de la pesca, que se capture, procese, transporte, comercialice o consuma en el territorio nacional, deberá someterse a la reglamentación contenida en el presente Decreto y a las disposiciones complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la Ley 9 de 1979 expida el Ministro de Salud.
ARTÍCULO 9°	<b>Del almacenamiento de los productos a bordo.</b> El almacenamiento de los productos a bordo, debe hacerse en tal forma que se evite su deterioro.
ARTÍCULO 18°	<b>De las operaciones para después de descargar.</b> Inmediatamente después de descargar el producto se lavarán, desinfectarán y enjuagarán la cubierta, las bodegas y todos los equipos, de conformidad con lo establecido en el Título I de la Ley 9 de 1979 la sentina se vaciará fuera del puerto. <b>PARÁGRAFO.</b> Para la desinfección se utilizarán soluciones de cloro en concentraciones no menores de 100 partes por solución o cualquier otro desinfectante similar aprobado por el Ministerio de Salud.
ARTÍCULO 20°	<b>Del almacenamiento de los productos.</b> El almacenamiento de los productos de la pesca debe hacerse previa separación por clases taxonómicas
ARTÍCULO 22°	<b>De la conservación de los productos.</b> Los productos de la pesca que se conserven con hielo deben colocarse en capas de espesor adecuado que estén rodeadas de cantidad suficiente de hielo. Se colocarán capas alternas de producto y hielo en forma tal que la primera y la última capa sean de hielo. <b>PARÁGRAFO.</b> La proporción de hielo-pescado se hará con base en la carga térmica total calculada.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 561 DE 1984
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 24°	<p><b>De las condiciones de la descarga.</b> La descarga de la captura solo se realizará en muelles, puertos, plantas o instalaciones autorizadas por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada, procurando que los productos de la pesca no sufran daño ni contaminación. La misma preocupación se tendrá durante su clasificación, preparado y colocación en recipientes.</p> <p><b>PARÁGRAFO.</b> El descargue se hará bajo la supervisión de la autoridad sanitaria.</p>
ARTÍCULO 25°	<p><b>De las condiciones de transporte.</b> El Ministerio de Salud o su autoridad delegada fijarán los requisitos que se deban cumplir para el transporte de los productos de la pesca, cuando la fábrica no tenga acceso directo al muelle de descargue</p>
ARTÍCULO 30°	<p><b>Del producto de la pesca fresco.</b> Para efectos de este Decreto se entiende por producto de la pesca fresco, aquel que es apto para el consumo humano y no ha sido sometido, desde el momento de su captura, hasta el de su venta, o algún procesamiento. No se considera procesamiento al desangrado, descabezado, eviscerado ni la adición preventiva de hielo o el enfriamiento por otro método.</p>
ARTÍCULO 31°	<p><b>De la determinación del estado de los productos.</b> El estado de los productos de la pesca será determinado por sus condiciones organolépticas, fisicoquímicas y bacteriológicas teniendo en cuenta las características específicas de la especie examinada.</p>
ARTÍCULO 32°	<p><b>De las características del pescado fresco.</b> Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: a. Rigor mortis: cuerpo arqueado y rígido. b. Escamas: Bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas. c. Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones. Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie exceptuando las especies que se decoloran. d. Mucosidad: en las especies que la poseen, debe ser acuosa y transparente. e. Ojos: Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes el iris no debe estar manchado de roja (su fusión). f. Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital. g. Branquias: Coloradas del rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes con olor sui géneris y suave que recuerde el olor a mar. h. Abdomen: Terso, inmaculado, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte, los tejidos deben ofrecer resistencia. El poro anal cerrado. Las vísceras de colores vivos y bien diferenciados. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor sui géneris y suave. i. Músculos: Elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural sui géneris, al primer corte, color propio con superficie de color brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquidos. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al flotar los músculos triturados sobre la mano no se percibirán olores anormales.</p>
ARTÍCULO 33°	<p><b>De las condiciones de los crustáceos muertos frescos.</b> Los crustáceos muertos frescos, deben presentar las siguientes características: a. Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente. b. Color: Gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua, rojo vivo una vez cocido. c. Cuerpo: Curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. d. Apéndices: Resistentes, firmes y bien adheridas al cuerpo. e. Ojos brillantes: Deben llenar la totalidad de la órbita destacándose de la misma. f. Olor: Propio de cada especie.</p> <p><b>PARÁGRAFO 1.</b> Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.</p> <p><b>PARÁGRAFO 2.</b> Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción para su transporte deberán ser acondicionados con hielo</p>

## NORMA NACIONAL

# 193

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 561 DE 1984
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 34°</b>	<b>De las características de los crustáceos vivos.</b> Los crustáceos vivos como langostas cangrejos y similares deben presentar las siguientes características: a. Caparazón: Húmeda y brillante. b. Movilidad: Debe presentarla a la menor excitación
<b>ARTÍCULO 35°</b>	<b>De las características de los bivalvos y gasterópodos.</b> Los moluscos bivalvos y gasterópodos que sean expuestos vivos a la venta, deberán presentar las siguientes características: a. Valvas cerradas cuando presenten valvas abiertas éstas deben ser cerradas al ser golpeadas suavemente. En el interior de las valvas debe haber agua cristalina. Los moluscos gasterópodos, sumergidos en agua tibia deben abandonar su concha. b. Olor: Característico. c. Músculos: Húmedos bien adheridos a las valvas de aspecto esponjoso de color ceniciento claro en las ostras y amarillento en los mejillones. Los moluscos que no se vendan vivos deberán conservarse y ser vendidos congelados
<b>ARTÍCULO 36°</b>	<b>De las características de los moluscos cefalópodos.</b> Los moluscos cefalópodos deben presentar las siguientes características: a. Piel: Lisa y húmeda, sin manchas sanguinolentas o extrañas a la especie. b. Ojos: Vivos, brillantes y salientes de sus órbitas. c. Músculos: Consistentes y elásticos. d. Color: Característico de cada especie. e. Olor: Sui géneris.
<b>ARTÍCULO 86°</b>	<b>De las condiciones para la materia prima.</b> En las industrias dedicadas al despiece, troceado, fileteado y elaboración de conservas y semiconservas, la materia prima se deberá mantener a una temperatura de 3°C durante el proceso
<b>ARTÍCULO 89°</b>	<b>Del descargue y transporte de los productos de la pesca.</b> Los productos de la pesca se descargarán y transportarán al área de proceso lo más rápido posible, evitando aumentos de temperatura y contacto con elementos contaminantes
<b>ARTÍCULO 96°</b>	<b>De las condiciones de transporte de los productos de la pesca.</b> El transporte de productos de la pesca se realizará en condiciones que garanticen la conservación de las calidades sanitarias, organolépticas y nutricionales de los productos.
<b>ARTÍCULO 97°</b>	<b>De la exigencia de las licencias sanitarias.</b> El transporte de productos de la pesca requiere licencia sanitaria. Los vehículos transportadores deberán tener licencia expedida por los respectivos Servicios Seccionales de Salud, según lo previsto en el Decreto 2333 de 1982. En el caso del transporte interdepartamental de los productos de la pesca no procesados o tratados, los Servicios Seccionales de Salud o sus organismos delegados autorizarán dicho transporte previo lleno de los requisitos establecidos. La autorización será necesaria para que el INDERENA expida el salvoconducto de movilización.  <b>PARÁGRAFO.</b> Durante la época de subienda, los permisos o licencias de transporte de pescado fresco, únicamente tendrán validez para un viaje.
<b>ARTÍCULO 98°</b>	<b>De la utilización del hielo en el transporte de los productos.</b> El transporte de productos frescos enteros y eviscerados se puede realizar a falta de equipos especiales de frío, mediante la utilización de hielo y en recipientes o furgones isotérmicos, impermeables, inalterables y no tóxicos. Se colocarán capas alternas de producto y hielo en forma tal que la primera y última capa sean de hielo en la proporción indicada por el cálculo de la carga térmica total.
<b>ARTÍCULO 99°</b>	<b>De los casos en los cuales se requiere cámara congeladora.</b> El transporte de productos enteros, fileteados o troceados, congelados o glaseados, solo podrá realizarse en vehículos con equipos que garanticen la conservación del producto a menos de dieciocho grados centígrados (18°C) con una tolerancia de más o menos dos grados centígrados (2°C).

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 539 DE 2014
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 4°.	<p><b>Requisitos sanitarios de importación en los sitios de ingreso.</b> Los importadores de alimentos, materias primas o insumos para alimentos destinados al consumo humano, deben cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contar con el visto bueno de importación expedido por el Invima, conforme a lo dispuesto en los Decretos 4149 de 2004 y 2078 de 2012 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.</li> <li>2. Los alimentos objeto de importación deben estar amparados con el registro, permiso o notificación sanitaria, expedido por el Invima.</li> <li>3. Los alimentos que estén exceptuados de registro, permiso o notificación sanitaria y las materias primas importadas, que sean utilizadas exclusivamente para la industria y el sector gastronómico en la elaboración y preparación de alimentos, deberán diligenciar la información relativa a dicho uso, en el formato definido por el Invima.</li> <li>4. Presentar el Certificado Sanitario del país de origen. Únicamente se puede aceptar la presentación del Certificado de Venta Libre (CVL) del país de origen para los productos de menor riesgo en salud pública.</li> </ol>
ARTÍCULO 7°.	<p><b>Certificado de Inspección Sanitaria para exportación.</b> El Invima, a solicitud de los interesados en exportar alimentos, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano, expedirá un Certificado de Inspección Sanitaria (CIS), cuando lo exija el país de destino y realizará la respectiva inspección física de dichos productos, toma de muestras y análisis de laboratorio.</p> <p><b>PARÁGRAFO.</b> Los alimentos, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano con destino a la exportación, deberán cumplir con los requisitos exigidos por el país de destino</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 776 DE 2008
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 4°.	<p><b>ESPECIES.</b> Para efectos del reglamento técnico que se establece a través de la presente resolución, se consideran las siguientes especies:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Pescados:</b> Las establecidas en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional.</li> <li>2. <b>Moluscos:</b> Las establecidas por el Codex Alimentarius y las demás especies de moluscos que se comercialicen en el territorio nacional.</li> <li>3. <b>Crustáceos:</b> Las previstas por el Codex Alimentarius y las demás especies de crustáceos que se comercialicen en el territorio nacional.</li> </ol>
ARTÍCULO 5°.	<p><b>REQUISITOS GENERALES.</b> Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultra congelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en los artículos 32 al 36 del Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan</p>
ARTÍCULO 8°.	<p><b>ROTULADO.</b> El rotulado de los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva con destino al consumo humano deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.</p>
ARTÍCULO 9°.	<p><b>ENVASE.</b> Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 18 del Decreto 3075 de 1997 o el que lo modifique, adicione o sustituya.</p>



## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 776 DE 2008
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 10°.	<b>REQUISITOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN.</b> Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, cocidos y en conserva que se destinen a la exportación deben cumplir además de lo establecido en el reglamento técnico que se adopta mediante el presente acto administrativo, con lo dispuesto en la Resolución 730 de 1998 expedida por el Ministerio de Salud, hoy de la Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 000122 DE 2012
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 3°.	<p><b>Modificar el artículo 5° de la Resolución número 776 de 2008, el cual quedará así:</b></p> <p>“<b>Artículo 5°. Requisitos Generales.</b> Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, pasteurizados, cocidos y en conserva, deben cumplir con las características o condiciones establecidas en los artículos 32 al 36 del Decreto número 561 de 1984 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.”</p>
ARTÍCULO 6°.	<p><b>Modificar el artículo 8° de la Resolución número 776 de 2008, el cual quedará así:</b></p> <p>“<b>Artículo 8°. Rotulado.</b> El rotulado de los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva con destino al consumo humano debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución número 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.”</p>
ARTÍCULO 7°.	<p><b>Modificar el artículo 9° de la Resolución número 776 de 2008, el cual quedará así:</b></p> <p>“<b>Artículo 9°. Envase.</b> Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 18 del Decreto número 3075 de 1997 o el que lo modifique, adicione o sustituya.”</p>
ARTÍCULO 8°.	<p><b>Modificar el artículo 10 de la Resolución número 776 de 2008, el cual quedará así:</b></p> <p>“<b>Artículo 10. Requisitos Sanitarios para la Exportación.</b> Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva que se destinen a la exportación, deben cumplir además de lo establecido en el reglamento técnico que se adopta mediante el presente acto administrativo, con lo dispuesto en la Resolución 730 de 1998 expedida por el Ministerio de Salud, hoy Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.”</p>

<b>NORMA NACIONAL</b>	
<b>ENTIDAD</b>	<b>NOMBRE</b>
<b>MINSALUD</b>	<b>RESOLUCIÓN 683 de 2012</b>
<b>ARTÍCULO</b>	<b>TEXTO</b>
<b>ARTÍCULO 4°</b>	<p><b>Clasificación.</b> Teniendo en cuenta los grupos de materiales, objetos, envases y equipamientos, estos se clasifican:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Materiales plásticos, incluidos sus aditivos.</li> <li>2. Elastómeros y cauchos, incluidos sus aditivos.</li> <li>3. Celulósicos y sus aditivos.</li> <li>4. Papeles, cartulinas y cartones, incluidos sus aditivos.</li> <li>5. Vidrios y cerámicas.</li> <li>6. Metales y aleaciones, incluidos sus revestimientos como barnices, esmaltes y lacas.</li> </ol>
<b>ARTÍCULO 5°</b>	<p><b>Requisitos de los materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos o bebidas para consumo humano.</b> Los materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos para consumo humano deben cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Las sustancias que modifiquen la composición o las características sensoriales de los alimentos, deben cumplir con la normativa que el Ministerio de Salud y Protección Social expida para aditivos alimentarios.</li> <li>2. Los componentes que transmitan sustancias a los alimentos envasados o al entorno de estos o que absorban sustancias de alimentos envasados o del entorno de estos, deben cumplir con las disposiciones establecidas en el presente reglamento técnico.</li> <li>3. Los materiales y objetos activos no deben ocasionar modificaciones en la composición ni de los caracteres sensoriales de los alimentos que puedan inducir a error a los consumidores.</li> <li>4. Los materiales y objetos inteligentes no deben contener información sobre el estado de los alimentos que pueda inducir a error a los consumidores.</li> <li>5. Los materiales y objetos activos e inteligentes destinados a entrar en contacto con alimentos deben llevar en el rótulo información que permita al consumidor identificar las partes no comestibles.</li> <li>6. Los materiales y objetos activos e inteligentes deben indicar en el rótulo que son activos o inteligentes, o ambas cosas.</li> </ol>
<b>ARTÍCULO 6°</b>	<p><b>Prohibiciones.</b> Los materiales que se prohíben para entrar en contacto con alimentos y bebidas son:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Costales de fibras naturales o sintéticas, que no sean de primer uso.</li> <li>2. Envases de madera (guacales) que no sean de primer uso.</li> <li>3. Tapones y otros objetos de corcho (sellos o guarniciones), que no sean de primer uso.</li> <li>4. El empleo de materiales recuperados posconsumo o de descarte industrial como materia prima para la fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas que puedan alterar la inocuidad de los mismos.</li> </ol> <p><b>Parágrafo.</b> Se prohíbe el uso y empleo de recipientes, envases y embalajes que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos que circulen en el comercio o que hayan servido con anterioridad como recipientes, envases o embalajes de otro tipo de productos que no son propios del fabricante o comerciante que los utiliza.</p>
<b>ARTÍCULO 18°</b>	<p><b>Visitas de inspección.</b> Con base en el riesgo asociado, la autoridad sanitaria competente, practicará visitas a los establecimientos que elaboran materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas para consumo humano.</p>

NORMA NACIONAL	
ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 4143 de 2012
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 4°	<b>Lista positiva de sustancias permitidas.</b> Las sustancias, polímeros y aditivos empleados en la fabricación de objetos, envases, materiales y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas, deben estar en las listas positivas sean de la FDA (Food and Drug Administration); CE (Unión Europea o Estados Miembro de la Unión Europea) o Mercosur.
ARTÍCULO 5°	<b>Límites máximos de composición y de migración específica.</b> Los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos no podrán ceder a los alimentos y bebidas, sustancias en cantidades superiores a los límites de migración específica establecidos en las listas positivas para algunas de ellas.
ARTÍCULO 7°	<b>Límites de migración total o global.</b> Los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos no deben ceder a los alimentos y bebidas sustancias en cantidades superiores a los límites de migración total.
ARTÍCULO 8°	<b>Límite de migración total en materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos en contacto con alimentos y bebidas para lactantes.</b> Los límites de migración total de los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para lactantes, serán siempre de 50 miligramos por kilogramo (50 mg/k) u 8 miligramos por decímetro cuadrado de área de superficie de material (8 mg/dm <sup>2</sup> ).
ARTÍCULO 10°	<b>Límites máximos permitidos de metales pesados.</b> En el material, objeto, envase o equipamiento plástico y elastoméricos final, la suma de las concentraciones de Plomo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg) y Cromo Hexavalente (Cr VI) no debe superar los 100 mg/kg.
ARTÍCULO 13°	<b>Prohibición del reciclado de material plástico posindustrial o de descarte industrial y posconsumo.</b> No se deben utilizar materiales plásticos procedentes de envases, fragmentos de objetos, plásticos reciclados. Esta prohibición comprende los materiales plásticos recuperados provenientes de material posindustrial o de descarte industrial y/o posconsumo.
ARTÍCULO 18°	<b>Visitas de inspección.</b> Con base en el riesgo asociado, la autoridad sanitaria competente practicará visitas a los establecimientos que elaboran materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas para consumo humano.

NORMA NACIONAL	
ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 4506 de 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 1°	La presente resolución tiene por objeto establecer los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano, con el fin de proteger la salud humana.
ARTÍCULO 4°	<b>Niveles máximos de contaminantes en los alimentos (NM).</b> Los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano, serán los que se señalan en la Tabla 1 de la presente resolución.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 1382 de 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 1°	La presente resolución tiene por objeto establecer los Límites Máximos para Residuos de Medicamentos Veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano, con el fin de proteger la salud de la población.
ARTÍCULO 4°	<p><b>Límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal (IMRMV).</b> Los alimentos destinados al consumo humano, deben cumplir con los LMRMV que se señalan en la Tabla 1- Sustancias farmacológicamente activas y sus límites máximos de residuos en alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.</p> <p><b>PARÁGRAFO.</b> Los alimentos de origen animal destinados al consumo humano, no deben contener residuos de medicamentos veterinarios que se encuentren prohibidos para su uso en el territorio nacional, de acuerdo con la reglamentación establecida por el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCION SOCIAL	RESOLUCIÓN 2906 de 2007
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 1°	La presente resolución tiene por objeto establecer los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR - en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.
ARTÍCULO 3°	<b>Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos de consumo humano.</b> Los alimentos para consumo humano deberán cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – del Codex Alimentarius CAC/MRL 3, actualizada al 2007, señalados en la Tabla 1- Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR - en alimentos de consumo humano.
ARTÍCULO 4°	<b>Límites máximos de residuos de plaguicidas en piensos o forrajes.</b> Los piensos o forrajes para el consumo de animales, deberán cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – del Codex Alimentarius CAC/MRL 3, actualizada al 2007, que se señalan en la Tabla No. 2. Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR - en piensos o forrajes.

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS</b>
-------------------------------	------------------------------------

Este programa establece la gestión de residuos sólidos de modo que se evite la contaminación en el establecimiento, desorden en las áreas de trabajo y atracción o reproducción de plagas. Se enfoca en una disposición ambientalmente responsable para residuos peligrosos y no peligrosos. Incluye trámites administrativos relacionados.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 6°	<p><b>5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS</b></p> <p>5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.</p> <p>5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.</p>



## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 6°	5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.
	5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
	5.5. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.
ARTÍCULO 26°	1. <b>Plan de saneamiento.</b> Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas.
	2. <b>Desechos sólidos.</b> Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 561 DE 1984
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 84.	<b>De la disposición de los residuos.</b> En el evento de que la industria procesadora no disponga de un sistema destinado a la transformación de residuos procedentes del proceso de fabricación, se dispondrá de recipientes higiénicos e inalterables de fácil limpieza y desinfección, que permitan el almacenamiento de los residuos, los cuales se evacuarán diariamente por lo menos con el objeto de darles un destino final acorde con las normas sobre residuos sólidos y líquidos

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MADS	DECRETO 2981 DE 2013 (Compilados en el Decreto Único Reglamentario 1077 de 2015)
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 1°	<b>ÁMBITO DE APLICACIÓN.</b> Aplica al servicio público de aseo de que trata la Ley 142 de 1994, a las personas prestadoras de residuos aprovechables y no aprovechables, a los usuarios, a la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios, a la Comisión de Regulación de Agua Potable y Saneamiento Básico, a las entidades territoriales y demás entidades con funciones sobre este servicio.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MADS</b>	<b>DECRETO 2981 DE 2013 (Compilados en el Decreto Único Reglamentario 1077 de 2015)</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 17º</b>	<p><b>OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS PARA EL ALMACENAMIENTO Y LA PRESENTACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (RS):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Almacenar y presentar los RS, de acuerdo a lo dispuesto en este decreto, en el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos - PGIRS de los municipios y los programas para la prestación del servicio público de aseo,</li> <li>2. Realizar la separación de residuos en la fuente, según lo establezca el PGIRS,</li> <li>3. Presentar los RS para la recolección en recipientes retornables o desechables, de acuerdo con lo establecido en el PGIRS,</li> <li>4. Almacenar en los recipientes la cantidad de residuos, tanto en volumen como en peso, acorde con la tecnología utilizada para su recolección,</li> <li>5. Ubicar los RS en los sitios determinados para su presentación, con anticipación no mayor de tres horas previas a la recolección,</li> <li>6. Almacenar y presentar los residuos sólidos provenientes del barrido de andenes, de manera conjunta con los residuos sólidos originados en el domicilio,</li> <li>7. Presentar los residuos en área pública, salvo condiciones pactadas con el usuario cuando existan condiciones técnicas y operativas de acceso a las unidades de almacenamiento o sitio de presentación acordado.</li> </ol>
<b>ARTÍCULOS 18 Y 19º</b>	<p><b>CARACTERÍSTICAS DE LOS RECIPIENTES RETORNABLES Y NO RETORNABLES PARA ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS.</b> Los recipientes retornables y no retornables utilizados para almacenamiento y presentación de los residuos sólidos deberán cumplir con las características definidas en estos artículos. En general los recipientes deberán:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proporcionar seguridad, higiene y facilitar el proceso de recolección,</li> <li>2. Tener una capacidad proporcional al peso, volumen y características de los residuos que contengan,</li> <li>3. Ser de material resistente para soportar contenido y manipulación y que se evite la fuga de residuos o fluidos.</li> </ol> <p>Para manipulación manual de los recipientes retornables, este y los residuos depositados no deben superar un peso de 50 Kg; los recipientes retornables para el almacenamiento de residuos sólidos en el servicio, deberán ser lavados por el usuario de tal forma que al ser presentados estén en condiciones sanitarias adecuadas.</p>
<b>ARTÍCULOS 22º Y 23º</b>	<p><b>SITIOS DE UBICACIÓN PARA LA PRESENTACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y OBLIGACIÓN DE TRASLADARLOS HASTA LOS SITIOS DE RECOLECCIÓN.</b> La presentación de los residuos se podrá realizar, en la unidad de almacenamiento o en el andén (en el caso de multiusuarios), o en el andén del inmueble del generador, salvo que se pacte otro sitio con el prestador. La presentación deberá evitar la obstrucción peatonal o vehicular. En el caso de predios que por sus condiciones impidan la circulación de vehículos de recolección, así como en situaciones de emergencia, los usuarios están en la obligación de trasladar los residuos sólidos hasta el sitio determinado por el prestador del servicio.</p>
<b>ARTÍCULO 27º</b>	<p><b>RECOLECCIÓN SEPARADA.</b> La recolección de los residuos sólidos ordinarios debe hacerse en forma separada de los residuos especiales. Cuando el PGIRS establezca programas de aprovechamiento, la recolección de residuos con destino a disposición final deberá realizarse de manera separada de aquellos con posibilidad de aprovechamiento, implementando procesos de separación en la fuente y presentación diferenciada de residuos.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MADS	<b>DECRETO 2981 DE 2013</b> (Compilados en el Decreto Único Reglamentario 1077 de 2015)
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULOS 83°, 48° Y 85°	<b>Características, almacenamiento y compactación de los residuos sólidos de materiales aprovechables.</b> Los RS aprovechables deben cumplir con condiciones para su óptimo aprovechamiento: estar limpios (no contaminados) y debidamente separados por tipo de material, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el PGIRS. Fracciones de RS orgánicos biodegradables no deben superar 48 horas de almacenamiento temporal. En las instalaciones de almacenamiento deberá evitarse el deterioro de la calidad de los materiales, sin afectar el entorno físico, la salud humana y la seguridad (control de vectores, olores, explosiones y fuentes de llama o chispas). Materiales reciclables inorgánicos pueden almacenarse en altura y se podrá incrementar la densidad de los residuos sólidos para la reducción del volumen de almacenamiento y transporte, con los equipos tecnológicos disponibles en el mercado.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MIAMBIENTE	<b>DECRETO 4741 DE 2005</b> (Compilado en el Decreto Único Reglamentario 1076 de 2015)
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 5°	<b>Clasificación de los residuos o desechos peligrosos.</b> Los residuos o desechos incluidos en el Anexo I y Anexo II del presente decreto se considerarán peligrosos a menos que no presenten ninguna de la características de peligrosidad descritas en el Anexo III. El generador podrá demostrar ante la autoridad ambiental que sus residuos no presentan ninguna característica de peligrosidad, para lo cual deberá efectuar la caracterización físico-química de sus residuos o desechos. Para tal efecto, el generador podrá proponer a la autoridad ambiental los análisis de caracterización de peligrosidad a realizar, sobre la base del conocimiento de sus residuos y de los procesos que los generan, sin perjuicio de lo cual, la autoridad ambiental podrá exigir análisis adicionales o diferentes a los propuestos por el generador. La mezcla de un residuo o desecho peligroso con uno que no lo es, le confiere a este último características de peligrosidad y debe ser manejado como residuo o desecho peligroso.  <b>PARÁGRAFO.</b> El Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial podrá mediante acto administrativo, incorporar nuevos residuos o desechos peligrosos a las listas establecidas en el Anexo I y e I Anexo II el presente decreto
ARTÍCULO 6°	<b>Características que confieren a un residuo o desecho la calidad de peligroso.</b> La calidad de peligroso es conferida a un residuo o desecho que exhiba características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas y radiactivas; definidas en el Anexo III del presente decreto
ARTÍCULO 7°	<b>Procedimiento mediante el cual se puede identificar si un residuo o desecho es peligroso.</b> Para identificar si un residuo o desecho es peligroso se puede utilizar el siguiente procedimiento: a) Con base en el conocimiento técnico sobre las características de los insumos y procesos asociados con el residuo generado, se puede identificar si el residuo posee una o varias de las características que le otorgarían la calidad de peligroso; b) A través de las listas de residuos o desechos peligrosos contenidas en el Anexo I y II del presente decreto; c) A través de la caracterización físico-química de los residuos o desechos generados

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MIAMBIENTE	<b>DECRETO 4741 DE 2005</b> <b>(Compilado en el Decreto Único Reglamentario 1076 de 2015)</b>
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 8°	<p><b>Referencia para procedimiento de muestreo y análisis de laboratorio para determinar la peligrosidad de un residuo o desecho peligroso.</b> Dentro de los doce (12) meses siguientes a partir de la entrada en vigencia del presente decreto, el Ideam definirá los protocolos de muestreo y análisis de laboratorio para la caracterización fisicoquímica de los residuos o desechos peligrosos en el país. En tanto se expidan estos protocolos, se podrá tomar como referencia básica para métodos de muestreo y análisis de residuos o desechos peligrosos, los documentos SW-846 (Test Methods for Evaluating Solid waste, Physical/ Chemical Methods) de la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos de América, ASTM (American Society for Testing and Materials) u otras normas internacionalmente reconocidas.</p> <p><b>PARÁGRAFO 1°.</b> De los laboratorios para la caracterización de residuos o desechos peligrosos. La caracterización fisicoquímica de residuos o desechos peligrosos debe efectuarse en laboratorios acreditados. En tanto se implementan los servicios de laboratorios acreditados para tal fin, los análisis se podrán realizar en laboratorios aceptados por las autoridades ambientales regionales o locales. Las autoridades ambientales definirán los criterios de aceptación de dichos laboratorios y harán pública la lista de los laboratorios aceptados.</p> <p><b>PARÁGRAFO 2°.</b> Se dará un período de transición de dos (2) años, a partir de la definición de los protocolos de muestreo y análisis por parte del Ideam, para que los laboratorios implementen los métodos de ensayo y obtengan la respectiva acreditación. A partir de ese momento, no se aceptarán resultados de laboratorios que no cuenten con la debida acreditación.</p> <p><b>PARÁGRAFO 3°.</b> Actualización de la caracterización. El generador de un residuo o desecho peligroso debe actualizar la caracterización de sus residuos o desechos peligrosos, particularmente si se presentan cambios en el proceso que genera el residuo en cuestión</p>
ARTÍCULO 10°	<p><b>Obligaciones del Generador.</b> De conformidad con lo establecido en la ley, en el marco de la gestión integral de los residuos o desechos peligrosos, el generador debe:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Garantizar la gestión y manejo integral de los residuos o desechos peligrosos que genera;</li> <li>Elaborar un plan de gestión integral de los residuos o desechos peligrosos que genere tendencia a prevenir la generación y reducción en la fuente, así como, minimizar la cantidad y peligrosidad de los mismos. En este plan deberá igualmente documentarse el origen, cantidad, características de peligrosidad y manejo que se dé a los residuos o desechos peligrosos. Este plan no requiere ser presentado a la autoridad ambiental, no obstante lo anterior, deberá estar disponible para cuando esta realice actividades propias de control y seguimiento ambiental;</li> <li>Identificar las características de peligrosidad de cada uno de los residuos o desechos peligrosos que genere, para lo cual podrá tomar como referencia el procedimiento establecido en el artículo 7° del presente decreto, sin perjuicio de lo cual la autoridad ambiental podrá exigir en determinados casos la caracterización físico-química de los residuos o desechos si así lo estima conveniente o necesario;</li> <li>Garantizar que el envasado o empacado, embalado y etiquetado de sus residuos o desechos peligrosos se realice conforme a la normatividad vigente;</li> </ol>



## NORMA NACIONAL

# 203

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MIAMBIENTE	<b>DECRETO 4741 DE 2005</b> <b>(Compilado en el Decreto Único Reglamentario 1076 de 2015)</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 10º</b>	<p>e) Dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 1609 de 2002 o aquella norma que la modifique o sustituya, cuando remita residuos o desechos peligrosos para ser transportados. Igualmente, suministrar al transportista de los residuos o desechos peligrosos las respectivas Hojas de Seguridad;</p> <p>f) Registrarse ante la autoridad ambiental competente por una sola vez y mantener actualizada la información de su registro anualmente, de acuerdo con lo establecido en el artículo 27 del presente decreto;</p> <p>g) Capacitar al personal encargado de la gestión y el manejo de los residuos o desechos peligrosos en sus instalaciones, con el fin de divulgar el riesgo que estos residuos representan para la salud y el ambiente, además, brindar el equipo para el manejo de estos y la protección personal necesaria para ello;</p> <p>h) Contar con un plan de contingencia actualizado para atender cualquier accidente o eventualidad que se presente y contar con personal preparado para su implementación. En caso de tratarse de un derrame de estos residuos el plan de contingencia debe seguir los lineamientos del Decreto 321 de 1999 por el cual se adopta el Plan Nacional de Contingencia contra Derrames de Hidrocarburos, Derivados y Sustancias Nocivas en aguas Marinas, Fluviales y Lacustres o aquel que lo modifique o sustituya y para otros tipos de contingencias el plan deberá estar articulado con el plan local de emergencias del municipio;</p> <p>i) Conservar las certificaciones de almacenamiento, aprovechamiento, tratamiento o disposición final que emitan los respectivos receptores, hasta por un tiempo de cinco (5) años;</p> <p>j) Tomar todas las medidas de carácter preventivo o de control previas al cese, cierre, clausura o desmantelamiento de su actividad con el fin de evitar cualquier episodio de contaminación que pueda representar un riesgo a la salud y al ambiente, relacionado con sus residuos o desechos peligrosos;</p> <p>k) Contratar los servicios de almacenamiento, aprovechamiento, recuperación, tratamiento y/o disposición final, con instalaciones que cuenten con las licencias, permisos, autorizaciones o demás instrumentos de manejo y control ambiental a que haya lugar, de conformidad con la normatividad ambiental vigente.</p> <p><b>PARÁGRAFO 1º.</b> El almacenamiento de residuos o desechos peligrosos en instalaciones del generador no podrá superar un tiempo de doce (12) meses. En casos debidamente sustentados y justificados, el generador podrá solicitar ante la autoridad ambiental, una extensión de dicho período. Durante el tiempo que el generador esté almacenando residuos o desechos peligrosos dentro de sus instalaciones, este debe garantizar que se tomen todas las medidas tendientes a prevenir cualquier afectación a la salud humana y al ambiente, teniendo en cuenta su responsabilidad por todos los efectos ocasionados a la salud y al ambiente, de conformidad con la Ley 430 de 1998. Durante este período, el generador deberá buscar y determinar la opción de manejo nacional y/o internacional más adecuada para gestionar sus residuos desde el punto de vista ambiental, económico y social.</p> <p><b>PARÁGRAFO 2º.</b> Para la elaboración del plan de gestión integral de residuos o desechos peligrosos mencionado en el literal b) del artículo 10 del presente decreto, el generador tendrá un plazo de doce (12) meses a partir de la entrada en vigencia del presente decreto. Este plan debe ser actualizado o ajustado por el generador particularmente si se presentan cambios en el proceso que genera los residuos o desechos peligrosos.</p>
<b>ARTÍCULO 11º</b>	<p><b>Responsabilidad del generador.</b> El generador es responsable de los residuos o desechos peligrosos que él genere. La responsabilidad se extiende a sus afluentes, emisiones, productos y subproductos, por todos los efectos ocasionados a la salud y al ambiente</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE											
MIAMBIENTE	<b>DECRETO 4741 DE 2005</b> <b>(Compilado en el Decreto Único Reglamentario 1076 de 2015)</b>											
ARTÍCULO	TEXTO											
<b>ARTÍCULO 20°</b>	<p><b>De los residuos o desechos peligrosos provenientes del consumo de productos o sustancias peligrosas.</b> Estarán sujetos a un Plan de Gestión de Devolución de Productos Posconsumo para su retorno a la cadena de producción-importación-distribución-comercialización, los residuos o desechos peligrosos o los productos usados, caducos o retirados del comercio, que se listan en la Tabla 1 del presente artículo</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Código Residuo</th> <th>Plazo máximo para la presentación del Plan de Devolución a partir de lo establecido en el artículo 22</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Y4</td> <td>Plaguicidas en desuso, sus envases o empaques y los embalajes que se hayan contaminado con Plaguicidas</td> <td>6 meses</td> </tr> <tr> <td>Y3</td> <td>Fármacos o medicamentos vencidos</td> <td>12 meses</td> </tr> <tr> <td>Y31</td> <td>Baterías usadas plomo-Ácido</td> <td>18 meses</td> </tr> </tbody> </table>	Código Residuo	Plazo máximo para la presentación del Plan de Devolución a partir de lo establecido en el artículo 22	Y4	Plaguicidas en desuso, sus envases o empaques y los embalajes que se hayan contaminado con Plaguicidas	6 meses	Y3	Fármacos o medicamentos vencidos	12 meses	Y31	Baterías usadas plomo-Ácido	18 meses
Código Residuo	Plazo máximo para la presentación del Plan de Devolución a partir de lo establecido en el artículo 22											
Y4	Plaguicidas en desuso, sus envases o empaques y los embalajes que se hayan contaminado con Plaguicidas	6 meses										
Y3	Fármacos o medicamentos vencidos	12 meses										
Y31	Baterías usadas plomo-Ácido	18 meses										
<b>ARTÍCULO 22°</b>	<p><b>Elementos que deben ser considerados en los Planes de Gestión de Devolución de Productos Posconsumo.</b> El Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial en un plazo no mayor a seis (6) meses a partir de la entrada en vigencia del presente decreto, establecerá de manera general y/o específica los elementos que deberán considerar los Planes de Gestión de Devolución de Productos Posconsumo. A partir de ese momento comenzarán a regir los plazos establecidos en la Tabla 1 del artículo 20 del presente decreto para la presentación e inicio de implementación de los mismos.</p>											
<b>ARTÍCULO 23°</b>	<p><b>Del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa.</b> Son obligaciones del consumidor o usuario final de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa: a) Seguir las instrucciones de manejo seguro suministradas por el fabricante o importador del producto o sustancia química hasta finalizar su vida útil y; b) Entregar los residuos o desechos peligrosos posconsumo provenientes de productos o sustancias químicas con propiedad peligrosa, al mecanismo de devolución o retorno que el fabricante o importador establezca</p>											
<b>ARTÍCULO 32°</b>	<p><b>Prohibiciones.</b> Se prohíbe:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Introducir al territorio nacional residuos nucleares y desechos tóxicos;</li> <li>Importar residuos o desechos que contengan o estén constituidos por Contaminantes Orgánicos Persistentes (Aldrín, Clordano, Dieldrín, Endrín, Heptacloro, Hexaclorobenceno, Mirex, Toxafeno, Bifenilos Policlorados, DDT);</li> <li>Importar equipos o sustancias que contengan Bifenilos Policlorados (PCB), en una concentración igual o superior a 50 mg/kg;</li> <li>Quemar residuos o desechos peligrosos a cielo abierto;</li> <li>Ingresar residuos o desechos peligrosos en rellenos sanitarios, sino existen celdas de seguridad dentro de este, autorizadas para la disposición final de este tipo de residuos;</li> <li>Transferir transformadores o equipos eléctricos en desuso con aceite y aceites dieléctricos usados mediante remates, bolsas de residuos, subastas o donaciones públicas o privadas sin informar previamente a la autoridad ambiental competente los resultados de las caracterizaciones físico-químicas efectuadas para determinar el contenido o no de bifenilos policlorados;</li> <li>La disposición o enterramiento de residuos o desechos peligrosos en sitios no autorizados para esta finalidad por la autoridad ambiental competente;</li> <li>El abandono de residuos o desechos peligrosos en vías, suelos, humedales, parques, cuerpos de agua o en cualquier otro sitio.</li> </ol>											
<b>ARTÍCULO 34°</b>	<p><b>De los residuos o desechos de plaguicidas.</b> Los residuos o desechos peligrosos de plaguicidas se rigen por las normas vigentes específicas sobre la materia o aquellas que las modifiquen o sustituyan, salvo las disposiciones que sean contrarias a las establecidas en el presente decreto.</p>											

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>CONTROL DE RESIDUOS LÍQUIDOS</b>
-----------------------------------	-------------------------------------

Este programa define las condiciones para gestionar los residuos líquidos de manera que se cumplan los requisitos legales aplicables a su disposición y que su manejo dentro de la planta no afecte la inocuidad del producto. Incluye disposiciones administrativas relacionadas con los vertimientos.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINSALUD</b>	<b>RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 6°</b>	<b>4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS</b>
	4.1. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.
	4.2. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINAMBIENTE</b>	<b>DECRETO 3930 DE 2010 (Artículos compilados en el Decreto Único Reglamentario 1076 de 2015)</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 24°</b>	<b>Prohibiciones. No se admite vertimientos:</b>
	1. En las cabeceras de las fuentes de agua.
	2. En acuíferos.
	3. En los cuerpos de aguas o aguas costeras, destinadas para recreación y usos afines que impliquen contacto primario, que no permita el cumplimiento del criterio de calidad para este uso.
	4. En un sector aguas arriba de las bocatomas para agua potable, en extensión que determinará, en cada caso, la autoridad ambiental competente.
	5. En cuerpos de agua que la autoridad ambiental competente declare total o parcialmente protegidos, de acuerdo con los artículos 70 y 137 del Decreto-ley 2811 de 1974.
	6. En calles, calzadas y canales o sistemas de alcantarillados para aguas lluvias, cuando quiera que existan en forma separada o tengan esta única destinación.
	7. No tratados provenientes de embarcaciones, buques, naves u otros medios de transporte marítimo, fluvial o lacustre, en aguas superficiales dulces, y marinas.
	8. Sin tratar, provenientes del lavado de vehículos aéreos y terrestres, del lavado de aplicadores manuales y aéreos, de recipientes, empaques y envases que contengan o hayan contenido agroquímicos u otras sustancias tóxicas.
	9. Que alteren las características existentes en un cuerpo de agua que lo hacen apto para todos los usos determinados en el artículo 9° del presente decreto.
10. Que ocasionen altos riesgos para la salud o para los recursos hidrobiológicos.	

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINAMBIENTE	DECRETO 3930 DE 2010 (Artículos compilados en el Decreto Único Reglamentario 1076 de 2015)
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 25°	<p><b>Actividades no permitidas.</b> No se permite el desarrollo de las siguientes actividades.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El lavado de vehículos de transporte aéreo y terrestre en las orillas y en los cuerpos de agua, así como el de aplicadores manuales y aéreos de agroquímicos y otras sustancias tóxicas y sus envases, recipientes o empaques.</li> <li>2. La utilización del recurso hídrico, de las aguas lluvias, de las provenientes de acueductos públicos o privados, de enfriamiento, del sistema de aire acondicionado, de condensación y/o de síntesis química, con el propósito de diluir los vertimientos, con anterioridad al punto de control del vertimiento.</li> <li>3. Disponer en cuerpos de aguas superficiales, subterráneas, marinas, y sistemas de alcantarillado, los sedimentos, lodos, y sustancias sólidas provenientes de sistemas de tratamiento de agua o equipos de control ambiental y otras tales como cenizas, cachaza y bagazo. Para su disposición deberá cumplirse con las normas legales en materia de residuos sólidos</li> </ol>
ARTÍCULO 29°	<p><b>Rigor subsidiario de la norma de vertimiento.</b> La autoridad ambiental competente con fundamento en el Plan de Ordenamiento del Recurso Hídrico, podrá fijar valores más restrictivos a la norma de vertimiento que deben cumplir los vertimientos al cuerpo de agua o al suelo.</p> <p>Así mismo, la autoridad ambiental competente podrá exigir valores más restrictivos en el vertimiento, a aquellos generadores que aun cumpliendo con la norma de vertimiento, ocasionen concentraciones en el cuerpo receptor, que excedan los criterios de calidad para el uso o usos asignados al recurso. Para tal efecto, deberá realizar el estudio técnico que lo justifique.</p> <p><b>Parágrafo.</b> En el cuerpo de agua y/o tramo del mismo o en acuíferos en donde se asignen usos múltiples, los límites a que hace referencia el presente artículo, se establecerán teniendo en cuenta los valores más restrictivos de cada uno de los parámetros fijados para cada uso.</p>
ARTÍCULO 30°	<p><b>Infiltración de residuos líquidos.</b> Previo permiso de vertimiento se permite la infiltración de residuos líquidos al suelo asociado a un acuífero. Para el otorgamiento de este permiso se deberá tener en cuenta:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lo dispuesto en el Plan de Manejo Ambiental del Acuífero o en el Plan de Ordenación y Manejo de la Cuenca respectiva, o</li> <li>2. Las condiciones de vulnerabilidad del acuífero asociado a la zona de infiltración, definidas por la autoridad ambiental competente.</li> </ol> <p>Estos vertimientos deberán cumplir la norma de vertimiento al suelo que establezca el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.</p>
ARTÍCULO 31°	<p><b>Soluciones individuales de saneamiento.</b> Toda edificación, concentración de edificaciones o desarrollo urbanístico, turístico o industrial, localizado fuera del área de cobertura del sistema de alcantarillado público, deberá dotarse de sistemas de recolección y tratamiento de residuos líquidos y deberá contar con el respectivo permiso de vertimiento.</p>
ARTÍCULO 32°	<p><b>Control de vertimientos para ampliaciones y modificaciones.</b> Los usuarios que amplíen su producción, serán considerados como usuarios nuevos con respecto al control de los vertimientos que correspondan al grado de ampliación.</p> <p>Toda ampliación o modificación del proceso o de la infraestructura física, deberá disponer de sitios adecuados que permitan la toma de muestras para la caracterización y aforo de sus efluentes. El control de los vertimientos deberá efectuarse simultáneamente con la iniciación de las operaciones de ampliación o modificación.</p>



## NORMA NACIONAL

# 207

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINAMBIENTE	DECRETO 3930 DE 2010 (Artículos compilados en el Decreto Único Reglamentario 1076 de 2015)
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 33°	<p><b>Reubicación de instalaciones.</b> Los usuarios que no dispongan de área apropiada para la construcción de sistemas de control de contaminación y/o que no cumplan con las normas de vertimiento, deberán reubicar sus instalaciones, cuando quiera que no puedan por otro medio garantizar la adecuada disposición de sus vertimientos.</p>
ARTÍCULO 36°	<p><b>Suspensión de actividades.</b> En caso de presentarse fallas en los sistemas de tratamiento, labores de mantenimiento preventivo o correctivo o emergencias o accidentes que limiten o impidan el cumplimiento de la norma de vertimiento, de inmediato el responsable de la actividad industrial, comercial o de servicios que genere vertimientos a un cuerpo de agua o al suelo, deberá suspender las actividades que generan el vertimiento, exceptuando aquellas directamente asociadas con la generación de aguas residuales domésticas.</p> <p>Si su reparación y reinicio requiere de un lapso de tiempo superior a tres (3) horas diarias se debe informar a la autoridad ambiental competente sobre la suspensión de actividades y/o la puesta en marcha del Plan de Gestión del Riesgo para el Manejo de Vertimientos previsto en el artículo 44 del presente decreto.</p>
ARTÍCULO 41°	<p><b>Requerimiento de permiso de vertimiento.</b> Toda persona natural o jurídica cuya actividad o servicio genere vertimientos a las aguas superficiales, marinas, o al suelo, deberá solicitar y tramitar ante la autoridad ambiental competente, el respectivo permiso de vertimientos.</p> <p><b>Parágrafo 2°.</b> Salvo en el caso de la Corporación para el Desarrollo Sostenible del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina–Coralina, los permisos de vertimiento al medio marino, que hayan sido otorgados por autoridades ambientales distintas al Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, con anterioridad a la publicación del presente decreto, deberán ser entregados con su respectivo expediente al Ministerio para lo de su competencia. Se exceptúan los permisos que hayan sido otorgados dentro de una licencia ambiental o por delegación del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.</p>
ARTÍCULO 42°	<p><b>Requisitos del permiso de vertimientos.</b> El interesado en obtener un permiso de vertimiento, deberá presentar ante la autoridad ambiental competente, una solicitud por escrito que contenga la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nombre, dirección e identificación del solicitante y razón social si se trata de una persona jurídica.</li> <li>2. Poder debidamente otorgado, cuando se actúe mediante apoderado.</li> <li>3. Certificado de existencia y representación legal para el caso de persona jurídica.</li> <li>4. Autorización del propietario o poseedor cuando el solicitante sea mero tenedor.</li> <li>5. Certificado actualizado del Registrador de Instrumentos Públicos y Privados sobre la propiedad del inmueble, o la prueba idónea de la posesión o tenencia.</li> <li>6. Nombre y localización del predio, proyecto, obra o actividad.</li> <li>7. Costo del proyecto, obra o actividad.</li> <li>8. Fuente de abastecimiento de agua indicando la cuenca hidrográfica a la cual pertenece.</li> <li>9. Características de las actividades que generan el vertimiento.</li> <li>10. Plano donde se identifique origen, cantidad y localización georreferenciada de las descargas al cuerpo de agua o al suelo.</li> <li>11. Nombre de la fuente receptora del vertimiento indicando la cuenca hidrográfica a la que pertenece.</li> <li>12. Caudal de la descarga expresada en litros por segundo.</li> <li>13. Frecuencia de la descarga expresada en días por mes.</li> <li>14. Tiempo de la descarga expresada en horas por día.</li> <li>15. Tipo de flujo de la descarga indicando si es continuo o intermitente.</li> </ol>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINAMBIENTE	DECRETO 3930 DE 2010 (Artículos compilados en el Decreto Único Reglamentario 1076 de 2015)
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 42°	<p>16 Caracterización actual del vertimiento existente o estado final previsto para el vertimiento proyectado de conformidad con la norma de vertimientos vigente.</p> <p>17 Ubicación, descripción de la operación del sistema, memorias técnicas y diseños de ingeniería conceptual y básica, planos de detalle del sistema de tratamiento y condiciones de eficiencia del sistema de tratamiento que se adoptará.</p> <p>18 Concepto sobre el uso del suelo expedido por la autoridad municipal competente.</p> <p>19 Evaluación ambiental del vertimiento.</p> <p>20 Plan de gestión del riesgo para el manejo del vertimiento.</p> <p>22 Constancia de pago para la prestación del servicio de evaluación del permiso de vertimiento.</p> <p>23 Los demás aspectos que la autoridad ambiental competente consideré necesarios para el otorgamiento del permiso.</p> <p><b>Parágrafo 1°.</b> En todo caso cuando no exista compatibilidad entre los usos del suelo y las determinantes ambientales establecidas por la autoridad ambiental competente para el Ordenamiento Territorial, estas últimas de acuerdo con el artículo 10 de la Ley 388 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, prevalecerán sobre los primeros.</p> <p><b>Parágrafo 2°.</b> Los análisis de las muestras deberán ser realizados por laboratorios acreditados por el IDEAM, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1600 de 1994 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya. El muestreo representativo se deberá realizar de acuerdo con el Protocolo para el Monitoreo de los Vertimientos en Aguas Superficiales, Subterráneas.</p> <p><b>Parágrafo 3°.</b> Los estudios, diseños, memorias, planos y demás especificaciones de los sistemas de recolección y tratamiento de las aguas residuales deberán ser elaborados por firmas especializadas o por profesionales calificados para ello y que cuenten con su respectiva matrícula profesional de acuerdo con las normas vigentes en la materia.</p> <p><b>Parágrafo 4°.</b> Los planos a que se refiere el presente artículo deberán presentarse en formato análogo tamaño 100 cm x 70 cm y copia digital de los mismos.</p>

## NORMA NACIONAL

# 209

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINAMBIENTE	DECRETO 3930 DE 2010 (Artículos compilados en el Decreto Único Reglamentario 1076 de 2015)
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 43°	<p><b>Evaluación ambiental del vertimiento.</b> Para efectos de lo dispuesto en el numeral 19 del artículo 42 del presente decreto, la evaluación ambiental del vertimiento solo deberá ser presentada por los generadores de vertimientos a cuerpos de agua o al suelo que desarrollen actividades industriales, comerciales y de servicio, así como los provenientes de conjuntos residenciales y deberá contener como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Localización georreferenciada de proyecto, obra o actividad.</li> <li>2. Memoria detallada del proyecto, obra o actividad que se pretenda realizar, con especificaciones de procesos y tecnologías que serán empleados en la gestión del vertimiento.</li> <li>3. Información detallada sobre la naturaleza de los insumos, productos químicos, formas de energía empleados y los procesos químicos y físicos utilizados en el desarrollo del proyecto, obra o actividad que genera vertimientos.</li> <li>4. Predicción y valoración de los impactos que puedan derivarse de los vertimientos generados por el proyecto, obra o actividad sobre el cuerpo de agua y sus usos o al suelo. Para tal efecto se debe tener en cuenta los Planes de Ordenamiento del Recurso Hídrico y/o el plan de manejo ambiental del acuífero asociado. Cuando estos no existan, la autoridad ambiental competente definirá los términos y condiciones bajo los cuales se debe realizar la predicción y valoración de los impactos.</li> <li>5. Predicción a través de modelos de simulación de los impactos que cause el vertimiento en el cuerpo de agua y/o al suelo, en función de la capacidad de asimilación y dilución del cuerpo de agua receptor y de los usos y criterios de calidad establecidos en el Plan de Ordenamiento del Recurso Hídrico.</li> <li>6. Manejo de residuos asociados a la gestión del vertimiento.</li> <li>7. Descripción y valoración de los proyectos, obras y actividades para prevenir, mitigar, corregir o compensar los impactos sobre el cuerpo de agua y sus usos o al suelo.</li> <li>8. Posible incidencia del proyecto, obra o actividad en la calidad de la vida o en las condiciones económicas, sociales y culturales de los habitantes del sector o de la región en donde pretende desarrollarse, y medidas que se adoptarán para evitar o minimizar efectos negativos de orden sociocultural que puedan derivarse de la misma.</li> </ol> <p><b>Parágrafo 1°.</b> La modelación de que trata el presente artículo, deberá realizarse conforme a la Guía Nacional de Modelación del Recurso Hídrico. Mientras se expide la guía, los usuarios continuarán aplicando los modelos de simulación existentes.</p> <p><b>Parágrafo 2°.</b> Para efectos de la aplicación de lo dispuesto en este artículo en relación con los conjuntos residenciales, la autoridad ambiental definirá los casos en los cuales no estarán obligados a presentar la evaluación ambiental del vertimiento en función de la capacidad de carga del cuerpo receptor, densidad de ocupación del suelo y densidad poblacional.</p> <p><b>Parágrafo 3°.</b> En los estudios ambientales de los proyectos, obras o actividades sujetas a licencia ambiental, se incluirá la evaluación ambiental del vertimiento prevista en el presente artículo.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	DECRETO 561 DE 1984
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 84°	<p><b>De la disposición de los residuos.</b> En el evento de que la industria procesadora no disponga de un sistema destinado a la transformación de residuos procedentes del proceso de fabricación, se dispondrá de recipientes higiénicos e inalterables de fácil limpieza y desinfección, que permitan el almacenamiento de los residuos, los cuales se evacuarán diariamente por lo menos con el objeto de darles un destino final acorde con las normas sobre residuos sólidos y líquidos</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINAMBIENTE	DECRETO 4728 DE 2010
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 2°	<p><b>El artículo 34 del Decreto 3930 de 2010, quedara así:</b> “Artículo 34. Protocolo para el Monitoreo de los Vertimientos en Aguas Superficiales y Subterráneas. El Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial expedirá dentro de los dieciséis (16) meses siguientes, contados a partir de la publicación del presente decreto, el Protocolo para el Monitoreo de los Vertimientos en Aguas Superficiales y Subterráneas, en el cual se establecerán, entre otros aspectos: el punto de control, la infraestructura técnica mínima requerida, la metodología para la toma de muestras y los métodos de análisis para los parámetros a determinar en vertimientos y en los cuerpos de agua o sistemas receptores.</p> <p><b>PARÁGRAFO.</b> Mientras el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial adopta el Protocolo para el Monitoreo de los Vertimientos en Aguas Superficiales y Subterráneas, se seguirán los procedimientos establecidos en la Guía para el Monitoreo de Vertimientos, Aguas Superficiales y Subterráneas del Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales - Ideam”.</p>
ARTÍCULO 3°	<p><b>El artículo 35 del Decreto 3930 de 2010, quedará así:</b> “Artículo 35. Plan de Contingencia para el Manejo de Derrames de Hidrocarburos o Sustancias Nocivas. Los usuarios que exploren, exploten, manufacturen, refinen, transformen, procesen, transporten o almacenen hidrocarburos o sustancias nocivas para la salud y para los recursos hidrobiológicos, deberán estar provistos de un plan de contingencia y control de derrames, el cual deberá contar con la aprobación de la autoridad ambiental competente. Cuando el transporte comprenda la jurisdicción de más de una autoridad ambiental, le compete el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial definir la autoridad que debe aprobar el Plan de Contingencia”.</p>

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>MUESTREO</b>
-------------------------------	-----------------

Este programa define los análisis (microbiológicos, fisicoquímicos y de contaminantes en alimentos) aplicables a la cadena productiva y establece las condiciones de muestreo a realizar.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 22°	<p><b>Sistema de control.</b> Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:</p> <p>3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado</p>
ARTÍCULO 23°	<p><b>Laboratorios.</b> Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.</p>



## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL	<b>RESOLUCIÓN 776 DE 2008</b> (Modificada por la Resolución 122 de 2012)
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 6º	<b>REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS.</b> Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva con destino al consumo humano deben cumplir con los requisitos fisicoquímicos que se señalan a continuación: Remitirse a la Resolución para consultar los requisitos consignados en las siguientes tablas: *Tabla 1. Requisitos Físicoquímicos Tabla 2. Aditivos. *Tabla 3. Límites Máximos de Metales Pesados *Tabla 4. Requisitos para Dioxinas y PCB Tabla 5. Colorantes en crustáceos precocidos Tabla 6. Colorantes en pescado ahumado **Tabla 6A. Requisitos para Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (*) Tablas 1, 3 y 4, modificadas por el artículo 4 de la Resolución 122 de 2012 (**) Tabla 6A, adicionada por el artículo 4 de la Resolución 122 de 2012
ARTÍCULO 7º	<b>REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS.</b> Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultracongelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva con destino al consumo humano, deben cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos contenidos en la Tabla 7. Remitirse a la Resolución para consultar los requisitos consignados en: *Tabla 7. Requisitos Microbiológicos (*)Tabla 7, Modificada por el artículo 5 de la Resolución 122 de 2012

**PROGRAMA  
PRERREQUISITO****TRAZABILIDAD  
(Almacenamiento, identificación y trazabilidad)**

Este programa establece las condiciones para garantizar la rastreabilidad de los materiales y productos durante toda la cadena productiva (recepción de materiales, procesamiento, almacenamiento y distribución). Incluye requisitos de etiquetado.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	<b>RESOLUCIÓN 2674 DE 2013</b>
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 19º	<p><b>Invasado y embalado.</b> Las operaciones de envasado y embalado de los alimentos o materias primas deben cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Identificación de lotes.</b> Cada envase y embalaje debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora y el lote de fabricación, la cual se debe hacer en clave o en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble (Números, alfanumérico, ranuras, barras, perforaciones, fecha de producción, fecha de fabricación, fecha de vencimiento), teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 5109 de 2005 o la norma que la modifique, adicione o sustituya. A partir del lote, fecha de vencimiento o fabricación se debe garantizar la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. No se aceptará el uso de adhesivos para declarar esta información.</li> <li><b>Registros de elaboración, procesamiento y producción.</b> De cada lote debe llevarse un registro, legible y con fecha de los detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Estos registros se conservarán durante un período que exceda el de la vida útil del producto, salvo en caso de necesidad específica, no se conservarán más de dos años.</li> <li>Todo producto al momento de salir de una planta de proceso, independiente de su destino debe encontrarse debidamente rotulado, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.</li> </ol>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 4°	<p><b>REQUISITOS GENERALES.</b> Los rótulos o etiquetas de los alimentos para consumo humano, envasados o empacados, deberán cumplir con los siguientes requisitos generales:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto en ningún aspecto.</li> <li>2. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Si en el rótulo o etiqueta se describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse acorde con lo que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.</li> <li>3. El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, salvo que el fabricante, envasador, empacador o reempacador obtenga ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, la correspondiente autorización, para lo cual los interesados deberán suministrar los estudios que avalen la seguridad de las tintas utilizadas y del papel o de cualquier otra base en la que se registre la información, de manera que no se altere ni afecte la calidad sanitaria o inocuidad de los productos alimenticios. Cuando sea del caso, el Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos, Invima, realizará los exámenes de laboratorio para verificar la conformidad de lo descrito en el presente numeral.</li> <li>4. Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.</li> <li>5. Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con un rótulo o rotulado empleando palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que se refieran o sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que puede inducir al consumidor o comprador a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.</li> <li>6. Cuando utilicen representaciones gráficas, figuras o ilustraciones que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta o rótulo del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión “sabor artificial”.</li> </ol>
ARTÍCULO 5°	<p><b>INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER EL ROTULADO O ETIQUETADO.</b> En la medida que sea aplicable al alimento que ha de ser rotulado o etiquetado; en el rótulo o etiqueta de los alimentos envasados o empacados deberá aparecer la siguiente información:</p>

## NORMA NACIONAL

# 213

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINSALUD</b>	<b>RESOLUCIÓN 5109 DE 2005</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 5°</b>	<p><b>5.1. Nombre del alimento</b></p> <p>5.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres;</li> <li>b) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor;</li> <li>c) Se podrá emplear un nombre “acuñado”, de “fantasía” o “de fábrica”, o “una marca registrada”, siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición. 5.1.2 En la cara principal de exhibición del rótulo o etiqueta, junto al nombre del alimento, en forma legible a visión normal, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento que incluyan, pero no se limiten, al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación, condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido; tales como deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, etc.</li> </ol> <p><b>5.2. Lista de ingredientes</b></p> <p>5.2.1 La lista de ingredientes deberá figurar en el rótulo, salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término “ingrediente” o la incluya;</li> <li>b) Deberán enunciarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento;</li> <li>c) Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en la legislación sanitaria vigente, constituya menos del 5% del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado;</li> <li>d) En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación;</li> <li>e) Cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como la siguiente: “INGREDIENTES DEL PRODUCTO CUANDO SE PREPARA SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL RÓTULO O ETIQUETA”.</li> </ol>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 5°	<p>5.2.2 Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquiera de los productos enumerados en el parágrafo del presente artículo. Cuando no sea posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no se podrá comercializar.</p> <p>5.2.3 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en el numeral 5.1 sobre nombre del alimento, salvo cuando:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Se trate de los ingredientes enumerados en el literal d) del numeral 5.2.1 de la lista de ingredientes, y</li> <li>El nombre genérico de una clase resulte más informativo. En este caso, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente ver tabla 1 de la norma.</li> <li>No obstante lo estipulado en el literal a) del numeral 5.2.3. Deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca, la grasa de bovino y la grasa de pollo;</li> <li>Cuando se trate de aditivos alimentarios de uso permitido en los alimentos en general, pertenecientes a las distintas clases, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos, junto con el nombre específico y se podrá anotar de manera opcional el número de identificación internacional: 1. Acentuador de sabor. 2. Acidulante (ácido). 3. Agente aglutinante. 4. Antiaglutinante. 5. Anticompactante. 6. Antiespumante. 7. Antioxidante. 8. Aromatizante. 9. Blanqueador. 10. Colorante natural o artificial. 11. Clarificante. 12. Edulcorante natural o artificial. 13. Emulsionante o Emulsificante. 14. Enzimas. 15. Espesante. 16. Espumante. 17. Estabilizante o Estabilizador. 18. Gasificante. 19. Gelificante. 20. Humectante. 21. Antihumectante. 22. Incrementador del volumen o leudante. 23. Propelente. 24. Regulador de la acidez o alcalinizante. 25. Sal emulsionante o sal emulsificante. 26. Sustancia conservadora o conservante. 27. Sustancia de retención del color. 28. Sustancia para el tratamiento de las harinas. 29. Sustancia para el glaseado. 30. Secuestrante</li> <li>Cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases aprobados por el Ministerio de la Protección Social o en su defecto figuren en las listas del Códex de Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos han sido autorizados, podrán emplearse los siguientes nombres genéricos: 1. Aroma(s) y aromatizante(s) o Sabor(es) - Saborizante(s). 2. Almidón(es) modificado(s). La expresión "aroma" deberá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos, según corresponda;</li> <li>Cuando un aditivo requiera alguna indicación o advertencia sobre su uso se debe cumplir lo establecido en la legislación sanitaria vigente;</li> <li>Cuando se utilice Tartrazina debe declararse expresamente y en forma visible en el rótulo del producto alimenticio que este contiene Amarillo número 5 o Tartrazina;</li> <li>Cuando a un alimento le sea adicionado Aspartame como edulcorante artificial se debe incluir una leyenda en el rótulo en el que se indique: "FENILCETONURICOS: CONTIENE FENILALANINA".</li> </ol> <p>5.2.4 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:</p> <p>5.2.4.1 Todo aditivo alimentario que por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.</p> <p>5.2.4.2 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica y los coadyuvantes de fabricación, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes. La excepción no aplica a los aditivos alimentarios y coadyuvantes de fabricación enumerados en el parágrafo del presente artículo.</p>



## NORMA NACIONAL

# 215

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINSALUD</b>	<b>RESOLUCIÓN 5109 DE 2005</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 5°</b>	<p><b>5.3. Contenido neto y peso escurrido</b></p> <p>5.3.1 El contenido neto deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional).</p> <p>5.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) En volumen, para los alimentos líquidos;</li> <li>b) En peso, para los alimentos sólidos;</li> <li>c) En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.</li> </ul> <p>5.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido, deberá indicarse en unidades del Sistema Internacional el peso escurrido del alimento. Para efectos de este requisito, por medio líquido se entiende: Agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas y hortalizas, en frutas y hortalizas en conserva únicamente o vinagre, solos o mezclados.</p> <p><b>5.4. Nombre y dirección</b></p> <p>5.4.1 Deberá indicarse el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento según sea el caso, precedido por la expresión “FABRICADO o ENVASADO POR”.</p> <p>5.4.2 Para alimentos nacionales e importados fabricados en empresas o fábricas que demuestren tener más de una sede de fabricación o envasado, se aceptará la indicación de la dirección corporativa (oficina central o sede principal).</p> <p>5.4.3 En los productos importados deberá precisarse además de lo anterior el nombre o razón social y la dirección del importador del alimento.</p> <p>5.4.4 Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros en el rótulo o etiqueta deberá aparecer la siguiente leyenda: “FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO POR (FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR) PARA: (PERSONA NATURAL O JURÍDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)”.</p> <p><b>5.5. Identificación del lote</b></p> <p>5.5.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.</p> <p>5.5.2 La palabra “Lote” o la letra “L” deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece.</p> <p>5.5.3 Se aceptará como lote la fecha de duración mínima o fecha de vencimiento, fecha de fabricación o producción, cuando el fabricante así lo considere, siempre y cuando se indique la palabra “Lote” o la letra “L”, seguida de la fecha escogida para tal fin, cumpliendo con lo descrito en los subnumerales 5.4.2 y 5.6 de la presente disposición, según el caso.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 5°	<p><b>5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación</b></p> <p>5.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.</p> <p>5.6.2 No se permite la declaración de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, mediante el uso de un adhesivo o sticker.</p> <p>5.6.3 Si no está determinado de otra manera en la legislación sanitaria del producto, registrará el siguiente marcado de la fecha:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Las fechas de vencimiento y/o duración mínima se deben indicar en orden estricto y secuencial: Día, mes y año, y declararse así: el día escrito con números y no con letras, el mes con las tres primeras letras o en forma numérica y luego el año indicado con sus dos últimos dígitos;</li> <li>Las fechas de vencimiento y/o de duración mínima constarán por lo menos de: <ol style="list-style-type: none"> <li>El día y el mes para los productos que tengan un vencimiento no superior a tres meses.</li> <li>El mes y el año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses;</li> </ol> </li> <li>Cuando de acuerdo con el literal b) el marcado de las fechas utilice únicamente día y mes, el mes debe declararse con las tres primeras letras y cuando utilice únicamente el mes y año, y el mes se declare en forma numérica, el año debe declararse con cuatro dígitos;</li> <li>La fecha de vencimiento o fecha límite de utilización deberá declararse con las palabras o abreviaturas: 1. “Fecha límite de consumo recomendada”, sin abreviaturas. 2. “Fecha de caducidad”, sin abreviaturas. 3. “Fecha de vencimiento” o su abreviatura (F. Vto.). 4. “Vence” o su abreviatura (Ven.). 5. “Expira” o su abreviatura (Exp.). 6. “Consúmase antes de...” o cualquier otro equivalente, sin utilizar abreviaturas;</li> <li>Cuando se declare fecha de duración mínima se hará con las palabras: 1. “Consumir preferentemente antes de...”, cuando se indica el día. 2. “Consumir preferentemente antes del final de...” en los demás casos;</li> <li>Las palabras prescritas en los literales d) y e) del presente numeral deberán ir acompañada de: 1. La fecha misma, o 2. Una referencia al lugar donde aparece la fecha;</li> <li>No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para: 1. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga. 2. Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación. 3. Vinagre. 4. Sal para consumo humano. 5. Azúcar sólido. 6. Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados. 7. Goma de mascar. 8. Panela.</li> </ol> <p>5.6.4 Además de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, se indicará en el rótulo, cualquier condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.</p> <p><b>5.7 Instrucciones para el uso.</b> La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.</p> <p><b>5.8 Registro Sanitario.</b> Los alimentos que requieran registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicione, deberán contener en el rótulo el número del Registro Sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente.</p>

## NORMA NACIONAL

# 217

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINSALUD</b>	<b>RESOLUCIÓN 5109 DE 2005</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 5°</b>	<p><b>6. Requisitos Obligatorios Adicionales</b></p> <p>6.1 Etiquetado cuantitativo de los ingredientes.</p> <p>6.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación. Para este efecto, no se consideran ingredientes valiosos y/o caracterizantes las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.</p> <p>6.1.2 Así mismo, cuando en la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, deberá declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.</p> <p>6.1.3 La referencia en el nombre del alimento a un determinado ingrediente no implicará, por sí solo, que se le conceda un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento, a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad y/o solamente como aromatizante, no implicará por sí sola, que se le conceda un relieve especial.</p> <p><b>PARÁGRAFO.</b> Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros).</li> <li>2. Crustáceos y sus productos.</li> <li>3. Huevos y subproductos.</li> <li>4. Pescado y productos pesqueros.</li> <li>5. Maní, soya y sus productos.</li> <li>6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida).</li> <li>7. Nueces de árboles y sus productos derivados.</li> <li>8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.</li> </ol> <p>El Ministerio de la Protección Social podrá modificar esta lista, de acuerdo con las investigaciones y desarrollos tecnológicos o las normas o directrices del Codex Alimentarius.</p>
<b>ARTÍCULO 6°</b>	<p><b>PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN EN EL ROTULADO O ETIQUETADO.</b> La información en el rotulado o etiquetado de alimentos se presentará de la siguiente forma:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los rótulos que se adhieran a los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se puedan remover o separar del envase.</li> <li>2. Los datos que deben aparecer en el rótulo, en virtud de la presente reglamentación deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.</li> <li>3. Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en esta deberá figurar toda la información necesaria, o el rótulo aplicado al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior y no deberá estar oculto por esta.</li> <li>4. El nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en la cara principal de exhibición en la parte del envase con mayor posibilidad de ser mostrada o examinada, en el mismo campo de visión. En el tamaño de las letras y números para la declaración del contenido neto, se debe utilizar la información contenida en el Anexo Técnico que forma parte integral de la presente resolución.</li> </ol>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 7°	<p><b>ROTULADO O ETIQUETADO DE ALIMENTOS FRACCIONADOS REEMPACADOS O REENVASADOS.</b> Los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en expendios de alimentos para su posterior comercialización, deberán rotularse o etiquetarse de acuerdo con lo establecido en la presente resolución y deberán contener como mínimo, la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nombre del alimento.</li> <li>2. Contenido neto.</li> <li>3. Nombre y dirección del fabricante o importador.</li> <li>4. Nombre y dirección del fraccionador, reenvasador o empacador.</li> <li>5. Número o código del lote de producción.</li> <li>6. Fecha de vencimiento y/o de duración mínima, acorde con el literal g) del subnumeral 5.6.2 del artículo 5o de la presente resolución.</li> <li>7. Sistema de conservación.</li> </ol> <p><b>PARÁGRAFO.</b> Lo establecido en el presente artículo no aplica a los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en presencia del consumidor o en el momento de la compra.</p>
ARTÍCULO 8°	<p><b>ROTULADO FACULTATIVO.</b> En el rotulado de alimentos podrá presentarse cualquier información o representación gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos establecidos en la presente reglamentación o en las disposiciones específicas de rotulado exigidas para cada alimento</p>
ARTÍCULO 9°	<p><b>ROTULADO DE ALIMENTOS IRRADIADOS.</b> Sin perjuicio de los requisitos de rotulado o etiquetado de alimentos señalados en la presente resolución, la etiqueta de cualquier alimento que haya sido tratado con radiaciones ionizantes, deberá, además de cumplir con las normas que se expidan sobre la materia, llevar una declaración escrita indicativa del tratamiento cerca del nombre del alimento. El uso del símbolo internacional indicativo de que el alimento ha sido irradiado, de acuerdo con la figura que se muestra en el presente artículo, es discrecional, pero cuando se utilice, deberá fijarse de una forma tal que sobresalga inmediatamente después del nombre del producto. Figura. Símbolo Internacional de alimento irradiado</p> <p><b>PARÁGRAFO 1°.</b> Cuando un producto irradiado se utilice como ingrediente en otro alimento, deberá declararse esta circunstancia en la lista de ingredientes.</p> <p><b>PARÁGRAFO 2°.</b> Cuando un producto que conste de un sólo ingrediente se prepare con materia prima irradiada, el rótulo del producto deberá contener una declaración que indique el tratamiento</p>
ARTÍCULO 10°	<p><b>ROTULADO O ETIQUETADO DE ALIMENTOS IRRADIADOS U OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA O INGENIERÍA GENÉTICA.</b> Los alimentos irradiados o sometidos a radiaciones ionizantes y los obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética o ingeniería genética, deberán cumplir con las disposiciones específicas de rotulado o etiquetado que para el efecto expida el Gobierno Nacional</p>
ARTÍCULO 11°	<p><b>EXENCIONES DE LOS REQUISITOS DE ROTULADO DE ALIMENTOS.</b> Sé exceptúan de los requisitos de rotulado los siguientes productos alimenticios:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Productos que por su naturaleza o tamaño de las unidades que se expendan o suministren, no puedan llevar rótulo en el envase, o cuando no puedan contener las leyendas señaladas en el presente reglamento, lo llevarán en el empaque que contenga dichas unidades.</li> <li>2. Unidades pequeñas cuya superficie más amplia sea inferior a 10 cm<sup>2</sup> podrán quedar exentas de los requisitos sobre: a) Lista de ingredientes; b) Identificación del lote; c) Marcado de la fecha e instrucción para la conservación e instrucciones para el uso. Se exceptúan de este requisito las hierbas aromáticas y especias.</li> </ol> <p><b>PARÁGRAFO.</b> Siempre que se cumpla con lo descrito en el numeral 2 del artículo 6° de la presente disposición, los envases reutilizables pirograbados (vidrios retornables y tapas) deberán contener como mínimo, bien sea en la botella o en la tapa, la siguiente información: Nombre del producto, ingredientes, contenido neto, identificación del lote, nombre del fabricante, fecha de vencimiento y país de origen</p>



## NORMA NACIONAL

# 219

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 12°	<p><b>ROTULADO O ETIQUETADO DE MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS.</b> El rótulo o etiqueta de los empaques o envases de las materias primas de alimentos, deberá tener mínimo, la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nombre de la materia prima.</li> <li>2. Lista de ingredientes.</li> <li>3. Contenido Neto.</li> <li>4. Nombre y dirección del fabricante o importador.</li> <li>5. País de Origen.</li> <li>6. Identificación del Lote.</li> <li>7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima.</li> <li>8. Condiciones de Conservación.</li> </ol> <p><b>PARÁGRAFO 1°.</b> En cuanto a las materias primas de alimentos de producción nacional o importada, la información requerida debe ser establecida por el fabricante y estampada por: El fabricante, el importador o el comercializador.</p> <p><b>PARÁGRAFO 2°.</b> En caso que la declaración de la información correspondiente a la identificación del lote y la fecha de vencimiento de los embalajes de materias primas, se haga mediante códigos o claves, la Autoridad Sanitaria deberá llevar a cabo la inspección, vigilancia y control de dicha información, con el propósito de poder expedir el correspondiente certificado sanitario en el sitio de ingreso al país o en el lugar de nacionalización, para lo cual, se podrá avalar un documento expido por el fabricante en el país de origen que identifique claramente la interpretación de los códigos o claves impresos en la planta de producción.</p> <p><b>PARÁGRAFO 3°.</b> En caso de que la materia prima requiera ser fraccionada para posterior comercialización o uso, sus rótulos deberán contener los requisitos establecidos en el presente artículo.</p> <p><b>PARÁGRAFO 4°.</b> Cuando por condiciones de empaque y manejo de volúmenes, se dificulte el rotulado de materias primas de alimentos, nacionales o importadas, el fabricante o comercializador debe contar con un sistema de registro que contenga la información requerida en la presente disposición.</p>
ARTÍCULO 13°	<p><b>ROTULADO O ETIQUETADO EN IDIOMA EXTRANJERO.</b> Cuando el contenido del rótulo o etiqueta original de los alimentos y materias primas de alimentos importados aparezca en idioma diferente al español, deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementaria que contenga en idioma español la información exigida en la presente resolución.</p> <p><b>PARÁGRAFO.</b> Lo dispuesto en el presente artículo, podrá realizarse durante o después del proceso de nacionalización, en bodegas inspeccionadas, vigiladas y controladas por la autoridad sanitaria. Toda la información, deberá ser concordante con la establecida por el fabricante y/o estampada por el importador o comercializador.</p>
ARTÍCULO 14°	<p><b>MARCACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO Y DURACIÓN MÍNIMA.</b> Previa autorización del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, se podrá marcar la fecha de vencimiento y/o de duración mínima, en los envases o empaques de productos provenientes de países en los que no sea requisito declarar dichas fechas.</p> <p><b>PARÁGRAFO 1°.</b> Para efectos de la autorización descrita en este artículo, el interesado deberá suministrar por cada lote y embarque, un documento emitido por el fabricante del país de origen en el que se especifique la fecha de vencimiento y/o de duración mínima.</p> <p><b>PARÁGRAFO 2°.</b> En el trámite de expedición del Certificado de Inspección para la Nacionalización, el interesado deberá suministrar a las autoridades sanitarias del puerto de ingreso de la mercancía, la autorización de que trata el presente artículo.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 15°	<b>REQUISITOS PARA LA MARCACIÓN DE FECHA DE VENCIMIENTO Y DURACIÓN MÍNIMA.</b> El marcado de la fecha descrita en el artículo anterior, deberá llevarse a cabo en sitios inspeccionados, controlados y vigilados por la autoridad sanitaria competente y en los empaques o envases a marcar, se debe evidenciar desde el país de origen, el número o código del lote de producción, el cual debe coincidir con lo señalado en la autorización emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.
ARTÍCULO 16°	<b>ROTULADO O ETIQUETADO DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TÉCNICAS DE MODIFICACIÓN GENÉTICA O INGENIERÍA GENÉTICA.</b> El Ministerio de la Protección Social reglamentará los requisitos sobre el rotulado de los alimentos y materias primas de alimentos modificados genéticamente para consumo humano y los requisitos de rotulado y declaración del contenido de nutrientes que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano
ARTÍCULO 18°	<b>AUTORIZACIÓN PARA EL AGOTAMIENTO DE EXISTENCIAS DE ETIQUETAS Y USO DE ADHESIVOS.</b> Las autorizaciones para el agotamiento de etiquetas y uso de adhesivos, deben ser tramitadas ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y serán aprobadas con base en los lineamientos que para el efecto tenga establecido dicho Instituto.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 243710 DE 1999
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 1°	Los titulares y solicitantes de Registros Sanitarios de (medicamentos, cosméticos y demás) productos cuyas etiquetas, empaques o rótulos deban ser sometidos a aprobación del Instituto, deberán presentar con la solicitud del Registro Sanitario, los bocetos o artes finales (estos deben contener la información legal correspondiente y la identificación de colores). <b>PARÁGRAFO.</b> En el evento, que en el proceso de aprobación del producto, se hagan observaciones por parte del Instituto a las etiquetas, rótulos o empaques, en la resolución que por la cual se concede el Registro Sanitario se hará la correspondiente anotación y el interesado dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes a la fecha de notificación de la misma, deberá enviar al Invima la etiqueta, empaque o rótulo que aparece en el producto que está siendo o va a ser comercializado.
ARTÍCULO 2°	Los solicitantes de modificaciones al Registro Sanitario cuando éstas impliquen un cambio en el contenido y/o diseño de las etiquetas, rótulos o empaques ya aprobados por el Invima, o por el Ministerio de Salud en su momento, deberán acompañar a la solicitud de modificación el nuevo boceto o arte final que va a ser empleado como consecuencia de la modificación solicitada. <b>PARÁGRAFO.</b> Las leyendas correspondientes a Distribuido por, Comercializado por, o cualquier otra referida a este tema, no podrán ser mayores en tamaño a la que corresponde en el empaque, rótulo o etiquetas a la leyenda Fabricado por, ni ocupar en todo caso, un área mayor al contenido de la leyenda FABRICADO POR de la cara donde esta aparezca

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 243710 DE 1999
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 3°	<p>Cuando el Instituto lo considere necesario y por razones plenamente justificadas, podrá autorizar hasta por el término de seis (6) meses el agotamiento de existencias de empaques. Cuando la solicitud obedezca a cambios en el Registro Sanitario, deberá informar de tal situación al consumidor mediante la utilización de un sticker o de cualquier otro medio que cumpla esta función, el cual debe adherirse o imprimirse, según el caso, al envase, a la etiqueta o al empaque del producto y debe ser indeleble y permanecer durante la vida útil del producto. Estas solicitudes serán tramitadas como una autorización y se deben acompañar, según el caso, con el sticker a utilizar.</p> <p><b>PARÁGRAFO.</b> No se autorizará el agotamiento de etiquetas, ni el uso de sticker en los siguientes casos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se haya autorizado la reformulación del producto.</li> <li>• Por expiración de la vida útil del producto.</li> <li>• Por características especiales de conservación dependiendo del material del empaque.</li> <li>• Por autorización de cambio de nombre del producto y/o cambio de marca.</li> <li>• Por cambio del número del Registro Sanitario.</li> <li>• Por modificación de las presentaciones comerciales.</li> <li>• Si se ha comercializado el producto sin tener Registro Sanitario.</li> </ul>
ARTÍCULO 4°	Las leyendas en los empaques, rótulos y etiquetas así como los sticker deberán siempre colocarse en sitios visibles y legibles al público.

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 4°	<b>Alcance del rotulado o etiquetado nutricional.</b> Para efectos del presente reglamento, el rotulado o etiquetado nutricional comprende la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria, la cual incluye, las declaraciones de propiedades nutricionales y las declaraciones de propiedades de salud.
ARTÍCULO 5°	<p><b>Principios.</b> El rotulado nutricional deberá realizarse con el cumplimiento de los siguientes principios:</p> <p>5.1 El rotulado nutricional no deberá describir o presentar el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, en ningún aspecto.</p> <p>5.2 Los alimentos que presenten rotulado o etiquetado nutricional no deben dar a entender deliberadamente, afirmar o expresar que tienen alguna ventaja nutricional con respecto a los alimentos envasados que no se presenten así rotulados.</p> <p>5.3 La información que se facilite a los consumidores en la declaración de nutrientes deberá ser veraz y tendrá por objeto suministrar un perfil adecuado de los nutrientes contenidos en el alimento y, que se considera, son de importancia nutricional. Esta información no deberá hacer creer al consumidor que se conoce exactamente la cantidad que cada persona debería comer para mantener su salud, antes bien, deberá dar a conocer las cantidades de nutrientes que contiene el producto</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINPROTECCIÓN SOCIAL</b>	<b>RESOLUCIÓN 333 DE 2011</b>
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 6°.	<p><b>Prohibiciones.</b> En el rotulado nutricional está prohibido el uso de las siguientes declaraciones:</p> <p>6.1 De propiedades que hagan suponer que una alimentación equilibrada a partir de alimentos ordinarios o comunes no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos o que son menos benéficos.</p> <p>6.2 De propiedades que no puedan comprobarse.</p> <p>6.3 Que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para, aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico.</p>
ARTÍCULO 7°.	<p><b>Aplicación de la declaración de nutrientes.</b> La declaración de nutrientes será obligatoria para todo alimento que declare cualquier tipo de información nutricional, propiedades nutricionales o de salud, o cuando su descripción en la etiqueta produzca el mismo efecto de las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud. Opcionalmente se podrá hacer la declaración de nutrientes en alimentos que no declaren propiedades nutricionales ni de salud, o no estén adicionados de nutrientes. La declaración de nutrientes deberá cumplir las disposiciones del presente capítulo e incluirse en la tabla de información nutricional contemplada en el capítulo VII del presente reglamento.</p>
ARTÍCULO 8°	<p><b>Declaración y forma de presentación de los nutrientes:</b> En la tabla de información nutricional únicamente se permite la declaración de los nutrientes obligatorios y opcionales que se indican en el presente artículo. La declaración del contenido de nutrientes debe hacerse en forma numérica.</p> <p><b>8.1 Nutrientes de declaración obligatoria:</b> deberán declararse obligatoriamente en la tabla nutricional, el valor energético y las cantidades de los nutrientes que se indican a continuación:</p> <p><b>8.1.1 Energía.</b> El valor energético debe expresarse en kilocalorías (kcal) por porción del alimento y adicionalmente puede expresarse en kilojulios (kj), salvo en los casos en que este valor energético se exprese utilizando el término “caloría / Caloría”. Para su declaración podrán utilizarse los términos o expresiones energía, valor energético, contenido energético, calorías, Calorías, de acuerdo con los siguientes requisitos: a) Calorías totales: Las “calorías totales” deben expresarse de 5 en 5 kcal, dentro del rango de 5 kcal a 50 kcal, y de 10 en 10 kcal para valores mayores a 50 kcal. Menos de 5 kcal por porción deben ser expresadas como “cero (0)”. b) Calorías de grasa: Las “Calorías de grasa” deben expresarse de 5 en 5 kcal, dentro del rango de 5 kcal a 50 kcal, y de 10 en 10 kcal para valores mayores a 50 kcal. Cantidades por porción menores de 5 kcal deben ser expresadas como “cero (0)”. La declaración de las calorías de grasa no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0.5 g de grasa por porción. Si las calorías de grasa no se declaran, deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión “No es una fuente significativa de calorías de grasa”. Para la aplicación de los literales a) y b) del presente numeral se tendrá en cuenta lo siguiente:</p> <p>1) La cantidad de calorías totales será la sumatoria de las calorías aportadas por la grasa, carbohidratos, proteínas y fibra dietaria, obtenidas a partir de las cantidades de estos nutrientes declaradas en la tabla nutricional según los criterios del numeral 8.1.2.</p> <p>2) Se utilizará la aproximación matemática al número entero más cercano. Si la cantidad de calorías es mayor de 50 y el valor es exactamente la mitad del intervalo de 10 en 10, esta cantidad de calorías, se aproxima al número entero superior más cercano. Por ejemplo: 23 calorías corresponden al rango entre 5 y 50 calorías; en este caso aplica el intervalo de 5 en 5, y el valor a expresar se aproxima a 25 calorías; 83 calorías corresponde a un valor mayor de 50 calorías; en este caso aplica el intervalo de 10 en 10, y el valor a expresar se aproxima a 80 calorías; 95 calorías es exactamente la mitad del intervalo de 90 a 100 calorías; en este caso el valor se aproxima a 100 calorías.</p>



**NORMA NACIONAL**

**223**

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
<p><b>ARTÍCULO 8°</b></p>	<p><b>8.1.2 Proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria:</b> Las cantidades de proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra dietaria deben expresarse en gramos por porción del alimento y en porcentaje del valor de referencia (%VD) de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de proteína debe expresarse con el número de gramos de proteína más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, se expresa “Contiene menos de 1 g” ó “Menos de 1 g” o “&lt; 1 g”; y si es menor a 0,5 g se expresa como cero “(0)”. b) La cantidad de grasa o grasa total debe expresarse con el número de gramos de grasa más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y expresarse de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa por porción del alimento es menor de 0,5 g, se expresa como cero “(0)”. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, debe indicarse inmediatamente a continuación de la declaración del contenido de grasa total, las cantidades de ácidos grasos monoinsaturados, poliinsaturados, trans y colesterol. c) La cantidad de grasa saturada debe expresarse de 0,5 g en 0,5 g para contenidos menores a 5 g y con el número de gramos más cercano a la unidad para contenidos mayores a 5 g. Si el contenido por porción es menor a 0,5 g de grasa saturada se expresa como cero “(0)”. La declaración de grasa saturada no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por porción, a menos que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol. Si la grasa saturada no es declarada deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión “No es una fuente significativa de grasa saturada”. d) La cantidad de carbohidratos totales debe expresarse con el número de gramos de carbohidratos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, se expresa como “Contiene menos de 1 g” o “Menos de 1 g” o “&lt; 1 g”; y si es menor de 0,5 g, se expresa como cero “(0)”. e) La cantidad de fibra dietaria debe expresarse con el número de gramos de fibra dietaria más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, la declaración se expresa como “Contiene menos de 1 g” o “Menos de 1 g” o “&lt; 1 g”; y si es menor a 0,5 g se expresa como cero “(0)”. La declaración de fibra dietaria no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de fibra dietaria por porción. Si la fibra no se declara deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional la expresión “No es una fuente significativa de fibra”. Cuando se haga una declaración de propiedades nutricionales respecto de la fibra dietaria debe indicarse la cantidad de sus fracciones soluble e insoluble. f) El porcentaje de Valor Diario(%VD) para proteína, grasa total, grasa saturada, carbohidratos y fibra debe expresarse con el número entero más cercano a la unidad y se calcula a partir de las cantidades de estos nutrientes declaradas en la tabla de Información Nutricional, según lo establecido en los literales a), b), c), d) y e) de este numeral. El porcentaje de Valor Diario(%VD) para proteína puede ser omitido, excepto cuando se haga una declaración de propiedad nutricional relacionada con la proteína o se trate de un alimento para niños menores de 4 años.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 8°	<p>8.1.3 <b>Colesterol y sodio.</b> Las cantidades de colesterol y sodio deben expresarse en miligramos por porción del alimento y en porcentaje del valor diario de referencia (%VD) de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de colesterol debe expresarse de 5 en 5 mg. Cuando el alimento contiene entre 2 mg y 5 mg la declaración se expresa como “menos de 5 mg” o “&lt; 5 mg”; si la cantidad es menor de 2 mg la declaración se expresa como “cero (0)”. La declaración de colesterol no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 2 mg de colesterol por porción, a excepción del caso en que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol; en este caso el colesterol se declarará como cero (0). Si el colesterol no es declarado, deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión “No es una fuente significativa de colesterol”. b) La cantidad de sodio debe expresarse de 5 en 5 mg para cantidades entre 5 mg y 140 mg y de 10 en 10 mg para cantidades superiores a 140 mg. Cuando el alimento contiene menos de 5 mg de sodio por porción, se declara como cero “(0)”. El porcentaje de Valor Diario (%VD) para colesterol y sodio deben expresarse con el número entero más cercano a la unidad y se calcula a partir de las cantidades de estos nutrientes declaradas en la tabla de Información Nutricional, según lo establecido en los literales a) y b) de este numeral.</p> <p>8.1.4 <b>Grasa trans y azúcares.</b> Las cantidades de grasa trans y azúcares deben expresarse en gramos por porción del alimento, de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa trans debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y expresarse de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa trans por porción de alimento es menos de 0,5 g, la declaración se expresa como cero “(0)”. La declaración de grasa trans no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 0,5 g de grasa total por porción, a excepción del caso en que se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sobre el contenido de grasa total, ácidos grasos o colesterol; en este caso la grasa trans se declarará como cero (0). Si la grasa trans no es declarada deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión “No es una fuente significativa de grasa trans”. b) La cantidad de azúcares deben expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g por porción de alimento, la declaración se expresa como “Contiene menos de 1 g” ó “Menos de 1 g” o “&lt; 1 g”; y si es menor a 0,5 g, la declaración se expresa como cero “(0)”. La declaración de azúcares no es obligatoria para alimentos que contienen menos de 1 g de azúcar por porción, a excepción del caso en que se haga alguna declaración o referencia sobre edulcorantes artificiales, azúcares ó polialcoholes en la etiqueta; en este caso el azúcar se declarará como cero (0). La sola mención de estos nutrientes en la lista de ingredientes no debe interpretarse como una declaración o referencia. Si los azúcares no se declaran deberá figurar al final de la tabla de Información Nutricional la expresión “No es una fuente significativa de azúcares”.</p>

**NORMA NACIONAL**

**225**

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINPROTECCIÓN SOCIAL</b>	<b>RESOLUCIÓN 333 DE 2011</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 8°</b>	<p>8.1.5 <b>Vitamina A, vitamina C, hierro y calcio.</b> Las cantidades de vitamina A, vitamina C, hierro y calcio, deben expresarse con el número entero más cercano a la unidad en porcentajes del valor diario (%VD) por porción del alimento y en intervalos de 2%, desde el 2% hasta e incluyendo el 10% del valor de referencia; en intervalos de 5% desde el 10% hasta e incluyendo el 50%, y en intervalos de 10% para valores superiores al 50% del valor de referencia. La declaración de vitamina A, vitamina C, hierro y calcio no es obligatoria para alimentos que contienen cantidades inferiores al 2 % del valor de referencia por porción del alimento. Si estas vitaminas y minerales no se declaran, deberá figurar al final de la Tabla de Información Nutricional cualquiera de las siguientes expresiones: “contiene menos del 2 % de...” o “No es una fuente significativa de...” seguido de las vitaminas y minerales que no se declaran.</p> <p>8.1.6 <b>Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina C, hierro y calcio.</b> Vitaminas y minerales diferentes de la vitamina A, vitamina C, hierro y calcio se deben declarar cuando se han establecido valores de referencia en el capítulo IV de este reglamento y hayan sido adicionados al alimento en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por porción del alimento. Estas vitaminas y minerales deben expresarse con el número entero más cercano a la unidad en porcentajes del valor diario (%VD) por porción del alimento y en intervalos de 2%, desde el 2% hasta e incluyendo el 10% del valor de referencia; en intervalos de 5% desde el 10% hasta e incluyendo el 50%, y en intervalos de 10% para valores superiores al 50% del valor de referencia.</p> <p>8.2 <b>Nutrientes de declaración opcional.</b> Se podrán declarar opcionalmente los nutrientes indicados a continuación; no obstante, cualquier declaración de propiedad nutricional sobre los mismos implica que la declaración del nutriente deja de ser opcional y se convierte en obligatoria.</p> <p>8.2.1 <b>Calorías de grasa saturada.</b> Las calorías de grasas saturadas, deben figurar inmediatamente debajo de la declaración de calorías de grasa, y expresarse de 5 en 5 kcal dentro del rango de 5 kcal a 50 kcal, y de 10 en 10 kcal para valores superiores a 50 kcal. Cantidades menores de 5 kcal por porción del alimento pueden ser expresadas como “cero (0)”. Para la declaración de calorías de grasa saturada se tendrá en cuenta la aproximación matemática al número entero más cercano en el rango correspondiente, de forma similar a la señalada en el numeral 8.1.1 para calorías totales y calorías de grasa.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 8°	<p><b>8.2.2 Grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y polialcoholes.</b> Las cantidades de grasa monoinsaturada, poliinsaturada, fibra soluble e insoluble y polialcoholes, deben expresarse de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de grasa monoinsaturada debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa monoinsaturada por porción de alimento es menos de 0,5 g, la declaración se expresa como cero "(0)". b) La cantidad de grasa poliinsaturada debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento para contenidos mayores a 5 g y de 0,5 en 0,5 g para contenidos menores a 5 g. Si el contenido total de grasa poliinsaturada por porción de alimento es menos de 0,5 g, la declaración se expresa como cero "(0)". c) La cantidad de fibra soluble debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, la declaración se expresa como "Contiene menos de 1 g" o "Menos de 1 g" o "&lt; 1 g"; y si es menor de 0,5 g, se expresa como cero "(0)". d) La cantidad de fibra insoluble debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g, la declaración se expresa como "Contiene menos de 1 g" o "Menos de 1 g" o "&lt; 1 g"; y si es menor de 0,5 g, se expresa como cero "(0)". e) La cantidad de polialcoholes debe expresarse con el número de gramos más cercano a la unidad en una porción del alimento. Si la cantidad es menor a 1 g por porción de alimento, la declaración se expresa como "Contiene menos de 1 g" ó "Menos de 1 g" o "&lt; 1 g"; y si es menor a 0,5 g, la declaración se expresa como cero "(0)".</p> <p><b>8.2.3 Potasio.</b> La cantidad de potasio debe expresarse en miligramos por porción del alimento y en porcentaje del valor diario de referencia (%VD) de acuerdo con los siguientes requisitos: a) La cantidad de potasio debe expresarse de 5 en 5 mg para cantidades entre 5 mg y 140 mg y de 10 en 10 mg para cantidades superiores a 140 mg. Cuando el alimento contiene menos de 5 mg de potasio por porción, se declara como cero "(0)". b) El porcentaje de Valor Diario (%VD) para potasio debe expresarse con el número entero más cercano a la unidad y se calcula a partir de la cantidad declarada en la tabla de Información Nutricional, según lo establecido en el literal a) de este numeral.</p> <p><b>8.2.4 Vitaminas y minerales diferentes a la vitamina A, vitamina C, hierro y calcio presentes naturalmente en el alimento.</b> Vitaminas y minerales diferentes a la vitamina A, vitamina C, hierro y calcio presentes naturalmente en el alimento se pueden declarar únicamente cuando se han establecido valores de referencia en el capítulo IV de este reglamento y se hallen en cantidades iguales o superiores al 2% del valor de referencia por porción del alimento. Estas vitaminas o minerales deben expresarse con el número entero más cercano a la unidad en porcentajes del valor diario (%VD) por porción del alimento y en intervalos de 2%, desde el 2% hasta e incluyendo el 10% del valor de referencia; en intervalos de 5% desde el 10% hasta e incluyendo el 50%, y en intervalos de 10% para valores superiores al 50% del valor de referencia.</p> <p><b>8.3. Declaración de nutrientes en alimentos infantiles.</b> Con excepción de los alimentos de fórmula para lactantes que se rigen por normas específicas de rotulado nutricional, la declaración de nutrientes en los alimentos infantiles cumplirá los siguientes requisitos:</p> <p>a) Alimentos para niños menores de cuatro años: La tabla de información nutricional debe excluir la información de porcentajes de Valor Diario y las conversiones calóricas. Únicamente se declararán los porcentajes de valor diario de proteína, vitaminas y minerales a excepción del potasio.</p>



## NORMA NACIONAL

# 227

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINPROTECCIÓN SOCIAL</b>	<b>RESOLUCIÓN 333 DE 2011</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 8°</b>	<p>b) Alimentos para niños menores de dos años: La tabla de información nutricional debe cumplir con lo señalado en el literal a) y, además, excluir las calorías de grasa, calorías de grasa saturada, y las cantidades de grasa saturada, grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada, grasa trans y colesterol.</p> <p>c) Los alimentos indicados en los literales a) y b) deben presentar los nutrientes y sus valores cuantitativos en dos columnas separadas, y los porcentajes de valor diario, tal como se muestra en las Figuras N° 7 y 8 del capítulo VII.</p> <p>d) La forma de presentación de los valores cuantitativos de los nutrientes se realizará en concordancia a lo establecido en el artículo 8°, numerales 8.1 y 8.2.</p> <p><b>8.4 Condiciones generales para la declaración de nutrientes.</b> La declaración de nutrientes cumplirá las siguientes condiciones generales:</p> <p><b>8.4.1</b> La declaración de los nutrientes debe hacerse por porción del alimento, tal como se presenta en el envase de venta, o por envase si este contiene una sola porción y, opcionalmente se podrá declarar por 100 g o por 100 ml del alimento. Se puede incluir en forma adicional, la declaración de nutrientes por porción del alimento preparado o listo para el consumo, cuando para su consumo deba prepararse con la adición de leche, agua u otro líquido adecuado.</p> <p><b>8.4.2</b> Los valores de los nutrientes que figuren en la tabla de información nutricional deben ser valores promedios obtenidos de análisis de muestras que sean representativas del producto que ha de ser rotulado, o tomados de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, o de publicaciones internacionales, o de otras fuentes de información tales como, especificaciones del contenido nutricional de ingredientes utilizados en la formulación del producto. Sin embargo, los valores de nutrientes que fundamenten las declaraciones de propiedades nutricionales o de salud deben ser obtenidos mediante pruebas analíticas. En cualquier caso, el fabricante es responsable de la veracidad de los valores declarados.</p> <p><b>8.4.3</b> Para efectos de cumplimiento de los valores de nutrientes declarados en la Tabla Nutricional se establecen los siguientes criterios:</p> <p>a) Nutrientes adicionados al alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, fibra dietaria, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 90% del valor declarado en la etiqueta.</p> <p>b) Nutrientes presentes naturalmente en el alimento: El contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada, debe ser mínimo el 80% del valor declarado en la etiqueta. En el caso de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol o sodio se acepta un exceso no mayor del 20% sobre el valor declarado en la etiqueta.</p> <p>c) Excesos razonables en el contenido de vitaminas, minerales, proteína, carbohidrato total, fibra dietaria, otro carbohidrato, grasa monoinsaturada o poliinsaturada sobre el valor declarado en la etiqueta son aceptables dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>d) Deficiencias razonables en la cantidad de calorías, azúcares, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol o sodio con respecto al valor declarado en la etiqueta son aceptables dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>e) Los excesos o deficiencias razonables de los nutrientes declarados que se rigen por la Buenas Prácticas de Manufactura, deben ser justificadas teniendo en cuenta: vida útil, nivel de cuantificación e incertidumbre de los análisis, diverso grado de elaboración, inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto. Los métodos analíticos utilizados deben ser apropiados para los ensayos correspondientes y, preferentemente, se utilizarán métodos publicados en normas internacionales, regionales o nacionales u organizaciones técnicas reconocidas.</p> <p><b>8.4.4</b> En alimentos envasados en agua, salmuera o aceite, cuyo líquido normalmente no es consumido, la declaración de nutrientes debe hacerse con base en la masa escurrida ó sólido drenado.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE										
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011										
ARTÍCULO	TEXTO										
ARTÍCULO 9°	<p><b>Cálculo de energía y nutrientes.</b> El cálculo de energía se realiza con base en los valores reales de los nutrientes. Para el cálculo de energía y nutrientes se tendrán en cuenta los siguientes criterios:</p> <p><b>9.1 Energía.</b> La cantidad de energía que ha de declararse debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Carbohidratos Disponibles</td> <td>4 Kcal/g - 17 KJ</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>4 Kcal/g - 17 KJ</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>9 Kcal/g - 37 KJ</td> </tr> <tr> <td>Alcohol (Etanol)</td> <td>7 Kcal/g - 29 KJ</td> </tr> <tr> <td>Ácidos orgánicos</td> <td>3 Kcal/g - 13 KJ</td> </tr> </tbody> </table> <p>a) Para fibra dietaria como inulina, psyllium, povidex, CMC y otras, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional.</p> <p>b) Para polialcoholes como sorbitol, manitol, xilitol y otros, el fabricante utilizará los factores de conversión calórica contemplados en documentos de referencia científica nacional o internacional.</p> <p><b>9.2 Proteínas.</b> La cantidad de proteínas que ha de declararse, debe calcularse utilizando la fórmula siguiente: Proteína = contenido total de nitrógeno kjeldahl x 6,25, a no ser que se dé un factor diferente en normas internacionales o en el método de análisis para un alimento.</p> <p><b>9.3 Carbohidratos Totales.</b> Los carbohidratos totales se calculan por sustracción de la proteína, la grasa total, la humedad y la ceniza, de la masa total del alimento.</p>	Carbohidratos Disponibles	4 Kcal/g - 17 KJ	Proteínas	4 Kcal/g - 17 KJ	Grasas	9 Kcal/g - 37 KJ	Alcohol (Etanol)	7 Kcal/g - 29 KJ	Ácidos orgánicos	3 Kcal/g - 13 KJ
Carbohidratos Disponibles	4 Kcal/g - 17 KJ										
Proteínas	4 Kcal/g - 17 KJ										
Grasas	9 Kcal/g - 37 KJ										
Alcohol (Etanol)	7 Kcal/g - 29 KJ										
Ácidos orgánicos	3 Kcal/g - 13 KJ										
ARTÍCULO 10°	<p><b>Tamaños y características de las porciones.</b> A efectos de lograr una estandarización del tamaño de la porción para ser usada en el rotulado nutricional y permitir al consumidor una mejor comprensión del contenido de nutrientes y su comparación con alimentos similares, toda declaración de un nutriente y su cantidad deben efectuarse con relación a una porción, de acuerdo con los siguientes requisitos:</p> <p>10.1 El tamaño de la porción declarada en el rótulo o etiqueta de un alimento debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas en una ocasión o porciones de consumo habitual, establecidas en el anexo que hace parte integral del presente reglamento.</p> <p>10.2 Las medidas o unidades caseras comunes constituyen la base obligatoria para las declaraciones del tamaño de las porciones e incluyen: la taza; el vaso; la cucharada; la cucharadita; la rebanada o tajada; la fracción de la unidad; los recipientes comúnmente usados en la casa como la jarra, bandeja u otra medida casera común para envasar alimentos. En cuanto sea posible y apropiado, se debe utilizar como medida la taza, el vaso, la cucharada y la cucharadita; no obstante, en aquellos alimentos en los que no sea posible expresar una porción en estas medidas, se podrá utilizar como medida casera una rebanada, una fracción de la unidad, onzas o el número de unidades que más se aproxime a la cantidad de referencia.</p>										

## NORMA NACIONAL

# 229

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 10°	<p>10.3 La declaración del tamaño de la porción en medidas caseras comunes debe estar seguida, entre paréntesis, por la declaración de la equivalencia del sistema internacional de unidades, con base en los siguientes criterios:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Los líquidos deben ser declarados usando mililitros (ml) y cualquier otro alimento en gramos (g). Los gramos deben ser aproximados al número entero más cercano, con excepción de cantidades menores de 5 g. Para cantidades entre 2 g y 5 g los números se deben aproximar al 0,5 g más cercano y cantidades menores de 2 g deben ser aproximadas al 0,1 g más cercano.</li> <li>b) El tamaño de las porciones puede ser declarado también en onzas (oz) y onzas fluidas (oz fl), en paréntesis, después de la medida del sistema internacional de unidades, separada por una línea diagonal, cuando otras medidas caseras comunes constituyen la declaración principal para la porción del alimento.</li> <li>c) Para envases de porciones individuales no se requiere la declaración de la unidad del sistema internacional de unidades en paréntesis, excepto para productos cuyo rotulado nutricional sea declarado con base en el peso drenado o masa escurrida.</li> </ol> <p>10.4 <b>Declaración de las medidas caseras:</b> las medidas caseras deben expresarse de la siguiente forma:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) <b>Taza:</b> Se expresa en incrementos de 1/4 o 1/3 de taza.</li> <li>b) <b>Cucharada:</b> Se expresa como 1, 1 1/3, 1 1/2, 1 2/3, 2, o 3 cucharadas.</li> <li>c) <b>Cucharadita:</b> Se expresa como 1/8, 1/4, 1/2, 3/4, 1, o 2 cucharaditas.</li> </ol> <p>10.5 <b>Número de porciones por envase:</b> si un envase contiene más de una porción, el número de porciones que se declare en el rótulo o etiqueta puede ser expresado con el número entero más cercano y utilizar la palabra “aproximadamente” o su abreviación “aprox.”. No obstante, se aceptan las siguientes excepciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Los envases que contienen entre 2 y 5 porciones pueden expresarlas con el número más cercano a 0,5 de la porción y la palabra “aproximadamente”. Por ejemplo: aproximadamente 3,5 porciones.</li> <li>b) Cuando la porción es calculada con base en los sólidos drenados y el número de porciones cambia debido a la variación natural del tamaño de la unidad (cerezas tipo Marrasquino, pepinillos encurtidos, entre otros), se puede declarar el número usual de porciones en un envase. Por ejemplo, “usualmente 5 porciones”.</li> </ol> <p>10.6 <b>Porciones de alimentos en unidades individuales</b> (por ejemplo: galletas, panecillos, pan tajado, ponqué tajado): el tamaño de la porción será determinado de acuerdo con los siguientes criterios:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Si la unidad pesa el 50% o menos de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción será el número de unidades enteras que más se aproxima a la cantidad de referencia para esa categoría.</li> <li>b) Si la unidad pesa más del 50%, pero menos del 70% de la cantidad de referencia, el fabricante puede declarar una unidad o dos unidades como el tamaño de la porción.</li> <li>c) Si la unidad pesa por lo menos el 70%, pero menos del 200% de la cantidad de referencia, el tamaño de la porción es una (1) unidad. d) Si la unidad pesa el 200% o más que la cantidad de referencia, se puede declarar que la unidad es equivalente a una porción, siempre y cuando esa unidad pueda razonablemente ser consumida por una persona en una sola ocasión. Se exceptúan de los anteriores criterios, los alimentos con variación natural de tamaños, tales como, frutas en almíbar tipo conserva (cerezas marrasquino, brevas, duraznos), productos en escabeche, mariscos, pescados enteros y filetes de pescado y otros productos similares, en los cuales se debe declarar el tamaño de una (1) porción en peso que más se aproxime a la cantidad de referencia correspondiente.</li> </ol>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINPROTECCIÓN SOCIAL</b>	<b>RESOLUCIÓN 333 DE 2011</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 10°</b>	<p><b>10.7 Porciones de alimentos en unidades grandes normalmente divididos para su consumo (Ejemplos: tortas, pasteles, pizza):</b> El tamaño de una porción es la rebanada o tajada, expresada como una fracción del total más cercana a la cantidad de referencia. Las rebanadas se pueden expresar como 1/2, 1/3, 1/4, 1/5, 1/6, o fracciones más pequeñas que se pueden expresar dividiendo estos valores por 2 o 3. Se permite usar 1/8, 1/12 y 1/16 pero no las fracciones 1/7, 1/11, 1/13 y 1/14.</p> <p><b>10.8 Porciones de alimentos en presentaciones no contempladas en los numerales 10.6 y 10.7 (Ejemplos: harina, arroz, salsas en general, esparcibles, azúcar, margarina, cereal para desayuno), y productos tipo comida y plato principal de una comida:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>El tamaño de una porción es la cantidad expresada en medidas caseras que más se aproxime a la cantidad de referencia del alimento.</li> <li>Para productos tipo comida o plato principal de una comida, envasados en porciones individuales y cumpliendo con las disposiciones para porciones individuales, el tamaño de su porción, será el contenido comestible íntegro del envase.</li> <li>Para productos tipo comida o plato principal de una comida, envasados en porciones múltiples, el tamaño de su porción será el calculado con base en la cantidad de referencia aplicable al producto, si éste se encuentra en la lista de cantidad de referencia, o con base en las cantidades de referencia para los alimentos componentes del producto. Por ejemplo, harina, azúcar, cereal para desayuno.</li> </ol> <p><b>10.9 Envases de porciones individuales:</b> los productos alimenticios envasados y vendidos individualmente, con un contenido menor del 200% de la cantidad de referencia, son considerados como envases de porción individual y el contenido total del envase debe ser rotulado como una porción. No obstante, se aceptan las siguientes excepciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cuando el alimento tiene una cantidad de referencia de 100 g, 100 ml, o mayor y el envase contiene más del 150% pero menos del 200% de la cantidad de referencia, el fabricante tiene la opción de declarar que el envase tiene una (1) ó dos (2) porciones del alimento.</li> <li>Cuando el envase vendido individualmente contiene 200% o más de la cantidad de referencia pueden ser etiquetados como una (1) sola porción, si el contenido completo del envase puede ser razonablemente consumido en una ocasión.</li> </ol> <p><b>10.10 Envases de alimentos surtidos:</b> para productos que contienen un surtido de porciones individuales o dos o más compartimentos, con un alimento diferente en cada compartimiento, deben incluir el rotulado nutricional para cada variedad de alimento, por tamaño de porción, calculados con base en la cantidad de referencia correspondiente.</p>
<b>ARTÍCULO 11°</b>	<p><b>Equivalencias de las medidas caseras comunes.</b> Para la declaración del tamaño de las porciones se establecen las siguientes equivalencias con el sistema internacional de unidades:</p> <p>1 cucharadita (cdta) = 5 ml  1 cucharada (cda) = 15 ml  1 taza = 200 o 240 ml  1 vaso = 200 o 240 ml  1 onza fluida (Oz fl) = 30 ml  1 Onza de peso (Oz) = 28 g</p>



## NORMA NACIONAL

# 231

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE																																														
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011																																														
ARTÍCULO	TEXTO																																														
<b>ARTÍCULO 12°</b>	<p><b>Abreviaturas permitidas.</b> Para la declaración de energía, nutrientes y el tamaño de las porciones de que trata el presente capítulo, únicamente se permite el uso de las siguientes abreviaturas:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Energía y Algunos Nutrientes</th> <th style="text-align: left;">Abreviatura Permitida</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Calorías de grasa</td><td>Cal grasa</td></tr> <tr><td>Grasa total</td><td>Grasa</td></tr> <tr><td>Grasa saturada / Ácidos grasos saturados</td><td>Grasa sat.</td></tr> <tr><td>Grasa Trans/ Ácidos Grasos Trans</td><td>Trans</td></tr> <tr><td>Colesterol</td><td>Colest.</td></tr> <tr><td>Carbohidratos Totales</td><td>Carb. Total</td></tr> <tr><td>Fibra dietaria</td><td>Fibra</td></tr> <tr><td>Vitamina</td><td>Vit.</td></tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Tamaño de las Porciones</th> <th style="text-align: left;">Abreviatura Permitida</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Cucharadita</td><td>Cdta</td></tr> <tr><td>Cucharada</td><td>Cda</td></tr> <tr><td>Onza Fluida</td><td>oz fl</td></tr> <tr><td>Onza</td><td>Oz</td></tr> <tr><td>Gramos</td><td>g</td></tr> <tr><td>Mililitro</td><td>ml</td></tr> <tr><td>Tamaño de la porción</td><td>Porción</td></tr> <tr><td>Porciones por envase</td><td>Porción</td></tr> <tr><td>Aproximadamente</td><td>Aprox.</td></tr> </tbody> </table>			Energía y Algunos Nutrientes	Abreviatura Permitida	Calorías de grasa	Cal grasa	Grasa total	Grasa	Grasa saturada / Ácidos grasos saturados	Grasa sat.	Grasa Trans/ Ácidos Grasos Trans	Trans	Colesterol	Colest.	Carbohidratos Totales	Carb. Total	Fibra dietaria	Fibra	Vitamina	Vit.	Tamaño de las Porciones	Abreviatura Permitida	Cucharadita	Cdta	Cucharada	Cda	Onza Fluida	oz fl	Onza	Oz	Gramos	g	Mililitro	ml	Tamaño de la porción	Porción	Porciones por envase	Porción	Aproximadamente	Aprox.						
Energía y Algunos Nutrientes	Abreviatura Permitida																																														
Calorías de grasa	Cal grasa																																														
Grasa total	Grasa																																														
Grasa saturada / Ácidos grasos saturados	Grasa sat.																																														
Grasa Trans/ Ácidos Grasos Trans	Trans																																														
Colesterol	Colest.																																														
Carbohidratos Totales	Carb. Total																																														
Fibra dietaria	Fibra																																														
Vitamina	Vit.																																														
Tamaño de las Porciones	Abreviatura Permitida																																														
Cucharadita	Cdta																																														
Cucharada	Cda																																														
Onza Fluida	oz fl																																														
Onza	Oz																																														
Gramos	g																																														
Mililitro	ml																																														
Tamaño de la porción	Porción																																														
Porciones por envase	Porción																																														
Aproximadamente	Aprox.																																														
<b>ARTÍCULO 13°</b>	<p><b>Valores diarios de referencia.</b> Para el cumplimiento del rotulado nutricional en los alimentos, se establecen los siguientes valores diarios de referencia de nutrientes, para niños mayores de seis (6) meses y menores de cuatro (4) años de edad y niños mayores de cuatro (4) años y adultos.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Energía/ Nutrientes</th> <th style="text-align: left;">Unidad de Medida</th> <th style="text-align: left;">Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años</th> <th style="text-align: left;">Niños mayores de 4 años y adultos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Energía/Calorías</td><td>Kcal</td><td>NE</td><td>2000 kcal</td></tr> <tr><td>Grasa total</td><td>Gramos</td><td>NE</td><td>65 g</td></tr> <tr><td>Grasa saturada</td><td>Gramos</td><td>NE</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>Grasa monoinsaturada</td><td>Gramos</td><td>NE</td><td>NE</td></tr> <tr><td>Grasa poliinsaturada</td><td>Gramos</td><td>NE</td><td>NE</td></tr> <tr><td>Colesterol Máx</td><td>Miligramos</td><td>NE</td><td>300 mg</td></tr> <tr><td>Sodio. Máx.</td><td>Miligramos</td><td>NE</td><td>2 400 mg</td></tr> <tr><td>Carbohidratos</td><td>Gramos</td><td>NE</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Fibra dietaria</td><td>Gramos</td><td>19 g</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>Proteínas</td><td>Gramos</td><td>18 g</td><td>50 g</td></tr> </tbody> </table>			Energía/ Nutrientes	Unidad de Medida	Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos	Energía/Calorías	Kcal	NE	2000 kcal	Grasa total	Gramos	NE	65 g	Grasa saturada	Gramos	NE	20 g	Grasa monoinsaturada	Gramos	NE	NE	Grasa poliinsaturada	Gramos	NE	NE	Colesterol Máx	Miligramos	NE	300 mg	Sodio. Máx.	Miligramos	NE	2 400 mg	Carbohidratos	Gramos	NE	300 g	Fibra dietaria	Gramos	19 g	25 g	Proteínas	Gramos	18 g	50 g
Energía/ Nutrientes	Unidad de Medida	Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos																																												
Energía/Calorías	Kcal	NE	2000 kcal																																												
Grasa total	Gramos	NE	65 g																																												
Grasa saturada	Gramos	NE	20 g																																												
Grasa monoinsaturada	Gramos	NE	NE																																												
Grasa poliinsaturada	Gramos	NE	NE																																												
Colesterol Máx	Miligramos	NE	300 mg																																												
Sodio. Máx.	Miligramos	NE	2 400 mg																																												
Carbohidratos	Gramos	NE	300 g																																												
Fibra dietaria	Gramos	19 g	25 g																																												
Proteínas	Gramos	18 g	50 g																																												

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE			
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011			
ARTÍCULO	TEXTO			
ARTÍCULO 13°	Nutriente	Unidad de Medida	Niños mayores de 6 meses y menores de 4 años	Niños mayores de 4 años y adultos
	Vitamina A	Unidades Internacionales	1332 UI	5000 Ui
	Vitamina C/ Ácido Ascórbico	Miligramos	32 mg	60 mg
	Calcio	Miligramos	385 mg	1000 mg
	Hierro	Miligramos	12 mg	18 mg
	Vitamina D	Microgramos/ Unidades Internacionales	5 µg / 200 UI	10 µg / 400 UI
	Vitamina E	Miligramos/ Unidades Internacionales	3,85 mg / 6,26 UI	20 mg / 30 UI
	Vitamina B <sub>1</sub> / Tiamina	Miligramos	0,4 mg	1,5 mg
	Vitamina B <sub>2</sub> / Riboflavina	Miligramos	0,45 mg	1,7 mg
	Niacina / Ácido nicotínico	Miligramos	5 mg	20 mg
	Vitamina B <sub>6</sub> / Piridoxina	Miligramos	0,4 mg	2 mg
	Ácido Fólico / Folacin/ Folato	Microgramos	115 µg	400 µg
	Vitamina B <sub>12</sub> / Cobalamina	Microgramos	0,7 µg	6 µg
	Fósforo	Miligramos	367 mg	1000 mg
	Yodo	Microgramos	110 µg	150 µg
	Magnesio	Miligramos	77 mg	400 mg
	Zinc	Miligramos	3 mg	15 mg
	Cobre	Miligramos	0,28 mg	2 mg
	Manganeso	Miligramos	NE	2 mg
	Cromo	Microgramos	NE	120 µg
	Biotina	Microgramos	66 µg	300 µg
	Ácido Pantoténico	Miligramos	1,9 mg	10 mg
	Vitamina K	Microgramos	14 µg	80 µg
	Molibdeno	Microgramos	NE	75 µg
	Cloro	Miligramos	NE	3400 mg
	Selenio	Microgramos	20 µg	70 µg
	Potasio	Miligramos	1650 mg	3500 mg
Fluor	Miligramos	0,7 mg	3 mg	
	NE: No especificado para rotulado nutricional			
	<b>PARÁGRAFO.</b> Los valores diarios de referencia que no estén establecidos en el presente artículo o aquellos que deban ser modificados requiere de la autorización previa por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.			
ARTÍCULO 14°	<p><b>Requisito.</b> Todo alimento que sea objeto de declaraciones de propiedades nutricionales debe cumplir con los requisitos exigidos para la declaración de nutrientes del presente reglamento. El uso de declaraciones de propiedades nutricionales debe cumplir lo siguiente:</p> <p><b>14.1 Requisitos Generales:</b></p> <p>14.1.1 Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se refieran a energía, proteínas, carbohidratos, grasas y los derivados de las mismas, fibra, sodio, vitaminas y minerales, para los cuales se han establecido valores diarios de referencia en el presente reglamento técnico, incluyendo azúcares, grasas trans, ácidos grasos omega-3 y grasas poliinsaturadas, monoinsaturadas e insaturadas que no tienen valor de referencia.</p>			

## NORMA NACIONAL

# 233

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
<p style="text-align: center;"><b>ARTÍCULO 14°</b></p>	<p>14.1.2 En el caso de otros nutrientes que no tienen valor diario de referencia, únicamente se podrán utilizar mensajes que directamente especifiquen la cantidad de nutriente por porción declarada en la etiqueta. Por ejemplo: “contiene (la cantidad en la unidad de medida correspondiente) de nutriente X por porción”. El tamaño de letra de este tipo de mensajes deberá cumplir con lo establecido en el numeral 14.1.3 del presente artículo.</p> <p>14.1.3 El tamaño de letra de los términos o descriptores utilizados para las declaraciones de propiedades nutricionales no podrá exceder más de dos veces el tamaño de las letras usadas en el nombre del alimento.</p> <p>14.1.4 Si el alimento que es objeto de declaraciones de propiedades nutricionales, excede los niveles de nutrientes especificados en los literales a), b), c), del presente numeral, debe incorporar junto a la declaración de propiedad nutricional la siguiente leyenda: “Ver Información Nutricional para (el nutriente excedido) y otros nutrientes”, la cual debe ser fácilmente legible, en tipo de letra negrilla y de tamaño no menor al de las letras de la declaración del contenido neto. Los niveles de nutrientes por cantidad de referencia y por porción declarada en el rótulo o etiqueta son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 13 g de grasa total; 5 g de grasa saturada; 60 mg de colesterol y 480 mg de sodio.</li> <li>b) Para producto tipo comida: 26 g de grasa total; 8 g de grasa saturada; 120 mg de colesterol y 960 mg de sodio.</li> <li>c) Para plato principal de una comida: 19,5 g de grasa total; 6 g de grasa saturada; 90 mg de colesterol y 720 mg de sodio.</li> </ul> <p>14.1.5 En alimentos para niños menores de cuatro (4) años se permiten declaraciones de propiedades nutricionales únicamente relacionadas con vitaminas, minerales y proteína.</p>
<p style="text-align: center;"><b>ARTÍCULO 15°</b></p>	<p><b>Tipos de declaraciones de propiedades nutricionales.</b> Las declaraciones de propiedades nutricionales son:</p> <p>15.1 Declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes. Es la declaración que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento. Por ejemplo: “Buena fuente de calcio”, “Alto contenido de fibra y bajo en grasa”.</p> <p>15.2 Declaración de propiedades comparativas. Es la declaración que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos. Por ejemplo: “Reducido en grasa”, “Fortificado con calcio”.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 16°	<p><b>Condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes.</b> Las condiciones generales para la declaración de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes son las siguientes:</p> <p>16.1 La declaración debe utilizar los términos o descriptores que se ajusten al contenido del nutriente, fibra dietaria, colesterol o energía del alimento. No se podrá utilizar términos, descriptores o sinónimos diferentes a los permitidos en el presente reglamento.</p> <p>16.2 El uso de los términos “libre”, “bajo” implica que el alimento ha sido modificado en alguna manera, en comparación con otros alimentos del mismo tipo y por consiguiente, se podrán utilizar los términos “bajo” o “libre” únicamente en alimentos que han sido especialmente procesados, modificados o formulados, con el fin de disminuir o remover una cantidad de un nutriente presente en el alimento. Por ejemplo: Las arvejas enlatadas habitualmente contienen sodio, en consecuencia, si este alimento es procesado de tal manera que cumple con los requisitos para ser considerado “bajo” o “libre” en sodio podrá denominarse de esta forma.</p> <p>16.3 Cuando se trate de alimentos que, por su naturaleza, poseen un bajo contenido o están exentos del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, los términos o descriptores utilizados para describir el nivel del nutriente no deben dar a entender que es una cualidad exclusiva de ese producto, sino que se trata de una cualidad natural del alimento. En estos casos, únicamente se podrán utilizar mensajes del siguiente tipo: “el aceite de maíz naturalmente libre de sodio”, “el aceite vegetal naturalmente libre de colesterol”.</p> <p>16.4 El término “libre de sal” debe cumplir con el criterio “libre de sodio”. En el caso que el alimento no cumpla con el requisito libre de sodio, para expresar que el producto no tiene adición de sal, debe indicarse utilizando el mensaje: “no tiene sal agregada” o “sin adición de sal”.</p> <p>16.5 Si un alimento es desarrollado, formulado especialmente y cumple con los requisitos para ser “bajo” o “libre” en algún nutriente y no tiene un alimento de referencia que corresponda a la versión habitual del alimento como para ser usado como alimento de referencia, se permite el uso de los términos o descriptores, si cumple con los requisitos, aunque no mencione el alimento de referencia.</p> <p>16.6 Cuando se haga una declaración con relación a los niveles de fibra dietaria usando los términos “alto en fibra”, “buena fuente de fibra” y el alimento no es “bajo” en grasa total, debe aparecer inmediatamente adyacente a la declaración de fibra, en un tamaño de letra no inferior a la mitad del tamaño de letra de dicha declaración, seguida de la siguiente leyenda: “Ver Información Nutricional para grasa total”.</p>



## NORMA NACIONAL

# 235

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINPROTECCIÓN SOCIAL</b>	<b>RESOLUCIÓN 333 DE 2011</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 17°</b>	<p><b>Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades relacionadas con el contenido de nutrientes:</b> Alto, Buena fuente, Libre de, Bajo, Muy bajo, Magro y Extramagro.</p> <p>17.1 <b>Alto:</b> por porción declarada en la etiqueta, el alimento debe contener 20% ó más del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 17.2. En el caso de alimentos tipo comida o plato principal de una comida, el uso del término “alto” significa que el producto contiene un alimento que cumple con la definición de “alto” y la etiqueta identifica el alimento para el cual se hace la declaración.</p> <p>17.2 Alto en ácidos grasos omega- 3, grasas monoinsaturadas, poliinsaturadas o insaturadas:</p> <p>17.2.1 <b>Ácidos grasos omega- 3:</b> por 100 g y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahecanoico.</p> <p>17.2.2 <b>Grasas monoinsaturadas:</b> al menos un 45 % de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas monoinsaturadas y las grasas monoinsaturadas aportan más del 20 % del valor energético del producto.</p> <p>17.2.3 <b>Grasas poliinsaturadas:</b> al menos un 45 % de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas poliinsaturadas y las grasas poliinsaturadas aportan más del 20 % del valor energético del producto.</p> <p>17.2.4 <b>Grasas insaturadas:</b> al menos un 70 % de los ácidos grasos presentes en el alimento proceden de grasas insaturadas y los grasas insaturadas aportan más del 20 % del valor energético del producto. Los alimentos que cumplan con el descriptor “alto”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “rico en” o “excelente fuente de”.</p> <p>17.3 <b>Buena fuente:</b> por porción declarada en la etiqueta el alimento contiene 10% al 19% del valor de referencia de uno o más nutrientes, a excepción de los nutrientes del numeral 17.4. En el caso de alimentos tipo comida o plato principal de una comida, el uso del término “Buena fuente” significa que el producto contiene un alimento de acuerdo con la definición de “Buena fuente” y que la etiqueta identifica el alimento para el cual se hace la declaración.</p> <p>17.4 <b>Buena fuente de ácidos grasos omega-3:</b> por 100 g y por 100 kcal, el alimento debe contener al menos 0,3 g de ácido alfa-linolénico, o al menos 40 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahecanoico. Los alimentos que cumplan con el descriptor “buena fuente de”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “proporciona”, “fuente”, “contiene” o “con”.</p> <p>17.5 <b>Libre de:</b> por porción declarada en la etiqueta y por cantidad de referencia el alimento debe cumplir los siguientes niveles:</p> <p>a) <b>Calorías:</b> • Contiene menos de 5 kcal. • Si un alimento cumple con esta condición sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido calórico, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que, el alimento naturalmente, es libre de calorías.</p> <p>b) <b>Grasa:</b> • Contiene menos de 0,5 g de grasa total, incluyendo alimentos tipo comida o plato principal de una comida. • El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: “aporta una cantidad insignificante de grasa”.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 17°	<p>• Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de grasa, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa. El término “libre de grasa” podrá ser utilizado en la leche descremada, siempre y cuando, cumpla los requisitos establecidos en este literal.</p> <p>c) <b>Grasa saturada</b> • Contiene menos de 0,5 g de grasa saturada. • Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida debe contener menos de 0,5g de grasa saturada y menos de 0,5 g de ácidos grasos trans por porción declarada en la etiqueta. • El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: “aporta una cantidad insignificante de grasa saturada”. • Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de grasa saturada, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa saturada.</p> <p>d) <b>Ácidos grasos trans:</b> • Contiene menos de 0,5 g de ácidos grasos trans. • Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida debe contener menos de 0,5 g de ácidos grasos trans y menos de 0,5 g de grasa saturada por porción declarada en la etiqueta. • El alimento no debe contener ingredientes que sean grasas, que puedan ser interpretados por el consumidor como que contienen grasa, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: “aporta una cantidad insignificante de grasa trans”. • Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de ácidos grasos trans, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de grasa trans.</p> <p>e) <b>Colesterol:</b> • Contiene menos de 2 mg de colesterol. • Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida debe contener menos de 2 mg por porción declarada en la etiqueta. • El alimento no debe contener ingredientes que puedan ser generalmente interpretados por los consumidores como que contienen colesterol, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: “aporta una cantidad insignificante de colesterol”. • Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de colesterol, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de colesterol. • Cuando el alimento no es “bajo” en grasa saturada, debe aparecer inmediatamente adyacente a la declaración de “Libre en colesterol” en un tamaño de letra no inferior a la mitad del tamaño de letra de dicha declaración, seguida de la siguiente leyenda: “Ver Información Nutricional para grasa saturada”</p>

**NORMA NACIONAL**

**237**

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 17°	<p>f) <b>Azúcares:</b> • Contiene menos de 0,5 g de azúcares o en el caso de alimentos tipo comida o plato principal de una comida debe contener menos de 0,5 g de azúcares por porción declarada en la etiqueta. • El alimento no contiene un ingrediente que sea azúcar o ingredientes que generalmente son interpretados por los consumidores como que contienen azúcares, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: “aporta una cantidad insignificante de azúcares” y • El alimento está etiquetado como “bajo en calorías” o “reducido en calorías” con el cumplimiento de los requisitos indicados en el presente capítulo, o • El término “libre de azúcar” está inmediatamente acompañado, cada vez que se utiliza, por la declaración “no es un alimento bajo en calorías”, o “no es un alimento reducido en calorías”. Se permite el uso de la declaración “sin azúcar añadido”, “sin azúcar adicionada” u otras que tengan el mismo significado, únicamente cuando el alimento cumpla con los siguientes criterios: • Ninguna cantidad de azúcares o de otros ingredientes que contengan azúcares que funcionalmente sustituyan los azúcares adicionados, han sido añadidos durante procesamiento o envasado; • No contiene ingredientes con azúcares adicionados, tales como mermelada, jalea o jugo concentrado de frutas; • El producto para el cual el alimento es sustituto contiene normalmente azúcares añadidos; • Contiene la declaración “No es bajo en calorías” o “No es reducido en calorías” (a menos que cumpla con los requisitos establecidos para “bajo o “reducido” en calorías) y la indicación “Ver información nutricional sobre contenido de calorías y azúcares”</p> <p>g) <b>Sodio:</b> • Contiene menos de 5 mg de sodio. • Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida debe contener menos de 5 mg de sodio por porción declarada en la etiqueta. • El alimento no debe contener cloruro de sodio o cualquier otro ingrediente que contenga sodio, excepto si el ingrediente, en la lista de ingredientes, es seguido por un asterisco refiriéndose a una nota ubicada al final de dicha lista con la siguiente leyenda: “aporta una cantidad insignificante de sodio”. • Si el alimento cumple con las anteriores condiciones sin necesidad de procesamiento o alteración especial, formulación o reformulación para disminuir el contenido de sodio, la etiqueta debe incluir una declaración indicando que el alimento naturalmente es libre de sodio. Se permite el uso del término “...% Libre de grasa” en la etiqueta, si el alimento cumple los requisitos para ser considerado alimento “Bajo en grasa”. Así mismo, el uso del término “100 % Libre de grasa” se permite únicamente para alimentos que cumplen con el requisito de “Libre de grasa”, con un contenido de grasa total de menos de 0,5 g por 100 g de producto y sin ninguna grasa adicionada. Los alimentos que cumplan con el descriptor “libre de”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “no contiene”; “sin”; “cero” (o su expresión numérica); “exento de” o “fuente no significativa de”.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 17°	<p>17.6 <b>Bajo en:</b> por porción declarada en la etiqueta el alimento cumple los siguientes niveles: a) Calorías: • Contiene un máximo de 40 kcal • Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida, el producto contiene 120 kcal o menos por 100 g. b) Grasa: • Contiene 3 g o menos de grasa total. • Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida, el producto contiene 3 g o menos de grasa total por 100 g de producto y no más de 30% de las calorías totales serán aportadas por la grasa. El término “bajo en grasa” podrá ser utilizado en la leche semidescremada, siempre y cuando cumpla los requisitos establecidos en este literal. c) Grasa saturada: • Contiene máximo 1 g de grasa saturada y las calorías provenientes de la grasa saturada no deben superar el 15% de las calorías totales. • En el caso de alimentos tipo comida o plato principal de una comida, contiene menos de 1 g de grasa saturada por 100 g del alimento y no más del 10% de las calorías totales serán aportadas por la grasa saturada. d) Colesterol: • Contiene 20 mg o menos de colesterol y 2 g o menos de grasa saturada y no más del 10% de las calorías totales deben ser de grasa saturada. • Para alimentos tipo comida o plato principal de una comida, el producto contiene menos de 20 mg de colesterol y 2 g o menos de grasa saturada por 100 g de producto. e) Sodio: • Contiene máximo 140 mg de sodio • Para alimentos tipo comida y plato principal de una comida debe contener menos de 140 mg por 100 g de producto. El término “bajo en sal” puede usarse si el producto cumple con el criterio “bajo en sodio”. Los alimentos que cumplan con el descriptor “bajo en”, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “poco”, “pocas”, “baja fuente de” o “contiene una pequeña cantidad de”.</p> <p>17.7 <b>Muy bajo en:</b> solamente se permite para sodio, si por porción declarada en la etiqueta el alimento contiene un máximo de: • 35 mg de sodio • Para alimentos tipo comida y plato principal de una comida debe contener menos de 35 mg de sodio por 100 g de producto.</p> <p>17.8 <b>Magro:</b> solamente se aplica para carnes y pescados. Debe contener menos de 10 g de grasa total, menos de 4,5 g de grasa saturada y menos de 95 mg de colesterol por porción declarada en la etiqueta, incluyendo los alimentos tipo comida y plato principal de una comida.</p> <p>17.9 <b>Extramagro:</b> solamente se aplica para carnes y pescados. Debe contener por porción declarada en la etiqueta y por 100 g, máximo 5 g de grasa total, 2 g de grasa saturada y 95 mg de colesterol, incluyendo alimento tipo comida y plato principal de una comida</p>
ARTÍCULO 18°	<p><b>Condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas.</b> Las condiciones generales para la declaración de propiedades nutricionales comparativas son las siguientes: 18.1 La declaración de propiedades nutricionales comparativa, debe hacerse basándose en el alimento tal como se ofrece a la venta o teniendo en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo, de acuerdo con las instrucciones de uso que figuran en la etiqueta. 18.2 Los alimentos comparados deben corresponder a versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares y los alimentos que se comparan deben ser identificados claramente. 18.3 Se debe indicar la cuantía de la diferencia en el valor energético o en el contenido de nutrientes de acuerdo con lo siguiente: 18.3.1 El valor de la diferencia expresado en porcentaje, en fracción o en una cantidad absoluta. 18.3.2 La identidad del alimento o alimentos con los cuales se compara el alimento en cuestión, de tal forma que el consumidor pueda identificarlos fácilmente. 18.3.3 La información indicada en los numerales 18.3.1 y 18.3.2 debe figurar junto o inmediatamente debajo del término descriptor utilizado para la declaración comparativa y en un tamaño de letra no menor de la mitad de dicho término. 18.4 Cuando se haga una declaración con relación a los niveles de fibra dietaria usando el término “más fibra” y el alimento no es “bajo” en grasa total, la etiqueta debe especificar la cantidad de grasa total por porción, la cual debe aparecer inmediatamente adyacente a la declaración de fibra en un tamaño de letras no inferior a la mitad del tamaño de letras de dicha declaración.</p>



NORMA NACIONAL

239

Marco Institucional de la acuicultura en Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 19°	<p><b>Términos o descriptores permitidos para las declaraciones de propiedades nutricionales comparativas.</b> 19.1 Reducido en: el alimento se ha modificado y se ha reducido por porción declarada en la etiqueta en: a) Calorías: • Mínimo 25% de las calorías del alimento de referencia, incluyendo alimentos tipo comida y plato principal de una comida. b) Grasa: • Mínimo 25% de la grasa total del alimento de referencia, incluyendo alimentos tipo comida y plato principal de una comida. c) Grasa saturada: • Mínimo 25% de la grasa saturada del alimento de referencia, incluyendo alimentos tipo comida y plato principal de una comida. d) Colesterol: • Mínimo 25% del colesterol del alimento de referencia y debe contener menos de 2 g de grasa saturada, incluyendo los alimentos tipo comida y plato principal de una comida. e) Sodio: • Mínimo 25% del sodio del alimento de referencia, incluyendo alimentos tipo comida y plato principal de una comida. f) Azúcares: • Mínimo 25% del azúcar del alimento de referencia, incluyendo alimentos tipo comida y plato principal de una comida. El término “Reducido” no puede utilizarse si el alimento de referencia cumple con los requisitos para ser descrito como de “Bajo” aporte. El término “Reducido” debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición “en” y del nutriente o calorías que han sido objeto de reducción. Por ejemplo “Reducido en calorías”; “Reducido en colesterol”; “Reducido en grasa”. Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “menos” o “más bajo en”.</p> <p>19.2 <b>Light:</b> se permite el término “Light” si el alimento se ha modificado y cumple los siguientes requisitos únicamente en los nutrientes indicados en el presente numeral: a) Calorías: • Si el 50 % o más de las calorías totales provienen de la grasa, la grasa debe ser reducida por lo menos en un 50% por porción declarada en la etiqueta, comparado con el alimento de referencia. • Si el 50% o menos de las calorías del alimento provienen de la grasa: 1) El contenido de grasa total es reducido en 50% o más por porción declarada en la etiqueta, comparado con el alimento de referencia, 2) Las calorías deben ser reducidas al menos un 33% por porción declarada en la etiqueta, comparado con el alimento de referencia. • En el caso de mezclas endulzantes elaboradas con azúcar y edulcorantes no calóricos o sustitutos de azúcar, se permite el término “Light” siempre y cuando la porción declarada en la etiqueta tenga un poder edulcorante similar al del azúcar y sea inferior al 50% de la cantidad de referencia establecida en el Anexo del presente reglamento. En estos casos el fabricante debe indicar en la etiqueta que el término “Light” corresponde a la forma de uso o consumo habitual del producto. b) Sodio: • Su contenido se ha reducido a menos de un 50% comparado con el alimento de referencia. • Para alimentos tipo comida y plato principal de una comida, el término “Light en sodio” se puede utilizar siempre y cuando el alimento cumpla con la definición de “bajo en sodio”. El término Light puede ser utilizado en el rótulo de los productos tipo comida o plato principal de una comida, siempre y cuando el alimento cumpla con los requisitos para “bajo en calorías” o “bajo en grasa”. La declaración utilizando el término Light en un alimento, no puede hacerse si el alimento de referencia es “bajo en calorías” y “bajo en grasa”. El término “Light” debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición “en”, y del nutriente “sodio” y/o “calorías” que han sido objeto de reducción. “Light en sodio” y “Light en calorías”. Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “liviano” o “ligero”.</p> <p>19.3 <b>Enriquecido/Fortificado/Adicionado:</b> por porción declarada en la etiqueta el alimento se ha adicionado por lo menos en un 10% y no más del 100% del valor de referencia para las vitaminas, minerales, proteína y fibra dietaria, incluyendo los productos tipo comida o plato principal de una comida, en comparación con el alimento de referencia. Los alimentos que cumplan con este descriptor, también podrán utilizar los siguientes sinónimos: “añadido” o “más”. El término “Enriquecido/ Fortificado/ Adicionado” debe aparecer en la etiqueta seguido inmediatamente de la preposición “con” y del nutriente(s) que ha sido añadido. Cuando el alimento está enriquecido con más de tres (3) vitaminas y/o minerales, podrá utilizar la expresión “Enriquecido/ Fortificado/ adicionado con vitaminas y/o minerales”. Por ejemplo “Enriquecido con vitamina C”; “Fortificado con vitaminas y minerales”; “Enriquecido con 4 vitaminas y 2 minerales”.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 19°	<p><b>Requisitos.</b> Todo alimento que sea objeto de declaraciones de propiedades de salud, debe cumplir con los requisitos exigidos para la declaración de nutrientes y declaración de propiedades nutricionales del presente reglamento.</p>
ARTÍCULO 20°	<p>El uso de declaraciones de propiedades de salud debe cumplir lo siguiente:</p> <p>20.1 <b>Requisitos Generales:</b> 20.1.1 Deben basarse en una evidencia científica y el nivel de la prueba debe ser suficiente para establecer el tipo de efecto que se declara y su relación con la salud, como reconocido por datos científicos generalmente aceptables y la evidencia se debe revisar a la luz de nuevos datos. 20.1.2 Deben efectuarse de forma tal que, permita al público entender la información proporcionada y el significado de esa información con relación a una alimentación diaria. 20.1.3 La cantidad del alimento que debe consumirse para obtener el beneficio argumentado debe ser razonable en el contexto de una alimentación normal. 20.1.4 Si existen otros factores determinantes para cumplir con los efectos sobre la salud se deben enunciar. Ejemplo: “Ejercicio físico regular y consumo de calcio”. 20.1.5 Si existen otros factores asociados a la enfermedad o trastorno de la salud se debe mencionar que ésta depende de otros factores asociados. Ejemplo: “La enfermedad cardiovascular depende de muchos factores. Dietas bajas en grasa y colesterol pueden ayudar a disminuir el riesgo de enfermedad cardiovascular”. 20.1.6 Si el beneficio argumentado se atribuye a un nutriente en el alimento, para el cual se ha establecido un valor de referencia, dicho alimento debe ser: a) “Alto en”, “buena fuente de” el nutriente, en el caso que se recomiende un incremento en el consumo; o, b) “Bajo en”, “reducido en”, o “libre del” nutriente, en el caso que se recomiende una reducción en el consumo. 20.1.7 Si el efecto anunciado en las declaraciones de propiedades de salud se atribuye a un nutriente o constituyente del alimento, deben estar disponibles los métodos analíticos validados y reconocidos internacionalmente para cuantificar el nutriente o constituyente declarado. 20.1.8 El alimento que declare propiedades de salud debe cumplir con los niveles que logran el efecto enunciado o asociado a la salud, establecidos de acuerdo a la evidencia científica. 20.1.9 La expresión de las declaraciones de propiedades de salud debe hacerse en términos condicionales, utilizando palabras como: “puede”; “podría”; “ayuda”; “contribuye a”. 20.1.10 La información relacionada con las declaraciones de propiedades de salud que se incluya en la etiqueta del producto, debe ser completa, verdadera, no confusa ni engañosa, de conformidad con lo establecido en el presente reglamento.</p> <p>20.2 <b>Prohibiciones:</b> 20.2.1 No deben sugerir que el alimento por sí sólo es suficiente para la alimentación diaria, con excepción de productos especialmente formulados para algunas condiciones fisiológicas específicas y, tampoco deben sugerir que la alimentación equilibrada con base en alimentos comunes no suministra las cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos. 20.2.2 No deben promover el consumo excesivo de cualquier alimento, ni ser contrarias a los buenos hábitos alimentarios. 20.2.3 No deben generar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares ni suscitar temor en el consumidor acerca de los alimentos. 20.2.4 No se permite hacer declaraciones de propiedades de salud cuando el alimento por cantidad de referencia y porción declarada en la etiqueta, contenga cantidades superiores a: a) 13 g de grasa total; 5 g de grasa saturada; 60 mg de colesterol ó 480 mg de sodio. b) 26 g de grasa total; 8 g de grasa saturada; 120 mg de colesterol y 960 mg de sodio, para producto tipo comida. c) 19,5 g de grasa total; 6 g de grasa saturada; 90 mg de colesterol y 720 mg de sodio, para plato principal de una comida. 20.2.5 En las declaraciones de propiedades de salud no se permite cuantificar el grado de reducción del riesgo. 20.2.6 Las declaraciones de propiedades de salud no deben implicar en ningún caso propiedades curativas, medicinales ni terapéuticas y por tanto, las afirmaciones en éstas contenidas sobre el consumo de alimentos o, la inclusión de determinados componentes de los alimentos en la dieta, solamente se permiten cuando éstas hacen referencia a su contribución o ayuda en la reducción del riesgo de contraer una enfermedad.</p>

**NORMA NACIONAL**

**241**

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINPROTECCIÓN SOCIAL</b>	<b>RESOLUCIÓN 333 DE 2011</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 21°</b>	<p><b>Tipos de declaraciones de propiedades de salud.</b> Las declaraciones de propiedades de salud incluyen los siguientes tipos: 21.1 Declaración de función de los nutrientes: Son declaraciones de propiedades que describen la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo. Solamente pueden ser objeto de declaraciones de función de los nutrientes, aquellos nutrientes para los cuales se han establecido valores de referencia en el presente reglamento. En alimentos para niños mayores de 6 meses y menores de cuatro (4) años se permiten declaraciones de función de nutrientes relacionadas únicamente con vitaminas, minerales y proteínas. En estos casos, el alimento debe ser “alto en” o “buena fuente de” el nutriente objeto de la declaración Ejemplo: “Nutriente A (indicando la función fisiológica del nutriente A en el organismo para el mantenimiento de la salud y la promoción de un desarrollo y crecimiento normal). El alimento X es buena fuente del nutriente A”. 21.2 Declaración de propiedades de otras funciones. Son declaraciones de propiedades que conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones fisiológicas o las actividades biológicas normales del organismo. Estas declaraciones están relacionadas con una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función, o a la modificación o preservación de la salud. Ejemplo: “La sustancia A (indicando el efecto de la sustancia A en el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o actividad biológica asociada con la salud). El alimento Z contiene “x” gramos de la sustancia A”. 21.3 Declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad. Son declaraciones de propiedades relacionando el consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de una dieta total, a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud. La reducción de riesgo significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo para una enfermedad crónica o condición relacionada con la salud. Las enfermedades tienen múltiples factores de riesgo, y el alterar uno de estos factores puede tener, o no tener, un efecto benéfico. Las declaraciones de propiedades de salud relacionadas con la reducción de riesgos deben asegurar que el consumidor no las interprete como declaraciones de prevención ni de eliminación del riesgo, mediante el uso de lenguaje apropiado y referencias a otros factores de riesgo. En alimentos para niños menores de cuatro (4) años no se permiten declaraciones de propiedades de reducción de riesgos de enfermedad. Ejemplos de declaraciones: • “Una dieta balanceada baja en la sustancia nutritiva o el nutriente A puede reducir el riesgo de la enfermedad D. El alimento X tiene una cantidad bajo de la sustancia nutritiva o el nutriente A”. • “Una dieta balanceada y rica en sustancia nutritiva Z puede reducir el riesgo de enfermedad K. El alimento X es alto en la sustancia nutritiva Z”.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 22°	<p><b>Declaraciones de propiedades de otras funciones.</b> Para efectos del presente reglamento técnico, se señalan algunas declaraciones de propiedades de otras funciones y sus características generales: 22.1. Declaraciones que relacionan el consumo de probióticos con una mejor función digestiva: a) El microorganismo o bacteria debe cumplir lo siguiente: • Estar vivo, no ser patógeno y su medio natural es el tracto digestivo humano. • Ser capaz de sobrevivir en el tracto intestinal, es decir, ser resistente a los jugos gástricos y los ácidos biliares. • Tener la capacidad de adherirse a la mucosa intestinal. • Tener la capacidad de colonizar el intestino. • Tener la capacidad de sobrevivir a lo largo de la vida útil del producto al cual se adiciona. b) El alimento debe contener un número mayor o igual de bacterias viables de origen probiótico a <math>1 \times 10^6</math> UFC/g en el producto terminado hasta el final de la vida útil. c) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular de microorganismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de dieta. d) Modelo de declaración: “Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos, puede ayudar a normalizar las funciones digestivas y regenerar la flora intestinal”. 22.2. Declaraciones de propiedades de salud que relacionan el consumo de prebióticos con una mejor función intestinal: a) La sustancia considerada como prebiótico debe cumplir lo siguiente: • La cantidad de alimento que debe consumirse, para obtener el efecto benéfico debe ser razonable en el contexto de la dieta diaria. • Ser una sustancia preferida por una o más especies de bacterias benéficas en el intestino grueso o colon. • Ser resistente a los ácidos gástricos (a la acidez gástrica). • Ser fermentables por la microflora intestinal. • Ser resistente a la hidrólisis enzimática endógena. • Tener la capacidad de producir cambios en el lumen del intestino grueso o en el organismo del huésped que muestra beneficios para la salud. • Estimular selectivamente el crecimiento y/o la actividad de aquellas bacterias que están asociadas con la salud y el bienestar. b) La declaración debe indicar que el consumo adecuado y regular con prebióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas y que existen otros factores adicionales a considerar tales como el ejercicio físico y el tipo de alimentación. c) Modelo de declaración: “Una dieta adecuada y el consumo regular de mínimo X g al día de prebióticos Y, promueve una flora intestinal saludable/buena/balanceada”; “Beneficia la flora intestinal”; “Ayuda en el mejoramiento intestinal /función digestiva”</p>



**NORMA NACIONAL**

**243**

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 23°	<p><b>Declaraciones de propiedades de salud relacionadas con reducción de riesgos de enfermedad.</b> Las declaraciones de propiedades de salud permitidas relacionadas con la reducción de riesgos de enfermedad y los requisitos que se deben cumplir, en cada caso, son las siguientes: 23.1 Calcio y osteoporosis: Las declaraciones de propiedades de salud asociando calcio con un bajo riesgo de osteoporosis pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe cubrir o exceder los requisitos exigidos para el término o descriptor “alto” en calcio, conforme se define en la presente resolución; estar presente en una forma asimilable y el contenido de fósforo no puede ser superior al de calcio. b) La declaración debe indicar que el consumo adecuado de calcio no es el único factor para evitar la osteoporosis y que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio regular, una dieta balanceada, el género, la raza y la edad de la persona. c) Alimentos que contengan más de 400 mg de calcio por porción declarada en la etiqueta, deben especificar en la declaración que consumos superiores a 2.000 mg de calcio al día no brindan beneficios adicionales a la salud ósea. d) Declaración modelo: “ejercicio regular y una dieta balanceada con suficiente calcio ayuda a los adolescentes, adultos jóvenes y mujeres a mantener una buena salud ósea y puede reducir el riesgo de osteoporosis en la vida adulta. Este alimento es alto en calcio” 23. 2 El sodio y la hipertensión: Las declaraciones de propiedades de salud asociando las dietas bajas en sodio con un menor riesgo de hipertensión pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en sodio” conforme se define en el Capítulo V, artículo 17, numeral 17.6, literal e) del presente reglamento. b) La declaración debe indicar que el desarrollo de hipertensión depende de muchos factores. c) Si la declaración define presión arterial alta o normal, la declaración debe incluir “Personas con hipertensión deben consultar con su médico”. d) Declaración modelo: “Dietas bajas en sodio pueden reducir el riesgo de hipertensión, una enfermedad asociada con muchos factores. Este alimento es bajo en sodio”. 23.3 Grasa y cáncer: Las declaraciones de propiedades de salud asociando las dietas bajas en grasa total con la reducción de riesgo de cáncer, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en grasa total”, conforme se define en el Capítulo V, artículo 17, literal b) del presente reglamento. Pescados, mariscos y carnes deben cumplir con los requisitos especificados para “extra magro”. b) Al referirse a la enfermedad, la declaración debe utilizar la siguiente expresión “algunos tipos de cáncer”. c) Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar el término “grasa total” d) La declaración no debe mencionar las formas específicas de grasas o ácidos grasos que pueden estar relacionados con el riesgo de cáncer. La literatura científica disponible que asocia ingesta de grasa y mayor riesgo de algunos tipos de cáncer incluye ácidos grasos trans. e) La declaración debe indicar que el desarrollo de cáncer está asociado a diversos factores. f) Declaración modelo: “El desarrollo del cáncer depende de diversos factores. Una dieta baja en grasa total puede reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer. Este alimento es bajo en grasa total”.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINPROTECCIÓN SOCIAL</b>	<b>RESOLUCIÓN 333 DE 2011</b>
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 23°	<p><b>23.4 Grasa saturada y colesterol y el riesgo de enfermedad cardiovascular:</b> Declaraciones de propiedades de salud asociando dietas bajas en grasas saturadas y colesterol con la reducción en el riesgo de enfermedades cardiovasculares, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe cumplir con todos los requisitos sobre contenidos de nutrientes para un alimento “bajo en grasa saturada” y “bajo en colesterol” conforme se define en el Capítulo V, artículo 17, numeral 17.5 en sus respectivos literales c) y d). El pescado y las carnes deben cumplir con los requisitos especificados Capítulo V, artículo 17, el numeral 17.9 para “extra magro”. b) La declaración debe establecer que el riesgo a las enfermedades cardiovasculares está asociado a muchos factores. c) Al referirse a los nutrientes, la declaración debe utilizar los términos “grasa saturada” y “colesterol”. d) Si la declaración define un nivel alto o normal de colesterol y LDL (Lipoproteína de baja densidad), la declaración debe incluir “Personas con alto nivel de colesterol total o LDL deben consultar con su médico”. e) Declaración modelo: “El desarrollo de las enfermedades cardiovasculares depende de diversos factores. Las dietas bajas en grasa saturada y colesterol y la práctica de un estilo de vida saludable pueden reducir el riesgo de esta enfermedad. Este alimento es bajo en grasa saturada y colesterol”.</p> <p><b>23.5 Fibra dietaria proveniente de cereales, leguminosas, frutas o verduras y la reducción del riesgo de cáncer:</b> declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas bajas en grasa y altas en cereales, leguminosas, frutas y verduras que contienen fibra dietaria con la reducción en el riesgo de cáncer, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en grasa” y sin necesidad de fortificación con los requisitos para los alimentos considerados como “buena fuente” de fibra dietaria, conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento técnico. b) El alimento debe contener un cereal, leguminosa, fruta o vegetal. c) La declaración está limitada a cereales, leguminosas, frutas y verduras que contienen fibra. d) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar la expresión: “algunos tipos de cáncer”. e) La declaración debe indicar que el desarrollo del cáncer depende de diversos factores. f) Al referirse al componente de fibra dietaria del alimento, la declaración debe utilizar uno de los siguientes términos: “fibra”, “fibra dietaria”, “fibra dietética”, “fibra dietética total” o “fibra dietaria total”. g) Modelo de declaración: “El cáncer es una enfermedad asociada con diversos factores, las dietas bajas en grasa y ricas en cereales, leguminosas, frutas y verduras que contienen fibra pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer. Este alimento es bajo en grasa y buena fuente de fibra dietaria”.</p> <p><b>23.6 Frutas, verduras cereales y leguminosas que contienen fibra dietaria, especialmente fibra soluble, y el riesgo de enfermedad cardiovascular:</b> Declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas bajas en grasa saturada y colesterol y ricas en frutas, verduras, cereales y leguminosas que contienen fibra, especialmente fibra soluble y la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos “bajos en grasa saturada” y “bajos en colesterol” y además, contener sin fortificación por lo menos 0,6 g de fibra soluble por porción declarada en la etiqueta, conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento técnico. b) El contenido de fibra soluble debe ser declarado en la tabla o panel de información nutricional que figura en la etiqueta. c) El alimento debe ser o contener frutas, verduras o productos derivados de cereales y/o leguminosas. d) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar el término: “enfermedad cardiovascular”. e) La declaración está limitada a frutas, verduras y cereales y leguminosas que contienen fibra. f) Al especificar la fibra dietaria o fibra dietética, la declaración debe utilizar uno de los siguientes términos: “fibra”, “fibra dietaria”, “fibra dietética” o “fibra soluble”. g) Al especificar la grasa, como componente, se deben utilizar los términos “grasa saturada” y “colesterol”.</p>

NORMA NACIONAL

245

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 23°	<p>h) La declaración debe indicar que el desarrollo de la enfermedad cardiovascular depende de diversos factores. i) Si la declaración define concentraciones sanguíneas altas o normales de colesterol total o LDL (Lipoproteína de baja densidad), la declaración debe incluir: “personas con altas concentraciones sanguíneas de colesterol total o LDL en la sangre, deben consultar con su médico”. j) Modelo de declaración: “Dietas bajas en grasa saturada y colesterol y ricas en frutas, verduras, cereales y leguminosas que contienen algunos tipos de fibra dietaria, especialmente fibra soluble, pueden reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular, una enfermedad asociada con múltiples factores. Este alimento es bajo en grasa saturada, colesterol y contiene fibra soluble”.</p> <p><b>23.7 Frutas, verduras y la reducción del riesgo de cáncer:</b> Declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas bajas en grasa saturada y ricas en frutas y verduras y la reducción del riesgo de cáncer, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerados como “buena fuente” sin fortificación, de al menos uno de los siguientes nutrientes: vitamina A, vitamina C o fibra dietaria, y cumplir con el descriptor “bajo en grasa” conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento. b) El alimento debe contener una fruta o verdura. c) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: “algunos tipos de cáncer”. d) La declaración debe indicar que el desarrollo del cáncer depende de muchos factores. e) Al referirse al componente de fibra dietaria del alimento, la declaración debe utilizar uno de los siguientes términos: “fibra”, “fibra dietaria”, “fibra dietética”, “fibra dietética total” o “fibra dietaria total”. f) La declaración no debe especificar los tipos de fibra dietaria que pueden estar relacionados al riesgo de cáncer. g) Al referirse al componente de la grasa del alimento, la declaración debe utilizar los términos “grasa total” o “grasa”. h) La declaración no debe especificar los tipos de grasas o ácidos grasos que pueden estar relacionados al riesgo de cáncer establecidos en el numeral 23.3, literales c) y d). i) La declaración debe hacer referencia a las frutas y verduras como alimentos bajos en grasa y que pueden contener vitamina A, vitamina C y fibra dietaria. j) La declaración debe indicar que el alimento es buena fuente de uno de los siguientes nutrientes: fibra dietaria, vitamina A o vitamina C. k) Modelo de declaración: “Dietas bajas en grasa y ricas en frutas y verduras, pueden reducir el riesgo de algunos tipos de cáncer, enfermedad asociada con muchos factores. Este alimento es bajo en grasa y buena fuente de (fibra, vitamina A, vitamina C, según corresponda)”</p> <p><b>23.8 Folatos y defectos del conducto neural:</b> Declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas balanceadas con un adecuado consumo de folato y la reducción del riesgo de tener un bebé con problemas cerebrales o de médula espinal, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerados como “buena fuente” de folato conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento. b) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar una de las siguientes expresiones: “defectos en el conducto neural”, “defectos al nacer, columna vertebral bífida”, “defectos al nacer en el cerebro o la columna vertebral”. c) Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar uno de los siguientes términos: “Folato”, “Ácido Fólico”, “folato, una vitamina B”, “Ácido Fólico, una vitamina B”. d) La declaración debe incluir información sobre la multiplicidad de factores que afectan los defectos del conducto neural. e) Modelo de declaración: “Alimentación balanceada/Dietas balanceadas, con aportes adecuados de folato, pueden reducir el riesgo a una mujer de tener un hijo con defecto en la columna vertebral o cerebro. Este alimento es buena fuente de folato”.</p> <p><b>23.9 Carbohidratos no cariogénicos edulcorantes y la caries dental:</b> declaraciones de propiedades de salud relacionando los carbohidratos no cariogénicos edulcorantes, comparados con otros carbohidratos y su utilidad para no promover la caries dental, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos:</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINPROTECCIÓN SOCIAL</b>	<b>RESOLUCIÓN 333 DE 2011</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 23°</b>	<p>a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes para alimentos considerados como “libres” de azúcar, conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento, excepto que el alimento pueda contener D-tagatosa. b) Los carbohidratos no cariogénicos edulcorantes pueden ser: • Polialcoholes solos o en combinación. • Sucralosa • D-tagatosa. c) Si el alimento contiene carbohidratos fermentables, no debe bajar el pH de la placa por debajo de 5,7 mientras se consume o hasta 30 minutos después de haber sido ingerido. d) La declaración debe utilizar los términos: “No promueve”, “puede reducir el riesgo de”, “Útil (o es útil) para no promover” o “expresamente (o es expresamente) para no promover la caries dental”. e) Al referirse al nutriente, la declaración debe utilizar el término: “Polialcoholes” o el nombre o nombres de los polialcoholes. Ejemplo: sorbitol. f) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar las expresiones: “Caries dental” o “caries de los dientes”. g) La etiqueta debe incluir una declaración que indique que el consumo frecuente entre comidas de alimentos altos en azúcares y almidones puede promover la caries dental. h) Los paquetes con menos de 96 cm<sup>2</sup> de área de superficie disponible para la etiqueta están exentos de los requisitos indicados en los literales e) y g) del presente numeral. i) Modelo de declaración: “El consumo frecuente entre comidas de alimentos altos en azúcares y almidones promueve la caries dental. Los polialcoholes presentes en (nombre del alimento) no promueven la caries dental”. j) Declaración modelo acortada (para paquetes pequeños): “No promueve la caries dental”; “Puede reducir el riesgo de caries dental”; “La D- tagatosa no promueve la caries dental”.</p> <p>23.10 Fibra soluble de algunos alimentos y el riesgo de enfermedad cardiovascular: Declaraciones de propiedades de salud relacionando el consumo de fibra soluble de algunos alimentos y la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes, para alimentos considerados como “bajos en grasa saturada” y “bajos en colesterol”, conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento. b) El alimento debe contener una o más fuentes elegibles de avena entera o de cebada que contengan al menos 0,75 g de fibra soluble por porción; o la cáscara de semilla de Psyllium que contenga al menos 1,7 g de fibra soluble de cáscara de Psyllium por porción. c) La fuente elegible de fibra soluble (Beta (b) glucano) debe ser salvado, hojuelas, harina integral de avena, grano entero de cebada, cebada molida seca, harina de cebada no tamizada, fibra soluble de Beta glucano de avena parcialmente hidrolizado con por lo menos 70% de fibra soluble en base seca. El salvado de avena debe aportar al menos un 5,5% de fibra soluble en base seca y 16% de fibra total en base seca; las hojuelas y la harina de avena deben aportar al menos un 4% de fibra soluble en base seca y 10% de fibra total. El grano entero de cebada y cebada molida seca debe aportar al menos 4% de fibra soluble en base seca y 10% de fibra total en base seca; en el caso de productos derivados de la molienda de cebada (harina, hojuelas, grano partido, cebada perlada y harina de cebada cernida, etc.), debe aportar al menos 4% de fibra soluble en base seca y 8% de fibra total en base seca, excepto el salvado de cebada y la harina tamizada de cebada que debe aportar 5,5% de fibra soluble en base seca y 15% de fibra total en base seca. La cáscara de Psyllium debe tener una pureza de no menos del 95%. d) En la etiqueta se debe declarar la cantidad de fibra soluble en el alimento por porción. e) Al especificar la enfermedad, la declaración debe utilizar el siguiente término: “enfermedad cardiovascular”. f) Al especificar la sustancia, la declaración debe utilizar el término “fibra soluble” con la calificación de la fuente elegible indicada en el literal c) de este numeral. Adicionalmente, la declaración puede usar el nombre del alimento que contiene la fuente elegible de fibra soluble. g) Al especificar el componente de grasa, la declaración debe usar los términos “grasa saturada” y “colesterol”. h) La declaración no debe implicar que un consumo de dietas bajas en grasa saturada y colesterol, que incluyen fibra soluble de fuentes elegibles indicados en el literal c) de este numeral, es la única forma reconocida de lograr una reducción en el riesgo de enfermedad cardiovascular.</p>



NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
<p><b>ARTÍCULO 23°</b></p>	<p>i) La declaración debe especificar la cantidad necesaria de fibra soluble que debe consumirse diariamente para reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular y el aporte que hace la porción del alimento declarada en la etiqueta con respecto a esta cantidad. Para este efecto, un consumo diario de 3 g o más de fibra soluble (betaglucano) ya sea de avena o cebada integral o una combinación de avena y cebada integral; ó 7 g o más por día de fibra soluble de cáscara de Psyllium, ha sido asociado con la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular. j) Modelo de declaración: “Dietas bajas en grasa saturada y colesterol que incluyen 3 g o más de fibra soluble por día provenientes de (nombre de la fuente de fibra soluble), pueden reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular. Una porción de (el nombre del alimento) aporta “x” g de esta fibra soluble y es bajo en grasa saturada y colesterol”.</p> <p>Alimentos que lleven una declaración de propiedades de salud involucrando la cáscara de la semilla Psyllium deben también llevar en la etiqueta una declaración confirmando la necesidad de consumir cantidades adecuadas de líquidos: Ej. “Aviso: Este alimento debe ser consumido con al menos un vaso de líquido.</p> <p><b>23.11 Proteína de soya y el riesgo de enfermedad cardiovascular:</b> Declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas bajas en grasa saturada y colesterol y el consumo de proteína de soya de algunos alimentos con la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe contener al menos 6,25 g de proteína de soya por porción. b) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes, para alimentos considerados como “bajos en grasa saturada” y “bajos en colesterol”, conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento. c) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes, para alimentos considerados como “bajos” en grasa total, a menos que el alimento sea o se derive del grano de soya y no contenga grasa adicional a la que contiene naturalmente. d) Al indicar la enfermedad, la declaración debe usar el siguiente término “enfermedad cardiovascular”. f) Al indicar la sustancia, la declaración debe usar el término “Proteína de soya”. g) Al indicar el componente de grasa, la declaración debe usar el término “Grasa saturada” y “colesterol”. h) La declaración no debe implicar que un consumo de dietas bajas en grasa saturada y colesterol, que incluyen proteína de soya, es la única forma reconocida de lograr una reducción en el riesgo de enfermedad cardiovascular. i) La declaración debe especificar la cantidad necesaria de proteína de soya que debe consumirse diariamente para reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular y el aporte que hace la porción del alimento declarada en la etiqueta con respecto a esta cantidad. Para este efecto, un consumo diario de 25 g o más de proteína de soya, ha sido asociado con la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular. j) Modelo de declaración: “25 g de proteína de soya al día, como parte de una dieta baja en grasa saturada y colesterol, puede reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular. Una porción de (nombre de alimento), aporta “x” g de proteína de soya y es baja en grasa saturada y colesterol”.</p> <p><b>23.12 Ésteres de esteroides o de estanoles de origen vegetal y el riesgo de enfermedad cardiovascular:</b> Declaraciones de propiedades de salud relacionando dietas que incluyen ésteres de esteroides o de estanoles de origen vegetal con la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular, pueden ser hechas en el rótulo o etiqueta del producto, si se cumplen los siguientes requisitos: a) El alimento debe contener al menos 0,65 g de ésteres de esteroides vegetales por porción, específicamente para el caso de esparcibles y aderezos para ensalada, o al menos 1,7 g de ésteres de estanoles vegetales por porción, específicamente para el caso de esparcibles, aderezos para ensaladas, pasabocas. b) El alimento debe cumplir con los requisitos sobre contenido de nutrientes, para alimentos considerados como “bajos” en grasa saturada y “bajos” en colesterol conforme se define en el Capítulo V del presente reglamento. c) El alimento no debe contener más de 13 g de grasa total por cantidad de referencia, por porción declarada en la etiqueta y por 50 g. Sin embargo, los esparcibles y aderezos de ensaladas no necesitan cumplir con el límite de grasa total por 50 g, si en la etiqueta del alimento declara “Véase información nutricional del contenido de grasa”. d) Al indicar la enfermedad, la declaración debe usar el siguiente término “enfermedad cardiovascular”.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 23°	<p>e) Al indicar la sustancia, la declaración debe usar el término “ésteres de esteroles vegetales” o “ésteres de estanol vegetales”, excepto, que si la única fuente de planta esteroles o estanol es aceite vegetal, la declaración puede usar el término “éster de esteroles de aceite vegetal” o “éster de estanol de aceite vegetal”. f) La declaración no debe implicar que un consumo de dietas que incluyen ésteres de esteroles o de estanol vegetales, es la única forma reconocida de lograr una reducción en el riesgo de enfermedades cardiovasculares. g) La declaración debe especificar la cantidad necesaria de ésteres de esteroles o de estanol vegetales que debe consumirse diariamente para reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular y el aporte que hace la porción del alimento declarada en la etiqueta con respecto a esta cantidad. Para este efecto, un consumo diario de 1,3 g o más de ésteres de esteroles vegetal o 3,4 g o más de ésteres de estanol vegetal, han sido asociados con la reducción del riesgo de enfermedad cardiovascular. h) La declaración debe especificar que el consumo diario de ésteres de esteroles o de estanol vegetal debe efectuarse en dos (2) porciones a diferentes horas del día y con otros alimentos. i) Declaración modelo para ésteres de esteroles vegetales: “Alimentos que contengan al menos 0,65 g por porción de ésteres de esteroles vegetal consumidos dos (2) veces al día con comidas para un consumo total diario de al menos 1,3 g, como parte de una dieta baja en grasa saturada y colesterol, puede reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular. Una porción de (nombre del alimento) aporta “x” g de éster de esteroles proveniente de aceite vegetal”. j) Declaración modelo para ésteres de estanol vegetal: “Dietas bajas en grasa saturada y colesterol que incluyen dos (2) porciones de alimentos que aportan un total diario de al menos 3,4 g de ésteres de estanol vegetal en dos (2) comidas, puede reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular. Una porción de (nombre de alimento) aporta “x” g de ésteres estanol vegetal y es baja en grasa saturada y colesterol”.</p>
ARTÍCULO 24°	<p><b>Autorización para las declaraciones de propiedades de salud.</b> Previa comercialización del producto, las declaraciones de propiedades de salud diferentes a las establecidas en el presente reglamento técnico deben ser autorizadas por el INVIMA de acuerdo con el protocolo que para el efecto defina el Ministerio de la Protección Social. PARÁGRAFO. Para la renovación del registro sanitario de los productos, con el fin de que el INVIMA se pronuncie nuevamente sobre la autorización de las declaraciones de propiedades de salud, el titular debe demostrar el cumplimiento del protocolo establecido por el Ministerio de la Protección Social.</p>
ARTÍCULO 25°	<p><b>Término “saludable” en el rotulado de los alimentos.</b> El término “saludable” o cualquier término derivado de éste, como: “salud”, “salubre”, “saludablemente”, “salubridad”, “buena salud”, “estado sano”, no puede ser usado en la etiqueta o rotulado de un alimento para describirlo como “saludable” ni presentarlo, de modo que se pueda suponer que el alimento en si comunica “salud”.</p>
ARTÍCULO 26°	<p><b>Especificaciones de la tabla de Información Nutricional.</b> La tabla de Información Nutricional cumplirá las condiciones generales y específicas que se establecen a continuación:</p>

## NORMA NACIONAL

# 249

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 26°	<p><b>26.1 Condiciones generales.</b> 26.1.1. La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo donde esté impresa. 26.1.2 La información nutricional deberá incluir las cifras y las unidades correspondientes a cada nutriente declarado. 26.1.3 La información nutricional debe aparecer en idioma español y adicionalmente podrá figurar en otro idioma. En caso que en la etiqueta original aparezca la información en un idioma diferente al español, se debe utilizar un rotulo o etiqueta complementaria y adherida en lugar visible. Este rotulo complementario se puede utilizar en productos importados con etiqueta original en español que requieran expresar la información nutricional, de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente reglamento, y su ajuste se podrá realizar antes, durante o después del proceso de nacionalización. 26.1.4 El tipo de letra de la Información Nutricional debe ser Arial o Helvética, de fácil lectura. 26.1.5 La información sobre energía, nutrientes y tamaño de las porciones puede declararse utilizando las abreviaturas permitidas de conformidad con lo establecido en el Capítulo III del presente reglamento.</p> <p><b>26.2 Condiciones específicas:</b> 26.2.1 El título de la Tabla de Información Nutricional debe declararse como “Información Nutricional” o “Datos de Nutrición” o Información Nutrimental utilizando el tipo letra Arial ó Helvética, en un tamaño mínimo de 8 puntos. 26.2.2 El tamaño de la porción debe declararse como: “Tamaño de la porción” o “porción” y aparecer debajo o inmediatamente después del título “Información Nutricional” o “Datos de Nutrición” según el formato utilizado, usando el tipo de letra Arial o Helvética, con un tamaño mínimo de 5 puntos e incluir los siguientes elementos, de conformidad con lo especificado en el Capítulo III del presente reglamento: a) El tamaño de la porción debe ir en medidas caseras seguido de la cantidad en unidades del sistema internacional entre paréntesis. b) El número de porciones por envase, que deberá declararse debajo o enseguida del título “Tamaño de la Porción” o “Porción”. Esta declaración no se requiere para envases que contienen una sola porción. 26.2.3 El título “Cantidad por Porción” debe declararse como: “cantidad por porción” o “cantidad por ración”, debajo o seguido de “porciones por envase”, utilizando el tipo de letra legible, en un tamaño mínimo de 5 puntos. 26.2.4 La información sobre energía, valor energético o calorías debe declararse conforme se establece en el artículo 9° del presente reglamento, debajo o seguido del título “cantidad por porción” o “cantidad por ración” utilizando Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos. Esta información debe declararse en una misma línea con suficiente espacio para distinguir fácilmente entre calorías y calorías de grasa cuando corresponda. Sin embargo, si se declaran las calorías de grasas saturadas, la declaración de calorías puede aparecer en columna, bajo el título calorías, seguida por calorías de grasa y calorías de grasa saturada en forma de sangría. 26.2.5 La declaración del porcentaje de valor diario indica el aporte que un determinado nutriente presente en el alimento, hace a dicho valor diario, expresado en porcentaje. El título % de Valor Diario debe declararse como: “Valor Diario”, “% del Valor Diario”, “Porcentaje del Valor Diario” o “% VD”, seguida por un asterisco, usando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos y estar ubicado de manera tal que la lista de los nombres y las cantidades de los nutrientes aparezcan a la izquierda y debajo del Título.</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE																														
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011																														
ARTÍCULO	TEXTO																														
ARTÍCULO 26°	<p>26.2.6 El nombre de cada nutriente, excepto para vitaminas y minerales, debe aparecer en una columna seguido inmediatamente por la cantidad en peso del nutriente, usando “g” para gramos o “mg” para miligramos. El porcentaje de valor diario correspondiente debe aparecer a la derecha del nutriente respecto del cual se declara, en una columna alineada bajo el título indicado en el numeral 26.2.5 utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos. La declaración de grasa saturada, poliinsaturada, y en sangría cuando corresponda, de ácidos omega-3, grasa monoinsaturada y grasas trans debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de grasa total. La declaración de fibra dietaria y azúcares debe aparecer en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de carbohidratos totales y, cuando corresponda, la declaración de fibra soluble e insoluble debe aparecer en este orden en forma de sangría inmediatamente debajo de la declaración de fibra dietaria. Si se declara potasio, su información debe aparecer inmediatamente debajo de la de sodio, con el porcentaje de valor diario alineado en la columna.</p> <p>26.2.7 La información sobre vitaminas y minerales, excepto sodio y potasio, debe separarse de la información de los demás nutrientes con una línea y presentarse horizontalmente en una o dos líneas, utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 5 puntos. Si se declaran más de cuatro vitaminas o minerales, la información debe aparecer verticalmente indicando los porcentajes bajo la columna titulada “% Valor Diario”. 26.2.8 Debajo de la declaración de vitaminas y minerales debe aparecer una declaración precedida por un asterisco, que indique que los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta diaria de 2.000 calorías, utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 4 puntos. 26.2.9 Opcionalmente, a continuación o debajo de la declaración a que se refiere el numeral 26.2.8 del artículo 26 del presente reglamento, se debe incluir utilizando el tipo de letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 4 puntos, la tabla de valores de referencia grasa total, grasa saturada, colesterol, sodio, carbohidratos totales y fibra dietaria, para una dieta de 2.000 calorías y 2500 calorías, tal como se indica a continuación, precedida del texto: “Su valor diario puede ser más alto o más bajo dependiendo de las calorías que se necesiten”</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Calorías</th> <th>2000</th> <th>2500</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa total</td> <td>Menos de</td> <td>65 g</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>Menos de</td> <td>20 g</td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>Menos de</td> <td>300 mg</td> <td>300 mg</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>Menos de</td> <td>2,400 mg</td> <td>2,400 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td></td> <td>300 g</td> <td>375 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td></td> <td>25 g</td> <td>30 g</td> </tr> </tbody> </table>				Calorías	2000	2500	Grasa total	Menos de	65 g	80 g	Grasa saturada	Menos de	20 g	25 g	Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg	Sodio	Menos de	2,400 mg	2,400 mg	Carbohidratos totales		300 g	375 g	Fibra dietaria		25 g	30 g
		Calorías	2000	2500																											
Grasa total	Menos de	65 g	80 g																												
Grasa saturada	Menos de	20 g	25 g																												
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg																												
Sodio	Menos de	2,400 mg	2,400 mg																												
Carbohidratos totales		300 g	375 g																												
Fibra dietaria		25 g	30 g																												
<p>Igualmente, debajo de la anterior tabla se podrá incluir la información de equivalencias calóricas por gramo de grasa, carbohidratos y proteína, tal como se indica a continuación: Calorías por gramo: • Grasa 9 • Carbohidratos 4 • Proteína 4 26.2.10 Los títulos “Información Nutricional”, “cantidad por porción”, “porcentaje del valor diario” o sus términos equivalentes permitidos, y los nombres de los siguientes datos nutricionales: calorías, grasa total, colesterol, sodio, carbohidratos totales y proteína y sus porcentajes de valor diario, deben aparecer en negrilla para distinguirlos de los demás nutrientes.</p>																															



## NORMA NACIONAL

# 251

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINPROTECCIÓN SOCIAL</b>	<b>RESOLUCIÓN 333 DE 2011</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 27°</b>	<p><b>Presentación gráfica de la tabla de Información Nutricional.</b> Para efectos de dar la aplicación en lo dispuesto en el artículo 26 del presente reglamento, la tabla de Información Nutricional se ha distribuido en los segmentos A, B, C, D y E, como se muestra en la figura 1, cada uno de los cuales debe contener la información correspondiente señalada en los subnumerales 26.2.1 a 26.2.9, tal como se indica a continuación: Segmento A: 26.2.1 y 26.2.2; Segmento B: 26.2.3 y 26.2.4; Segmento C: 26.2.5 y 26.2.6; Segmento D: 26.2.7 y 26.2.8; Segmento E: 26.2.9. Parágrafo. Lo establecido en el presente artículo no aplica a los formatos tabular y lineal, señalados en el artículo 29 del presente reglamento.</p>
<b>ARTÍCULO 28°</b>	<p><b>Formatos de Tabla de Información Nutricional.</b> La tabla de Información Nutricional debe presentarse en uno de los siguientes tipos de formato, dependiendo del área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento: a) Vertical estándar b) Con declaración lateral c) Con declaración dual d) Simplificado e) Tabular y lineal</p>
<b>ARTÍCULO 29°</b>	<p><b>Especificaciones de los formatos de Tabla de Información Nutricional.</b> Las siguientes son las especificaciones que deben cumplir cada uno de los formatos para tabla de información nutricional, establecidos en el artículo 28 del presente reglamento técnico:</p>

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE																																																																																																												
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011																																																																																																												
ARTÍCULO	TEXTO																																																																																																												
ARTÍCULO 29°	<p>29.1 <b>Formato vertical estándar.</b> El formato vertical estándar debe presentar la información indicada en el artículo 26 del presente reglamento en forma de columna, tal como se muestra en el ejemplo de la figura 1. El grosor de las líneas del recuadro de las líneas de separación de los segmentos y nutrientes, definidas para este formato, puede variar; y se aplicará igualmente cuando se utilicen los formatos con declaración lateral, declaración dual y simplificado.</p> <p>Figura 1. Formato vertical estándar</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4">Tamaño por porción 1 taza (228 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Porciones por envase</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Cantidad por porción</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Calorías 260</td> <td colspan="2">Calorías de grasa 120</td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td><b>Valor Diario*</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Grasa Total 13 g</td> <td colspan="2">20%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Grasa Saturada 5 g</td> <td colspan="2">25%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Grasa Trans 2 g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Colesterol 30 mg</td> <td colspan="2">10%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Sodio 660 mg</td> <td colspan="2">28%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Carbohidrato Total 31 g</td> <td colspan="2">10%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Fibra dietaria 0 g</td> <td colspan="2">0%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Azúcares 5 g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Proteína 5 g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Vitamina A 4%</td> <td colspan="2">Vitamina C 2%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Calcio 15%</td> <td colspan="2">Hierro 4%</td> </tr> <tr> <td colspan="4">* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Calorías</td> <td>2000</td> <td>2500</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td>Menos de</td> <td>65 g</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa Sat.</td> <td>Menos de</td> <td>20 g</td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>Menos de</td> <td>300 mg</td> <td>300 mg</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>Menos de</td> <td>2400 mg</td> <td>2400 mg</td> </tr> <tr> <td>Carb. Total</td> <td></td> <td>300 g</td> <td>375 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td></td> <td>25 g</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Calorías por gramo:</td> </tr> <tr> <td>Grasa 9</td> <td>Carbohidratos 4</td> <td colspan="2">Proteínas 4</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL				Tamaño por porción 1 taza (228 g)				Porciones por envase				Cantidad por porción				Calorías 260		Calorías de grasa 120					<b>Valor Diario*</b>	Grasa Total 13 g		20%		Grasa Saturada 5 g		25%		Grasa Trans 2 g				Colesterol 30 mg		10%		Sodio 660 mg		28%		Carbohidrato Total 31 g		10%		Fibra dietaria 0 g		0%		Azúcares 5 g				Proteína 5 g				Vitamina A 4%		Vitamina C 2%		Calcio 15%		Hierro 4%		* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.				Calorías		2000	2500	Grasa Total	Menos de	65 g	80 g	Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g	Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg	Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg	Carb. Total		300 g	375 g	Fibra dietaria		25 g	30 g	Calorías por gramo:				Grasa 9	Carbohidratos 4	Proteínas 4	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																																																																																													
Tamaño por porción 1 taza (228 g)																																																																																																													
Porciones por envase																																																																																																													
Cantidad por porción																																																																																																													
Calorías 260		Calorías de grasa 120																																																																																																											
			<b>Valor Diario*</b>																																																																																																										
Grasa Total 13 g		20%																																																																																																											
Grasa Saturada 5 g		25%																																																																																																											
Grasa Trans 2 g																																																																																																													
Colesterol 30 mg		10%																																																																																																											
Sodio 660 mg		28%																																																																																																											
Carbohidrato Total 31 g		10%																																																																																																											
Fibra dietaria 0 g		0%																																																																																																											
Azúcares 5 g																																																																																																													
Proteína 5 g																																																																																																													
Vitamina A 4%		Vitamina C 2%																																																																																																											
Calcio 15%		Hierro 4%																																																																																																											
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.																																																																																																													
Calorías		2000	2500																																																																																																										
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g																																																																																																										
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g																																																																																																										
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg																																																																																																										
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg																																																																																																										
Carb. Total		300 g	375 g																																																																																																										
Fibra dietaria		25 g	30 g																																																																																																										
Calorías por gramo:																																																																																																													
Grasa 9	Carbohidratos 4	Proteínas 4																																																																																																											

## NORMA NACIONAL

# 253

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE																																																																							
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011																																																																							
ARTÍCULO	TEXTO																																																																							
ARTÍCULO 29°	<p>29.2 Formato con declaración lateral. El formato con declaración lateral se puede utilizar cuando el espacio debajo de la información de vitaminas y minerales no es suficiente para incluir el valor diario y la información sobre conversiones calóricas. En este caso, tal información puede quedar ubicada a la derecha de la información nutricional, como se muestra en el ejemplo de la figura 2</p> <p>Figura 2. Formato de declaración lateral</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> <th colspan="3">*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tamaño por porción 1 taza (228 g)</td> <td>Calorías</td> <td>2000</td> <td>2500</td> </tr> <tr> <td>Porciones por envase</td> <td>Grasa Total Menos de</td> <td>65 g</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Cantidad por porción</td> <td>Grasa Sat. Menos de</td> <td>20 g</td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>Calorías 260      Calorías de grasa 120</td> <td>Colesterol Menos de</td> <td>300 mg</td> <td>300 mg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Valor Diario*</td> <td>Sodio Menos de</td> <td>2400 mg    2400 mg</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total 13 g</td> <td>20%</td> <td>Carb. Total</td> <td>300 g    375 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada 5 g</td> <td>25%</td> <td>Fibra dietaria</td> <td>25 g    30 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa Trans 0 g</td> <td></td> <td colspan="2">Calorías por gramo:</td> </tr> <tr> <td>Colesterol 30 mg</td> <td>10%</td> <td colspan="2">Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteínas 4</td> </tr> <tr> <td>Sodio 660 mg</td> <td>28%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato Total 31 g</td> <td>10%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria 0 g</td> <td>0%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Azucares 5 g</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína 5 g</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamina A 4%</td> <td>Vitamina C 2%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calcio 15%</td> <td>Hierro 4%</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				INFORMACIÓN NUTRICIONAL	*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			Tamaño por porción 1 taza (228 g)	Calorías	2000	2500	Porciones por envase	Grasa Total Menos de	65 g	80 g	Cantidad por porción	Grasa Sat. Menos de	20 g	25 g	Calorías 260      Calorías de grasa 120	Colesterol Menos de	300 mg	300 mg		Valor Diario*	Sodio Menos de	2400 mg    2400 mg	Grasa Total 13 g	20%	Carb. Total	300 g    375 g	Grasa Saturada 5 g	25%	Fibra dietaria	25 g    30 g	Grasa Trans 0 g		Calorías por gramo:		Colesterol 30 mg	10%	Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteínas 4		Sodio 660 mg	28%			Carbohidrato Total 31 g	10%			Fibra dietaria 0 g	0%			Azucares 5 g				Proteína 5 g				Vitamina A 4%	Vitamina C 2%			Calcio 15%	Hierro 4%		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.																																																																							
Tamaño por porción 1 taza (228 g)	Calorías	2000	2500																																																																					
Porciones por envase	Grasa Total Menos de	65 g	80 g																																																																					
Cantidad por porción	Grasa Sat. Menos de	20 g	25 g																																																																					
Calorías 260      Calorías de grasa 120	Colesterol Menos de	300 mg	300 mg																																																																					
	Valor Diario*	Sodio Menos de	2400 mg    2400 mg																																																																					
Grasa Total 13 g	20%	Carb. Total	300 g    375 g																																																																					
Grasa Saturada 5 g	25%	Fibra dietaria	25 g    30 g																																																																					
Grasa Trans 0 g		Calorías por gramo:																																																																						
Colesterol 30 mg	10%	Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteínas 4																																																																						
Sodio 660 mg	28%																																																																							
Carbohidrato Total 31 g	10%																																																																							
Fibra dietaria 0 g	0%																																																																							
Azucares 5 g																																																																								
Proteína 5 g																																																																								
Vitamina A 4%	Vitamina C 2%																																																																							
Calcio 15%	Hierro 4%																																																																							
	<p>29.3 Formato con declaración dual. El formato con declaración dual puede ser usado para dos o más formas del mismo alimento, por ejemplo, “tal como se compra” o “preparado”, para una combinación común de alimentos (adición de otro ingrediente), para diferentes unidades (una rebanada de pan o por 100 gramos), o para dos o más grupos poblacionales con diferentes valores diarios de referencia. El formato dual debe tener la misma presentación gráfica en forma de columna del formato vertical estándar como se muestra en el ejemplo de la figura 3, y cumplirá las siguientes especificaciones: a) La declaración dual debe dar igual relevancia a ambos grupos de valores y la información debe ser congruente con las especificaciones de la tabla de Información Nutricional señaladas en el presente capítulo. b) Después del Título “Cantidad por porción” deben aparecer dos o más columnas con títulos describiendo clara y exactamente las formas del alimento, las combinaciones de alimentos, las unidades o los Valores de referencia correspondientes a los grupos que se declaran. La columna de la izquierda debe representar al alimento tal como se encuentra envasado, conforme a los requisitos para los tamaños de las porciones.</p>																																																																							

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE																																																																																																																									
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011																																																																																																																									
ARTÍCULO	TEXTO																																																																																																																									
ARTÍCULO 29°	<p>c) Las declaraciones duales de nutrientes deben ser presentadas tal y como se especifica para las declaraciones de nutrientes en el formato vertical estándar.  d) La información cuantitativa por peso (gramos y miligramos) debe ser especificada para el producto tal como éste se encuentra envasado y cumpliendo con lo establecido para los tamaños de las porciones. Adicionalmente se puede incluir información cuantitativa por peso, para otras formas del producto, en este caso, tal información debe aparecer adyacente a las declaraciones obligatorias (gramos y miligramos). Si esta información adicional se presenta al lado de las declaraciones obligatorias de gramos y miligramos, debe ser declarada incluyendo todos los nutrientes en la lista, y colocada inmediatamente después de la información obligatoria, separada de ella por el uso de coma. La información no puede aparecer en una columna separada.</p>																																																																																																																									
	<p>Figura 3. Formato con declaración dual</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="4">Tamaño por porción 3/4 de Taza (30 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Porciones por envase 18</td> </tr> <tr> <td>Cantidad por porción</td> <td>Cereal</td> <td colspan="2">Cereal con 1/2 taza de leche descremada</td> </tr> <tr> <td>Calorías</td> <td>110</td> <td colspan="2">140</td> </tr> <tr> <td>Calorías de grasa</td> <td>0</td> <td colspan="2">0</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Valor Diario*</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total 0 g</td> <td>0%</td> <td colspan="2">0%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada 0 g</td> <td>0%</td> <td colspan="2">0%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Trans 0 g</td> <td></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Colesterol 0 mg</td> <td>0%</td> <td colspan="2">0%</td> </tr> <tr> <td>Sodio 230 mg</td> <td>10%</td> <td colspan="2">12%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato total 25g</td> <td>8%</td> <td colspan="2">10%</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria 1 g</td> <td>4%</td> <td colspan="2">4%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares 18 g</td> <td></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Proteína 2 g</td> <td></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>10%</td> <td colspan="2">15%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C</td> <td>25%</td> <td colspan="2">25%</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>10%</td> <td colspan="2">20%</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>25%</td> <td colspan="2">25%</td> </tr> <tr> <td colspan="4">*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Calorías</td> <td>2000</td> <td>2500</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td>Menos de</td> <td>65 g</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa Sat.</td> <td>Menos de</td> <td>20 g</td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>Menos de</td> <td>300 mg</td> <td>300 mg</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td></td> <td>2400 mg</td> <td>2400 mg</td> </tr> <tr> <td>Carb. Total</td> <td></td> <td>300 g</td> <td>375 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td></td> <td>25 g</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Calorías por gramo:</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteínas 4</td> </tr> </tbody> </table>			INFORMACIÓN NUTRICIONAL				Tamaño por porción 3/4 de Taza (30 g)				Porciones por envase 18				Cantidad por porción	Cereal	Cereal con 1/2 taza de leche descremada		Calorías	110	140		Calorías de grasa	0	0		Valor Diario*				Grasa Total 0 g	0%	0%		Grasa Saturada 0 g	0%	0%		Grasa Trans 0 g				Colesterol 0 mg	0%	0%		Sodio 230 mg	10%	12%		Carbohidrato total 25g	8%	10%		Fibra dietaria 1 g	4%	4%		Azúcares 18 g				Proteína 2 g				Vitamina A	10%	15%		Vitamina C	25%	25%		Calcio	10%	20%		Hierro	25%	25%		*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.					Calorías	2000	2500	Grasa Total	Menos de	65 g	80 g	Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g	Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg	Sodio		2400 mg	2400 mg	Carb. Total		300 g	375 g	Fibra dietaria		25 g	30 g	Calorías por gramo:				Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteínas 4		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																																																																																																										
Tamaño por porción 3/4 de Taza (30 g)																																																																																																																										
Porciones por envase 18																																																																																																																										
Cantidad por porción	Cereal	Cereal con 1/2 taza de leche descremada																																																																																																																								
Calorías	110	140																																																																																																																								
Calorías de grasa	0	0																																																																																																																								
Valor Diario*																																																																																																																										
Grasa Total 0 g	0%	0%																																																																																																																								
Grasa Saturada 0 g	0%	0%																																																																																																																								
Grasa Trans 0 g																																																																																																																										
Colesterol 0 mg	0%	0%																																																																																																																								
Sodio 230 mg	10%	12%																																																																																																																								
Carbohidrato total 25g	8%	10%																																																																																																																								
Fibra dietaria 1 g	4%	4%																																																																																																																								
Azúcares 18 g																																																																																																																										
Proteína 2 g																																																																																																																										
Vitamina A	10%	15%																																																																																																																								
Vitamina C	25%	25%																																																																																																																								
Calcio	10%	20%																																																																																																																								
Hierro	25%	25%																																																																																																																								
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.																																																																																																																										
	Calorías	2000	2500																																																																																																																							
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g																																																																																																																							
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g																																																																																																																							
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg																																																																																																																							
Sodio		2400 mg	2400 mg																																																																																																																							
Carb. Total		300 g	375 g																																																																																																																							
Fibra dietaria		25 g	30 g																																																																																																																							
Calorías por gramo:																																																																																																																										
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteínas 4																																																																																																																										



## NORMA NACIONAL

# 255

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE																														
<b>MINPROTECCIÓN SOCIAL</b>	<b>RESOLUCIÓN 333 DE 2011</b>																														
ARTÍCULO	TEXTO																														
<b>ARTÍCULO 29°</b>	<p>29.4 <b>Formato simplificado.</b> El formato simplificado, puede ser usado cuando un alimento contiene cantidades no significativas o no es fuente significativa de ocho (8) o más de los siguientes datos nutricionales: calorías/kilocalorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, colesterol, sodio, carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares, proteína, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro. Para este efecto “cantidad no significativa” o “no es fuente significativa”, se establece en el Capítulo III de este reglamento. Para carbohidratos totales, fibra dietaria y proteína, una “cantidad no significativa o no es fuente significativa” se interpreta como “menos de 1 gramo”. El formato simplificado debe tener la misma presentación gráfica en forma de columna del formato vertical estándar, como se muestra en la figura 4, e incluir: a) La siguiente información: • Calorías totales, grasa total, carbohidratos totales, proteína y sodio. • Calorías de la grasa y cualquier otro nutriente de declaración obligatoria si están presente en cantidades mayores a las no significativas. • Cualquier vitamina y/o mineral adicionado al alimento. b) La frase “No es fuente significativa de.....” (indicando en el espacio de los puntos suspensivos aquellos nutrientes identificados como cantidades no significativas) en la parte inferior de la tabla de Información Nutricional. c) La declaración “los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías”, precedida de un asterisco y debajo de la frase indicada en el literal a) de este numeral del presente reglamento.</p> <p>Figura 4. Formato Simplificado</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr style="background-color: #f1c40f;"> <th colspan="2" style="text-align: center; padding: 5px;">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;">Tamaño por porción 1 paquete (19 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;">Porciones por envase 1</td> </tr> <tr style="background-color: #f1c40f;"> <td colspan="2" style="padding: 5px;">Cantidad por porción</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;">Calorías 90</td> </tr> <tr style="background-color: #f1c40f;"> <td colspan="2" style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="padding: 5px; text-align: right;">Valor Diario *</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Grasa total 1 g</td> <td style="padding: 5px; text-align: right;">2%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Sodio 0 mg</td> <td style="padding: 5px; text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Carbohidrato Total 14g</td> <td style="padding: 5px; text-align: right;">5%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Azúcares 13 g</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Proteína 0 g</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr style="background-color: #f1c40f;"> <td colspan="2" style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;">No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa saturada, Grasa Trans, colesterol, Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 5px;">*Los porcentajes de valores están basados en una dieta de 2000 calorías.</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Tamaño por porción 1 paquete (19 g)		Porciones por envase 1		Cantidad por porción		Calorías 90					Valor Diario *	Grasa total 1 g	2%	Sodio 0 mg	0%	Carbohidrato Total 14g	5%	Azúcares 13 g		Proteína 0 g				No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa saturada, Grasa Trans, colesterol, Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.		*Los porcentajes de valores están basados en una dieta de 2000 calorías.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																															
Tamaño por porción 1 paquete (19 g)																															
Porciones por envase 1																															
Cantidad por porción																															
Calorías 90																															
	Valor Diario *																														
Grasa total 1 g	2%																														
Sodio 0 mg	0%																														
Carbohidrato Total 14g	5%																														
Azúcares 13 g																															
Proteína 0 g																															
No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa saturada, Grasa Trans, colesterol, Fibra dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.																															
*Los porcentajes de valores están basados en una dieta de 2000 calorías.																															

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE																																			
MINPROTECCIÓN SOCIAL	RESOLUCIÓN 333 DE 2011																																			
ARTÍCULO	TEXTO																																			
ARTÍCULO 29°	<p>29.5 <b>Formatos tabular y lineal.</b> Los formatos tabular o lineal se pueden usar en el caso de envases cuya área disponible de impresión en la etiqueta del producto es menor a 258cm<sup>2</sup>. 29.5.1 Formato tabular. El Formato Tabular debe presentar la información nutricional en forma horizontal dispuesta en tres secciones, como se muestra en la figura 5.</p> <p>Figura 5. Formato Tabular</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> <th>Cantidad/Porción</th> <th>%VD*</th> <th>Cantidad/porción</th> <th>%VD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tamaño por porción 1 taza 35 g</td> <td>Grasa total 1 g</td> <td>2%</td> <td>Carb Total 0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Contiene 10 porciones</td> <td>Grasa sat 0g</td> <td>0%</td> <td>Fibra 0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Calorías 80</td> <td>Grasa trans 0 g</td> <td></td> <td>Azucares 0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calorías de grasa 10</td> <td>Colest. 10 mg</td> <td>3%</td> <td>Proteína 17 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sodio 200 mg</td> <td>8%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 200 calorías.</td> <td>Vitamina A 0%</td> <td>Vitamina C 0%</td> <td>Calcio 0%</td> <td>Hierro 6%</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Cantidad/Porción	%VD*	Cantidad/porción	%VD	Tamaño por porción 1 taza 35 g	Grasa total 1 g	2%	Carb Total 0 g	0%	Contiene 10 porciones	Grasa sat 0g	0%	Fibra 0 g	0%	Calorías 80	Grasa trans 0 g		Azucares 0 g		Calorías de grasa 10	Colest. 10 mg	3%	Proteína 17 g			Sodio 200 mg	8%			*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 200 calorías.	Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	Calcio 0%	Hierro 6%
	INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Cantidad/Porción	%VD*	Cantidad/porción	%VD																															
Tamaño por porción 1 taza 35 g	Grasa total 1 g	2%	Carb Total 0 g	0%																																
Contiene 10 porciones	Grasa sat 0g	0%	Fibra 0 g	0%																																
Calorías 80	Grasa trans 0 g		Azucares 0 g																																	
Calorías de grasa 10	Colest. 10 mg	3%	Proteína 17 g																																	
	Sodio 200 mg	8%																																		
*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 200 calorías.	Vitamina A 0%	Vitamina C 0%	Calcio 0%	Hierro 6%																																
	<p>29.5.2 <b>Formato lineal.</b> El formato lineal se puede utilizar solamente cuando no es posible incluir en la etiqueta el formato tabular. Los ingredientes deben estar seguidos, separados por comas. En este formato, el porcentaje de Valor Diario (% VD) debe declararse entre paréntesis, después del nutriente respectivo utilizando las abreviaturas permitidas, como se muestra en la figura 6. En la parte inferior de la tabla, debe aparecer precedida por un asterisco la nota "Los porcentajes de los Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías"</p> <p>Figura 6. Formato lineal</p> <table border="1"> <tr> <td> <p>Información Nutricional Porción: 1 paquete, Cantidad/Porción: Calorías 40, Grasa total 0 g (0% VD), grasa sat. 0g (0% VD), Sodio 50 mg (2% VD), Total Carb. 8 g (3% VD), Azucares 4g, Proteína 1 g, Vitamina A (8% VD), Vitamina C (8% VD), Hierro (2% VD). No es fuente significativa de calorías de grasa, grasa saturada, grasa trans, colesterol, fibra y calcio. Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.</p> </td> </tr> </table>	<p>Información Nutricional Porción: 1 paquete, Cantidad/Porción: Calorías 40, Grasa total 0 g (0% VD), grasa sat. 0g (0% VD), Sodio 50 mg (2% VD), Total Carb. 8 g (3% VD), Azucares 4g, Proteína 1 g, Vitamina A (8% VD), Vitamina C (8% VD), Hierro (2% VD). No es fuente significativa de calorías de grasa, grasa saturada, grasa trans, colesterol, fibra y calcio. Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.</p>																																		
<p>Información Nutricional Porción: 1 paquete, Cantidad/Porción: Calorías 40, Grasa total 0 g (0% VD), grasa sat. 0g (0% VD), Sodio 50 mg (2% VD), Total Carb. 8 g (3% VD), Azucares 4g, Proteína 1 g, Vitamina A (8% VD), Vitamina C (8% VD), Hierro (2% VD). No es fuente significativa de calorías de grasa, grasa saturada, grasa trans, colesterol, fibra y calcio. Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.</p>																																				

**NORMA NACIONAL**

**257**

Marco Institucional  
de la acuicultura en  
Colombia

ENTIDAD	NOMBRE																																						
<b>MINPROTECCIÓN SOCIAL</b>	<b>RESOLUCIÓN 333 DE 2011</b>																																						
ARTÍCULO	TEXTO																																						
<b>ARTÍCULO 29°</b>	<p>29.6 Formatos: 29.6.1 Alimentos para niños menores de 2 Años de Edad</p> <p>Figura 7. Formato Alimentos para niños menores de 2 años de Edad</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center; background-color: #f3f3f3;">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Tamaño por porción 1 frasco (140 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Porciones por envase</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #f3f3f3;"> </td> </tr> <tr> <td colspan="2">Cantidad por porción</td> </tr> <tr> <td colspan="2">calorías 110</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #f3f3f3;"> </td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td align="right">0 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td align="right">10 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato total</td> <td align="right">27 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td align="right">4 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td align="right">18 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td align="right">0 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #f3f3f3;"> </td> </tr> <tr> <td colspan="2">% Valor diario</td> </tr> <tr> <td>Proteína 0%</td> <td align="right">Vitamina A 6%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C 45%</td> <td align="right">Calcio 2%</td> </tr> <tr> <td>Hierro 2%</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Tamaño por porción 1 frasco (140 g)		Porciones por envase				Cantidad por porción		calorías 110				Grasa total	0 g	Sodio	10 mg	Carbohidrato total	27 g	Fibra dietaria	4 g	Azúcares	18 g	Proteína	0 g			% Valor diario		Proteína 0%	Vitamina A 6%	Vitamina C 45%	Calcio 2%	Hierro 2%			
	INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																						
Tamaño por porción 1 frasco (140 g)																																							
Porciones por envase																																							
Cantidad por porción																																							
calorías 110																																							
Grasa total	0 g																																						
Sodio	10 mg																																						
Carbohidrato total	27 g																																						
Fibra dietaria	4 g																																						
Azúcares	18 g																																						
Proteína	0 g																																						
% Valor diario																																							
Proteína 0%	Vitamina A 6%																																						
Vitamina C 45%	Calcio 2%																																						
Hierro 2%																																							
	<p>29.6.2 Alimentos para niños menores de 4 Años de Edad</p> <p>Figura 8. Formato Alimentos para niños menores de 4 años de Edad</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center; background-color: #f3f3f3;">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Tamaño por porción 4 oz (120 ml)</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #f3f3f3;"> </td> </tr> <tr> <td colspan="2">Cantidad por porción</td> </tr> <tr> <td>calorías 110</td> <td align="right">Calorías de la grasa 0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #f3f3f3;"> </td> </tr> <tr> <td>Grasa total</td> <td align="right">0 g</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td align="right">0 g</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td align="right">0 mg</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td align="right">10 mg</td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato total</td> <td align="right">27 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td align="right">4 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td align="right">18 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td align="right">0 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="background-color: #f3f3f3;"> </td> </tr> <tr> <td colspan="2">% Valor diario</td> </tr> <tr> <td>Proteína 0%</td> <td align="right">Vitamina A 6%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C 45%</td> <td align="right">Calcio 2%</td> </tr> <tr> <td>Hierro 2%</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Tamaño por porción 4 oz (120 ml)				Cantidad por porción		calorías 110	Calorías de la grasa 0			Grasa total	0 g	Grasa saturada	0 g	Colesterol	0 mg	Sodio	10 mg	Carbohidrato total	27 g	Fibra dietaria	4 g	Azúcares	18 g	Proteína	0 g			% Valor diario		Proteína 0%	Vitamina A 6%	Vitamina C 45%	Calcio 2%	Hierro 2%	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																							
Tamaño por porción 4 oz (120 ml)																																							
Cantidad por porción																																							
calorías 110	Calorías de la grasa 0																																						
Grasa total	0 g																																						
Grasa saturada	0 g																																						
Colesterol	0 mg																																						
Sodio	10 mg																																						
Carbohidrato total	27 g																																						
Fibra dietaria	4 g																																						
Azúcares	18 g																																						
Proteína	0 g																																						
% Valor diario																																							
Proteína 0%	Vitamina A 6%																																						
Vitamina C 45%	Calcio 2%																																						
Hierro 2%																																							

## NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
<b>MINPROTECCIÓN SOCIAL</b>	<b>RESOLUCIÓN 333 DE 2011</b>
ARTÍCULO	TEXTO
<b>ARTÍCULO 30°</b>	<p>Tabla de Información nutricional para casos especiales. La tabla de Información Nutricional para productos que contienen alimentos surtidos, productos en paquetes múltiples y alimentos a los cuales el consumidor les añadirá ingredientes adicionales, deben cumplir las siguientes especificaciones: 30.1 Productos surtidos a) Para productos alimenticios consistentes en dos o más paquetes individuales de ingredientes, ambos contenidos en otro envase exterior, o que contienen un surtido del mismo producto, ambos destinados para la venta al público, la tabla de información nutricional debe aparecer sobre el envase exterior ofrecido al público. b) Cuando dos o más productos son simplemente combinados sin que se use o exista un envase o paquete exterior que los contenga, cada producto debe tener su propia tabla de información nutricional. c) Cuando ingredientes o alimentos surtidos son empacados en forma individual, con la intención de que el consumidor los coma al mismo tiempo, la información nutricional por porción debe ser especificada para cada ingrediente o para su mezcla. 30.2 Paquetes múltiples Para productos que consisten de dos o más alimentos envasados individualmente, contenido en un envase exterior y destinado para su consumo por separado, la Información Nutricional por porción debe ser especificada para cada alimento en un lugar claramente visible al consumidor. 30.3 Alimentos con ingredientes adicionales Si un alimento es comúnmente combinado con otros ingredientes, o es cocinado o preparado de cualquier otra manera antes de su consumo, puede usar la tabla de información nutricional en formato con declaración dual, siempre y cuando se incluya el tipo y las cantidades de los otros ingredientes a ser añadidos, y se indique en la etiqueta en forma clara y prominente la forma específica de cocción o preparación.</p> <p>30.4 Envases pequeños y pirograbados Los productos en envases de vidrio genéricos retornables que contengan declaraciones de propiedades nutricionales deben incluir una dirección o número telefónico que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Los alimentos en envases pequeños, con una superficie total para rotulado menor a 77cm<sup>2</sup>, están exentos de las disposiciones para rotulado nutricional. Estos envases deben incluir una dirección o número de teléfono, o cualquier otro medio, que el consumidor pueda utilizar para obtener la información nutricional. Para aplicación de esta excepción se entenderá por superficie total la suma de las áreas de todas las superficies impresas del material de empaque excluyendo las áreas de sellado.</p>
<b>ARTÍCULO 31°</b>	<p>Cantidades de Referencia de Alimentos Normalmente Consumidas por Ocasión (Porciones de consumo habitual). Para determinar el tamaño de la porción del alimento que se declare en el rótulo o etiqueta, se establecen las siguientes cantidades de referencia de alimentos normalmente consumidas por ocasión, para alimentos infantiles y alimentos en general, señalados en el anexo que hace parte de la presente resolución. Para los alimentos cuyas cantidades de referencia no se encuentren establecidas en el anexo, será responsabilidad del fabricante establecer el tamaño de la porción que declare en la etiqueta y su equivalencia con respecto a las medidas caseras y unidades del sistema internacional. En estos casos, la porción declarada debe ser de un tamaño que pueda ser razonablemente consumida por una persona en una ocasión.</p>
<b>ARTÍCULO 35°</b>	<p>Autorización para el agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos. El agotamiento de etiquetas y uso de adhesivos deben ser autorizados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, de conformidad con el procedimiento que para el efecto esta entidad señale.</p>

<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>INSPECCIÓN Y AUDITORIA</b>
-----------------------------------	-------------------------------

Aquí se establecen condiciones de ejecución de las actividades necesarias para el seguimiento de la eficacia del sistema de gestión de calidad e inocuidad (validación de los programas prerrequisito, verificación de las medidas de control, acciones correctivas y preventivas y requisitos de auditoría interna). Se mencionan requisitos asociados a trámites ante el Invima.

### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 48	<p><b>Revisión.</b> El Invima podrá ordenar en cualquier momento la revisión de un alimento amparado con registro, permiso o notificación sanitaria, con el fin de: a) Determinar si el alimento y su comercialización se ajustan a las condiciones del registro, permiso o notificación sanitaria y a las disposiciones sobre la materia; b) Actualizar las especificaciones y metodologías analíticas, de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos que se presentan en el campo de los alimentos; c) Adoptar las medidas sanitarias necesarias, cuando se conozca información nacional o internacional acerca de un ingrediente o componente del alimento, que pongan en peligro la salud de los consumidores.</p>
ARTÍCULO 49	<p><b>Procedimiento para la revisión.</b> El procedimiento a seguir para la revisión del registro, permiso o notificación sanitaria, será el siguiente: a) Mediante acto motivado y previo concepto de la Sala Especializada de Alimentos de la Comisión Revisora, se ordenará la revisión de oficio del registro, permiso o notificación sanitaria del alimento. Esta decisión se notificará a los interesados dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al envío de la citación. El acto de revisión dispondrá la presentación ante el Invima de los estudios, justificaciones técnicas, plan de cumplimiento o los ajustes que se consideren del caso, dependiendo de las razones que motiven la revisión, para lo cual se fijará un término de diez (10) días hábiles, contados a partir del día siguiente a la notificación;</p> <p>b) Si de los motivos que generan la revisión de oficio se desprende que pueden existir terceros afectados o interesados con la decisión, se hará conocer dicho acto a estos, conforme lo dispone el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo; c) Durante el término de los diez (10) días para la presentación de los estudios y demás a que refiere el literal a) de este artículo, el Invima podrá realizar los análisis del alimento o de sus componentes que considere procedentes, solicitar informes, conceptos de expertos en la materia, información de las autoridades sanitarias de otros países o cualquiera otra medida que considere del caso y tenga relación con los hechos determinantes de la revisión;</p> <p>d) Con base en lo anterior y con la información y documentos a que se refiere el literal (a) del presente artículo, el Invima adoptará la decisión pertinente mediante resolución motivada, la cual deberá notificarse a los interesados, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1437 de 2011 y contra la cual únicamente procede el recurso de reposición; e) Si de la revisión se desprende que pudieran existir conductas violatorias de las normas sanitarias, el Invima procederá a adoptar las medidas y a iniciar los procesos sancionatorios que correspondan, así como a dar aviso a otras autoridades, si fuera el caso.</p>



<b>PROGRAMA PRERREQUISITO</b>	<b>INSPECCIÓN Y AUDITORIA</b>
-------------------------------	-------------------------------

Aquí se establecen condiciones de ejecución de las actividades necesarias para el seguimiento de la eficacia del sistema de gestión de calidad e inocuidad (validación de los programas prerrequisito, verificación de las medidas de control, acciones correctivas y preventivas y requisitos de auditoría interna). Se mencionan requisitos asociados a trámites ante el Invima.

#### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 50	<b>Inscripción.</b> A partir del sexto mes siguiente a la publicación de la presente resolución, las personas naturales y/o jurídicas propietarias de establecimientos en funcionamiento y dedicados a las actividades dispuestas en el presente reglamento, deberán inscribirse ante la autoridad sanitaria competente, conforme al procedimiento que establezcan dichas entidades. Así mismo y de manera permanente, deberán informar de manera inmediata a la autoridad sanitaria competente, cualquier cambio de propiedad, razón social, ubicación, cierre temporal o definitivo del mismo.
ARTÍCULO 51	<b>Inspección, Vigilancia y Control.</b> Las acciones de inspección, vigilancia y control sobre los establecimientos que fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, importen, exporten y comercialicen alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos, se realizarán de acuerdo con el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control que establezca el Ministerio de Salud y Protección Social <b>Parágrafo.</b> Las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos que ejerzan las autoridades sanitarias competentes, se desarrollarán sin perjuicio de aquellas previstas en reglamentaciones específicas para determinados alimentos o grupos de alimentos.

#### NORMA NACIONAL

ENTIDAD	NOMBRE
MINSALUD	RESOLUCIÓN 0719 DE 2015
ARTÍCULO	TEXTO
ARTÍCULO 2°	<b>Ámbito de aplicación.</b> 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 4°	<b>Revisión y actualización de la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública.</b> 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. La clasificación se encuentra en: Anexo Técnico- Clasificación de Alimentos para Consumo Humano de acuerdo con el Riesgo en Salud Pública de la presente resolución.







El campo  
es de todos

Minagricultura



El progreso  
es de todos

Mincomercio

