	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 4000-203-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima Dirección de Alimentos y Bebidas

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
FÁBRICA DE LICORES DEL TOLIMA (CERTIFICACION BPM BA)	CRA. 1 SUR #23A-1, IBAGUÉ, TOLIMA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir el día 2025-09-03 al 2025-09-05 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
JOHANNA ARABELLA MOLANO AGUDELO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	D.A.B.
DIEGO RICARDO CABALLERO RAMIREZ	CONTRATISTA	D.A.B.

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

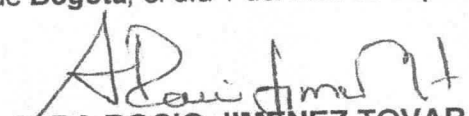
Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Dirección de Alimentos y Bebidas 7422121 ext. 440/4401 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>.

Contáctenos en: Teléfonos: 7422121 ext. 4400/4401, Chat de WhatsApp: No aplica **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR: No aplica**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pgrsd/peticiones/solicitud> . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 4758293. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 1 del mes de septiembre del año 2025


ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
 Director Alimentos y Bebidas

Recibido por

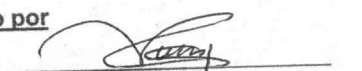
Firma

Nombre

Cédula

Cargo

Fecha


 Nidia Wanda Castillo
 38140268
 Gerente General
 AAAA-MM-DD
 2025/09/03
 2025/09/04
 2025/09/05

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		AUDITORIAS Y CERTIFICACIONES	
	FORMATO ACTA DE VISITA DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) A ESTABLECIMIENTOS QUE FABRIQUEN, ELABOREN, HIDRATEN Y ENVASEN BEBIDAS ALCOHÓLICAS			
Código: ASS-AYC-FM101	Versión: 00	Fecha de Emisión: 2017-04-21	Página 1 de 10	

CIUDAD Y FECHA: IBAGUÉ, 2025-09-03, 04 y 05

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL FÁBRICA DE LICORES DEL TOLIMA Código 8907047632-2
 DIRECCIÓN CR 2 SUR CL 24 BR EL ARADO
 NIT 890704763-2 Email: gerente@fabricadelicorestolima.com;
gerencia@fabricadelicorestolima.com
 TELÉFONOS 3186951163; 3186951166 FAX -
 CIUDAD IBAGUÉ DEPARTAMENTO TOLIMA
 REPRESENTANTE LEGAL Nidia Victoria Castillo González
 DIRECTOR TÉCNICO William Toro Toro
 ACTIVIDAD INDUSTRIAL Destilación, rectificación y mezcla de bebidas alcohólicas.
 PRODUCTOS QUE ELABORA Aguardiente y aguardiente sin azúcar
 TAMAÑO DE LA EMPRESA
 GRANDE ☐ (>200) MEDIANA ☐ (De 51 a 200) ☒ PEQUEÑA ☐ (De 11 a 50) MICROEMPRESA ☐ (De 1 a 10)
 NÚMERO DE EMPLEADOS 93
 VOLUMEN DE PROCESO (litros) 60.000 L/mes
 ÁREA DE PROCESO (m²) 450
 ÁREA DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO (m²) 1500
 PROCESO A TERCEROS NO
 REGISTROS SANITARIOS

Ver anexo

OBJETIVO DE LA VISITA Realizar visita de inspección, vigilancia y control para verificar el cumplimiento e implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM de bebidas alcohólicas con fines de certificación, acorde lo establecido en los Decretos 1686 de 2012 y 162 de 2021 y en atención a la solicitud hecha bajo radicado Invima Número 20251136499 del 22/05/2025.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA. NOMBRE Y CARGO

Johana Arabella Molano Agudelo – Profesional Universitario – Dirección de Alimentos y Bebidas
Diego Ricardo Caballero Ramírez – Contratista - Dirección de Alimentos y Bebidas

OFICIO COMISORIO No. 4000-203-25

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

Nidia Victoria Castillo González – Gerente general
William Toro Toro – Director técnico
Jhon Jairo Uribe Botero - Subgerente de producción
María Norelly Barragán Méndez – Subgerente administrativa

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL 14/08/2024 CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS


ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.-	EDIFICACIONES E INSTALACIONES FÍSICAS		
1.1	La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación (Numeral 1.1 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
1.2	El funcionamiento de la planta coloca en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. (Numeral 1.2 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
1.3	El acceso y los alrededores de la planta se encuentran limpios,	2	




	ASEGURAMIENTO SANITARIO		AUDITORIAS Y CERTIFICACIONES	
	FORMATO ACTA DE VISITA DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) A ESTABLECIMIENTOS QUE FABRIQUEN, ELABOREN, HIDRATEN Y ENVASEN BEBIDAS ALCOHÓLICAS			
	Código: ASS-AYC-FM101	Versión: 00	Fecha de Emisión: 2017-04-21	Página 2 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	libres de acumulación de basuras. (Numeral 1.3 Art. 23 Dec. 1686/12)		
1.4	La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que se facilitan las operaciones de limpieza y desinfección, según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento. (Numeral 2.4 Art. 23 Dec. 1686/12)	1	Se evidencia deterioros en el material del techo (tejas Eternit), paredes y pisos en: área de preparación de licores, bodega 2 almacenamiento de material de embalaje y bodega de envase.
1.5	El acceso de la planta tiene superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impiden la generación de polvo o el estancamiento de aguas. (Numeral 1.3 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
1.6	La construcción está diseñada de manera tal que protege los ambientes de producción e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes. (Numeral 2.1 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
1.7*	La construcción presenta aislamiento y protección contra el ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. (Numeral 2.1 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
1.8*	Las áreas están separadas de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio. (Numeral 2.6 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
1.9	Las áreas tienen el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. (Numeral 2.3 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
1.10*	Existe secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se evita la contaminación cruzada. (Numeral 2.3 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
1.11	Existen condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de elaboración. (Numeral 2.3 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
1.12	El tamaño de los almacenes o depósitos está en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento. (Numeral 2.5 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
1.13	Los almacenes o depósitos disponen de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas. (Numeral 2.5 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 16 puntos)		25	
2.- INSTALACIONES SANITARIAS			
2.1*	La planta dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independiente para hombres y mujeres, separadas de las áreas de elaboración y dotadas de elementos de aseo y limpieza para la higiene del personal. (Numeral 6.1 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
2.2	La planta tiene instalados lavamanos (deseable, de accionamiento no manual) en las áreas de producción o próximos a éstas para la higiene del personal que manipule las bebidas alcohólicas, y se facilita la supervisión de éstas prácticas. (Numeral 6.2 y 6.3 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
2.3	Se dispone de instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo. (Numeral 6.4 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 4 puntos)		6	
3.- PERSONAL MANIPULADOR			
3.1 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN			
3.1	Los empleados cumplen con las buenas prácticas higiénicas en sus labores y observan una excelente limpieza e higiene personal, de manera que se evita la contaminación de las bebidas alcohólicas y de las superficies de contacto con éstas. (Numeral 1 Art. 28 Dec. 1686/12)	2	
3.1.1*			
3.1.2	Todos los empleados usan vestimenta de trabajo de color claro; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en la bebida alcohólica; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura y los delantales se usan de manera adecuada y segura. (Numeral 2 Art. 28 Dec. 1686/12)	2	




	ASEGURAMIENTO SANITARIO		AUDITORIAS Y CERTIFICACIONES	
	FORMATO ACTA DE VISITA DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) A ESTABLECIMIENTOS QUE FABRIQUEN, ELABOREN, HIDRATEN Y ENVASEN BEBIDAS ALCOHÓLICAS			
	Código: ASS-AYC-FM101	Versión: 00	Fecha de Emisión: 2017-04-21	Página 3 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1686/12)			
3.1.3*	El personal que manipula bebidas alcohólicas se lava y desinfecta las manos antes de empezar su trabajo y cada vez que sea necesario. (Numeral 3 Art. 28 Dec. 1686/12)	2	
3.1.4	El personal que manipula bebidas alcohólicas utiliza malla, gorro u otro medio efectivo para recubrir el cabello, tapabocas y protectores de barba, bigote o patillas de forma adecuada y permanente. (Numeral 4 Art. 28 Dec. 1686/12)	2	
3.1.5	Las manos se encuentran limpias, con uñas cortas y sin esmalte. (Numeral 5 Art. 28 Dec. 1686/12)	2	
3.1.6	Los empleados usan calzado cerrado de material resistente e impermeable. (Numeral 6 Art. 28 Dec. 1686/12)	2	
3.1.7	Los guantes están limpios y desinfectados, sin roturas o desperfectos, adecuados para la operación a realizar y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. (Numeral 7 Art. 28 Dec. 1686/12)	2	
3.1.8	El personal que manipula bebidas alcohólicas no utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios. En caso de usar lentes o gafas, estos se aseguran a la cabeza. (Numeral 8 Art. 28 Dec. 1686/12)	2	
3.1.9*	Los manipuladores evitan prácticas higiénicas como comer, beber, fumar, u otra práctica inadecuada en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del producto. (Numeral 9 Art. 28 Dec. 1686/12)	2	
3.1.10*	El personal que manipula directamente los productos cuenta con estado de salud apto, no presenta afecciones de la piel o enfermedad infecciosa, se llevan los registros respectivos. (Numeral 10 Art. 28 -Art26 Dec. 1686/12)	1	No todo el personal operativo de la línea de producción cuenta con reconocimiento médico que indique que es apto para la manipulación de los productos elaborados.
3.1.11*	Los visitantes cumplen con las medidas de protección y sanitarias estipuladas por el establecimiento. (Numeral 11 Art. 28 Dec. 1686/12)	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 16 puntos)		21	
3.2 EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN			
3.2.1*	Existe plan de capacitación continuo y permanente en temas higiénico sanitarios, debidamente documentado y con registros. (Numeral 1 y 4 Art. 27 Dec. 1686/12)	2	
3.2.2	El plan de capacitación está bajo la responsabilidad de personas idóneas (Numeral 2 Art. 27 Dec. 1686/12)	2	
3.2.3	Existen avisos alusivos en prácticas higiénico-sanitarias, en sitios estratégicos. (Numeral 3 Art. 27 Dec. 1686/12)	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 4 puntos)		6	
4.- PLAN DE SANEAMIENTO			
4.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA			
4.1.1*	El agua utilizada en la planta es potable. (Numeral 3.1 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
4.1.2*	Existen parámetros de calidad para el agua potable. (Numeral 3.1 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
4.1.3	La fábrica cuenta con registros de laboratorio fisicoquímicos y microbiológicos que verifiquen la calidad del agua. (Numeral 3.1 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
4.1.4	El suministro de agua potable se realiza a la temperatura y presión requeridas para el proceso (Numeral 3.2 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
4.1.5	El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor o refrigeración) se transporta por un sistema de tuberías completamente independientes e identificadas por colores no existen conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable. (Numeral 3.3 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	No aplica. No se utiliza agua no potable para las actividades de producción.
4.1.6	La planta tiene tanque de almacenamiento de agua potable con capacidad suficiente para un día de producción, se lava y desinfecta periódicamente y se cuenta con registros de esta actividad. (Numeral 3.4 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
4.1.7	Cuando se cuenta con equipo desmineralizador, ozonizador, entre otros, para el tratamiento de agua, se cuenta con procedimientos y registros de mantenimiento y limpieza. (Art 25 Numeral 1 Dec. 1686/12)	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 9 puntos)		14	
4.2 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS			

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		AUDITORIAS Y CERTIFICACIONES	
	FORMATO ACTA DE VISITA DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) A ESTABLECIMIENTOS QUE FABRIQUEN, ELABOREN, HIDRATEN Y ENVASEN BEBIDAS ALCOHÓLICAS			
	Código: ASS-AYC-FM101	Versión: 00	Fecha de Emisión: 2017-04-21	Página 4 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.2.1	La fábrica dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales. (Numeral 4.1 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
4.2.2*	El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento se realiza de manera que impida la contaminación del producto, del ambiente y del personal de la empresa. (Numeral 4.2 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 3 puntos)		4	
4.3 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
4.3.1	La fábrica remueve con frecuencia los residuos sólidos de las áreas de producción, de manera que no generen olores y plagas. (Numeral 5.1 Art. 23 Dec. 1686/12) y (Numeral 2 Art. 35 Dec. 1686/12)	2	
4.3.2	La fábrica dispone de recipientes e instalaciones para la recolección y almacenamiento temporal de los residuos sólidos. (Numeral 5.2 Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
4.3.3	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistente a la corrosión, de fácil limpieza y provisto de tapa. (Numeral 7 Art. 25 Dec. 1686/12)	2	
4.3.4*	La fábrica cuenta con instalaciones, elementos, áreas y recursos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento temporal, clasificación, transporte y disposición de residuos sólidos que evite la contaminación de los productos, áreas, dependencias y equipos (Numeral 2 Art. 35 Dec. 1686/12).	1	En el procedimiento y las actividades de disposición de residuos sólidos, no se evidencia de manera clara y completa el manejo de residuos peligrosos generados por la planta y la parte administrativa.
Puntaje total (mínimo para aprobación: 5 puntos)		7	
4.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
4.4.1*	Existe programa escrito específico de limpieza y desinfección y se cumplen conforme lo programado (Numeral 1 Art. 35 Dec. 1686/12)	2	
4.4.2	Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores y existen los registros correspondientes (Numeral 1 Art. 35 Dec. 1686/12) (Numeral 1 Art. 35 Dec. 1686/12)	1	En el diligenciamiento de algunos de los formatos no se tienen establecido convenciones por lo que no permiten diferenciar si las actividades de limpieza se ejecutan o no.
4.4.3*	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, modo de preparación y empleo y rotación de los mismos (Numeral 1 Art. 35 Dec. 1686/12)	2	
4.4.4	Los detergentes y desinfectantes cuentan con un área específica para su almacenamiento y los productos están rotulados y separados según su uso. (Numeral 8 Art. 82 Dec. 1686/12)	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 6 puntos)		7	
4.5 CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES Y AVES)			
4.5.1*	Existen procedimientos escritos específicos y registros de control integrado de plagas con enfoque preventivo y se ejecutan conforme al programa previsto (Numeral 3 Art. 35 Dec. 1686/12)	2	
4.5.2*	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas (Numeral 3 Art. 35 Dec. 1686/12)	2	
4.5.3	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados para control de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.) (Numeral 3 Art. 35 Dec. 1686/12)	1	Algunas de las trampas para roedores no se encuentran fijadas a su puesto asignado según el plan.
4.5.4	Los plaguicidas y otras sustancias peligrosas cuentan con un área específica para su almacenamiento y los productos están rotulados y separados según su uso. (Numeral 7 Art. 82 y Numeral 3 Art. 35 Dec. 1686/12)	2	No aplica. No se evidencia almacenamiento de este tipo de productos.
Puntaje total (mínimo para aprobación: 6 puntos)		7	
5.- CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN			
5.1 EQUIPOS Y UTENSILIOS			
5.1.1*	Existe adecuada separación física entre aquellas áreas donde se realizan operaciones de elaboración susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes. (Numeral 2.2 Art. 23 Dec.	2	



	ASEGURAMIENTO SANITARIO		AUDITORIAS Y CERTIFICACIONES	
	FORMATO ACTA DE VISITA DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) A ESTABLECIMIENTOS QUE FABRIQUEN, ELABOREN, HIDRATEN Y ENVASEN BEBIDAS ALCOHÓLICAS			
	Código: ASS-AYC-FM101	Versión: 00	Fecha de Emisión: 2017-04-21	Página 5 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	1686/12)		
5.1.2*	La planta cuenta con los equipos mínimos requeridos para el proceso de producción. (Numeral 1 Art. 25 Dec. 1686/12)	2	
5.1.3	El diseño y la ubicación de los equipos evitan la contaminación cruzada y permiten llevar a cabo de manera adecuada las operaciones de limpieza, desinfección y mantenimiento. (Numeral 1 Art. 25 Dec. 1686/12)	1	Los soportes laterales de la banda de transporte de envase al ingreso de la línea de llenado, tiene aditamentos en material no sanitario que dificulta las actividades de limpieza (tubos de pvc, cintas y fibra)
5.1.4	Los equipos, utensilios y las superficies en contacto con el producto están libres de polvo, suciedad y se encuentran en buen estado. (Numeral 1 Art. 25 Dec. 1686/12)	2	
5.1.5	Los equipos y superficies en contacto con los productos están fabricados con materiales lisos, inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, no recubierto con pinturas o materiales desprendibles. (Numeral 2 Art. 25 Dec. 1686/12)	1	En la tubería de conducción del producto preparado hacia el área de llenado, se evidencian válvulas (llaves) y aditamentos en material galvanizado.
5.1.6	Las áreas circundantes de los equipos son de fácil limpieza y desinfección. (Numeral 2 Art. 25 Dec. 1686/12)	2	
5.1.7*	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico y evitan la contaminación cruzada (Numeral 1 Art. 25 Dec. 1686/12)	2	
5.1.8*	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.) (Numeral 1 Art. 25 Dec. 1686/12)	2	
5.1.9	Las mesas y mesones son lisos, de bordes redondeados, de material impermeable, inoxidable y se encuentran limpias. (Numeral 2 Art. 25 Dec. 1686/12)	2	
5.1.10	Las tuberías, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto (Numeral 4 Art. 25 Dec. 1686/12)	1	La instalación de la tubería que va del área de llenado hasta despaletizado de envase no presenta acabado sanitario.
5.1.11	Los tornillos, remaches, tuercas o clavijas están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso. (Numeral 5 Art. 25 Dec. 1686/12)	2	
5.1.12	Los equipos y sus partes que requieren lubricación están diseñados de manera que no hay riesgo de contaminación de los productos que se elaboran, los lubricantes son de grado alimenticio (Numeral 6 Art. 25 Dec. 1686/12)	2	
5.1.13	Los tanques y recipientes están identificados o rotulados con la información del producto que contiene. (Numeral 8 Art. 25 Dec. 1686/12)	2	
5.1.14*	Existen programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos utilizados para el proceso de producción (Numeral 9 Art. 25 Dec. 1686/12)	2	
5.1.15*	Los equipos e instrumentos utilizados en las mediciones de control de calidad son verificados y calibrados periódicamente y está debidamente documentados. (Numeral 5, artículo 37 Dec. 1686/12)	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 21 puntos)		27	
5.2	HIGIENE LOCATIVA DE LA SALA DE PROCESO		
5.2.1	Los pisos son resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección y se encuentran limpios y en buen estado (Numeral 1.1 Art. 24 Dec. 1686/12)	1	Se observa deterioro en los pisos de: tanques de preparación, área de bodega de material de envase y bodega de embalaje (cartón)
5.2.2	El piso tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje y el sistema de tuberías para la conducción de agua residual permite una rápida y efectiva evacuación de los volúmenes generados. (Numerales 1.2 y 1.3 del Art. 24 Dec. 1686/12)	2	
5.2.3*	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas (Numeral 1.3 Art. 24 Dec. 1686/12)	2	
5.2.4	Existen trampas para grasas y sólidos adecuadas (si se	2	No aplica. No cuenta con



	ASEGURAMIENTO SANITARIO		AUDITORIAS Y CERTIFICACIONES	
	FORMATO ACTA DE VISITA DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) A ESTABLECIMIENTOS QUE FABRIQUEN, ELABOREN, HIDRATEN Y ENVASEN BEBIDAS ALCOHÓLICAS			
	Código: ASS-AYC-FM101	Versión: 00	Fecha de Emisión: 2017-04-21	Página 6 de 10


ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	requiere), diseñadas de forma que permitan su limpieza. (Numeral 1.3 Art. 24 Dec. 1686/12)		trampas de grasas y sólidos.
5.2.5	En las áreas de elaboración y envasado las paredes son de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y se encuentran limpias y en buen estado (Numeral 2 Art. 24 Dec. 1686/12)	2	
5.2.6	Los techos presentan adecuado diseño, son de fácil limpieza, y se encuentran en buen estado y no hay signos de condensaciones o humedad (Numeral 3.1 Art. 24 Dec. 1686/12)	1	Se evidencia deterioros en el material del techo (tejas Eternit) de preparación.
5.2.7	Las ventanas y otras aberturas en las paredes están construidas de modo que evitan la acumulación de polvo, suciedades y facilitan la limpieza; aquellas provistas de barreras físicas son de fácil limpieza y mantenimiento (donde se requiera). (Numeral 4 Art. 24 Dec. 1686/12)	2	
5.2.8*	Las áreas de elaboración no tienen comunicación directamente con el exterior. (Numeral 5.2 Art. 24 numeral 2.1 del art. 29 Dec. 1686/12)	2	
5.2.9	Las escaleras, elevadores y estructuras complementarias (rampas, plataformas) están construidas de manera que no dificultan el flujo regular del proceso y son de fácil limpieza. (Numeral 6 Art. 24 Dec. 1686/12)	2	
5.2.10	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de tal manera que impiden la acumulación de suciedades y el albergue de plagas. (Numeral 6.2 Art. 24 Dec. 1686/12)	2	
5.2.11	Las áreas tienen una adecuada iluminación natural y/o artificial (Numeral 7.1 Art. 24 Dec. 1686/12)	2	
5.2.12*	Las lámparas y accesorios en las áreas de elaboración y envasado, son de seguridad y están protegidas para evitar la contaminación. (Numeral 7.2 Art. 24 Dec. 1686/12)	2	
5.2.13	La ventilación y la temperatura del ambiente de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni influye en la comodidad de los operarios (Numeral 8.1 Art. 24 Dec. 1686/12)	2	
5.2.14	El sistema de ventilación natural o artificial, garantiza la remoción de vapores y olores que pueden ser peligrosos, insalubres y pongan en riesgo la calidad de los procesos y productos. (Numeral 8.1 Art. 24 Dec. 1686/12)	2	
5.2.15*	Las aberturas para circulación de aire están protegidas con mallas de un material sanitario y son fácilmente removibles para su limpieza y mantenimiento (Numeral 8.2 Art. 24 Dec. 1686/12)	2	
5.2.16*	La sala de máquinas está separada de las diferentes áreas del proceso evitando contaminación de los productos y materias primas. (Art. 33 Dec. 1686/12)	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 21 puntos)		30	
5.3	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		
5.3.1*	La recepción de materias primas e insumos se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. (Numeral 1.1 Art. 29 Dec. 1686/12)	2	
5.3.2	Previo al uso las materias primas e insumos son clasificados y sometidos a análisis de laboratorio (cuando así se requiera) y control de calidad, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas (Numeral 1.2 Art. 29 Dec. 1686/12)	2	
5.3.3	Las condiciones y equipo utilizado en el descargue y recepción de la materia prima son adecuadas y evitan la contaminación, alteración y daños físicos. (Numeral 1.1 Art. 29 Dec. 1686/12)	2	
5.3.4	Las materias primas empleadas se encuentran dentro de su vida útil (Numeral 3 Art. 82 Dec. 1686/12) y están debidamente identificadas y rotuladas de conformidad con la reglamentación sanitaria vigente. (Numeral 1.4 Art. 29 Dec. 1686/12)	1	Se evidencian 2 esencias vencidas (agosto de 2025) las cuáles fueron dadas de baja durante la visita.
5.3.5	En las áreas de producción se evidencia únicamente las materias primas e insumos requeridos para el proceso. (Numeral 3 Art. 82 Dec. 1686/12)	2	
5.3.6*	Se llevan registros de rechazos de materias primas y productos (Numeral 2 Art. 37 Dec. 1686/12)	2	
5.3.7*	Se tienen procedimientos de recepción de materias primas que estipulen las especificaciones de calidad de las materias primas: procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc. (Numeral 1 Art. 37 Dec. 1686/12)	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 10 puntos)		13	



	ASEGURAMIENTO SANITARIO		AUDITORIAS Y CERTIFICACIONES	
	FORMATO ACTA DE VISITA DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) A ESTABLECIMIENTOS QUE FABRIQUEN, ELABOREN, HIDRATEN Y ENVASEN BEBIDAS ALCOHÓLICAS			
	Código: ASS-AYC-FM101	Versión: 00	Fecha de Emisión: 2017-04-21	Página 7 de 10


ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5.4	ENVASES		
5.4.1*	La fábrica cuenta con los equipos y utensilios adecuados para el lavado de envases reutilizados (cuando sea requerido) (Numeral 1 Art. 25 Dec. 1686/12)	2	No aplica. Botellas de primer uso
5.4.2*	Los envases se lavan y desinfectan previo uso, se encuentran debidamente identificados, existe procedimiento y se llevan registros (Numeral 3 Art. 29 y Numeral 2 Art 31 Dec. 1686/12)	2	
5.4.3	Los envases y materiales complementarios para envases de bebidas alcohólicas (tapas, empaques, cartones, sellos, bandas, embalajes y otros) se encuentran almacenados en adecuadas condiciones de sanidad, limpieza y alejados de focos de contaminación. (Numeral 1, 2, 4 Art. 82 Dec. 1686/12)	2	
5.4.4	Los envases son adecuados y están fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con la bebida alcohólica, conforme lo previsto en la reglamentación sanitaria vigente sobre la materia. (Numeral 1 y parágrafo del Art. 30 Dec. 1686/12)	2	
5.4.5	Los envases le confieren al producto una adecuada protección durante la distribución, almacenamiento, transporte y expendio, con un cierre que impida la contaminación. (Art. 30 Dec. 1686/12)	2	
5.4.6*	Los envases no evidencian marcas o leyendas correspondientes a otros fabricantes o productos o presentan señales de la utilización de mecanismos para ocultarlas. (Parágrafo Artículo 31 Dec. 1686/12)	2	
5.4.7*	No hay evidencia de la utilización previa de los envases para fines diferentes que pudiesen contaminar el producto a contener (Numeral 2 Artículo 30 Dec. 1686/12)	2	
5.4.8*	Los envases son inspeccionados antes de su uso (Numeral 3 Art. 30 Dec. 1686/12).	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 13 puntos)		16	
5.5	CONDICIONES DE FABRICACIÓN		
5.5.1	La planta cuenta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso (Art. 23 Dec. 1686/12)	2	
5.5.2*	Los procesos de fermentación, destilación, preparación y envasado cuentan con los recipientes, equipos de producción y regulación, medición y control suficientes y adecuados que permitan ofrecer la confiabilidad de las especificaciones técnicas atribuidas a cada bebida alcohólica (Numeral 2.2 Art. 29 Dec. 1686/12)	2	
5.5.3	Los tanques de almacenamiento o procesamiento de producto están identificados y permiten realizar la inspección. (Numeral 2.3 Art. 29 Dec. 1686/12)	2	
5.5.4*	Se evidencia registros de los lotes de producción que incluya los detalles de la elaboración. (Numeral 2.4 Art. 29 Dec. 1686/12)	2	
5.5.5	Las bebidas alcohólicas que no cumplen con los requisitos específicos, están separadas e identificadas para su posterior, reclasificación, rechazo o disposición final. (Numeral 2.6 Art. 29 Dec. 1686/12)	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 7 puntos)		10	
5.6	OPERACIONES DE ENVASADO Y ROTULADO		
5.6.1*	El envasado de las bebidas alcohólicas se realiza en condiciones sanitarias adecuadas que evitan la contaminación del producto. (Numeral 1 Art. 31 Dec. 1686/12)	2	
5.6.2*	El marcado del lote y/o fecha de vencimiento es claro, visible y legible e indeleble en el producto final. (Numeral 2 Art. 31 Dec. 1686/12)	2	
5.6.3	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con la reglamentación sanitaria (Aplicar el formato establecido: Anexo 1 Protocolo de Evaluación de Rotulado General de Bebidas Alcohólicas) (Artículo 46 Dec. 1686/12)	2	VER ANEXO: Aguardiente Tapa Roja Special sin azúcar al 29% por 750 ml.
Puntaje total (mínimo para aprobación: 5 puntos)		6	
5.7	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
5.7.1	Las áreas de almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados se encuentran limpias y desinfectadas. (Numeral 1 Art. 82 Dec. 1686/12)	2	
5.7.2*	El almacenamiento de productos terminados no afecta la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. (Numeral 2 Art. 82 Dec. 1686/12)	2	
5.7.3	Las materias primas e insumos se almacenan en sitios adecuados e independientes, que eviten su contaminación y	2	



	ASEGURAMIENTO SANITARIO		AUDITORIAS Y CERTIFICACIONES	
	FORMATO ACTA DE VISITA DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) A ESTABLECIMIENTOS QUE FABRIQUEN, ELABOREN, HIDRATEN Y ENVASEN BEBIDAS ALCOHÓLICAS			
	Código: ASS-AYC-FM101	Versión: 00	Fecha de Emisión: 2017-04-21	Página 8 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	alteración y debidamente identificadas y rotuladas (Numeral 1.3 y 1.4 Art. 29 Dec. 1686/12)		
5.7.4	Se llevan registros de control de entrada, salida y rotación de los productos. (Numeral 3 Art. 82 Dec. 1686/12)	2	
5.7.5	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, sobre palés en buen estado, con adecuada separación con respecto a las paredes, de manera que se permita la inspección, limpieza y control de plagas. (Numeral 4 Art. 82 Dec. 1686/12)	2	
5.7.6	El almacenamiento de bebidas alcohólicas y materias primas devueltas a la empresa, o que se encuentran dentro de las instalaciones con fecha de vencimiento caducada, se encuentran en un área o depósito exclusivo para tal fin. (Numeral 6 Art. 82 Dec. 1686/12)	2	
5.7.7	Se llevan registros en los que se consigna fecha, cantidad de producto y salidas parciales o totales de los productos y materias primas con fecha de vencimiento caducada. (Numeral 6 Art. 82 Dec. 1686/12)	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 8 puntos)		14	
5.8	CONDICIONES DE TRANSPORTE		
5.8.1	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los productos. (Art. 83 Dec. 1686/12)	2	Vehículo evaluado Camión con placa LTL730 de Mariquita.
5.8.2*	El transporte garantiza las condiciones adecuadas de conservación requeridas para el producto (Art. 83 Dec. 1686/12)	2	
5.8.3	Los productos no son transportados conjuntamente con sustancias peligrosas o tóxicas. (Art. 83 Dec. 1686/12)	2	
Puntaje total (mínimo para aprobación: 4 puntos)		6	
6.-	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
6.1	VERIFICACIÓN DE DOCUMENTACIÓN Y PROCEDIMIENTOS		
6.1.1	La planta cuenta con un Sistema de Aseguramiento y Control de Calidad, esencialmente preventivo, con políticas claras e indicadores y cubre todas las etapas desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución y venta de productos terminados. (Art. 36 Dec. 1686/12)	2	
6.1.2	La fábrica cuenta con un responsable idóneo para el manejo del Aseguramiento y Control de la Calidad (Parágrafo Art. 40 Dec. 1686/12)	2	
6.1.3	Se cuenta con registros que soporten la implementación del programa de control de calidad (Art. 36 Dec. 1686/12)	2	
6.1.4*	Las actividades relacionadas con la inspección y ensayo están bajo la responsabilidad del Director Técnico o profesionales o técnicos capacitados (Art. 37 Dec. 1686/12)	2	
6.1.5*	La planta cuenta con programas de verificación de cumplimiento de calidad de las materias primas, insumos y productos terminados (Numeral 1 Art. 37 Dec. 1686/12)	2	
6.1.6	Existen registros de los lotes de producción retenidos o rechazados, con el fin de evitar que los mismos sean vendidos o distribuidos. (Numeral 2 Art. 37 Dec. 1686/12)	2	
6.1.7*	Existen especificaciones de fichas técnicas de materias primas y producto terminado en donde se incluyan criterios de aceptación, retención, liberación y rechazo y planes de muestreo para los análisis de rutina. (Numeral 1 Art. 37 Dec. 1686/12)	2	
6.1.8*	La planta cuenta con programa de control a Proveedores, se ejecuta conforme lo previsto y se tienen los registros correspondientes. (Numeral 3 Art. 37 Dec. 1686/12)	2	
6.1.9*	Existen manuales, guías, instrucciones y fichas técnicas para verificar el cumplimiento de la calidad de equipos, procesos y procedimientos requeridos para la fabricación del producto. (Numeral 3 Art. 37 Dec. 1686/12)	2	
6.1.10*	Los equipos e instrumentos utilizados en las mediciones de control, de los diferentes procesos, son verificados y calibrados periódicamente y existen soportes documentados (Numeral 5 Art. 37 Dec. 1686/12)	2	
6.1.11*	Poseen registros y muestras testigos del producto elaborado. (Numeral 6 Art. 37 Dec. 1686/12)	2	
6.1.12*	La identificación de los lotes y la fecha de producción permiten la trazabilidad los productos y materias primas. (Numeral 8 Art. 37 Dec. 1686/12)	1	Los registros digitales no presentan seguridad completa para que sean inmodificables después de



	ASEGURAMIENTO SANITARIO		AUDITORIAS Y CERTIFICACIONES	
	FORMATO ACTA DE VISITA DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) A ESTABLECIMIENTOS QUE FABRIQUEN, ELABOREN, HIDRATEN Y ENVASEN BEBIDAS ALCOHÓLICAS			
	Código: ASS-AYC-FM101	Versión: 00	Fecha de Emisión: 2017-04-21	Página 9 de 10

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
			su diligenciamiento.
6.1.13	Los registros generados en los diferentes procesos garantizan seguridad y confiabilidad de los datos. (Numeral 7 y 8 Art. 37 Dec. 1686/12)	2	
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 21 puntos)	25	
6.2 SERVICIOS DE LABORATORIO			
6.2.1*	La fábrica cuenta con un Director Técnico idóneo que acredite el título de: Químico, Ing. Químico, Químico Farmacéutico o Ing. de Alimentos. (Art.40 Dec. 1686/12)	2	
6.2.2	El laboratorio de calidad cuenta con un área adecuada de almacenamiento de muestras, patrones de referencia y registros. (Art. 38 Dec. 1686/12)	2	
6.2.3*	La planta cuenta con un laboratorio propio para el control de calidad rutinario de bebidas alcohólicas y éste se encuentra en un área independiente. (Art. 39 Dec. 1686/12)	2	
6.2.4*	La empresa tiene establecido los procedimientos de control fisicoquímico, organoléptico y microbiológico en las distintas etapas del proceso de elaboración de bebidas alcohólicas, para prevenir cualquier incumplimiento o no conformidad con las especificaciones o cualquier otro defecto de calidad de los productos, material del envase o del producto terminado. (Art. 39 Dec. 1686/12)	2	
6.2.5*	Se tienen establecidos los controles microbiológicos en aquellos productos que así lo requieren dentro de los análisis rutinarios. (Art. 39 Dec. 1686/12)	2	
6.2.6	La planta cuenta con laboratorio de calidad externo. (Art. 39 Dec. 1686/12) Indicar SI o NO. En caso afirmativo indicar cuáles.	2	Acqua vida y Laboratorio de Secretaría de Salud del Tolima.
	Puntaje total (mínimo para aprobación: 10 puntos)	12	

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

Notas:

Para conceder la certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se debe cumplir con el puntaje mínimo en cada una de las secciones de la presente acta.

Los ítems identificados con asterisco (*) deben ser cumplidos por parte de la empresa y la calificación debe ser 2.

7.- EXIGENCIAS
Para ajustar la planta a la reglamentación sanitaria, debe atenderse y presentar acciones de mejoramiento a las observaciones consignadas (citar numerales):
1.4; 3.1.10*; 4.3.4*; 4.4.2; 4.5.3; 5.1.3; 5.1.5; 5.1.10; 5.2.1; 5.2.6; 5.3.4; 6.1.12*
8.- EXIGENCIAS ADICIONALES (Cuando sea requerido)
NO APLICA.

De conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular el Decreto 1686 de 2012, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de 30 días (máximo 30 días a partir de la notificación).

CONCEPTO PARA EFECTO DE LA CERTIFICACIÓN EN BPM:

FAVORABLE

☐

El establecimiento cumple con los requisitos para obtener la certificación en BPM.

FAVORABLE CON OBSERVACIONES

☒

El establecimiento debe corregir las exigencias consignadas en la presente Acta.

DESFAVORABLE

☐


El establecimiento no cumple con los requisitos para obtener la certificación en BPM.

SE CONCEDE LA CERTIFICACIÓN EN BPM

☒

NO SE CONCEDE LA CERTIFICACIÓN EN BPM

☐


	ASEGURAMIENTO SANITARIO	AUDITORIAS Y CERTIFICACIONES	
	FORMATO ACTA DE VISITA DE CERTIFICACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) A ESTABLECIMIENTOS QUE FABRIQUEN, ELABOREN, HIDRATEN Y ENVASEN BEBIDAS ALCOHÓLICAS		
Código: ASS-AYC-FM101	Versión: 00	Fecha de Emisión: 2017-04-21	Página 10 de 10

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (601) 2425000 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (601) 242 50 40. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA:

FELICITO A LOS AUDITORES QUE REALIZARON CON MUCHO PROFESIONALISMO Y RESPETO SU TRABAJO

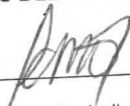
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DE LOS FUNCIONARIOS DEL INVIMA:

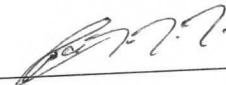
Se otorga la certificación en BPM.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 5 del mes de septiembre del año 2025, en la ciudad de Ibaqué, Tolima.

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

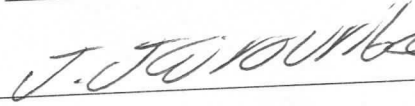
Firma 
Nombre Johana Arabella Molano Agudelo
C.C. 20.533.200
Cargo Profesional Universitario
Grupo Técnico de Inspección, Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas - Invima
Grupo o Dependencia

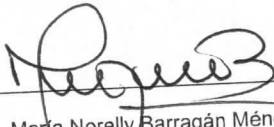
Firma 
Nombre Diego Ricardo Caballero Ramirez
C.C. 1.032.498.12
Cargo Profesional universitario – contratista
Grupo Técnico de Inspección, Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas – Invima
Grupo o Dependencia


POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma 
Nombre Nidia Victoria Castillo González
C.C. 38.140.268
Cargo Gerente general

Firma 
Nombre William Toro Toro
C.C. 75.068.594
Cargo Director técnico

Firma 
Nombre Jhon Jairo Uribe Botero
C.C. 93.376.124
Cargo Subgerente de producción

Firma 
Nombre Maria Norelly Barragán Méndez
C.C. 38.144.899
Cargo Subgerente administrativa

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS			
	DECRETO 1686 DE 2012/162 DE 2021			
Código: IVC-INS-FM065	Versión: 03	Fecha de Emisión: 2023-05-05	Página 1 de 3	

ANEXO ACTA DE VISITA

CIUDAD Y FECHA
(AAAA-MM-DD): IBAGUÉ, 2025-09-03, 04 y 05

RAZÓN SOCIAL: FÁBRICA DE LICORES DEL TOLIMA

IDENTIFICACIÓN
DEL PRODUCTO: AGUARDIENTE TAPA ROJA SPECIAL SIN AZÚCAR AL 29% POR 750 ML.

REGISTRO SANITARIO: INVIMA 2004L-0001864

1.	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.1	El rótulo o etiqueta de la bebida alcohólica no describe o presenta el producto envasado de una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. (Numeral 1 Art.7 Dec. 162/2021)	2	
1.2	En la etiqueta de bebidas alcohólicas nacionales no se emplean expresiones, leyendas o imágenes en idioma extranjero que induzca a engaño al consumidor, haciendo pasar los productos como elaborados en el exterior. Cuando se tratare de protección de marca o fabricante, se podrá permitir alguna expresión en otro idioma (Numeral 1 Art.7 Dec. 162/2021)	2	
1.3	No emplean expresiones, leyendas o imágenes que sugieran propiedades medicinales o nutricionales. (Numeral 3 Art. 7 Dec. 162/2021)	2	
1.4	El rótulo o etiqueta adherido al envase no puede removerse o separarse fácilmente del envase. (Numeral 4 Art.7 Dec. 162/2021)	2	
1.5	En el rótulo o etiqueta del producto se presenta el nombre y la marca del producto de acuerdo a la información contenida en el registro sanitario. (Numeral 5.1 Art. 7 Dec. 162/2021)	2	
1.6	En el rótulo o etiqueta del producto se presenta Nombre, ubicación y dirección del fabricante, hidratador o envasador responsable según corresponda o de la dirección corporativa, si se dispone de más de una planta, en cuyo caso la identificación del lote debe garantizar la trazabilidad del producto. (Numeral 5.2 Art.7 Dec. 162/2021)	2	
1.7	En el rótulo o etiqueta del producto se presenta el nombre, dirección y ciudad del importador. (Numeral 5.3 Art. 7 Dec. 162/2021)	N.A.	Producto de fabricación nacional
1.8	En el rótulo o etiqueta del producto se presenta el número del registro sanitario otorgado por el INVIMA. (Numeral 5.4 Art. 7 Dec. 162/2021)	2	Invima 2004L-0001864
1.9	En el rótulo o etiqueta se expresa el contenido Neto en volumen. (Numeral 5.5 Art. 7 Dec. 162/2021)	2	
1.10	En el rótulo o etiqueta se expresa el grado alcohólico en grados alcoholométricos o en porcentajes en volumen a 20°C. (Numeral 5.6 Art. 7 Dec. 162/2021)	2	
1.11	CERVEZAS Y APERITIVOS NO VINICOS ESPECIALES: El fabricante declara fecha de vencimiento. (Parágrafo. 1 Art. 7 Dec. 162/2021)	N.A.	Producto evaluado, aguardiente
1.12	BEBIDAS ALCOHÓLICAS NACIONALES: Las expresiones "Aperitivo Saborizado", "Aperitivo de", "Licor de", "Saborizado" o "Licor" van seguidas del nombre del sabor o del destilado especial utilizado. (Parágrafo. 2 Art. 7 Dec. 162/2021).	N.A.	Producto evaluado, aguardiente




	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS			
	DECRETO 1686 DE 2012/162 DE 2021			
Código: IVC-INS-FM065	Versión: 03	Fecha de Emisión: 2023-05-05	Página 2 de 3	

1.13	BEBIDAS ALCOHÓLICAS NACIONALES: Las expresiones "Aperitivo" o "Licor" se resaltan en color y tamaño de letra, en una proporción de cinco (5) veces a uno respecto del nombre del sabor o del destilado especial utilizado. (No se permiten tamaños ni contrastes que hagan perder el sentido preventivo de la exigencia.) (Parágrafo. 2 Art. 7 Dec. 162/2021)	N.A.	Producto evaluado, aguardiente
1.14	VINOS ESPUMOSOS NATURALES, ESPUMANTES, BURBUJEANTES: Aparece la expresión "Vino Espumoso Natural", o "Vino Espumante natural" o "Vino Espumoso o "Vino Espumante", o "Vino Burbujeante", según sea el caso. (Parágrafo. 3 Art. 7 Dec 162/2021).	N.A.	Producto evaluado, aguardiente
1.15	MUESTRAS SIN VALOR COMERCIAL: Contiene en su rótulo, empaque, envase y/o etiqueta la leyenda "muestra sin valor comercial, prohibida su venta". (Parágrafo. 4 Art. 7 Dec. 162/2021)	N.A.	Producto comercializado
1.16	El número o código del lote de producción se registra en el material de envase, tapa, rótulo o etiqueta permanente, en un lugar visible, legible e indeleble. (Artículo 47 Dec. 1686/12)	2	
2.	LEYENDAS OBLIGATORIAS		
2.1	La leyenda "El Exceso de Alcohol es Perjudicial para la Salud" ocupa como mínimo, la décima (10ª) parte del área de la etiqueta. Está ubicada en la cara principal de exhibición y dispuesta en el extremo inferior de la misma con caracteres fácilmente legibles por su tamaño y tipo de letras, de tal manera que, contrasten con el fondo sobre el cual estén impresos. (Numeral 1 Art. 9 Dec. 162/2021)	2	
2.2	En la etiqueta o rótulo los tamaños y contrastes no hacen perder el sentido preventivo de la declaración de la anterior leyenda obligatoria. (Numeral 1 Art. 9 Dec 162/2021)	2	
2.3	En el rótulo o etiqueta se declara la leyenda "Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad" ((Numeral 2 Art. 9 Dec 162/2021)	2	
2.4	Las bebidas alcohólicas que se hidratan y envasan en el país, a partir de gránulos importados deben indicar en forma clara el origen del granel. Igualmente debe declarar en la etiqueta, sin abreviaciones en forma destacada y en igualdad de caracteres, la expresión "Hidratado o Envasado en Colombia". (Numeral 3 Art. 9 Dec. 162/2021)	N.A.	Producto de fabricación nacional.
2.5	Los productos que se hidraten o envasen en el país a partir de gránulos nacionales, o que se elaboren en el país, deben indicar claramente en la etiqueta sin abreviaciones en forma destacada "Industria colombiana" o "Hecho en Colombia" o "Elaborado en Colombia". (Numeral 3 Art. 9 Dec. 162/2021)	2	
2.6	En bebidas alcohólicas nacionales e importadas, se permitirá el uso de un rótulo complementario, con el fin de declarar las leyendas obligatorias establecidas en el presente artículo, así como el número del registro sanitario otorgado por el INVIMA; nombre; dirección y ciudad del importador en bebidas alcohólicas importadas. (Parágrafo Art.9 Dec. 162/2021)	N.A.	
3.	PROHIBICIONES		
3.1	Se prohíbe en el rótulo o etiqueta permanente el uso de adhesivos para declarar la fecha de vencimiento, lote y el grado alcohólico. Igualmente se prohíbe utilizar rótulos superpuestos en estos casos. ". (Artículo 8 Dec. 162/2021)	2	

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

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud> . Para denunciar posibles hechos de

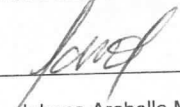



	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS			
	DECRETO 1686 DE 2012/162 DE 2021			
Código: IVC-INS-FM065	Versión: 03	Fecha de Emisión: 2023-05-05	Página 3 de 3	


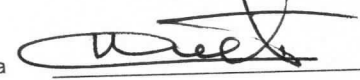
corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593.
 *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

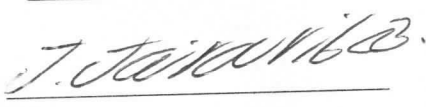
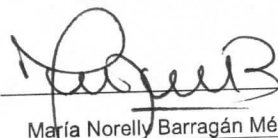
Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma 	Firma 
Nombre <u>Johana Arabella Molano Agudelo</u>	Nombre <u>Diego Ricardo Caballero Ramirez</u>
C.C. <u>20.533.200</u>	C.C. <u>1.032.498.12</u>
Cargo <u>Profesional especializado</u>	Cargo <u>Profesional universitario – contratista</u>
Grupo o Dependencia <u>GTIVC - Invima</u>	Grupo o Dependencia <u>GTIVC – Invima</u>

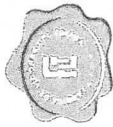
POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma 	Firma 
Nombre <u>Nidia Victoria Castillo González</u>	Nombre <u>William Toro Toro</u>
C.C. <u>38.140.268</u>	C.C. <u>75.068.594</u>
Cargo <u>Gerente general</u>	Cargo <u>Director técnico</u>

Firma 	Firma 
Nombre <u>Jhon Jairo Uribe Botero</u>	Nombre <u>María Norelly Barragán Méndez</u>
C.C. <u>93.376.124</u>	C.C. <u>38.144.899</u>
Cargo <u>Subgerente de producción</u>	Cargo <u>Subgerente administrativa</u>

FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA

REGISTROS SANITARIOS



Nombre del producto	Expediente sanitario	Registro sanitario	Grado alcohólico	Vencimiento	Modalidad	Estado de registro
Aguardiente Rosado del Tolima sin Azúcar	20294001	INVIMA 2025L-0013746	24.0	27/03/2035	Elaborar y Vender	Vigente
Aguardiente Rosado del Tolima	20261150	INVIMA 2023L-0012801	24.0	21/11/2033	Elaborar y Vender	Vigente
Aguardiente Rosado del Tolima	20278472	INVIMA 2024L-0013353	24.0	4/10/2034	Elaborar y Exportar	Vigente
Aguardiente sin azúcar Tapa Roja 24	20225334	INVIMA 2022L-0012017	24.0	1/01/2033	Elaborar y Exportar	Vigente
Aguardiente sin azúcar Tapa Roja 24	20034229	INVIMA 2011L-0005426	24.0	3/08/2031	Elabora y Vender	Vigente
Aguardiente anisado o Aguardiente marca Tapa Roja ORO	20208271	INVIMA 2022L-0011520	32.0	27/04/2032	Elaborar y Exportar	Vigente
Aguardiente sin azúcar marca Tapa Roja Special	20192391	INVIMA 2021L-0010992	29.0	11/05/2031	Elaborar y Exportar	Vigente
Aguardiente sin azúcar marca Tapa Roja Special	19949343	INVIMA 2004L-0001864	29.0	20/09/2034	Elaborar y Vender	Vigente
Aguardiente Tapa Roja	20193982	INVIMA 2021L-0011016	29.0	20/05/2031	Elaborar y Exportar	Vigente
Aguardiente Tapa Roja	19941261	INVIMA 2003L-0001427	29.0	21/12/2033	Elaborar y Vender	Vigente

