



MINISTERIO
DE SALUD



RESOLUCIÓN No. 685
De 18 de Agosto de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

EL MINISTRO DE SALUD
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de la República de Panamá, establece que es función del Estado velar por la salud de la población de la República. El individuo, como parte de la comunidad, tiene derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida ésta como el completo bienestar físico, mental y social.

Que de conformidad con la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, las disposiciones del Código Sanitario se aplicarán de preferencia a toda otra disposición legal en materia de salud pública y obliga a personas naturales o jurídicas y entidades públicas o privadas, nacionales o extranjeras, existentes o que en un futuro existan, transitoria o frecuentemente en el territorio de la República.

Que mediante Decreto Ejecutivo No. 770 de 14 de mayo de 2021, se creó la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, como una dependencia del Ministerio de Salud, responsable de controlar, vigilar y prevenir en el territorio nacional los riesgos y daños, así como la calidad e inocuidad alimentaria, el estudio y la aplicación de medidas de salud pública, en lo referente a las enfermedades de animales transmisibles al hombre.

Que el artículo 8 del Decreto Ejecutivo No. 770 de 14 de mayo de 2021, establece que la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud tendrá a su cargo la expedición, suspensión, modificación, renovación y cancelación de permisos.

Que la Ley 90 de 15 de agosto de 2019, creó el Ministerio de Cultura y dictó otras disposiciones y establece entre otros aspectos, que el Registro Nacional de Artesanos quedará bajo la administración del Ministerio de Cultura.

Que la actividad de reempaque de panela solo se realizará en las instalaciones que cuenten con el Permiso Sanitario de Operaciones autorizado por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud.

Que es necesario establecer los requisitos obligatorios que deben presentar los establecimientos de interés sanitario, sujetos a vigilancia y control por el Ministerio de Salud, para obtener el Permiso Sanitario de Operaciones correspondiente.

RESUELVE:

Artículo Primero. Objeto. Establecer los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos artesanales, incluyendo la panela.

Artículo Segundo. Ámbito de Aplicación. Estas disposiciones serán aplicadas a todos los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales, descritos en el anexo A de la presente resolución.

Artículo Tercero. Definiciones. Para los fines de la presente resolución se tendrán las siguientes definiciones:

Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

1. Buenas prácticas de manufactura: Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos, según normas aceptadas internacionalmente.
2. Desinfección: Reducción del número de microorganismos presentes en las superficies de edificios, instalaciones, maquinarias, utensilios, equipos, mediante tratamientos químicos o métodos físicos adecuados, hasta un nivel que no constituya riesgo de contaminación para los alimentos que se elaboren.
3. Equipo artesanal alimentario: Herramientas, utensilios y aparatos con predominio manual y un empleo limitado de medios mecánicos o electrónicos para la producción de productos alimenticios artesanales.
4. Panela o raspadura: Producto sólido obtenido por evaporación y clarificación del jugo de caña de azúcar, conservando todos sus minerales, vitaminas y proteínas sin ser estas adicionadas.
5. Proceso artesanal: Proceso manual donde no se requiere el uso de tecnología sofisticada, sino el uso de las materias primas, estufas, hornos, máquinas y herramientas sencillas. Los alimentos fabricados en un pequeño taller familiar o en locales pequeños.
6. Producto alimenticio artesanal: Es el alimento para la venta, elaborado de forma continua o estacional, con predominio manual o con auxilio de maquinaria simple, que restringe el uso de aditivos y conservadores a lo estrictamente necesario, y que es producido preferiblemente dentro del entorno familiar, donde participan no más de cinco (5) personas. Las asociaciones de alimentos artesanales participan con un número de diez (10) personas.
7. Producto alimenticio autóctono: Se considera esta palabra como un adjetivo que puede aplicarse a los seres vivos, al lugar de donde proviene el producto alimenticio; por lo tanto, es propio u originario de un sitio, para la presente resolución, de la República de Panamá.
8. Producto alimenticio inocuo: Alimentos o bebidas libres de contaminantes y comprados con confianza por los consumidores debido a que son reconocidos por las autoridades competentes al cumplir con las reglas sanitarias vigentes.
9. Trapiche artesanal: Son trapiches colocados en estaciones móviles para la extracción del jugo de caña, utilizados por emprendedores informales, algunos manejados por una sola persona en venta ambulante. Algunos trapiches son movidos en la finca por tracción animal y otros con energía eléctrica u otro combustible.



Artículo Cuarto. Ubicación. Los establecimientos alimenticios artesanales y los trapiches deben estar alejados de focos de contaminación e inundaciones, deben mantenerse limpios y libre de acumulaciones de materiales, equipos en desuso, mal dispuestos, basuras, desperdicios, chatarras, aguas estancadas, bagazos o cualquier otro elemento que favorezca la posibilidad de albergue para contaminantes y plagas, y deben estar separados de cualquier ambiente utilizado como vivienda.

Artículo Quinto. Alrededores. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales y de los trapiches paneleros, se mantendrán limpios para que no constituyan una fuente de contaminación, se debe descartar o almacenar adecuadamente el equipo en desuso, remover los desechos sólidos y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba, aguas estancadas, bagazo y todo aquello dentro de las inmediaciones, que pueda constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.

Artículo Sexto: Uso de las instalaciones. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben contar con un local diseñado solamente para este proceso; el mismo deberá contar con un tamaño aproximado entre 30 a 100 metros cuadrados y un área para el almacenamiento de materia prima con un tamaño mínimo de 4 metros por 4 metros (4mx4m). Deben estar separados de las viviendas unifamiliares ni en apartamentos privados, ya que no se debe procesar dentro de estas; no obstante, pueden habilitar áreas conexas. Los animales domésticos no deben tener acceso al establecimiento.

Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

Artículo Séptimo. Características. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben tener sus instalaciones físicas con las siguientes condiciones y características:

1. Disponer de agua potable del IDAAN y/o proveniente de acueductos rurales o de pozo, tratada previamente, en cantidad y frecuencia suficiente.
2. Pisos del área de proceso con inclinación a una pendiente de dos (2%) por ciento.
3. Paredes lisas con recubierta con un material lavable hasta una altura mínima de un metro y medio (1.50), desde el piso.
4. Cielo raso liso, sin uniones y fácil de limpiar.
5. Ventanas desmontables, provistas de mallas contra insectos, fácil de desmontar, diseñadas y construidas de material adecuado, que impidan la entrada de agua, plagas y acumulación de suciedad.
6. Las puertas que comuniquen al exterior del área del proceso deben contar con protección o barrera física que impida el ingreso de plagas.
7. Iluminación adecuada que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los productos.
8. Las lámparas en las áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación y manejo de alimentos deben estar protegidas contra roturas.
9. Las instalaciones eléctricas, en caso de ser exteriores deben estar recubiertas; no se permite cables colgantes sobre las zonas de procesamiento de alimentos.
10. Disponer de tanques con tapa con la capacidad suficiente para atender las necesidades mínimas correspondientes a un día de producción.
11. Contar con un depósito, que debe estar protegido de la contaminación y debe limpiarse y desinfectarse periódicamente; los productos terminados deben estar almacenados sobre tarimas a treinta centímetros (30 cm) del piso, protegidos de la contaminación.
12. Servicios sanitarios y lavamanos con agua, jabón desinfectante y papel para secarse las manos, los cuales deben ser aseados diariamente.
13. Mesas, estantes y mobiliarios deben estar hechos de material duradero, no tóxico, de superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, por lo general de acero inoxidable.
14. Contar con un área de comedor para sus operarios.



Artículo Octavo. Trapiches paneleros artesanales. Los trapiches paneleros artesanales pueden estar ubicados en las plantaciones de caña, siempre que cumplan con las siguientes condiciones:

1. Disponer de agua potable proveniente del IDAAN, acueductos rurales o de pozo, en cantidad suficiente.
2. Área de proceso de extracción de jugos cerrado con mallas, separado del cocido y empaque de la panela.
3. Piso de cemento.
4. Si se utiliza fuerza animal para la extracción del jugo, el área de proceso debe estar separada del área de la molienda.
5. Deben estar separados de las viviendas.
6. Tanques con tapa y capacidad suficiente para atender las necesidades mínimas correspondientes a un día de producción.
7. Servicios sanitarios y lavamanos con agua, jabón desinfectante y papel para secarse las manos.
8. Pueden ser construidos con columnas de madera, cerrados con mallas o cedazos.
9. Las paredes pueden ser de concreto hasta un (1) metro y luego colocarles malla o cedazos que eviten la entrada de insectos y roedores.
10. Techo en buen estado que evite la entrada del agua de lluvia.
11. Puertas lisas resistentes a la humedad.
12. Adecuada iluminación y ventilación.
13. Los animales domésticos no deben tener acceso al trapiche panelero artesanal ni al área de proceso.
14. Contar con un depósito, que debe estar protegido de la contaminación y debe limpiarse y desinfectarse periódicamente; los productos terminados deben estar almacenados sobre tarimas a treinta centímetros (30 cm) del piso, protegidos de la contaminación.

Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

Artículo Noveno. Área de proceso. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben tener en el área de proceso, los pisos y las paredes construidas de materiales impermeables, que no sean tóxicos; las superficies deben ser lisas para poder lavarlas frecuentemente. El techo debe estar en buen estado, evitando la entrada del agua de lluvia; las puertas lisas, resistentes a la humedad, con buena iluminación y adecuada ventilación.

Artículo Décimo. Disposición de residuos. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben contar con recipientes adecuados para la recolección y almacenamiento de sólidos. Los residuos sólidos deben ser removidos con la frecuencia necesaria para evitar la generación de malos olores y de plagas. Deben disponer de basureros con tapas.

Artículo Décimo Primero. Sistema de drenaje. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben tener un sistema de drenaje adecuado en el piso de todas las áreas de operación; la plomería bien detallada, sumidero, tanque séptico y su estudio de percolación; dispositivos de protección de flujo de retorno en su caso, para evitar la contaminación de las líneas de suministro de agua potable. El desagüe y los sistemas de alcantarillados deben tener trampas y canaletas adecuadas y sistema para evitar el retosisfonaje.

Artículo Décimo Segundo. Permiso Sanitario de Operación. Los requisitos para el otorgamiento del Permiso Sanitario de Operación, para los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales son:

1. Solicitud suscrita por el propietario o representante legal del establecimiento que elabora productos alimenticios artesanales, con sus datos generales y los del establecimiento, dirigida al Jefe de Salud Pública de la región de salud correspondiente.
2. Copia del carné de artesano emitido por el Ministerio de Cultura.
3. Copia del carné de salud (blanco) emitido por el Ministerio de Salud.
4. Copia del carné de manipuladores de alimentos (verde) emitido por el Ministerio de Salud.
5. Copia de la cédula de identidad personal del propietario o representante legal (ser de nacionalidad panameña).
6. Para empresa familiar o individual hasta cinco (5) colaboradores.
7. Para asociaciones hasta diez (10) colaboradores.
8. Copia del Aviso de Operación emitido por el Ministerio de Comercio e Industrias (MICI), donde conste la actividad artesanal.
9. Copia del certificado de Registro Público, en el caso de empresas artesanales.
10. Copia de la certificación de empresa artesanal emitida por la Dirección de Agroindustria del Ministerio de Desarrollo Agropecuario.
11. Copia del programa de limpieza y desinfección, que debe estar firmado por el propietario o representante legal del establecimiento.
12. Descripción de la actividad y de los productos.
13. Lista de los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de los nuevos productos.
14. Descripción de la infraestructura.
15. Croquis sellados de las nuevas estructuras.
16. Aprobar la inspección sanitaria con un puntaje mínimo de ochenta y uno (81) en la aplicación de la ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura para alimentos y bebidas procesadas.



Artículo Décimo Tercero. Renovación del Permiso Sanitario de Operación. Los requisitos para la renovación del Permiso Sanitario de Operación para los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales son:

1. Solicitud suscrita por el propietario o representante legal del establecimiento que elabora productos alimenticios artesanales, con sus datos generales y del establecimiento, dirigida al Jefe de Salud Pública de la región de salud correspondiente.
2. Copia del carné de artesano emitido por el Ministerio de Cultura.
3. Copia del carné de salud (blanco) emitido por el Ministerio de Salud.
4. Copia del carné de manipuladores de alimentos (verde) emitido por el Ministerio de Salud.

Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

5. Copia de la cédula de identidad personal del propietario o representante legal (ser de nacionalidad panameña).
6. Para empresa familiar o individual hasta cinco (5) colaboradores.
7. Para asociaciones hasta diez (10) colaboradores.
8. Copia del Aviso de Operación donde conste la actividad artesanal.
9. Copia del certificado de Registro Público, en el caso de empresas artesanales.
10. Copia de la certificación de empresa artesanal emitida por la Dirección de Agroindustria del Ministerio de Desarrollo Agropecuario.
11. Copia del programa de limpieza y desinfección, que debe estar firmado por el propietario o representante legal del establecimiento.
12. Descripción de la actividad y de los productos nuevos.
13. Lista de los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de los nuevos productos.
14. Descripción de la infraestructura.
15. Croquis sellados de las nuevas estructuras.
16. Copia de la resolución que otorgó permiso sanitario de operación para productos alimenticios artesanales (para renovaciones).
17. Aprobar la inspección sanitaria con un puntaje mínimo de 81, en la aplicación de la ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura para alimentos y bebidas procesadas.

Artículo Décimo Cuarto. Procedimiento. La tramitación del Permiso Sanitario de Operación para establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales debe cumplir con los siguientes pasos:

1. Presentar la documentación completa en la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria y solicitar la inspección para obtener el Permiso Sanitario de Operación.
2. La Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria ordena, mediante nota, la inspección a quien jurisdiccionalmente le corresponda.
3. El funcionario local realiza la inspección, aplicando la ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura para productos alimenticios artesanales y panelas, la cual debe ser aprobada con un puntaje mínimo de ochenta y uno (81) y cumpliendo con el Anexo B (normativo).
4. En caso de verificarse el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y aprobar la inspección, se confecciona nota para la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, remitiendo todo el expediente completo (solicitud, documentación aportada y ficha técnica favorable).
5. En caso de no obtener un criterio favorable en la aplicación de la ficha técnica y en sus dos re-inspecciones, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, emite nota, consignando lo correspondiente y devolviendo la documentación recibida. Subsanada la deficiencia y cumplidas las recomendaciones se iniciará nuevamente el trámite del Permiso Sanitario de Operación, incluyendo documentación escrita que evidencie todo lo realizado y/o corregido.

Artículo Décimo Quinto. Inscripción. Los requisitos para realizar la inscripción (registro) y renovación de productos alimenticios artesanales son:

1. Solicitud de inscripción dirigida a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, suscrita por el gerente o representante legal del establecimiento que elabora productos alimenticios artesanales.
2. Cédula de identidad personal del propietario o representante legal (ser de nacionalidad panameña).
3. Carné de artesano emitido por el Ministerio de Cultura.
4. Empresa familiar o individual hasta cinco (5) colaboradores.
5. Asociaciones hasta diez (10) colaboradores.
6. Copia del Permiso Sanitario de Operación artesanal.
7. Dos (2) etiquetas originales o arte idéntico al original.
8. Lista de ingredientes (fórmula), especificando los aditivos utilizados.
9. Especificación del tipo y material de envase.
10. Método de elaboración, incluyendo tiempo y temperatura.



Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

11. Vida media del producto.
12. Código de lote.
13. Presentar cuatro (4) muestras, las cuales serán sometidas a los análisis correspondientes, según los parámetros establecidos por alimentos (pruebas microbiológicas y físicoquímicas). El costo de los análisis deberá ser asumido por el solicitante.
14. Pago de inclusión al Tesoro Nacional.

Artículo Décimo Sexto. Buenas prácticas. Los trapiches y empresas que elaboran productos alimenticios artesanales deben aplicar Buenas Prácticas de Manufactura en todos sus procesos de producción; esto les ayudará a aprovechar los recursos agropecuarios disponibles en sus áreas y a producir alimentos inocuos y contar con procedimientos escritos para el mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos. Debe existir un procedimiento escrito para el manejo adecuado de desechos sólidos, no se debe acumular desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo, ni en zonas circundantes.

Artículo Décimo Séptimo. Programa escrito de limpieza y desinfección. Las instalaciones y el equipo deben mantenerse en un estado adecuado de limpieza y desinfección, deben utilizar métodos de limpieza y desinfección, separados o conjuntamente, según el tipo de labor que efectúe y los riesgos asociados al producto. Debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, y que especifique lo siguiente:

1. Distribución de limpieza por áreas.
2. Responsable de tareas específicas.
3. Método y frecuencia de limpieza, con el cuidado que no genere polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos.
4. Medidas de vigilancia.
5. Ruta de recolección y transporte de los desechos.
6. Instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y equipo de trabajo, a fin de garantizar que los productos no se contaminen.



Artículo Décimo Octavo. Uso de productos higiénicos. Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con la inscripción emitida por la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria. Deben almacenarse adecuadamente en un área exclusiva, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos, debidamente identificados y utilizarse de acuerdo con las instrucciones que el fabricante indique en la etiqueta.

Artículo Décimo Noveno. Higiene de equipos y utensilios. El equipo y los utensilios utilizados en los trapiches y establecimientos que elaboran productos artesanales deben estar diseñados y construidos de tal forma que se evite la contaminación del alimento y facilite su limpieza. Deben ser de material no absorbente, ni corrosivo, de acero inoxidable, resistente a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección, con desinfectantes químicos autorizados. Los útiles de limpieza como esponjas, cepillos, escobillones deben estar en buen estado y limpios, para que cumplan su función.

Artículo Vigésimo. Materia prima. Todo equipo que tenga contacto con el producto después del proceso de cocción u otro proceso debe ser lavado y desinfectado. El jugo de caña o la materia prima debe protegerse de contaminación. Los proveedores de materia prima deben ser trapiches autorizados por el Ministerio de Salud con el respectivo Permiso Sanitario de Operación.

Artículo Vigésimo Primero. Control de plagas. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben contar con un programa escrito para controlar todo tipo de plagas que incluya, como mínimo, la identificación de plagas, mapeo de estaciones, productos o métodos, procedimientos utilizados y hojas de seguridad de los productos. Los productos químicos utilizados para el control de plagas deben estar claramente rotulados y almacenados en un sitio adecuado bajo llave, al igual que las bombas de fumigar, ropa, botas y otros equipos de control de plagas.

Artículo Vigésimo Segundo. Equipos y utensilios básicos. Los equipos básicos considerados para procesos artesanales son entre otros: picadora de frutas,

Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

deshidratador, prensas manuales, mesa con patas de aluminio y recubiertas de acero inoxidable, extractora de pulpas, tapas, botellas, molinos, pailas, selladora manual, tablas para picar, tablas plásticas, cuchillos, colador, bandejas plásticas, embudos, cucharones de acero inoxidable.

Artículo Vigésimo Tercero. Trapiches paneleros. Los trapiches paneleros podrán utilizar motores eléctricos, a gas o de otros combustibles, o pueden ser movidos por fuerza animal. El tanque receptor de jugo puede ser de acero inoxidable o de plástico y la paila de acero inoxidable. Los materiales permitidos para el molino en el trapiche son, entre otros el acero inoxidable, hierro fundido, cobre o madera.

Artículo Vigésimo Cuarto. Proceso de producción. El control de las operaciones se realiza con la finalidad de reducir la contaminación microbiana, física o química del alimento para preservarlo. Las operaciones más frecuentes son, entre otras, la refrigeración, congelación, tratamientos térmicos, desecación, concentración, acidificación o preservar por medios químicos.

Artículo Vigésimo Quinto. Control del proceso. Para mantener un adecuado control del proceso, la empresa debe contar con las recetas, detalles de las cantidades, de los ingredientes a utilizar y la temperatura para evitar alteración de los alimentos y la probabilidad de causar enfermedades. Es necesario desarrollar un flujograma de proceso que permita mantener las condiciones de calidad e inocuidad del alimento. Se debe evitar la contaminación cruzada, usando mesas de trabajos distintas para colocar el producto terminado y la materia prima por separado, cajas de colores diferentes para colocar la materia prima y productos terminados.

Artículo Vigésimo Sexto. Elaboración de la panela. Los procesos de elaboración de la panela en una planta artesanal son:

1. Acopio: Colocar la caña, previamente lavada, en tarimas o andamios separados del suelo (30 cm.).
2. Almacenamiento: La panela empacada se almacena en un lugar limpio, seco y a temperatura adecuada hasta su venta.
3. Batido: Consiste en agitar el líquido con unas grandes tenazas, de fácil limpieza y desinfección (acero inoxidable).
4. Clarificación: Se realiza tradicionalmente utilizando la adición de corteza machacada de ciertos árboles como guácimo, el mozote o majaguillo.
5. Concentración: Consiste en la aplicación de calor para eliminar el agua de los jugos, elevando el contenido de azúcar en el jugo de veinte a noventa (20 a 90%) por ciento.
6. Empacado: Se realiza manualmente en bolsas plásticas u hojas secas de bijao como material de empaque. El producto se debe etiquetar adecuadamente, indicando la fecha de producción, la fecha de vencimiento, la dirección y el nombre del fabricante. Si es para venta local, debe indicarse el permiso sanitario de operaciones y si es de venta nacional, debe indicarse el registro sanitario.
7. Evaporación: Se realiza en la paila de cocción.
8. Moldeo: Consiste en verter la mezcla, una vez batida, en los moldes para su enfriamiento. Los moldes suelen ser de madera u otro material limpio y en buen estado.
9. Preimpieza: Consiste en pasar el jugo o guarapo por un tamiz fino para eliminar impurezas.
10. Punteado: Determina el punto final de la miel para obtener la panela.

Artículo Vigésimo Séptimo. Uso de aditivos. Si el proceso amerita el uso de aditivos llámense, preservantes, colorantes u otros, deben utilizarse cantidades mínimas o de acuerdo con la reglamentación nacional. Es preferible utilizar aditivos naturales y restringir al mínimo el uso de aditivos artificiales, en cumplimiento del requisito artesanal.

Artículo Vigésimo Octavo. Cumplimiento de las normas técnicas. Los productos que se encuentren en el listado de alimentos artesanales, si poseen



Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

normas técnicas, éstas deben ser cumplidas. El ser un alimento artesanal no lo exime del cumplimiento de la norma técnica.

Artículo Vigésimo Noveno. Descripción. La identificación del producto alimenticio artesanal facilita su comercialización y al consumidor le brinda información sobre el producto, métodos de preservación, ingredientes, fecha de producción, fecha de vencimiento, entre otras.

Artículo Trigésimo. Identificación del producto. Los productos alimenticios artesanales para ser comercializados deben estar debidamente identificados con una etiqueta, la cual debe indicar, como mínimo, la siguiente información: nombre del producto, nombre del fabricante, dirección, fecha de producción (lote) y fecha de vencimiento.

Artículo Trigésimo Primero. Área de empaque. Los productos artesanales deberán ser empacados en un lugar limpio y seco, con un envase adecuado que proteja el alimento de la humedad y otras contaminaciones. Las características de olor, color, sabor, aspecto y composición del producto no deberán ser alteradas por el material de envase.

Artículo Trigésimo Segundo. Empaques. Los empaques utilizados en productos artesanales deberán ser nuevos y de primer uso, y almacenarse protegidos de la humedad, el polvo y otros contaminantes en un lugar limpio, seco y a temperatura adecuada, separados de las materias primas. El empaque se puede realizar manualmente. Para las panelas, se podrán utilizar hojas secas de bijao como primera envoltura y plástico como envoltura secundaria.

Artículo Trigésimo Tercero. Reempaque. Solo se permitirá el reempaque de panela en establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud que cumplan con las disposiciones legales vigentes y cuenten con Permiso Sanitario de Operación.

Artículo Trigésimo Cuarto. Denominación de alimento artesanal. A los alimentos que presenten en su etiqueta la denominación de Alimento Artesanal, se les concede un plazo de seis (6) meses, a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución, para adecuar su nombre de alimento o característica de proceso en la etiqueta. La connotación artesanal solo se permite a los alimentos presentes en el listado de productos artesanales descritos en el anexo A (normativo), que estén debidamente inscritos en la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud y que cumplan con los requisitos establecidos en la presente resolución.

Artículo Trigésimo Quinto. Almacenamiento. Los establecimientos que elaboran productos artesanales deben mantener las precauciones necesarias para el almacenamiento adecuado de los productos terminados, colocarlos en lugar seguro y a la temperatura adecuada, antes de transportarse. El transporte a utilizar debe estar limpio, de manera que prevenga la contaminación del alimento del humo y del polvo. Se debe mantener la humedad y la temperatura requerida y evitar que los alimentos se mezclen con químicos tóxicos.

Artículo Trigésimo Sexto. Capacitación. Los establecimientos autorizados por las autoridades competentes para elaborar alimentos y panela artesanales deben pertenecer a un programa de educación continua, realizado por MICI/MIDA/MINSA/CEPIA/AMPYME y demás organismos competentes. Los temas a tratar en las capacitaciones de estas empresas van dirigidos a fortalecer los conceptos de organización y administración empresarial, estrategias de sostenibilidad, planeación estratégica, gestión del trabajo en equipo, buenas prácticas de manufactura, higiene personal, lavado de manos, entre otros.

Artículo Trigésimo Séptimo. Personal. En los establecimientos que elaboran productos artesanales y en los trapiches artesanales, las personas que manipulan alimentos deben gozar de buena salud y mantener una adecuada higiene, por lo cual deben cumplir con:

1. Certificado de salud vigente (carné blanco).
2. Carné de manipuladores de alimentos (verde).



Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

3. Vestimenta limpia (camisa o sweater con mangas limpias, gorro o reddecilla).
4. Manos y rostro sin heridas, cortadas, granos, etc.
5. Manos sin prendas de joyería (anillos, relojes, pulseras, bandas de cuero, etc.) o esmalte de uñas.
6. No se permite la utilización de aretes.
7. El bigote debe estar recortado, sin barba.
8. Calzado cerrado y limpio.
9. Buenos hábitos de higiene (baño diario, lavado de manos constante).
10. No comer ni tomar bebidas dentro del área de trabajo.
11. No masticar goma de mascar.
12. No fumar dentro del área de trabajo.
13. Contar con botiquín.

Artículo Trigésimo Octavo. Productos alimenticios artesanales sujetos a inscripción. Los productos artesanales que pueden ser inscritos (registrados) en la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria del Ministerio de Salud son los que aparecen enumerados en Anexo A de la presente resolución.

Artículo Trigésimo Noveno. Vigilancia. Para verificar que los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales cumplan con lo establecido en la presente resolución, la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, aplicará la ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura para establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales (Anexo B).

Artículo Cuadragésimo. Actualización. El listado de los productos alimenticios artesanales, que integran el Anexo A será revisado cada dos (2) años, para su debida actualización.

Artículo Cuadragésimo Primero. ANEXOS. Forman parte integral de la presente resolución, los siguientes anexos normativos:

- Anexo A: Lista de productos artesanales alimenticios.
- Anexo B: Guía de llenado y Ficha de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura para Panela y Alimentos Artesanales.
- Anexo C: Listado de utensilios, herramientas y equipos para la Agroindustria

Artículo Cuadragésimo Segundo. Inscripción de establecimientos artesanales. A los establecimientos nuevos o ya existentes, que se dediquen a la elaboración de productos artesanales, se les otorgará un número, que indicará que al mismo se le ha realizado la inspección y el seguimiento en los temas de sanidad e inocuidad; además del registro sanitario, estos productos en su etiquetado, incluirán el número de establecimiento artesanal asignado por el Departamento de Inscripción Nacional de Plantas (INPLA), de la Sección de Alimentos Diversos.

Artículo Cuadragésimo Tercero. Derogación. Se deroga la Resolución No.747 de 26 de julio de 2017.

Artículo Cuadragésimo Cuarto. Entrada en vigencia. La presente Resolución empezará a regir a partir de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Constitución Nacional de la República, Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, modificada por la Ley 40 de 2006; Decreto de Gabinete No. 1 de 15 de enero de 1969, Ley 90 de 15 de agosto de 2019, y Decreto Ejecutivo No. 770 de 14 de mayo de 2021.

ES FIEL COPIA DE SU ORIGINAL

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.



[Handwritten Signature]
DR. LUIS FRANCISCO SUCRE M.
 Ministerio de Salud



SECRETARIO GENERAL
 MINISTERIO DE SALUD

Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

LFSM/RLM/AV/MZ/HC

ANEXO A

LISTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ARTESANALES APROBADOS



No.	Producto	Materia Prima/ Ingredientes	Preparación	Equipo/instrumentos/herramientas
1	Acete de Coco	Coco, agua	Se extrae el coco, se bate, se cuele o filtra y se deja reposar en un frasco de vidrio por 24 horas. Se refrigera para que se endurezca se saca la parte de arriba y abajo queda el acete de coco.	Licadora, Coladera, frasco de vidrio, cuchara. Para la presentación del producto puede utilizar botellas de vidrio o plásticas con tapa.
2	Alfeñique	Jugo de Caña	Se extrae el jugo de la caña utilizando un molino (trapiche), luego se concentran los azúcares a través de la cocción del jugo, en esta etapa el jugo es clarificado. La concentración de los azúcares se llevan a un nivel menor que el de la panela, es decir con un brix menor y luego esta miel es sometida a un batido fuerte hasta lograr un color blanquecino y una consistencia suave y luego se le da la forma deseada. El producto final es una pasta sólida que se parte fácilmente.	Trapiche, paña, homilla, cazo, molde, espátula, batea. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
3	Almojábanos	Maíz, sal	Se cocina el maíz con sal, luego se muele para lograr la masa. Una vez se tiene la masa, se procede a darle forma. En el procesamiento no puede utilizar equipos industriales.	Molino, tazón, cuchillo, estufa o fogón, bandeja o mesa de acero inoxidable. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
4	Anillos de Maíz	Maíz nuevo, sal, mantquilla, leche, azúcar.	El maíz nuevo se licua o muele, se cuele, se le agrega leche, azúcar, sal, mantquilla y luego se vierte sobre un molde y se cocina al vapor.	Licadora o máquina de moler, colador, cuchillo, tazón, cucharón, olla, molde y estufa. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables, papel encerado, cajas para empacar. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
5	Arroz con leche	Leche condensada, leche evaporada, azúcar, canela, pasitas, arroz vainilla y anís	Lave el arroz sólo una vez, cocine el arroz, la canela, agua, leche, alrededor de 30 minutos, hasta que el arroz este blando. Agregue las pasitas, leche, azúcar, revolviendo constantemente	Olla, recipientes, estufa, fogón de leña. Para la presentación del producto puede utilizar, envases de plástico de vidrio o desechables con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
6	Barras de chocolate energéticas	Pasta de cacao 80%, avena, ajonjolí, chía, linaza, almendras, coco, pasas, raspadura y miel.	Mezclar el chocolate con los ingredientes, poner en moldes, enfriar y se corta en trozos.	Máquina de moler granos o melanger, moldes, refrigerador. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado, papel aluminizado, manila o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
7	Barras de chocolate 65%, 80% y 90%.	Pasta de cacao, azúcar y manteca de cacao (solo el chocolate 65%).	Mezclar la pasta de cacao con el azúcar, moler entre 1 a 5 horas, poner en moldes y refrigerar. El producto final es una barra sólida.	Máquina de moler granos o melanger (procesador para mezclar ingredientes), moldes. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manila o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
8	Barras de chocolate con coco	Pasta de chocolate 65% u 80% y coco	Mezclar la pasta de chocolate con coco deshidratado, moler por 3 horas hasta que ese disuelva el coco, poner en moldes y refrigerar.	Melanger, moldes, refrigerador. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, envases desechables, papel manila, aluminizado, encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.

Resolución No. **685** de **18** de **AGOSTO** de **2021**

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

9	Barra energizante	Avena integral, hojuelas de maíz, aceite vegetal, maní, canela (su ingrediente mayoritario debe ser las hojuelas de maíz)	Se mezclan todos los ingredientes; se procede a la cocción de la barra energizante, se hornea a una temperatura adecuada, para que se cocine sin quemarse; se saca del horno, se deja enfriar y se empaqueta. La barra energizante debe permanecer sellada y en un ambiente seco y fresco.	Tazones grandes de acero inoxidable, tazas de medir, cucharas de medir, bandejas para hornear, mesa de acero inoxidable, pesas de cocina, envases para guardar, estufa con horno, utensilios de cocina. Para la presentación del producto puede utilizarse envases desechables, bolsas plásticas. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
10	Bienmesaba	Harina de trigo, leche, miel y agua	Se mezcla la harina con el agua y la miel y se pone a cocinar con la leche, hasta que cuaje y luego se reposa para que cuaje.	Olla, paila o recipiente de un material de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto se podrá utilizar hojas secas de bijao como primera envoltura, bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manilla o de otro tipo.
11	Bizcocho de frutas nacionales	Harina de raíces y tubérculos, harina de trigo; frutas, huevos, manteca, polvo de hornear, leche evaporada, azúcar morena, vainilla, jugo de frutas nacionales	Se cimen las harinas en una proporción de 50% de trigo y 50% de raíces y tubérculos; junto con el polvo de hornear; se bate la manteca y cuando bien batida se le agrega poco a poco el azúcar. Una vez esté la mezcla homogénea, se agregan los huevos y la vainilla. La harina se agrega poco a poco la mezcla anterior, con el jugo natural y la leche, luego se bate, hasta que la mezcla está completamente homogénea, se coloca en el molde y se hornea.	Estufa, batidora manual, horno, moldes de acero inoxidable, de vidrio o de otro material apto para productos de consumo humano, utensilios de cocina, recipiente de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto se puede utilizar cajas desechables de cartón o plástico con tapa, empaque al vacío.
12	Bocadillos	Leche, azúcar. En ocasiones especiales, sabores de frutas nacionales como: piña, coco, nance, mango.	Para una botella de leche, se vierte una libra y media de azúcar, se hierve la leche y se le va echando el azúcar, se tiene que revolver bastante para que esta no se desborde de la olla con el calor. Se prueba para lograr su punto de sabor. Luego, se tiende en una tabla húmeda sobre papel de aluminio y se van cortando los bocadillos.	Olla, tabla para colocar los bocadillos, papel aluminio, revolver, cuchillo. Para la presentación del producto se puede utilizar cajas desechables de cartón o plástico con tapa, empaque al vacío.
13	Bola de tamarindo	Pulpa de tamarindo y azúcar	Se coloca la pulpa en agua, se le agrega azúcar, se preparan las bolas.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto se podrá utilizar, bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manilla o de otro tipo.
14	Bolas para chocolate caliente.	Semillas de cacao secas.	Tostar las semillas de cacao por 30 minutos, descascarillar (quitar la cascarrilla). Luego moler en una máquina de moler granos, dejar enfriar la pasta por un día, luego hacer las bolas a mano y empaquetar.	Paila u horno, quebrador de granos, batea o pelador de semillas de cacao, piedra o máquina de moler granos. Para la presentación del producto puede utilizarse bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manilla o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
15	Bollo de coco	Masa de maíz, manteca, leche de coco, una pizca de sal, azúcar al gusto	Se cocina la masa, luego se muele la masa cocida, se agrega sal, se agrega manteca, azúcar, leche de coco, se amasa manualmente, se les da forma, se envuelven los bollos y se cocinan.	Una olla, estufa a gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, hojas para envolver, máquina de moler, hilo para amarrar. Para la presentación del producto se podrá utilizar hoja de caña o bijao como primera envoltura, bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manilla o de otro tipo.
16	Bollo de cuajada	Maíz, sal, queso, leche	Se cocina el maíz, se muele y agrega el queso y la leche, se amasa y se le da forma de bollo y luego se envuelve en hoja de tallo o bijao y se pone al horno. Debe contener como máximo 5% de cuajada o leche pasteurizada. (Los ingredientes lácteos deben ser pasteurizados).	Máquina de moler, cuchillos, cucharón, pailas, platos, fogón o estufa, bandeja o mesa de acero inoxidable. Para la presentación del producto puede utilizarse bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado o de otro tipo, empaque al vacío. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
17	Bollo de maíz nuevo	Masa de maíz nuevo, una pizca de sal, azúcar al gusto,	Se corta la mazorca de maíz nuevo, luego se muele, se le agrega sal al gusto, azúcar, harina, se coloca la masa en los capullos se amarran y se colocan en una olla para cocinarlos.	Una olla, estufa a gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, hojas para envolver, máquina de moler, envase, colador, y revolver de material de fácil



Resolución No. **685** de **18** de **AGOSTO** de **2021**

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

		un poquito de harina		limpieza y desinfección. Para la presentación del producto se podrá utilizar hoja de caña o bijao como envoltura, bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manila o de otro tipo.
18	Bollo de maíz seco	Masa de maíz, sal y mantequilla	Se cocina la masa, luego se muele la masa cocida, se agrega sal, se agrega mantequilla, se amasa manualmente, se le da forma, se envuelven los bollos y se cocinan.	Una olla, estufa a gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, hojas para envolver, máquina de moler, hilo para amarrar. Para la presentación del producto se podrá utilizar hoja de caña o bijao como primera envoltura, bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manila o de otro tipo.
19	Bombones o trufas con frutas tropicales.	Chocolate 65%, mermelada de piña, maracuyá, naranja, banano, coco, café, fresa, jengibre, cas y arazá.	Poner el chocolate de 65% en los moldes, colocar en la refrigeradora por 30 minutos, luego poner la mermelada y sellar el bombón o trufa.	Mangas para verter las mermeladas y moldes. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manila o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
20	Cabanga	coco rallado, miel de caña, papaya verde.	Se ralla el coco y la papaya, se mezcla con la miel. Luego se pone a hervir en una olla, se revuelve hasta que se vea el fondo de la olla. Se baja del fuego extendiéndola en una bandeja para cortarla en rectángulos de tamaño deseado. Se deja refrescar y se envuelve en hojas de maíz seco.	Olla, rallador, recipientes de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto se podrá utilizar, bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manila o de otro tipo.
21	Cachete de Chola	Harina, huevos, manteca, azúcar, canela en polvo y ralladura de limón	En un recipiente mezclar la manteca con el azúcar, batir hasta conformar una mezcla homogénea y consistente, luego incorporar la harina y mezclar lentamente, añadir los huevos y mezclara hasta formar una masa suave y dócil, masar con cucharón hasta alcanzar un grosor de 2 a 3 cms. Llevar al horno durante 20 minutos, teñir con colorante rojo natural.	Recipiente para mezclar, batidor, cucharón, rodillo de cocina y horno. Para la presentación del producto se podrá utilizar, bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manila o de otro tipo.
22	Café artesanal	Café en cereza	Se cosecha el café, se despulpa, se le saca la cáscara se seca en secadores solares, se pila, se tuesta, se muele y se empaqa.	Secador solar (estructura cubierta con plástico), máquina de despulpado manual, piladora chica, máquina tostadora y un molino o máquina de moler de acero inoxidable, mesa de acero inoxidable. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, empaques especiales, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
23	Café Orgánico Artesanal	Café orgánico en cereza	Se cosecha el café, se despulpa, se le saca la cáscara se seca en secadores solares, se pila, se tuesta, se muele y se empaqa. Debe contar con certificación expedida por la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal del MIDA, de que el café es un producto orgánico.	Secador solar (estructura cubierta con plástico), máquina de despulpado manual, piladora chica, máquina tostadora y un molino o máquina de moler de acero inoxidable, mesa de acero inoxidable. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas o de otro material, empaques especiales, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
24.	Caldo o Jugo de Caña	Caña de azúcar, limón o maracuyá	Se muele la caña en un trapiche para extraer el jugo, se le puede agregar jugo de limón o de maracuyá.	Trapiche artesanal, colador y recipiente de fácil limpieza y desinfección para colar y recoger el jugo. Para la presentación del producto puede utilizar botellas de vidrio o plásticas con tapa.
25	Changa	Masa de maíz nuevo, una pizca de sal	Se corta la mazorca de maíz nuevo, luego se muele, se le agrega sal al gusto, se coloca la masa en los capullos se amarran y se colocan en una cazuela para cocinarlos.	Una olla, cazuela, estufa a gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, hojas para envolver, máquina de moler. Para la presentación del producto se podrá

Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

				utilizar hoja de tallo o bijao como envoltura, bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manila o de otro tipo.
26	Chicha de Saril	Saril, azúcar, canela, clavito de olor y agua	Se lava el saril, se cocina hasta que suelte la coloración roja, se le agrega canela, clavito de olor, agua y azúcar al gusto para enfriar y servir.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro tipo y vasos desechables, botellas de plástico o vidrio con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
27	Chicha de Maíz Dulce	Maíz en grano, canela en cáscara, jengibre, clavito de olor, azúcar, panela o miel de caña	Se raya el maíz, se cocina el maíz con los ingredientes, se deja en reposo y al día siguiente se cuele y se muele, se le agrega agua y se cuele nuevamente, se le agrega azúcar morena, panela o miel para servir.	Una olla, estufa a gas, fogón de leña o caldero, máquina de moler, envase, colador y revolador de material de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro tipo y vasos desechables, botellas de plástico o vidrio con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
28	Chicha dulce de maíz nacido	Maíz en grano, panela	El maíz es depositado en bandejas húmedas para provocar la germinación del grano, luego se retira de las bandejas y es molido para obtener una masa a la cual se le agrega agua, panela y se somete al proceso de cocción. Una vez se baja la temperatura del producto, es empacada y congelada para su distribución. El producto final es líquido no fermentado.	Bandejas, molino, paila, espátula, homilla, platonos, cucharones, congelador. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro tipo y vasos desechables, botellas de plástico o vidrio con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
29	Chicha toja de maíz nacido	Maíz en grano, canela, clavito de olor, jengibre, miel de caña (panela o azúcar morena)	Se cocina el maíz con el jengibre (Opcional), canela y clavito de olor, este debe quedar bien cocido, luego se pone a enfriar para posteriormente moler y hacer bolas de la masa la cual es colocada en bolsas plásticas y se refrigera. Para prepararla se le agrega agua y se cuele muy bien, se endulza con miel de caña, panela o azúcar morena. El producto final es líquido no fermentado.	Máquina de moler, paila, homilla, platonos, cucharones, coladores, refrigerador. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro tipo y vasos desechables, botellas, todos aptos para refrigeración. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
30	Chicheme de arroz	Arroz, leche, azúcar, agua, vainilla	Se coloca el arroz en una olla y se cocina cuando este blando se baja, se les coloca vainilla, leche, azúcar y se sirve.	Fogón de leña, estufa, refrigeradora, ollas, recipientes, utensilios y cucharones. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro tipo y vasos desechables, botellas de plástico o vidrio con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
31	Chicheme de maíz	Maíz, leche, azúcar, agua, vainilla	Se muele el maíz, se coloca el maíz en agua, se pone a hervir cuando este blando se baja de la estufa, se sirve frío y se le agrega leche, vainilla, y azúcar al gusto.	Una olla, estufa a gas, fogón de leña o caldero, máquina de moler, envase, colador y revolador de material de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro tipo y vasos desechables, botellas de plástico o vidrio con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
32	Chocao de Guineo	Plátanos bien maduros, coco rallado, jengibre, azúcar, sal al gusto	Pele el jengibre y macháquelo, pela y corte los plátanos en rueditas. En una olla mediana, sancóchelos con agua hasta que se ablanden, agregue la leche de coco y el jengibre, déjelo cocinar por 15 minutos. Agregue azúcar al gusto y una pizca de sal.	Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y cucharones, rayador coladores. Para la presentación del producto puede utilizar, envases de plástico de vidrio o desechables con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
33	Chocobolas caseras	Chocolate 65% o 80% y dulce de leche.	Mezclar la pasta de chocolate con el dulce de leche.	Olla, cucharón, bandeja o mesa de acero inoxidable, moldes, deshidratador solar o eléctrico, utensilios de cocina. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manila o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
34	Chococacao con coco (bolitas de chocolate con coco)	Chocolate, coco deshidratado, dulce de leche	Mezclar todos los ingredientes	Olla, recipiente de fácil limpieza y desinfección, estufa o fogón, bandeja o mesa de acero inoxidable, deshidratador solar o eléctrico, moldes, utensilios de cocina.



Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

				Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manilla, o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
35	Chococacao con jengibre (bollitas de chocolate con jengibre)	Chocolate, jengibre en polvo, dulce de leche	Mezclar todos los ingredientes	Olla, recipiente de fácil limpieza y desinfección, estufa o fogón, bandeja o mesa de acero inoxidable, deshidratador solar o eléctrico, utensilios de cocina. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manilla, o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
36	Chococacao con menta o naranja	Chocolate, esencia de menta o naranja, dulce de leche	Mezclar todos los ingredientes	Olla, recipiente de fácil limpieza y desinfección, estufa o fogón, bandeja o mesa de acero inoxidable, deshidratador solar o eléctrico, moldes, utensilios de cocina. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manilla, o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
37	Chocolate en barra	Semillas sacas de cacao	Se tuesta la semilla de cacao durante 30 minutos, luego continúa el descascarillado (es el quebrado manual para quitarle la cascara). Sigue el molido que es a través de una conchadora, luego la molenda en una máquina eléctrica (procesador de alimentos) durante doce (12) horas.	Conchadora (equipo para moler el cacao), máquina eléctrica (procesador de alimentos), bandeja o mesa de acero inoxidable, deshidratador solar o eléctrico. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, moldes, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manilla, o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
38	Chocolate en pasta para bebida caliente	Semillas de cacao secas.	Tostar las semillas de cacao por 30 minutos, descascarillar (quitar la cascarrilla). Luego moler por 4 horas, poner en moldes y refrigerar.	Palla o homo, procesador de alimento, licuadora, abanico, pelador de semillas de cacao, máquina de moler granos o melanger, moldes, refrigerador, deshidratador solar o eléctrico. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manilla, o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
39	Chocolate en polvo para bebida caliente	Semillas de cacao secas	Se tuesta la semilla de cacao durante 30 minutos, luego se descascarilla (se le quita la cascarrilla) y se muele por 4 horas y se deja enfriar la pasta por un día, o hasta que esté seca y finalmente se muele hasta que quede en polvo.	Conchadora, palla u homo, batea o pelador de semillas de cacao, deshidratador solar o eléctrico, piedra o máquina de moler granos. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manilla, o de otro tipo, empaques especiales. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
40	Cocada	Coco, miel de caña y sal	Se ralla el coco, se agrega agua, miel y sal, se cocina y luego se preparan las cocadas	Recipientes de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manilla, o de otro tipo, empaques especiales. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
		Maíz y azúcar morena	Se muele el maíz, se tuesta, luego se muele y se mezcla con el azúcar	Máquina de moler y recipientes de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manilla, o de otro tipo, empaques especiales. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
42	Confile de coco con jengibre y miel	Jengibre en polvo, coco deshidratado,	Cocinar y mezclar el jengibre con el coco y la miel.	Olla, recipiente de fácil limpieza y desinfección, estufa o fogón, bandeja o mesa de acero inoxidable, moldes, utensilios de cocina. Para la presentación del producto puede



Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

		leche evaporada.		
51	Duros de Frutas Tropicales Nacionales Duro de Nance Duro de marañón Duro de piña Duro de guanábana Duro de tamarindo Duro de maracuyá Duro de papaya y otras de frutas nacionales.	Frutas tropicales Materia prima Nance, marañón, piña, guanábana, tamarindo, papaya, de temporada Ingredientes: agua, azúcar	Se corta en trozos para exprimir o licuar la fruta, se le agrega agua y el resto de los ingredientes, se revuelve la mezcla, se vacía en los vasos o bolsitas, para colocarlos en el congelador.	Licadora, recipientes de fácil limpieza y desinfección, vasos desechables o bolsitas plásticas. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro tipo y vasos desechables, todos aptos para refrigeración
52	Empanada de piña u otras frutas nacionales.	Frutas de temporada, harina, azúcar, sal, maicena y mantequilla	Se cose la piña con la azúcar hasta que se haga jalea, se amasa la harina, se rellena con la jalea, se cierra y se hornea.	Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y cucharones. recipiente de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manila, o de otro tipo, empaques especiales. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
53	Empanada de yuca con vegetales	Materia prima: Yuca Ingredientes: Tomates, Cebolla, Ajo machacado, ajíes, pimientón verde, culantro, aceite, achiote, sal.	Cocinar las yucas añadiendo sal, mezcle la yuca cocida, amase perfectamente hasta formar una masa homogénea. Prepare un refrito utilizando una sartén con el aceite y el achiote, cuando se caliente ponga el ajo machacado, la cebolla, culantro, el pimientón, deje se doren los ingredientes, agregue el tomate y espere a que se forme una salsa medio densa. Añádale la mezcla, cierre la masa con sus ingredientes para formar las empanadas. Freír en aceite, deje que se caliente y ponga a dorar las empanadas, retírelas cuando estén doradas.	Olla para cocinar la yuca, máquina de moler manual, estufa, sartén, cuchillo de acero inoxidable, revolvedor, tabla de picar, sartén de freír, escurridor. recipiente de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manila, o de otro tipo, empaques especiales. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
54	Enyucado	Yuca fresca rallada, azúcar, anís en grano, cascarrita de limón, sal, coco rallado, mantequilla y queso blanco fresco.	Mezclar todos los ingredientes y colocar en fuego lento hasta que la mantequilla se derrita, colocar en molde, hasta que se dore por encima.	Olla, cucharón, bandeja refractaria. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, bolsas plásticas o de otro material, empaques especiales. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
55	Espicias Deshidratadas	Cúrcuma, jengibre, pimientón, ñame, ñampi, otao. (todos los ingredientes deben ser productos nacionales)	Se lavan las verduras o raíces; se pican y se ponen en bandejas, las cuales se colocan en el deshidratador durante diez (10) horas.	Cuchillos, bandejas, deshidratador. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, bolsas plásticas o de otro material, empaques especiales. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
56	Frutas deshidratadas	Frutas tropicales nacionales	Colocamos la bandeja con las rodajas de frutas y calentamos a baja temperatura, dando vuelta de vez en cuando. Se debe controlar a menudo para que no se quemen. El tiempo varía con cada fruta y la cantidad de agua que posean, pudiendo demorar entre 3 y 6 horas.	Fogón de leña, deshidratador solar o eléctrico y bandeja refractaria. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, bolsas plásticas o de otro material, empaques especiales. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
57	Fritos o abrebotas	Raíces y tubérculos (ñaime, yuca, ñampi, camote, dachín y otros), aceite, sal.	Se lava, se pela y se corta la materia prima en rebanadas finas tipo hojuelas de diferentes tamaños y formas, se le agrega sal y se cocinan en aceite, a 180 °C, por 3 minutos y se dejan escurrir para eliminar el exceso de aceite y se empaqueta en bolsas plásticas.	Mesa de acero inoxidable, cuchillos, platos, cucharones, colador de acero inoxidable, bandejas de acero inoxidable, recipiente de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas de polietileno. En caso necesario utilizar sellador de empaques. Empaque al vacío.



Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

58	Galleta de harina de yuca	Harina de yuca, avena, coco deshidratado, almendras, margarina, huevo y leche en polvo, azúcar, miel de caña, especias (canela, clavitos y jengibre), polvo de hornear, frutas deshidratadas.	Se pesan los ingredientes, se mezclan para unir y elaborar una masa homogénea se amasa y se moldea, se pesa la masa húmeda y luego se hornea	Balanza, estufa con horno a gas o paila, rodillo, mesa, platos, moldes. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, bolsas plásticas o de otro material, empaques especiales, cartón papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques. Empaque al vacío.
59	Galleta de harina de yuca con café	Harina de yuca, canela en polvo, café, avena, coco, almendras, margarina, huevo y leche en polvo.	Se pesan los ingredientes, se mezclan para unir y elaborar una masa homogénea se amasa y se pesa la masa húmeda, se moldea y luego se hornea	Balanza, estufa con horno a gas o paila, rodillo, mesa, platos, moldes. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, bolsas plásticas o de otro material, empaques especiales, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
60	Galletas de raíces y tubérculos	Harina de ñame; o de ñampi o de dachín, camote, mantequilla, azúcar, sal, leche y bicarbonato.	Se limpia, pela y seca la materia prima al sol, o en el deshidratador eléctrico o solar durante 10 horas; luego se muele en un molino manual. Se mezcla esta harina con mantequilla, azúcar, sal, leche y bicarbonato; se forman las galletas y se mete al horno.	Cuchillo, deshidratador eléctrico o solar, molino manual, recipiente de fácil limpieza y desinfección, moldes de acero inoxidable, horno. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, bolsas plásticas o de otro material, empaques especiales, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
61	Gollería o Boilería	Agua, cascara de limón, azúcar y plátanos muy verdes.	Mezclar el agua, el azúcar y la cascara de limón, para hacer miel y colar, pelar los plátanos, cortarlos en tiras delgadas, freírlos por montoncitos para que queden pegados, sacar y colocar la miel encima.	Olla, cuchillo, tabla de picar plástica, estufa de fogón. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, bolsas plásticas o de otro material, empaques especiales, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
62		Harina, coco, azúcar, sal, canela, nuez moscada, mantequilla	Se raya el coco, se cose junto a la canela, azúcar y nuez moscada, y se pone sobre la masa y se hornea.	Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y cucharones. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, bolsas plásticas o de otro material, empaques especiales, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
63	Harinas de raíces y tubérculos	Ñame, yuca, ñampi, dachín, camote.	Se limpia, pela y seca la materia prima al sol o en el deshidratador eléctrico o solar durante 10 horas, luego se muele en un molino manual. Para la producción de la harina solo se utilizará uno de los ingredientes indicados. Sin embargo, una agroindustria podrá producir harinas de cada uno de los mismos, por separado.	Cuchillo, recipientes de fácil limpieza y desinfección, deshidratador, eléctrico o solar, molino eléctrico o manual, paila. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas o de otro material, empaques especiales, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques, o equipo de empaque al vacío.
64	Huevito de Leche	Leche, azúcar, clavito de olor, canela y vainilla	Se mezclan todos los ingredientes, se cocinan revolviendo constantemente. Una vez enfriado se elaboran los huevitos de leche.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto, se debe utilizar papel encerado o de colores, o de otro tipo aptos para envolver; bolsas plásticas o envases desechables.
65	Huevitos de leche con sabor a frutas naturales.	Leche, azúcar, clavito de olor, canela, vainilla, jugo o concentrado natural de	Se mezclan todos los ingredientes, se cocinan revolviendo constantemente, hasta que alcance la consistencia deseada y se deja enfriar. Una vez enfriado, se elaboran los huevitos de leche.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección, utensilios de cocina, bandeja o mesa de acero inoxidable. Para la presentación del producto, se debe utilizar papel encerado o de colores, o de otro tipo aptos para envolver; bolsas



Resolución No. **685** de **18** de **AGOSTO** de **2021**

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

		frutas nacionales.		plásticas o envases desechables. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
66	Jalea de Guayaba	Guayaba, azúcar	Se lavan las guayabas; se sumergen en agua durante 10 minutos para eliminar las impurezas; se extrae la pulpa con la ayuda de un despulpador, una licuadora, o algún utensilio de cocina que permita machacar la fruta; luego, se pasa la pulpa en caliente por un colador para separar las semillas; luego, se cocina la pulpa en una paila y cuando hierve, se le agrega la mitad del azúcar y se deja cocinar, revolviendo constantemente durante 20 a 25 minutos; luego se agrega la otra mitad del azúcar y se continúa con el proceso de cocción; para saber si el producto está listo, se coloca una porción del líquido sobre una superficie fría, cuando solidifica y se despega de la superficie es porque ya la pulpa está lista, luego, el líquido caliente se vierte en una bandeja con papel encerado en el fondo, formando una capa de más o menos 4 cm de espesor y se deja enfriar a temperatura ambiente durante 12 horas. Transcurrido este tiempo, cuando la jalea está dura, se voltea la bandeja, se parte en trozos y se empaqa en plástico celofán o en el empaque de su preferencia.	Olla o paila, estufa o fogón, cucharón, cuchillos, bandeja de metal, preferiblemente de acero inoxidable, despulpador, recipiente de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto, se debe utilizar papel encerado; para empacar, plástico celofán o cualquier otro envase que se prefiera. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
67	Jugos naturales de frutas nacionales	Frutas nacionales, (mango, sandía, melón, maracuyá u otras frutas de temporada, azúcar, stevia edulcorante natural no calórico.	Se lava la fruta, se parte en trozos uniformes, se extrae el jugo de la fruta y se separa de la pulpa. En caso de que se utilice licuadora, el líquido se pasa por un colador de malla fina. Si se quiere un producto más homogéneo, se omite este proceso; se agrega agua y azúcar y se refrigera.	Refrigerador, licuadora, recipientes de fácil limpieza y desinfección, bandeja o mesa de acero inoxidable, colador fino, cucharones, botellas de vidrio o plástico con tapa de metal. Para la presentación del producto, se debe utilizar envases plásticos desechables, de vidrio o plástico con tapa.
68	Licor de cacao (pasta de chocolate puro)	Semillas secas de cacao	Tostar las semillas de cacao por 30 minutos, descascarillar (quitar la cascarrilla). Luego moler por 12 horas o hasta que se haga una pasta líquida, poner en moldes y refrigerar.	Paila, procesador de alimento o licuadora, abanico, pelador de semillas de cacao, máquina de moler granos piedra o melanger, moldes, refrigerador. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques. Empaque al vacío.
69	Mafá	Harina de trigo, sal, aceite, levadura.	En un platón se coloca la harina, levadura, sal y se mezcla con agua. En una mesa de acero inoxidable se estira la masa, se cortan y se hacen los moñitos de mafá, se colocan en una bandeja donde se dejan un tiempo para que la masa crezca, luego se coloca la olla con el aceite en la estufa y se espera a que este bien caliente para proceder a freírlos. posterior a ello se colocan en otra bandeja hasta que se enfríe para luego empacar.	Platón, estufa, mesa, olla, cuchillo, cucharón todo de acero inoxidable. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas o de otro material. Sellador de empaques.
70	Mamallena	Pan desmenuzado, tutti fruty, leche condensada o evaporada, pasitas, canela en polvo, una pizca de sal, carezas y vino.	Se colocan todos los ingredientes en un recipiente y se mezclan; se coloca en el molde la mezcla y se lleva al horno, se retira cuando ya está listo.	Fogón de leña, estufa con horno de gas, recipiente o utensilios de cocina, cucharones, ollas o pailas, moldes de aluminio o de vidrio, recipiente de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manilla, o de otro tipo, empaques especiales. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
71	Manjar Blanco	Leche entera, azúcar, canela, clavito de olor y malcena	En una olla ponga a calentar la leche con los clavos de olor y la canela a fuego medio. Cuando rompa a hervir agregue el azúcar y revuelva todo con una cuchara de madera, revolver sin descanso hasta que espese y tome la consistencia adecuada. Este proceso puede tardar hasta 2 horas. Conforme pasa el tiempo verá como la mezcla va cambiando de color adquiriendo un tono café claro e incrementando el grado de espesor. Para saber si el manjar está	Estufa, olla, cuchara de madera, plato pequeño, recipiente de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto se pueden utilizar envases desechables con tapa o de otro tipo, empaques especiales. En caso necesario utilizar sellador de empaques.

Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

			listo, vierta una cucharada en un plato pequeño deja que se enfríe y mueva el plato. Si al moverlo el dulce de leche no se escurre, quiere decir que está listo.	
72	Manteca de cacao	Pasta de cacao puro	Se mezcla la pasta de cacao con agua, luego se filtra la pasta de cacao, primero en un colador grueso, luego en filtros más finos.	Colador, filtros, ollas, utensilios de cocina. Para la presentación del producto puede utilizar envases de vidrio, plástico o de otro material desechable, papel encerado o de otro tipo. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
73	Masa de Maíz Seco	Maíz seco, sal, aceite, arroz crudo (opcional)	Se lava y limpia el maíz, se cocina hasta que esté blando, se cuele, se muele en una máquina de moler manual o eléctrica, agregándole, si se desea, arroz crudo previamente ablandado se amasa con sal, agua y aceite. Cuando se tenga la consistencia requerida, se hacen bolas con la masa.	Estufa o fogón, olla, cucharón, máquina de moler, mesa y bandeja de acero inoxidable, platón. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo.
74	Melcocha	Agua, azúcar, mantequilla y extracto de vainilla	En una olla a fuego moderado revuelva el agua con la mantequilla y el azúcar hasta que se disuelva, siga cocinando a fuego lento sin revolver, hasta que unas gotas en un vaso de agua fría formen una hebra suave quebradiza, vierta la melcocha en una bandeja engrasada y deje que se enfríe lo suficiente para manejarla, agregue por gotas la vainilla y el colorante vegetal, unte mantequilla en las manos, hable la melcocha, doble y vuelva halar torciéndola hasta estar cremosa y casi solita. Corte en trocitos y envuelva en papel celofán.	Bandejas, estufa, olla y recipiente para para verter los ingredientes (vasija o tazón), papel celofán, cuchillo. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
75	Melcocha	Jugo de Caña	Se extrae el jugo de la caña utilizando un molino (trapiche); luego se concentran los azúcares a través de la cocción del jugo, en esta etapa el jugo es clarificado. La concentración de los azúcares se lleva a un nivel mayor que el de la panela, es decir con un brix mayor y luego esta miel es colgada y se procede a astirar hasta darle la consistencia y forma deseada.	Trapiche, paila, homilla, cazo, espátula, bañes. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
76	Merengue	Azúcar, claras de huevo a temperatura ambiente, vainilla blanca	Batir las claras de huevo, verter la vainilla e incorporar poco a poco el azúcar, seguir batiendo hasta que las claras tengan una consistencia de pico de nieve. Precalentar el horno y poner los merengues, no dejar que se doren, sacar del horno y dejar reposar.	Recipiente para mezclar, batidor, bandeja refractaria y horno. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
77	Mermelada de cacao	Pulpa de cacao, azúcar, pectina o goma xathan.	Hervir el jugo de cacao con el azúcar y la pectina o goma xathan por unas 3 horas, envasar.	Estufa, olla, utensilios de cocina. Para la presentación del producto puede utilizar, envases de vidrio o desechables con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
78	Mermelada de Calamansi	Limón y azúcar	Lave la fruta, pícala, se mide en partes iguales de la fruta y el azúcar, se hierve por una hora, se tapa y se coloca en los frascos a hervir por 10 minutos. Se vierte la mermelada y se tapa, se hierve nuevamente por 5 minutos para el sellado. Se deja enfriar y se guarda.	Estufa, dos ollas de acero inoxidable, cucharón, frascos, cuchillo, taza de medir, coladera, mesa. Para la presentación del producto puede utilizar, envases de vidrio o desechables con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
79	Mermelada de Pimentón	Pimentón maduro, vinagre, azúcar, agua	Limpieza de los pimentones, se licuan, se mezclan y cocinan con el agua, vinagre y azúcar. Luego se envasan	Olla, licuadora, utensilios de cocina. Para la presentación del producto puede utilizar, envases de vidrio o desechables con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
80	Miel de Abeja	Miel de abeja	Se retiran los panales que estén bien sellados, lo que indica que la miel está madura (miel operculada). En el lugar de extracción, los panales se desperculan (se abren los panales) con un trínche o cuchillo caliente; después se meten los panales a la centrifuga para separar la miel de la cera y luego se envasa en tanques, donde se deja que la miel se precipite. Aquí la miel se separa de las impurezas (la miel se va hacia abajo y las impurezas suben) luego se limpia con una cuchara. Este proceso dura de una a dos semanas, luego se procede a	Tanques plásticos, frascos o botellas de vidrio o plástico, cuchara, coladores, trínches, cuchillos, vasijas con tapas, centrifuga, embudos, tanques para almacenamiento, extractora de miel, llenadora, o envasadora manual, pesa. Para la presentación del producto puede utilizar botellas de vidrio o plásticas con tapa.

Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

			envasar la miel. Debe contar con certificación de aptitud expedida por la Dirección de Ganadería del MIDA y estar registrado como productor apícola en el MIDA, e inspecciones de la Dirección Nacional de Salud Animal, del MIDA.	
81	Miel de Caña	Caña azúcar.	de Se muele la caña en un trapiche para extraer el jugo. El jugo de pasa por un tamiz para recoger impurezas. Se cocina el jugo.	Trapiche artesanal, colador y recipientes de fácil limpieza y desinfección para colar, recoger y cocinar el jugo. Para la presentación del producto puede utilizar botellas de vidrio o plásticas con tapa.
82	Nibs de cacao	Semillas de cacao secas	Tostar las semillas, cortarlas y pelarlas (quitar la cascarrilla) licuar, enfriar con un ventilador y empaquetar, para consumo directo.	Palla, homo, licuadora o pelador de semillas de cacao, ventilador. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
83	Pan artesanal	Azúcar, levadura sal, aceite vegetal, huevo, harina	Mezclar el agua, el azúcar y la levadura, llevar al fuego, luego agregar y batir los huevos, la sal, y adicionar azúcar. Añadir el aceite, para luego pasar a una superficie espolvoreada y amasar. Se colocan en bandejas para hornear.	Baldora, mesa, limpión, bandejas para hornear, recipientes de vidrio y de material de fácil limpieza y desinfección y un homo alimentado con leña o gas. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
84	Pan de maíz artesanal	Harina de maíz, harina de trigo, sal, azúcar y levadura	Mezclar la harina de maíz con la harina de trigo, sal mantequilla y azúcar. Se le agrega la levadura, disuelta previamente en agua tibia. Luego mezcle todo bien y comience a amasar, una vez que la masa está lisa dejaría reposar por dos horas hasta que duplique su volumen, llevar la masa al horno, cuando este dorado el pan se retira del horno.	Fogón de leña, estufa con homo de gas, recipiente o utensilios de cocina, cucharones, ollas o pallas, de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
85	Panela/Raspadura	Miel de caña	Se muele la caña para extraerle el jugo, se cuele el jugo, se cocina en una paila, se le extraen las impurezas durante la cocción (clarificación), se vacía en los moldes y se reposa para enfriar.	Trapiche artesanal, coladores y paila de material de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar hojas secas de bijao como primera envoltura y plástico como envoltura secundaria.
86	Panela o raspadura con sabor a frutas nacionales	Miel de caña, maracuyá, piña, mango, naranja, coco, fresa, limón, melón, nance y otras frutas de temporada; saborizantes (vainilla, anís)	Se muele la caña para extraer el jugo; se cuele, se cocina en una paila, se le extraen las impurezas durante la cocción (clarificación). Cuando la miel está lista, se mezcla con el jugo de la fruta, se vacía en los moldes y se reposa para enfriar.	Trapiche artesanal, coladores, paila, moldes recipientes de material de fácil limpieza y desinfección, mecedor o cucharón. Para la presentación del producto puede utilizar hojas secas de bijao como primera envoltura y plástico como envoltura secundaria.
87	Pasta de Ajo	Ajos, Aceite de oliva, culantro y Sal.	Los ajos deben ser desgranados y colocados en remojo para que al pelarlos sea más fácil el proceso, luego de estar pelados se seleccionan y se lavan debidamente. Los utensilios son debidamente lavados y esterilizados. (Todo se realiza manualmente).	Licuadora, Estufa, olla de gran capacidad, tabla de picar, envases plásticos de sellado hermético, cuchillos, espátula de caucho, tazas de medir, embudo. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, vidrio o plástico. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
88	Pastelito de Maíz Nuevo	Maíz nuevo, sal, huevo y azúcar	Se raspa el maíz, se muele y se mezcla con la sal, el huevo y se le agrega una pizca de azúcar	Cuchillo y recipientes de fácil limpieza y desinfección. Máquina de moler maíz. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo.
89	Pepita de marañón	Pepita de marañón y miel de caña	Se asan las pepitas de marañón, se coloca en una olla la miel de caña y se revuelve constantemente con un cucharón de madera, cuando está hirviendo la miel échele las pepitas lavadas y bien picaditas, revolver hasta que no se pegue de la olla.	Fogón de leña, estufa a gas, recipiente o utensilios de cocina, cucharones, ollas o pallas. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo.
90	Pesada de Nance	Nance, azúcar o miel, leche, harina de fécula de maíz.	Se exprime el nance, se cuele para separar la semilla, se coloca en un recipiente y se le agrega azúcar y miel. Se coloca a fuego lento hasta el punto de ebullición y a fuego	Recipiente y mecedor de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, vasos de cartón,

Resolución No. **685** de **18** de **AGOSTO** de **2021**

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

			lento se le agrega la harina de fécula de maíz y la leche.	vidrio o plástico. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
91	Pesada de Piña	Jugo de Piña, con o sin pulpa; harina de maíz o maíz nuevo molido para espesar; especias (clavito de olor, canela, nuez moscada) y azúcar.	Se pelan las piñas, se licua la pulpa, se extrae el jugo y se cuele. Se pone a cocinar a fuego lento o moderado; se agrega la harina de maíz o el maíz nuevo molido y los resaltadores de sabores (clavito de olor, canela, nuez moscada) y el azúcar.	Cuchillo, licuadora, coladera, olla, cucharón, estufa o fogón, refrigerador, máquina de moler. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, vasos de cartón, vidrio o plástico. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
92	Pesada o mazamora de maíz nuevo	Maíz nuevo, clavito de olor, canela, nuez moscada, azúcar o miel de caña, anís, vainilla	Se corta el maíz nuevo, se muele, remojan y extrae el jugo, luego se cuele. El jugo colado se cocina a fuego de lento a moderado y se van agregando los ingredientes y los resaltadores de sabores.	Cuchillo, máquina de moler (manual o eléctrica), coladera, olla, cucharón, estufa o fogón, refrigerador. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, vasos de cartón, vidrio o plástico. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
93	Picantes Naturales	Ajías rojas, ajo, cebolla, salsa de tomate, vinagre y sal.	Se pican, se mezcla, se hierven, luego se reposan, se licua los ingredientes y se vierten en los frascos a temperatura ambiente.	Botellas o frascos, licuadora, cucharas, estufa. Para la presentación del producto puede utilizar botellas de vidrio o plásticas con tapa.
94	Plantinita	Plátano maduro, harina, azúcar, canela, sal, vainilla, colorante rojo vegetal y mantequilla	Se cocina y luego se licua el plátano, se rallena y se cieme la masa y se hornea.	Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y cucharones. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo.
95	Pulpa de Tamarindo	Tamarindo y miel de caña	Se pelan los tamarindos, se extrae la pulpa, se cocina, cuando esté suave se agrega la miel de caña y se mezcla.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo.
96	Queque de Coco	Harina de trigo, coco rallado, miel de caña (también se puede usar raspadura), sal, canela en polvo, manteca.	Mezcle todos los ingredientes secos y agregue la manteca y la miel, amasa hasta hacer una masa tersa, engrase una bandeja con la manteca (que dejó para esto), haga bolas del tamaño que le guste y aplástelas un poco en la bandeja dejando un espacio de ½ pulgada entre cada uno. Precaliente el horno a 350 °F (cerca de 177 °C) y horneé de 20 a 25 minutos según cómo le guste.	Fogón de leña, estufa a gas, horno, recipiente o utensilios de cocina, cucharones, ollas o pallas. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo.
97	Salsa de tomate, condimentada con culantro y especias naturales	Tomate perita, ajo, culantro, ajías, cebolla, especias naturales (albahaca, pimienta), sal, azúcar, vinagre y aceite vegetal	Se lava la materia prima; se elimina el pedúnculo a los tomates y se parten en cuartos. La cebolla, ajías y culantro se parten en trozos pequeños y el ajo se parte a la mitad. A los trozos de tomate se les retira la piel y la semilla. En una sartén se coloca aceite vegetal y el ajo, y se cocina a fuego lento y se sofríen, hasta que los trozos de ajo tomen una coloración dorada, luego se remueven los trozos de ajo y se agregan los demás vegetales (cebolla, ajías, culantro); luego al aceite caliente se agrega vinagre, azúcar, sal y las especias. El concentrado de tomate se mezcla con el sofrito y el resto de los ingredientes, para obtener una mezcla homogénea y se deja en reposo.	Estufa o fogón, sartén, cuchillos, pala, cucharón, recipiente de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar, envases de vidrio con tapa de metal, bolsas plásticas, envasado al vacío.
98	Semillas de cacao caramelizadas	Semillas de cacao tostadas, caramelo.	Pelar la semilla de cacao tostada, caramelizar la semilla, dejar enfriar y empacar.	Olla, bandeja, cuchara. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
99	Semillas de cacao Deshidratadas	Semillas de cacao frescas.	Poner en un deshidratador o al sol las semillas de cacao por unas 20 horas.	Deshidratador solar o eléctrico, bandejas de acero inoxidable. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.

Resolución No. **685** de **18** de **AGOSTO** de **2021**

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

100	Sopa Borracha	Bizcochuelo, ron, leche ideal, leche condensada, canela, anís.	Se licua todos los ingredientes: leche ideal, leche condensada, ron, canela, anís, se hace una mezcla, se corta el bizcochuelo en cuadros pequeños y le vierte la mezcla de la leche, déjala reposar y refrigerada hasta el momento de servir.	Refrigeradora, fogón de leña, estufa de homo con gas, recipientes, ollas, moldes de aluminios y vidrios. Para la presentación del producto puede utilizar, envases de plástico de vidrio o desechables con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
101	Suripico	Leche agria (cortada con acidificante natural), miel, raspadura o azúcar.	Primero se vierte la leche en una olla se pone a hervir, luego que ha hervido. Se le agrega la raspadura hasta quedar un sirope, se deja enfriar y se sirven acompañado con galletas.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar, envases de plástico de vidrio o desechables con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
102	Suspiro	Maicena o almidón de yuca, canela, huevos, mantequilla, azúcar.	Se cieme el almidón de yuca o la maicena y se le agrega el resto de los ingredientes, se mezcla hasta obtener una pasta lisa y sin grumos, luego se elaboran bolillos los cuales posteriormente se enrollan en forma de espiral. Se colocan en una bandeja engrasada y enharinada. Y finalmente se hornear a 350 °C (662 °F), por un lapso de 15 a 25 minutos.	Colador, recipientes de fácil limpieza y desinfección, homo de asar. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
103	Te de cacao natural	Cascarilla de cacao, jengibre, canela y nuez moscada en polvo.	Mezclar la cascarilla de cacao con el jengibre, canela y nuez moscada.	Olla, bandeja, cuchara. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
104	Te de hierba de limón	Hojas de hierba de limón	Se pesa la materia prima, se lava, se selecciona, se deshidrata, se pica y se empaqa.	Cuchillo, deshidratador eléctrico o solar, recipiente de fácil limpieza y desinfección, bandeja de acero inoxidable. Para la presentación del producto, puede utilizar bolsas plásticas, sellador de empaques.
105	Tortilla de maíz	Masa de maíz, arroz crudo (opcional), agua, sal y aceite	Se cocina la masa hasta que esta blanda, luego se muele agregando un poco de arroz crudo previamente ablandado en agua fría, luego se amasa agregando agua y sal, dando la forma de la tortilla para luego asarla.	Máquina de moler y recipientes de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
106	Jugo de Caña		Se extrae el jugo de la caña utilizando un molino (trapiche), luego se concentran los azúcares a través de la cocción del jugo, en esta etapa el jugo es clarificado. La concentración de los azúcares se llevan a un nivel igual que el de la panela; luego se vierte la miel en una vasija, se le agregan jugos naturales de frutas nacionales; se enrolla con una espátula y se le da forma redonda y luego se procede a empacar. Debe identificarse la fruta cuyo jugo fue incorporado al producto. El producto final tiene consistencia dura y no se parte fácilmente.	Trapiche, paila, homilla, cazo, espátula, batea. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables con tapa, papel encerado o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
107	Turrón de chocolate	Pasta de cacao 65 u 80%, almendras tostadas, rayadura de naranja, clara de huevo, azúcar y miel.	En un bol se coloca el chocolate y las almendras, dejar reposar. Luego se hace el merengue batiendo la clara de huevo con el azúcar y miel. Luego se le agrega el chocolate al merengue y se pone a enfriar por 3 a 4 horas y se corta en trozos.	Bol, moldes, refrigeradora, bandeja o mesa de acero inoxidable, deshidratador solar o eléctrico, cuchillos. Para la presentación del producto puede utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manila, o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
108	Vinos fermentados de frutas nacionales	Marañones, zarcamoras, ruibarbo, guayaba, naranjilla, borjón, fresa, noni, guanábana, toronja, ciruela, guabita cansa boca y otras.	Se lavan, pelan y se despulpan las frutas. Se cuele el mosto, se procede con la fermentación alcohólica y la clarificación. Cuando el producto ha alcanzado el punto deseado, se envasa y almacena, el producto debe tener un contenido de alcohol mínimo en porcentaje en volumen de 5% hasta un máximo de 18%. En el envase debe indicarse el grado alcohólico.	Licudadora, balanza, olla, tinas o plátanos, cucharones, cuchillos, embudos, equipo de fermentación. Para la presentación del producto debe utilizar botellas de vidrio con tapa.

De acuerdo con la norma nicaragüense PROY NTN 03 008 – 13 Bebidas Alcohólicas Fermentadas, Vinos de frutas y/o plantas tropicales; adoptada por la Dirección de Regulación de los Alimentos del MINSA el 30 de junio de 2015.

Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021
Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

ANEXO B
(Normativo)

FICHA DE INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA PANELA Y ALIMENTOS ARTESANALES

MINISTERIO DE SALUD
DNCAVV

Ficha de Inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura para Panelas y Alimentos artesanales

Ficha No.: _____

INSPECCIÓN PARA: Licencia nueva Renovación Control Denuncia

NOMBRE DE LA FÁBRICA _____

DIRECCIÓN DE LA FÁBRICA _____

TELÉFONO DE LA FÁBRICA _____ FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO DE LA FÁBRICA _____

DIRECCIÓN DE LA OFICINA ADMINISTRATIVA _____

TELÉFONO DE LA OFICINA _____ FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO DE LA OFICINA _____

LICENCIA SANITARIA No. _____ FECHA DE VENCIMIENTO _____

OTORGADA POR LA OFICINA DE SALUD RESPONSABLE _____

NOMBRE DEL PROPIETARIO REPRESENTANTE LEGAL

RESPONSABLE DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN _____

NÚMERO TOTAL DE EMPLEADOS _____

TIPO DE ALIMENTOS PRODUCIDOS _____

FECHA DE LA 1° INSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____

FECHA DE LA 1° REINSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____

FECHA DE LA 2° REINSPECCIÓN _____ CALIFICACIÓN _____



Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

FICHA DE INSPECCIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA PANELES Y ALIMENTOS ARTESANALES

ASPECTO	REQUERIMIENTO	1ª Inspección	2ª Inspección	3ª Inspección
1. EDIFICIO				
1.1 Plantas y sus Alrededores (1 punto) (1 punto)	Alrededores limpios, Almacenamiento adecuado del equipo en desuso. Libres de basura y desperdicio. Áreas verdes limpias. Ausencia de Focos de contaminación.			
1.1.2 Ubicación (1 punto)	Ubicación adecuada Los animales domésticos no se permitirá su acceso.			
1.2 Instalación Física				
1.2.1 Diseño				
a) Tamaño y construcción del edificio (2 puntos)	El local no debe ser la vivienda del propietario. Se podrán habilitar áreas conexas. El local no debe ser apartamento. Las empresas deben construir en locales diseñados para este proceso, no procesar dentro de viviendas o en apartamentos privados, estar delimitada por paredes separadas de cualquier ambiente utilizado como vivienda. Tamaño del área de proceso aproximadamente mínimo (30m ² - 100 m ²), área de almacenar materia prima mínimo (4m x 4m).			
b) Protección ambiente exterior (2 puntos)				
c) Áreas de Facilidades (1 punto)	Áreas específicas para vestidores, comedores almacenamiento.			
d) Fregadores (1 punto)	Material impermeable (porcelana, hierro, acero inoxidable), acabado liso.			
e) Distribución (2 puntos)	Contar con flujo de proceso, espacios separados de la pared de al menos 50 cm.			
f) Materiales de construcción (2 puntos)	Las edificaciones deben ser de construcción sólida, y mantenerse en buen estado. En el área de producción no se permite madera, Gypsum u otro material absorbente de humedad para la construcción.			
1.2.2 Pisos				
a) Pisos de material resistente al tráfico rodado, impermeables y de fácil limpieza, sin grietas y con desagües. (3 puntos)	Los pisos deberán ser de materiales impermeables que no tengan efecto tóxico para el uso al que se destinan			
1.2.3 Paredes				
a) Exteriores construidos de material adecuado. (1 punto)	Las paredes exteriores pueden ser construidas de concreto y otras estructuras prefabricadas resistentes con diversos materiales. Los trapiches paneleros artesanales pueden ser construidos con columnas de madera cerrados con mallas o cedazos. Las paredes de los trapiches pueden ser de concreto hasta 1 metro y luego colocarles mallas o cedazos que eviten la entrada de roedores.			
b) Paredes de área de proceso (2 puntos)	El área de proceso, construida de material impermeable, no absorbente, no Gypsum, lavables y desinfectables, pintadas de color claro. Por la humedad recubiertas de material impermeable a una altura de 1.5 metros desde el piso.			



Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

ASPECTO	REQUERIMIENTO	1° Inspección	2° Inspección	3° Inspección
1.2.4 Techos (3 punto)	Construido de material que no acumule basura y anidamiento de plagas.			
1.2.5 Ventanas y puertas a) Ventanas (1 punto) b) Puertas (2 puntos)	Ventanas fáciles de desmontar y limpiar, con mallas. Puertas de superficies lisas no absorbentes, fáciles de limpiar y desinfectar, en buen estado.			
1.2.6 Iluminación a) Intensidad de acuerdo con el manual BPM (1 punto) b) Lámparas y accesorios de luz artificial adecuado (1 punto)	Intensidad de acuerdo con el manual BPM (1 punto) Las Lámparas y todos los accesorios de la Luz artificial ubicados en áreas de recibo de materias prima, almacenamiento, preparación y manejo de alimentos, deben estar protegidos contra roturas.			
1.2.7 Ventilación a) Ventilación adecuada (2 puntos) b) Corriente de aire de zona limpia a zona contaminada (1 punto)	Debe existir una ventilación adecuada. El flujo de aire no deberá nunca ir de una zona contaminada hacia una zona limpia. Las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.			
1.3 Instalaciones sanitarias 1.3.1 Abastecimiento de agua a) Abastecimiento (2 puntos) b) Tratamiento del agua (1 punto)	Daba disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable. Ya sea del IDAAN o de acueductos rurales en cantidad y frecuencia suficiente en producción. Evaluación periódica del agua a través de análisis fisicoquímico y bacteriológico.			
1.3.2 Tubería a) Tamaño y diseño adecuado (1 punto)	Tamaño y diseño adecuado			
1.4 Manejo y disposición de desechos líquidos 1.4.1 Drenajes a) Instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuadas. (1 punto)	Instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuadas.			
1.4.2 Instalaciones Sanitarias. a) Servicios Sanitarios Puertas que no abran directamente hacia el área de proceso. (1 punto) b) Vestidores (1 punto)	Servicios sanitarios limpios, en buen estado y separados por sexo. Provistos de papel higiénico, jabón, dispositivos para secado de manos, basurero. Proveer facilidades de vestidores			
1.4.3 Instalaciones para lavarse las manos a) Lavamanos con abastecimientos de agua potable. (1 punto) b) Jabón líquido, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen lavarse las manos. (1 punto)	Lavamanos con abastecimiento de agua potable. El jabón debe Ser líquido. Toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen lavarse las manos.			
1.5 Manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos 1.5.1 Desechos sólidos a) Manejo adecuado de desechos sólidos y líquidos (2 puntos).	Deberá existir un programa y procedimiento escrito para el manejo adecuado de basura y desechos de la planta. Contar con comodidades para el retiro de los desechos de manera eficaz, tanto sólidos como líquidos			



Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

ASPECTO	REQUERIMIENTO	1ª Inspección	2ª Inspección	3ª Inspección
1.6 Limpieza y desinfección 1.6.1 Programa de limpieza y desinfección (2 puntos)	Debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, eficazmente.			
1.7.0 Control de Plagas 1.7.1 Control de Plagas a) Programa por escrito para el control de plagas (1 punto)	La planta deberá contar con un programa escrito para todo tipo de plagas, que incluya como mínimo: ✓ Identificación de plagas; ✓ Mapeo de estaciones; ✓ Productos aprobados y procedimientos utilizados; ✓ Hojas de seguridad de las sustancias a aplicar.			
b) Productos químicos utilizados registrados por la autoridad competente. Y adecuadamente almacenados (1 punto)	Productos químicos utilizados registrados por la autoridad competente. Y adecuadamente almacenados (1 punto)			
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS 2.1 Equipos y utensilios a) Equipo adecuado para proceso artesanal (4 puntos)	Los equipos básicos considerados para procesos artesanales son entre otros: Picadora de frutas, deshidratador, prensas manuales, mesa con patas de aluminio y recubiertas de acero inoxidable, extractora de pulpas, tapas, botellas, molinos, palias, selladora manual, tablas para picar plásticas, cuchillos, colador, bandejas plásticas, bandejas de acero inoxidable, embudos, cucharones de acero inoxidable, pequeñas cámaras de fermentación, hornos convencionales, hornos de arcilla.			
b) Equipos eléctricos y refrigeración (3 Puntos)	Los equipos eléctricos usados para la preparación de alimentos se mantendrán limpios y en buenas condiciones (horno eléctrico, microonda, licuadora, entre otros).			
c) Equipo en buen estado incluye Trapiches (3 puntos)	El equipo y utensilios deberán estar diseñados u construidos de tal forma que evite la contaminación del alimento y facilite su limpieza. Debe ser de rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección y limpieza.			
d) Motores de trapiche 2 puntos Nota: solo para trapiches	Los trapiches paneleros podrán utilizar motores eléctricos, a gas o de otros combustibles o pueden ser movidos por fuerza animal. El tanque receptor de jugo puede ser de acero inoxidable o de plástico y la paila de acero inoxidable. Los materiales permitidos para el molino en el trapiche son entre otros: acero inoxidable, hierro.			
3.0 PERSONAL 3.1 Capacitación a) Programa por escrito que incluya las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). (2puntos)	El personal involucrado en la manipulación de alimentos debe ser previamente capacitado en Buenas Prácticas de manufactura.			
3.2 Prácticas higiénicas a) Prácticas Higiénicas adecuadas según manual de BPM. (3 puntos)	Debe exigirse que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón líquido antibacterial.			
b) El personal que manipula alimentos utiliza sus implementos adecuados (2 puntos)	Los trabajadores deben utilizar uniformes limpios y calzados cerrados y cuando manipulen alimentos en cuartos fríos bata blanca, cubrecabezas, botas y mascarilla.			



Resolución No. **685** de **18** de **AGOSTO** de **2021**

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

ASPECTO	REQUERIMIENTO	1ª Inspección	2ª Inspección	3ª Inspección
3.3 Control de salud a) Control de Salud Adecuado b) Carné de salud (2 puntos)	Las personas responsables de las fábricas de alimentos deben llevar un registro periódico del estado de salud de su personal. Todos los manipuladores de alimentos nacionales e importados deben contar con el carné de salud y carné de manipulador de alimentos.			
4.0 CONTROL DE PROCESO Y LA PRODUCCIÓN 4.1 Materia Prima a) Control y registro de la potabilidad del agua. b) Materia prima e ingredientes sin indicios de contaminación. (4 puntos)	Control de la potabilidad, evaluación periódica del agua, registro de resultados. Inspección de materia prima e ingredientes. La materia prima o ingredientes deben inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlos al área de elaboración.			
4.2 Operaciones de manufactura a) Procedimientos de operación evitan la contaminación cruzada. (4 puntos)	Áreas separadas de procesos, productos terminados.			
b) Controles de proceso escritos (12 puntos)	Si el proceso amerita el uso de aditivos llamados, conservantes, colorantes u otros, deben utilizarse cantidades mínimas o de acuerdo con la reglamentación nacional.			
c) Envasado, etiquetado y rotulado. (6 puntos)	Los empaques utilizados en productos artesanales deberán ser nuevos y de primer uso.			
d) Etiquetado y Rotulado de los Productos Alimenticios (4 Puntos)	Los envases de alimentos deben cumplir con el etiquetado completo, rotulados, con nombre del producto, dirección del fabricante, Lote (Día-Mes-Año), fecha de vencimiento.			
5.0 Almacenamiento y distribución 5.1 Almacenamiento y distribución a) Productos alimenticios almacenados en condiciones apropiadas. (2 puntos)	Almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación.			
b) Transporte (2 puntos)	Vehículos de la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria, para efectuar esta operación. verificar temperatura.			
TOTAL				
Observaciones y comentarios:				
_____ Nombre y firma del representante del establecimiento		_____ Nombre y firma del inspector o auditor (es) oficial (es) responsable		



Hasta 60 puntos. Condiciones inaceptables. Considerar cierre
 61-70 puntos condiciones deficientes. Urge Corregir
 71-80 puntos. Condiciones regulares. Necesario hacer correcciones
 81-100 puntos. Buenas Condiciones. Hacer Algunas correcciones

Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021

Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

Nota: Items que no aplican, colocar los mismos. La suma total para aprobación no puede ser menor de 81 puntos.		
NUMERAL	DETALLE	PUNTAJE OBTENIDO
1.1.1 (2 puntos)	Planta y alrededores	
1.1.2 (1 punto)	Ubicación	
1.2.1 (10 puntos)	Diseño	
1.2.2 (3 puntos)	Pisos	
1.2.3 (3 puntos)	Paredes	
1.2.4 (3 punto)	Techos	
1.2.5 (3 puntos)	Ventanas y puertas	
1.2.6 (2 puntos)	Intensidad de Luz	
1.2.7 (3 puntos)	Ventilación	
1.3.1 (3 puntos)	Abastecimiento agua	
1.3.2 (1 punto)	Tubería	
1.4.1 (1 punto)	Drenajes	
1.4.2 (2 puntos)	Instalaciones sanitarias	
1.4.3 (2 puntos)	Lavamanos	
1.5.1 (2 puntos)	Desechos sólidos	
1.6.1 (2 puntos)	Limpieza y desinfección	
1.7.1 (2 puntos)	Control de Plaga	
2.1 (12 puntos)	Equipos y Utensilios	
3.1 - 3.3 (9 puntos)	Capacitación Prácticas Higiénicas Control de salud	
4.1 - 4.2 (30 puntos)	Materia Prima Operaciones de manufactura	
5.1 (4 puntos)	Almacenamiento, Distribución y Transporte	
Total 100 puntos		



Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021
 Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN DE CONTROL DE ALIMENTOS Y VIGILANCIA VETERINARIA
Ficha de Inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura para Panelas y Alimentos Artesanales

NUMERAL DE LA FICHA	DEFICIENCIAS ENCONTRADAS / RECOMENDACIONES	CUMPLIÓ CON LAS RECOMENDACIONES	
	PRIMERA INSPECCION Fecha:	PRIMERA REINSPECCION Fecha:	SEGUNDA REINSPECCION Fecha:
DOY FE que los datos registrados en esta fecha de inspección son verdaderos y acordes a la inspección practicada. Para la corrección de las deficiencias señaladas se otorga un plazo de _____ días, que vencen el _____.		_____ Nombre y firma del propietario o responsable	_____ Nombre y firma del inspector
_____ Firma del propietario		_____ Nombre y firma del inspector	_____ Nombre y firma del propietario o responsable
_____ Nombre del propietario o responsable (letra de molde)		_____ Nombre y firma del inspector	_____ Nombre y firma del propietario o responsable
_____ Firma del inspector		_____ Nombre y firma del inspector	_____ Nombre y firma del propietario o responsable
VISITA DEL SUPERVISOR		Fecha:	
_____ Firma del propietario o responsable		_____ Firma del supervisor	
_____ Nombre del propietario o responsable (Letra de molde)		_____ Nombre del supervisor (Letra de molde)	
ORIGINAL: Expediente COPIA: interesado			



Resolución No. 685 de 18 de AGOSTO de 2021
 Que establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación y el registro sanitario de los productos alimenticios artesanales, incluyendo la panela.

ANEXO C

UTENSILIOS, HERRAMIENTAS Y EQUIPOS PARA LA AGROINDUSTRIA

EQUIPOS	UTENSILIOS
Balanzas de Plato	Ollas
Bandeja de acero inoxidable	Pailas
Batidoras	Pañales de acero inoxidable
Botas de caucho	Papel toalla
Centrifuga a extraer	Peachímetros (Medidores de pH)
Coladores	Productos químicos para higiene y sanitización
Cronómetros	Redecillas
Cucharones	Sumadoras
Cuchillos	Tablas de picar
Despulpadoras de café	Tanquecito de gas
Despulpadoras de frutas	Tanques de basura (producción más limpia)
Extintores	Tanques plásticos
Hornos artesanales de arcilla	Termómetros
Hornos a gas	Tijeras
Hornos Eléctricos	Trapiche
Libro récord (para registro)	Molinos
Licuadoras	Divisoras (pequeñas) para pan
Limpiones	Pequeñas cámaras de fermentación
Liras	Batidoras
Mangueras	Rodillos
Máquinas de moler	Tazones
Mascarillas	Vasijas con tapas
Mesas de acero inoxidable	Mecedores
Moldes de acero inoxidable	Cajas plásticas
Congeladores	Envases de vidrio o desechables
Deshidratadores a gas	Moldes desechables y/o de acero inoxidable y/o de vidrio
Deshidratadores eléctricos	
Sellador de empaques	
Estufa eléctrica y/o a gas	
Refrigeradores	
Secador sola	
Tostador de Granos	
Procesador de alimentos	
Conchadora	

