

Año CXX

Panamá, R. de Panamá jueves 26 de agosto de 2021

N° 29362

CONTENIDO

MINISTERIO DE AMBIENTE

Resolución N° DM. 0431-2021
(De lunes 16 de agosto de 2021)

POR LA CUAL SE ESTABLECEN LOS REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN DE LAS OBRAS EN CAUCES NATURALES EN LA REPÚBLICA DE PANAMÁ Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

Acuerdo N° 142
(De lunes 09 de agosto de 2021)

POR LA CUAL SE HACE DEL CONOCIMIENTO PÚBLICO LA ADOPCIÓN DE LA NORMA TÉCNICA DGNTI-COPANIT ISO 10004:2018 GESTIÓN DE LA CALIDAD — SATISFACCIÓN DEL CLIENTE — DIRECTRICES PARA EL SEGUIMIENTO Y LA MEDICIÓN; QUE PUEDE SER ADQUIRIDA EN EL CENTRO DE INFORMACIÓN NORMATIVA DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL DEL MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS.

MINISTERIO DE CULTURA/DIRECCIÓN NACIONAL DE DERECHO DE AUTOR

Resolución N° 447-016-2021
(De viernes 20 de agosto de 2021)

POR LA CUAL SE CONCEDE LA AUTORIZACIÓN DE FUNCIONAMIENTO A LA ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP), COMO ENTIDAD DE GESTIÓN COLECTIVA PARA DEFENDER LOS DERECHOS PATRIMONIALES RECONOCIDOS EN LA LEY.

MINISTERIO DE SALUD

Resolución N° 685
(De miércoles 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.

AUTORIDAD NACIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TIERRAS

Resolución N° ANATI/ADMG/1205/2021
(De jueves 19 de agosto de 2021)

POR LA CUAL SE ESTABLECEN LAS REGLAS PARA DETERMINAR LOS VALORES CATASTRALES EN LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS DE RECTIFICACIÓN DE MEDIDAS Y LINDEROS DE BIENES INMUEBLES CUYA COMPETENCIA ES DE LA AUTORIDAD NACIONAL DE ADMINISTRACIÓN DE TIERRAS, Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES.

AUTORIDAD NACIONAL DE ADUANAS

Contrato N° 038
(De miércoles 04 de diciembre de 2019)

POR MEDIO DE LA CUAL ESTA AUTORIDAD SUSCRIBE EL SERVICIO ESPECIAL DE CONTROL Y VIGILANCIA ADUANERA CON LA SOCIEDAD MAXUM OIL SERVICE DE PANAMA, S.A.

Contrato N° 41
(De martes 17 de diciembre de 2019)

POR MEDIO DEL CUAL ESTA AUTORIDAD SUSCRIBE CONTRATO PARA EL SERVICIO ESPECIAL DE CONTROL Y VIGILANCIA ADUANERA CON LA SOCIEDAD ISLAND STRATEGIC VENTURES, INC.

REGISTRO PÚBLICO DE PANAMÁ

Nota Marginal de Advertencia N° S/N
(De martes 27 de julio de 2021)

SOBRE LA INSCRIPCIÓN DE LAS ENTRADAS 178926-2016 Y 308688-2016 QUE RECAEN SOBRE EL FOLIO REAL 30176288, CON CÓDIGO DE UBICACIÓN 8600.

CONSEJO MUNICIPAL DE MONTIJO / VERAGUAS

Acuerdo N° 7-2021
(De lunes 07 de junio de 2021)

POR MEDIO DEL CUAL EL CONSEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE MONTIJO DECLARA COMO PROPIEDAD DEL DISTRITO DE MONTIJO EL CONJUNTO EMBLEMÁTICO, CULTURALES Y TURÍSTICOS DE LAS OBRAS DE INVERSIÓN PÚBLICA CONSTRUIDAS POR GESTIÓN DE LA ALCALDÍA DE MONTIJO Y RECONOCE EL USO DE SUS NOMBRES USUALES.

CONSEJO MUNICIPAL OMAR TORRIJOS HERRERA / COLÓN

Acuerdo Municipal N° 16-2021
(De martes 10 de agosto de 2021)

POR MEDIO DEL CUAL SE REALIZA DEL FONDO GENERAL EL TRASLADO DE LAS PARTIDAS 544 CORRESPONDIENTE A (PROTECCIÓN CONTRA INUNDACIONES) POR LA SUMA DE B/. 10,000.00 Y LA PARTIDA 910 CORRESPONDIENTE A (EMERGENCIAS NACIONALES Y GESTIÓN DE DESASTRE) POR LA SUMA DE B/. 10,000.00, A LA PARTIDA 930 QUE CORRESPONDE (IMPREVISTOS), DANDO UN TOTAL, DE B/. 20,000.00 PARA LA COLABORACIÓN EN LAS NECESIDADES BÁSICAS DE LOS DAMNIFICADOS DE LAS INUNDACIONES DEL 9 DE AGOSTO DE 2021.

Acuerdo Municipal N° 17-2021
(De martes 10 de agosto de 2021)

POR MEDIO DEL CUAL EL HONORABLE CONSEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA, AUTORIZA AL SEÑOR ALCALDE, EULALIO YÁNGÜEZ RUÍZ, A REALIZAR TODOS LOS TRÁMITES NECESARIOS CON EL MINISTERIO DE AMBIENTE PARA LA REHABILITACIÓN DE LAS CALLES INTERNAS DE COCLESITO, CORREGIMIENTO DE SAN JOSÉ DEL GENERAL, DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA, PROVINCIA DE COLÓN.

Acuerdo Municipal N° 19-2021
(De jueves 19 de agosto de 2021)

POR MEDIO DEL CUAL EL HONORABLE CONSEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA,

APRUEBA OTORGAR EN CALIDAD DE PRÉSTAMO POR EL TÉRMINO DE UN AÑO, TRESCIENTOS METROS CUADRADOS DE LA FINCA MUNICIPAL No. 18455, CÓDIGO DE UBICACIÓN 3206, A LA COOPERATIVA DE SERVICIOS MÚLTIPLES MUJERES RURALES EMILIA AMPARO, R.L. (COOSMAE, R. L.).

CONSEJO MUNICIPAL DE PORTOBELLO / COLÓN

Acuerdo N° 37
(De viernes 20 de agosto de 2021)

POR MEDIO DEL CUAL SE APRUEBA MODIFICAR CONSIDERACIONES AL PRESUPUESTO DEL MUNICIPIO DE PORTOBELLO VIGENCIA 2021.

CONSEJO MUNICIPAL DE SANTA CATALINA

Acuerdo N° 03
(De lunes 02 de agosto de 2021)

MEDIANTE EL CUAL SE APRUEBA CREDITO SUPLEMENTARIO Y SE HACEN ALGUNAS MODIFICACIONES AL ACUERDO DE PRESUPUESTO DE RENTAS Y GASTOS DEL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA PARA LA VIGENCIA FISCAL 2021.

AVISOS / EDICTOS

REPUBLICA DE PANAMÁ
— GOBIERNO NACIONAL —

MINISTERIO DE
AMBIENTE

FIEL COPIA DE SU ORIGINAL

Anelicio Román
Secretario General Fecha: 24 AGO 2021

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE AMBIENTE
RESOLUCIÓN No. DM. 0431 -20 21
(De 16 de agosto 2021)

Por la cual se establecen los requisitos para la autorización de las obras en cauces naturales en la República de Panamá y se dictan otras disposiciones

El suscrito Ministro de Ambiente, en uso de sus facultades legales, y,
CONSIDERANDO:

Que la Constitución Política de la República de Panamá, en el artículo 120, establece que el Estado reglamentará, fiscalizará y aplicará oportunamente las medidas necesarias para garantizar que la utilización y el aprovechamiento de la fauna terrestre, fluvial y marina, así como de los bosques, tierras y aguas se lleven a cabo racionalmente, de manera que se evite la depredación y se asegure su preservación, renovación y permanencia;

Que la Ley 8 de 25 de marzo de 2015, que crea el Ministerio de Ambiente (MiAMBIENTE), modifica disposiciones de la Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá y dicta otras disposiciones, en su artículo 1, crea el Ministerio de Ambiente como la entidad rectora del Estado en materia de protección, conservación, preservación y restauración del ambiente y el uso sostenible de los recursos naturales para asegurar el cumplimiento y aplicación de las leyes, los reglamentos y la Política Nacional del Ambiente;

Que el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 8 de 2015, establece que una de las atribuciones del Ministerio de Ambiente es la de emitir resoluciones, normas técnicas y administrativas para la ejecución de la Política Nacional del Ambiente y la protección de los recursos naturales, terrestres e hidrobiológicos, en el área de su competencia, vigilando su ejecución de manera que se prevenga la degradación ambiental;

Que el Texto Único de la Ley 41 de 1998, en su artículo 66 establece que: “Las actividades que varíen el régimen, la naturaleza o la calidad de las aguas o que alteren los cauces no se podrán realizar sin la autorización del Ministerio de Ambiente, en concordancia con lo establecido en el artículo 7 de la presente Ley”;

Que el Decreto Ley 35 de 22 de septiembre de 1966, reglamenta la explotación de las aguas del Estado, para su aprovechamiento conforme al interés social;

Que el Decreto Ley 35 de 1966, en su artículo 30, establece que: “Ninguna entidad estatal o privada podrá realizar obras para el aprovechamiento de las aguas, ni utilizarlas sino de acuerdo con lo previsto en este Decreto Ley...”;

Que la Ley 1 de 3 de febrero de 1994, en su artículo 23, prohíbe el aprovechamiento forestal; el dañar o destruir árboles o arbustos en las zonas circundantes al nacimiento de cualquier cauce natural de agua, así como en las áreas adyacentes a lagos, lagunas, ríos o quebrada;

Que la Ley 1 de 1994, en su artículo 24, prohíbe en las cabeceras de los ríos, a lo largo de las corrientes de agua y en los embalses naturales o artificiales, cuando se trate de bosques artificiales, el aprovechamiento forestal, así como daños o destrucción de árboles o arbusto, dentro de las distancias establecidas;

Que el Decreto Ejecutivo No. 55 de 13 de junio de 1973, reglamenta los trámites y procedimientos para establecer las servidumbres en materias de agua;





Que el Decreto Ejecutivo No. 55 de 1973, en su artículo 2 establece que: “El dueño del predio que recibe las aguas tiene derecho a hacer dentro de él, y a su propio costo, rebazas, malecones, muros, paredes, zanjas o alcantarillas que, sin impedir u obstruir el curso de las aguas, sirvan para regularizarlas o para aprovecharlas, en su caso.”;

Que el Decreto Ejecutivo No. 123 del 14 de agosto de 2009, en su artículo 71 establece que no requerirán cumplir con el trámite de evaluación ambiental de ningún tipo, todas las acciones ejecutadas durante un estado de emergencia, así como aquellas desarrolladas inmediatamente después de haber finalizado el mismo, siempre y cuando estén vinculadas de forma directa con la mitigación de los efectos negativos del evento catastrófico o desastre natural;

Que la Resolución No. DM-0180-2020 de 31 de julio de 2020, en su artículo 1, literal c, establece el siguiente orden jerárquico de los ríos: 1. Ríos principales, 2. Ríos Secundarios (subcuencas), 3. Ríos terciarios (microcuencas), 4. Quebradas, y 5. Quebradas Intermitentes;

Que la Resolución AG-0342-2005 de 27 de junio de 2005, modificada por la Resolución No. AG-0103-2015 de 13 de febrero de 2015, establece los requisitos para la autorización de obras naturales, la cual se consideró para realizar una revisión con la finalidad de actualizar aspectos técnicos-legales;

Que los eventos ocasionados por la temporada de huracanes 2020 y nuestra nueva realidad relacionada al Cambio Climático requieren medidas de adaptación, rigurosas y prácticas.

Que la modificación y alteración de fuentes hídricas, para el desarrollo desmedido, con escasas o nulas medidas de conservación y protección de las mismas, en combinación con el cambio climático, factores de ingeniería y otros, han causado pérdidas físicas y de vidas humanas, aumentando la exposición al riesgo de desastres.

RESUELVE:

Artículo 1. Para los efectos de la presente resolución, se establecen los siguientes términos y definiciones:

Cauce: se denomina al espacio donde discurren las aguas de una fuente hídrica, delimitado por las líneas de ribera.

Crecida Máxima Ordinaria: Se define como el valor medio de los máximos caudales anuales en su régimen natural, observados en 10 años consecutivos, o que sean representativos del comportamiento hidráulico de la fuente.

Desastre: Evento calamitoso, repentino o previsible, que trastorna seriamente el funcionamiento de una comunidad o sociedad y causa unas pérdidas humanas, materiales, económicas o ambientales que desbordan la capacidad de la comunidad o sociedad afectada para hacer frente a la situación a través de sus propios recursos.

Fuente hídrica: Cualquier corriente de orden 1 al 5, y cualquier otro afloramiento natural.

Línea de Ribera: Sucesión de puntos que delimita el cauce de una fuente hídrica en ambos márgenes. Las mismas se definen por la crecida ordinaria máxima de dicha fuente.

Obra en cauce: Cualquier tipo de modificación o alteración al cauce de una fuente hídrica.

Artículo 2. ADVERTIR que se consideran como obras en cauce natural, definidas por las líneas de ribera, de cualquier fuente hídrica, las siguientes obras o actividades:

Amelio González
Secretario General Fecha: 24 AGO 2021

- Canalizaciones.
- Desviaciones.
- Obras de toma y/o derivaciones de agua.
- Canales de descargas o cualquier otra obra que descargue a la fuente hídrica.
- Ensanchamiento y profundización de cauces.
- Vados y pasos.
- Puentes y caminos
- Puertos, sitios o plataformas de embarque o descarga.
- Entubamiento, revestimiento o impermeabilización.
- Relleno o enterramiento.
- Colocación de cualquier estructura de investigación o medición hídrica que interfiera con el drenaje fluvial de la fuente.
- Enderezamiento.
- Compactación de taludes.
- Presas y diques (permanentes y temporales)
- Gaviones y bermas.
- Infraestructura verde.
- Cualquier estructura de contención, conducción, descarga, toma, extracción de material o control de la erosión que modifique o altere el cauce de una fuente hídrica.

Parágrafo: La canalización, desvío, relleno, enterramiento, enderezamiento o entubamiento de fuentes hídricas solo serán consideradas si el objetivo es de prevención de riesgos ante inundaciones o similar, construcción de pasos o vías de comunicación; dichas solicitudes deberán ser técnica y socialmente justificadas y contempladas en el Estudio de Impacto Ambiental (EsIA).

Artículo 3. ESTABLECER los siguientes requisitos para la solicitud de autorización de Obra en Cauces Naturales:

1. Formulario de Solicitud (Adjunto).
2. Certificado de existencia y representación legal de la empresa, vigente, expedido por el Registro Público, en caso de ser el solicitante persona jurídica (Original y copia).
3. Copia de la cédula de identidad personal o pasaporte, para persona natural y jurídica (representante legal).
4. Recibo de Pago y Paz y Salvo vigente, emitido por la Dirección de Administración y Finanzas del Ministerio de Ambiente.
5. Recibo de pago para la inspección de la obra en cauce por el valor de B/200.00. (Se paga por cada obra en cauce).
6. Estudio Hidrológico, el cual deberá cumplir con el contenido del artículo 4 de la presente resolución).
7. Resolución de aprobación de Estudio de Impacto Ambiental, de acuerdo con la lista taxativa del Decreto Ejecutivo No. 123 de 14 de agosto de 2009 (Artículo 16) o cualquier instrumento de gestión debidamente aprobado, de así requerirlo.

Parágrafo: Si la solicitud es presentada a través de un apoderado especial o apoderado legal, la misma debe contar con una autorización de parte del representante legal y debe estar debidamente notariada. Si la solicitud es presentada por una empresa contratista, diferente a la

que figura como promotora en la Resolución de Aprobación de Estudio de Impacto Ambiental, la misma deberá incluir una autorización de parte de la empresa promotora, debidamente notariada.

Artículo 4. Los requisitos mínimos de los estudios hidrológicos para las solicitudes de obras en cauces naturales son los siguientes:

1. Cartografía de la solicitud de obra en cauce:

1.1 Mapa regional incluyendo el punto o polígono a intervenir georreferenciado con sus respectivas coordenadas. (Incluir formato digital kmz. o shapefile).

1.2 Mapa del área de drenaje hasta el sitio de la intervención.

1.3 Identificar si el proyecto o alguna infraestructura de la obra en cauce, o los trabajos a realizar están dentro de alguna área protegida.

Nota: Todos los mapas deben incluir las coordenadas de la obra o polígono de influencia en formato UTM, DATUM WGS-84 y la escala debe ser de 1:50000 como mínimo.

2. Caracterización de la fuente hídrica:

2.1 Descripción geomorfológica: área de la cuenca, pendiente promedio, índice de compacidad o de Gravelius, curva hipsométrica, orden de la fuente a intervenir, etc.

2.2 Hidrometría:

2.2.1 Si existe estación hidrológica: Caudales promedio mensuales (últimos 10 años disponibles), caudales máximo mensuales (últimos 10 años), caudales mínimos mensuales. Un aforo esporádico en temporada seca (enero a abril), un aforo esporádico en temporada lluviosa (mayo a diciembre) en el sitio preciso de la obra en cauce solicitada.

2.2.2 No existe estación hidrológica: Un aforo esporádico en temporada seca (enero a abril), dos aforos esporádicos en temporada lluviosa (mayo a diciembre) en el sitio preciso de la obra en cauce solicitada.

2.3 Descripción climática de la cuenca: precipitación media, precipitaciones máximas registradas en la estación meteorológica más cercana.

2.4 Demarcar en mapa antecedentes de inundación.

Nota: De existir antecedentes de inundación, se debe presentar una simulación hidráulica de la planicie inundable.

3. Descripción de la obra a realizar: planos firmados por profesional idóneo, tiempo de ejecución, tiempo de duración (vida útil), método de construcción, etc.

Nota: Será de suma importancia justificar la capacidad hidráulica de las estructuras y presentar un plan de mantenimiento y limpieza si así lo requiere.

4. Identificar posibles impactos y medidas de mitigación a predios y/o usuarios aguas abajo o colindantes con relación a la obra en cauce solicitada.

Observación: El Estudio Hidrológico debe ser presentado y firmado por una persona natural o jurídica idónea como responsable del trabajo.

Artículo 5. ADVERTIR que cualquier otro aspecto técnico que la Dirección de Seguridad Hídrica o las Secciones Operativas de Seguridad Hídrica, de las Direcciones Regionales,

consideren pertinente, podrá ser solicitado como información adicional o aclaratoria de la solicitud.

Artículo 6. ESTABLECER que en los casos en que se requiera realizar obras por parte de alguna entidad estatal (MOP, MIDA, IDAAN, entre otras) o por parte de los Gobiernos Locales, con el objetivo de prevenir o solucionar problemas relacionados con desastres o abastecimiento de agua para consumo humano, se eximirán de los requisitos establecidos en el artículo 3 de la presente Resolución; sin embargo, deberá notificar a las Direcciones Regionales del Ministerio de Ambiente y proporcionar los detalles técnicos de la obra a realizar.

Artículo 7. ADVERTIR que para los casos establecidos en el artículo 6 de la presente resolución, las Direcciones Regionales del Ministerio de Ambiente levantarán un informe de seguimiento para dichas obras.

Artículo 8. CUMPLIR con lo establecido en los artículos 23 y 24 de la Ley 1 de 1994; ya que las autorizaciones de la obra en cauce no aprueban la remoción o tala de la vegetación del bosque de protección.

Artículo 9. ADVERTIR que sin importar las obras autorizadas, el cauce, incluyendo el área de servidumbre hídrica, continúa siendo propiedad del Estado en forma imprescriptible e inalienable.

Artículo 10. APROBAR en todas sus partes el documento adjunto denominado **Solicitud para la Autorización de Obras en Cauces Naturales**.

Artículo 11. ADVERTIR que la presente Resolución deroga la Resolución No. AG-0342-2005 de 27 de junio de 2005 y la Resolución No. AG-0103-2015 de 13 de febrero de 2015 y todas aquellas que sean contrarias.

Artículo 12. ADVERTIR que la presente Resolución comenzará a regir a partir de su publicación en Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Texto Único de la Ley 41 de 1 de julio de 1998; Ley 8 de 25 de marzo de 2015; Decreto Ley 35 de 22 de septiembre de 1966; Decreto Ejecutivo No. 55 de 13 de junio de 1973 y demás normas concordantes y complementarias.

Dado en la ciudad de Panamá, a los dieciséis (16) del mes de agosto de dos mil veintiuno (2021).

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.


MILCIADES CONCEPCIÓN
 Ministro de Ambiente




 FIEL COPIA DE SU ORIGINAL

 Secretario General Fecha: 24 AGO 2021

Ministerio de Ambiente
 Resolución DM-0431-2021
 Fecha 16 de agosto de 2021
 Página 5 de 5



**REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**

RESOLUCIÓN No. 142
de 9 de agosto de 2021

EL MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley No. 23 de 15 de julio de 1997, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) del Ministerio de Comercio e Industrias, es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del proceso de normalización técnica, evaluación de la conformidad, certificación de calidad, metrología y conversión al sistema internacional de unidades (SI);

Que entre sus funciones de la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) está supervisar y garantizar que las prácticas nacionales con relación al establecimiento de normas y reglamentos técnicos sean acordes con las disposiciones internacionales en lo referente a esta materia y deberá velar por la aplicación de códigos de buena conducta basados en sistemas internacionales de normalización, para la elaboración, adopción y aplicación de normas técnicas que no creen obstáculos innecesarios al comercio internacional;

Que mediante Resolución No. 141 de 9 de agosto de 2021, fue adoptada la Norma DGNTI-COPANIT ISO 10004:2018 GESTIÓN DE LA CALIDAD — SATISFACCIÓN DEL CLIENTE — DIRECTRICES PARA EL SEGUIMIENTO Y LA MEDICIÓN;

Que esta norma técnica brinda pautas para definir e implementar procesos para monitorear y medir la satisfacción del cliente y a su vez es compatible con la Norma Técnica DGNTI COPANIT ISO 9001 – Sistema de Gestión de Calidad, y da apoyo a sus objetivos proporcionando orientación sobre el seguimiento y la medición de la satisfacción del cliente, por otra parte, está previsto para su uso por cualquier organizaciones sea su tipo o tamaño, o los productos y servicios que proporciona, esta norma técnicas se centra en los clientes externos a la organización, proporciona orientación a la organización sobre el establecimiento de procesos efectivos para realizar el seguimiento y la medición de la satisfacción del cliente;

Que corresponde a la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias, la divulgación de reglamentos técnicos, normas y procedimiento de evaluación de la conformidad.

RESUELVE:

PRIMERO: Hacer del conocimiento público la adopción de la Norma Técnica DGNTI-COPANIT ISO 10004:2018 GESTIÓN DE LA CALIDAD — SATISFACCIÓN DEL CLIENTE — DIRECTRICES PARA EL SEGUIMIENTO Y LA MEDICIÓN; que puede ser adquirida en el Centro de Información Normativa de la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias.

SEGUNDO: Esta resolución rige a partir de su Publicación en Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO LEGAL: Ley 23 de 15 de julio de 1997.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE,

Ministerio de Comercio e Industrias
certifica que todo lo anterior es fiel copia de su
original

Panamá, 11 de Agosto de 2021

RAMÓN MARTÍNEZ DE LA GUARDIA
Ministro de Comercio e Industrias

Secretario(a) General





REPÚBLICA DE PANAMÁ
GOBIERNO NACIONAL
MINISTERIO DE CULTURA



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE CULTURA
DIRECCIÓN NACIONAL DE DERECHO DE AUTOR
RESOLUCIÓN N°447-016-2021
(De 20 de agosto de 2021)

LA DIRECTORA NACIONAL DE DERECHO DE AUTOR,
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que mediante memorial recibido en nuestro Despacho el pasado 30 de julio del 2020, la **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)**, en ejercicio del Poder conferido por el señor **RICARDO AGUILAR NAVARRO**, varón, panameño, mayor de edad, portador de la cédula de identidad personal N°8-259-939, en su calidad de Presidente y Representante Legal de la mencionada asociación al **Licenciado EDUARDO ANTONIO BENÍTEZ ISTURAIN**, varón, panameño, mayor de edad, portador de la cédula de identidad personal N°8-190-506, abogado en ejercicio, con oficinas ubicadas en Avenida Ramón Arias, Número D18, Edificio CIAT, Nuevo Reparto El Carmen, Corregimiento de Bella Vista, Distrito y Provincia de Panamá, Ciudad de Panamá; ha solicitado formalmente a esta Dirección, la autorización de funcionamiento de la **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)**, como entidad de gestión colectiva, con domicilio Avenida Los Fundadores, Edificio Country Park 2000, Apartamento 6B, Corregimiento de San Francisco, Distrito y Provincia de Panamá.

Que según consta en fotocopia de la Escritura Pública N° de 7983 del 22 de octubre del 2019; expedida por la Notaria Segunda del Circuito de Panamá, la entidad denominada "**ESCRITORES Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)**", fue creada el 3 de octubre del 2019, como asociación sin fines de lucro, y obtuvo su personería jurídica mediante Resuelto N°304-PJ-304 del 3 de octubre de 2019, debidamente inscrita en el Registro Público al Folio N°25042388 del 20 de marzo del 2020.

Que mediante la Escritura Pública N°1912 del 11 de febrero de 2020, se inscribe el Resuelto N°014-PJ-014 del 29 de enero del 2020 que modifica el Resuelto N°304-PJ-304 del 3 de octubre de 2019, con el fin de enmendar la denominación de la entidad para que se registre con el nombre **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)** de acuerdo con los requisitos establecidos en la Ley N°64 de 10 de octubre del 2012, y poder otórgale autorización de funcionamiento como Entidad de Gestión Colectiva en la República de Panamá.

Que, como anexo a la solicitud, el solicitante aporta la documentación que se detalla a continuación:

MINISTERIO DE CULTURA
FIEL COPIA DEL ORIGINAL

23 AGO 2021

Jose Manuel Torres
SECRETARÍA GENERAL

MINISTERIO DE CULTURA
FIEL COPIA DEL ORIGINAL

23 AGO 2021

José Ismael Yáñez
 SECRETARÍA GENERAL

Continuación
 Pág. N° 2

1. Poder especial debidamente notariado, otorgado por el señor **RICARDO AGUILAR NAVARRO**, actuando en su condición de Presidente y Representante Legal de la **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)** al Licenciado **EDUARDO ANTONIO BENÍTEZ ISTURAIN**, varón, panameño, mayor de edad, portador de la cédula de identidad personal N°8-190-506, abogado en ejercicio, con oficinas ubicadas en Avenida Ramón Arias, Número D18, Edificio CIAT, Nuevo Reparto El Carmen, Corregimiento de Bella Vista, Distrito y Provincia de Panamá.
2. Memorial petitorio de la autorización de funcionamiento como Entidad de Gestión Colectiva a la **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)** recibida en la Dirección Nacional de Derecho de Autor el 20 de julio 2020.
3. Certificado de Personería Jurídica con número de identificador electrónico B331063B-2045-45B5-9306-C5558A790674, cuya solicitud N°249462/2021 del 7 de julio de 2021, emitida por el Registro Público de Panamá de la **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)** creada desde el 20 de marzo de 2020. (foja 244)
4. Resuelto N°304-PJ-304 del 03 de enero 2019, emitido por el Ministerio de Gobierno, por el cual se le concede la Personería Jurídica a la entidad en formación denominada **ESCRITORES Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)**, debidamente notariado. (foja 214-213)
5. Resuelto N°014-PJ-014 del 29 de enero 2020, emitido por el Ministerio de Gobierno, por el cual se le concede la Personería Jurídica a la entidad denominada **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)**, debidamente notariado. (foja 255-256)
6. Declaraciones Juradas debidamente notariadas de todos los miembros Directivos donde se acreditan como titulares de derechos del repertorio inicial a administrar por **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)**. (fojas 346-328)

➤ Señor **Ricardo Aguilar Navarro**, varón, panameño, mayor de edad, portador de la cédula de identidad personal N°8-259-939.



Continuación
Pág. N° 3

- Señor **Edgar Augusto Soberon Torchí**, varón, panameño, mayor de edad, portador de la cédula de identidad personal N°8-157-1389.
 - Señor **Manuel Antonio Rodríguez Ramírez**, varón, cubano, mayor de edad, portador del pasaporte personal N°I865839.
 - Señor **Luis Gilberto Romero Hernández**, varón, panameño, mayor de edad, portador de la cédula de identidad personal N°8-227-927.
 - Señora **Isabel María Pérez Vásquez de Burgos**, mujer, panameña, mayor de edad, portador de la cédula de identidad personal N°8-342-16.
7. Listado de Número de titulares que se han comprometido a confiarle la gestión de los mismos a la entidad solicitante **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)**, en caso de ser autorizada, debidamente notariado. (foja 327-322).
8. Listado del Repertorio Nacional mínimo que estará bajo administración de la **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)** su volumen e importancia en las actividades de los usuarios más significativos del país, debidamente notariado. (foja 321-302)
9. Copia debidamente autenticada de la Escritura Pública N° 7983 del 22 de octubre del 2019; expedida por la Notaria Segunda del Circuito de Panamá, de la entidad denominada "**ESCRITORES Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)**", creada el 3 de octubre del 2019, como asociación sin fines de lucro, y obtuvo su personería jurídica mediante Resuelto N°304-PJ-304 del 3 de octubre de 2019, debidamente inscrita en el Registro Público al Follo N°25042388 del 20 de marzo del 2020. (foja 389-366)
10. Copia debidamente autenticada de la Escritura Pública N°1912 del 11 de febrero de 2020, inscripción del Resuelto N°014-PJ-014 del 29 de enero de 2020 que modifica el Resuelto N°304-PJ-304 del 3 de octubre de 2019, con el fin de enmendar la denominación de la entidad para que se registre con el nombre "**ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)**". (foja 254-248)
11. Documentación en la cual la **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)**, aporta acuerdos de intención para la celebración de contratos de representación de reciprocidad para la gestión de los derechos confiados a la administración de esa entidad, todas debidamente apostillados. (foja 295-257)

MINISTERIO DE CULTURA
FIEL COPIA DEL ORIGINAL

23 AGO 2021

José Manuel Muñoz
SECRETARÍA GENERAL

Continuación
Pág. N° 4

- Acuerdo de Intención para la celebración de un Contrato de Representación de Reciprocidad entre la Asociación de Escritores, Guionistas, Dramaturgos y Directores Audiovisuales de Panamá (EDAP) y la Sociedad de Directores Audiovisuales Guionistas y Dramaturgos (ATN) de Santiago de Chile.
- Acuerdo de Intención para la celebración de un Contrato de Representación de Reciprocidad entre la Asociación de Escritores, Guionistas, Dramaturgos y Directores Audiovisuales de Panamá (EDAP) y la Sociedad de Argentinos Cinematográficos, Asociación General de Directores Autores Cinematográficos y Audiovisuales. Buenos Aires Argentina.
- Acuerdo de Intención para la celebración de un Contrato de Representación de Reciprocidad entre la Asociación de Escritores, Guionistas, Dramaturgos y Directores Audiovisuales de Panamá (EDAP) y la Asociación General de Autores del Uruguay (AGADU). Uruguay.
- Acuerdo de Intención para la celebración de un Contrato de Representación de Reciprocidad entre la Asociación de Escritores, Guionistas, Dramaturgos y Directores Audiovisuales de Panamá (EDAP) y la Sociedad de Directores Audiovisuales, Guionistas y Dramaturgos (ATN). Santiago de Chile.
- Acuerdo de Intención para la celebración de un Contrato de Representación de Reciprocidad entre la Asociación de Escritores, Guionistas, Dramaturgos y Directores Audiovisuales de Panamá (EDAP) y la Sociedad de Directores Audiovisuales Colombiana de Gestión. (DASC). Colombia.

Que la Ley N°64 de 10 de octubre de 2012, en su Título X, artículo 133, siguientes y concordantes, establecen el procedimiento y los requisitos exigibles que deben cumplir las asociaciones que aspiren a constituirse en entidades de gestión colectiva y obtener la autorización de funcionamiento ante la Dirección Nacional de Derecho de Autor adscrita al Ministerio de Cultura.

Que una vez analizada la documentación aportada por el Apoderado Especial de la **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)**, podemos concluir que la misma cumple con todos los requisitos previstos en la Ley N°64 de 10 de octubre del 2012, por lo que consideramos que a dicha asociación debe otorgársele la autorización de funcionamiento como entidad de gestión colectiva de los escritores guionistas, dramaturgos y directores audiovisuales en todo el territorio de la República de Panamá, para la defensa de los derechos patrimoniales reconocidos en la precitada Ley, correspondiente tanto a sus asociados o representados, como a los afiliados a sociedades extranjeras de la misma naturaleza por lo que, la Dirección Nacional de Derecho de Autor :

MINISTERIO DE CULTURA
FIEL COPIA DEL ORIGINAL

23 AGO 2021

José Manuel Herrera
SECRETARÍA GENERAL

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: **CONCEDER** la autorización de funcionamiento a la **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)**, como entidad de gestión colectiva para defender los derechos patrimoniales reconocidos en la Ley.

ARTÍCULO SEGUNDO: La presente autorización de funcionamiento se concede sin perjuicio de ulteriores autorizaciones que puedan otorgarse a futuro, de conformidad con las disposiciones legales y que, como **ENTIDAD DE GESTIÓN COLECTIVA**, deberá cumplir con lo establecido en la Ley N°64 de 10 de octubre de 2012, en su Título X, y cualquier otra disposición legal existente o que con posterioridad sea expedida, quedando por lo tanto dicha entidad sometida a la fiscalización por parte de la Dirección Nacional de Derecho de Autor, para tales efectos.

ARTÍCULO TERCERO: El incumplimiento de las disposiciones legales que regulan la materia, por parte de la **ASOCIACIÓN DE ESCRITORES GUIONISTAS, DRAMATURGOS Y DIRECTORES AUDIOVISUALES DE PANAMÁ (EDAP)**, estará sujeta a la imposición de sanciones por parte de la Dirección Nacional de Derecho de Autor y Derechos Conexos, del Ministerio de Cultura de acuerdo con lo establecido en el artículo 155, siguientes y concordantes, de la Ley N°64 de 10 de octubre del 2012.

ARTÍCULO CUARTO: Esta Resolución empezara a regir a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Artículos 133,134,135,136,137,138,139,140,141,142 del Título X, de la Ley N°64 de 10 de octubre del 2012.

Dado en la Ciudad de Panamá, a los veinte (20) días del mes de agosto del dos mil veintiuno (2021).

NOTIFIQUESE, CUMPLASE


Licda. IDANIA FERNÁNDEZ

Directora Nacional de Derecho de Autor

MINISTERIO DE CULTURA
DIRECCIÓN NACIONAL DE DERECHO DE AUTOR

IF/ys

Siendo las 9:15 de la mañana
de hoy veintitres (23) de agosto de 2021
Notifiqué a Lic. Eduardo Benítez Isturain
Isturain de la Resolución 447-016-2021
Fecha el 20 de agosto de 2021



MINISTERIO DE CULTURA
FIEL COPIA DEL ORIGINAL

23 AGO 2021


SECRETARÍA 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.

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 retrosifonaje.

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. Subsana 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 contruidos 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. Prelimpieza: 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 redecilla).
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.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.



[Handwritten Signature]
DR. LUIS FRANCISCO SUCRE M.

Ministerio de Salud



ES FIEL COPIA DE SU ORIGINAL

[Handwritten Signature]
 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.

LFSMRLMAV/MZ/HC

ANEXO A

LISTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ARTESANALES APROBADOS



No.	Producto	Materia Prima/ ingredientes	Preparación	Equipo/Instrumentos/herramientas
1	Aceite 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 aceite 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, paila, 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, mantequilla, leche, azúcar.	El maíz nuevo se licua o muele, se cuele, se le agrega leche, azúcar, sal, mantequilla 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 para 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 homea a una temperatura adecuada, para que se cocine sin quemarse; se saca del horno, se deja enfriar y se empaqa. 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 homear, 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	Bienmesabe	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, manila o de otro tipo.
11	Bizcocho de frutas nacionales	Harina de raíces y tubérculos, harina de trigo; frutas, huevos, mantequilla, polvo de homear, 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 homear; se bate la mantequilla y cuando bien batida se le agrega poco a poco el azúcar. Una vez está 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 homea.	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 hierva 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, manila 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 empacar.	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 utilizar bolsas plásticas, envases desechables, papel encerado, aluminizado, manila o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
15	Bollo de coco	Masa de maíz, mantequilla, 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 mantequilla, 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, manila 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, platones, fogón o estufa, bandeja o mesa de acero inoxidable. Para la presentación del producto puede utilizar 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 cortar 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 mezclar 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 revolvedor 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 loja 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, 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, azúcar, vainilla, leche, agua,	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 revolvedor 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, pele 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, manila, o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
35	Chococacao con jengibre (bolitas 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, manila, 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, manila, o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
37	Chocolate en barra	Semillas secas de cacao	Se tuesta la semilla de cacao durante 30 minutos, luego continua el descascarillado (es el quebrado manual para quitarle la cascara). Sigue el molido que es a través de una conchadora, luego la molienda 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, manila, 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 horno, 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, manila, 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 horno, 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, manila, 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, manila, o de otro tipo, empaques especiales. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
41		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, manila, o de otro tipo, empaques especiales. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
42	Confite 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.

		miel de abeja o miel de caña		utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, de colores o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
43	Confite de jengibre con miel	Jengibre en polvo, miel de abeja o miel de caña	Cocinar y mezclar el jengibre y la miel, hasta se convierta en una masa consistente.	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 utilizar bolsas plásticas, o de otro material, envases desechables, papel encerado, de colores o de otro tipo. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
44	Conservas de Frutas Nacionales Dulce de Papaya verde, guineo, zanahoria, marañón	Materia Prima: Papaya verde, guineo, zanahoria, marañón Ingredientes: Miel de Caña, Clavitos de olor, canela, vainilla	Se parten en trozos pequeños, se cocinan con agua, clavito de olor, canela, hasta que se ablanden, luego se añade la miel de caña y la vainilla. Cocinar por 3 horas hasta que agarre un color oscuro y obtener una textura espesa.	Cuchillo de acero inoxidable, tabla de picar, palla, 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.
45	Conservas de Raíces y Tubérculos Conservas de yuca con zapallo	Materia Prima: Yuca, zapallo, Ingredientes: Miel de Caña, Clavitos de olor, canela, vainilla	Muela todos estos ingredientes, cocine por 5 horas, hasta que tome un color oscuro y obtener una textura espesa, envasar y dejar refrescar.	Cuchillo de acero inoxidable, olla, máquina d moler manual, recipientes 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.
46	Crema de chocolate para untar	Chocolate 65%, leche y dulce de leche.	Poner a cocinar la pasta de chocolate, la leche y el dulce de leche hasta que espese.	Estufa, olla, cucharones. Para la presentación del producto puede utilizar, envases desechables o de vidrio, con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
47	Dulce de mango	Mangos maduros, agua, azúcar, leche Condensada	Se pela la fruta y se retira el hueso. Se corta la pulpa en trozos al gusto; se colocan en una olla con agua y se añade el azúcar y la leche condensada; se deja cocinar a fuego moderado durante media hora. Cuando el dulce haya alcanzado la textura y el sabor adecuado, se retira la olla del fuego y se deja enfriar.	Estufa o fogón, cuchillo, olla, cucharones, recipiente de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, frascos de vidrio de boca ancha con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
48	Dulce de Marañón con pepitas	Marañones, agua, azúcar morena, canela, clavito de olor, pepitas de marañón	Se lavan los marañones y se deshilachan con la mano. En una olla grande se cocinan los marañones con agua a fuego lento, durante aproximadamente media hora, hasta que estén suaves; luego se agrega azúcar, canela, clavitos de olor y las pepitas de marañón y se cocina durante más o menos una hora, o bien hasta que se vean amolecidas, revolviendo para que no se peguen a la olla.	Estufa o fogón, cuchillo, olla, cucharones, recipiente de fácil limpieza y desinfección. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables con tapa, frascos de vidrio de boca ancha con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
49	Dulce de plátano	Plátano maduro, miel de caña o raspadura, resaltador de sabor y olor (clavito de olor, canela, nuez moscada, anís, vainilla y otros).	Se pelan los plátanos y se salcochan. Se muelen o majan y se ponen a cocinar con miel de caña o raspadura y se le agregan los resaltadores de sabores, de acuerdo con las preferencias de los consumidores.	Cuchillo, olla, cucharón, estufa o fogón, refrigerador. Para la presentación del producto puede utilizar envases desechables, de vidrio o plástico con tapa. En caso necesario utilizar sellador de empaques. Envase al vacío.
50	Dulces de Semana Santa	Materia Prima e Ingredientes: Yuca, otoi, plátano, vaina de naranja agrias, pepitas de marañón, anís, clavitos de olor, miel de caña, leche condensada,	Se pelan y muelen las yucas, otoi, plátano, vaina de naranja agrias, pepitas de marañón, se ponen a cocinar con la miel de caña y leche condensada después se sigue revolviendo a fuego lento en un fogón de leña o en una estufa por 3 horas aproximadamente hasta obtener una consistencia de textura espesa y color oscuro. Luego se vierten en los moldes.	Fogón de leña, estufa de homo con gas, recipientes ollas, moldes de aluminio y vidrio. Pallas, mecadores de madera. 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.



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.	Licuada, 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 homea.	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, pimentón 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 pimiento, deje se doren los ingredientes, agregue el tomate y espere a que se forme una salsa medio densa. Forme una bola y aplaste un poco como dando una forma de tortilla. 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, revolador, 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, cascarita 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, cucharon, 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	Especies Deshidratadas	Cúrcuma, jengibre, pimiento, ñame, ñampí, otoo. (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 abre bocas	Raíces y tubérculos (ñame, yuca, ñampí, 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 empaqa 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, platonos, 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, platonos, 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	Golleria o Bollería	Agua, cascara de limón, azúcar y plátanos muy verdes.	Mezclar el agua, el azúcar y la cáscara 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	Guisada	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, cucharon 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, cerezas 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, manila, o de otro tipo, empaques especiales. En caso necesario utilizar sellador de empaques.
71	Manjar Blanco	Leche entera, azúcar, canela, clavito de olor y maicena	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, agua, 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, hale 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 estirar hasta darle la consistencia y forma deseada.	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.
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, trinches, 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.

			ensasar la miel. Debe contar con certificación de apiaro 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 de azúcar.	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 empacar, para consumo directo.	Paila, horno, 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.	Batidora, mesa, limpión, bandejas para hornear, recipientes de vidrio y de material de fácil limpieza y desinfección y un horno 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 esta lisa dejarla 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 horno de gas, recipiente o utensilios de cocina, cucharones, ollas o pailas, 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 pailas. 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 mazamorra 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	Ajíes rojos, 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	Plantinta	Plátano maduro, harina, azúcar, canela, sal, vainilla, colorante rojo vegetal y mantequilla	Se cocina y luego se licua el plátano, se rellena y se cieme la masa y se homea.	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, amase 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 horné de 20 a 25 minutos según cómo le guste.	Fogón de leña, estufa a gas, horno, recipiente o utensilios de cocina, cucharones, ollas o pailas. 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, ajíes, cebolla, especias naturales (albaca, 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, ajíes 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, ajíes, 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, paila, 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 acompañando 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 bollitos los cuales posteriormente se enrollan en forma de espiral. Se colocan en una bandeja engrasada y enharinada. Y finalmente se homean 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	Tostao	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 empaqa. Debe identificarse la fruta cuyo jugo fue incorporado al producto. El producto final tiene consistencia dura y no se parte fácilmente.	Trapiche, paila, hornilla, 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, zarzamoras, 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.	Licuada, balanza, olla, tinas o platones, 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 PANELAS Y ALIMENTOS ARTESANALES

ASPECTO	REQUERIMIENTO	1° Inspección	2° Inspección	3° Inspección
1. EDIFICIO				
1.1 Plantas y sus Alrededores	Alrededores limpios, Almacenamiento adecuado del equipo en desuso. Libres de basura y desperdicio. Áreas verdes limpias.			
(1 punto)				
(1 punto)	Ausencia de Focos de contaminación.			
1.1.2 Ubicación	Ubicación adecuada Los animales domésticos no se permitirá su acceso.			
(1 punto)				
1.2 Instalación Física				
1.2.1 Diseño	El local no debe ser la vivienda del propietario, Se podrán habilitar áreas conexas. El local no debe ser apartamento.			
a) Tamaño y construcción del edificio (2 puntos)				
b) Protección ambiente exterior (2 puntos)	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 (4mx4m).			
c) Áreas de Facilidades (1 punto)	Áreas específicas para vestidores, comedores almacenamiento.			
d) Fragadores (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	Los pisos deberán ser de materiales impermeables que no tengan efecto tóxico para el uso al que se destinan			
a) Pisos de material resistente al tráfico rodado, Impermeables y de fácil limpieza, sin grietas y con desagües. (3 puntos)				
1.2.3 Paredes	Las paredes exteriores pueden ser construidas de concreto y otras estructuras prefabricadas resistentes con diversos materiales.			
a) Exteriores construidos de material adecuado. (1 punto)	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 (1punto) b) Lámparas y accesorios de luz artificial adecuado (1punto)	Intensidad de acuerdo con el manual BPM (1punto) 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 (1punto)	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)	Debe 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 (1punto)	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. (1punto)	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	1° Inspección	2° Inspección	3° 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, pailas, 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 contruidos 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 palla 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). (2 puntos)	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	1° Inspección	2° Inspección	3° 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 llámese, 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: ítems 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 _____. <hr/> Firma del propietario <hr/> Nombre del propietario o responsable (letra de molde) <hr/> Firma del inspector		Nombre y firma del propietario o responsable Nombre y firma del inspector Nombre y firma del propietario o responsable Nombre y firma del inspector	Nombre y firma del inspector Nombre y firma del inspector
VISITA DEL SUPERVISOR		Fecha:	
<hr/> Firma del propietario o responsable <hr/> Nombre del propietario o responsable (Letra de molde)		<hr/> Firma del supervisor <hr/> 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	Pailas de acero inoxidable
Botas de caucho	Papel toalla
Centrifuga a extraer	Peachimetros (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
Licadoras	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	





AUTORIDAD NACIONAL
DE ADMINISTRACIÓN
DE TIERRAS

**REPÚBLICA DE PANAMÁ
ADMINISTRACIÓN GENERAL**

RESOLUCIÓN N° ANATI/ADMG/ 1505T2021 de 19 de Agosto de 2021

“Por la cual se establecen las reglas para determinar los valores catastrales en los procesos administrativos de rectificación de medidas y linderos de bienes inmuebles cuya competencia es de la Autoridad Nacional de Administración Tierras, y se dictan otras disposiciones.”

**EI ADMINISTRADOR GENERAL,
En uso de sus facultades legales,**

CONSIDERANDO:

Que mediante la Ley 59 de 8 de octubre de 2010, se crea la Autoridad Nacional de Administración de Tierras (ANATI), como la única entidad competente del Estado para regular y asegurar el cumplimiento y aplicación de las políticas, leyes y reglamentos en materia de tierras y demás bienes inmuebles, independientemente de que sean de propiedad privada o propiedad estatal, nacional o municipal, bienes de uso o dominio público, así como de las tierras indígenas o colectivas y para recomendar la adopción de políticas nacionales relativas a estas materias o bienes.

Que el artículo 15 de la Ley 59 de 2010, establece que la representación legal de la Autoridad Nacional de Administración de Tierras la ostenta el Administrador General.

Que el artículo 19 de la Ley 59 de 2010, faculta al Administrador General a dictar las disposiciones que regulan los procedimientos y trámites administrativos internos, así como adelantar las medidas que sean necesarias para orientar los trámites y procedimientos que realizan los usuarios, de la forma más expedita y efectiva posible.

Resolución N° ANATI-ADMG- 1205-2021

(De 19 de Agosto de 2021)

Pág.2

Que el artículo 37 de la Ley 59 de 2010, otorga competencia a la Autoridad Nacional de Administración de Tierras para establecer los procesos de rectificación de medidas y linderos cuando no exista controversia entre los colindantes.

En tal sentido, si al momento de realizar el proceso de procesos de rectificación de medidas y linderos arroja un excedente en la superficie de la finca, el mismo debe ser cuantificado a través de un avalúo catastral y pagado por el peticionario a la Nación a través de la Autoridad Nacional de Administración de Tierras, procedimiento que no se encuentra debidamente regulado para evitar la discrecionalidad de la Autoridad.

Que la Autoridad Nacional de Administración de Tierras es la única titular y autoridad competente en materia de avalúos para fines del levantamiento del catastro inmobiliario.

Que el propósito de los procesos de rectificación de medidas y linderos no es la venta o comercialización de las tierras de la Nación, sino más bien la corrección de los linderos cuando no concuerdan con la información catastral o la información física, razón por la cual, el valor a establecer no debería ser mayor al valor catastral de acuerdo a los parámetros establecidos para fijación de precio por avalúo de la Ley 37 de 1962.

Que el numeral 3 del artículo 10 del Decreto Ejecutivo 45 de 7 de junio de 2010 dispone, que en caso de dedicado a uso comercial, turístico o industrial, tanto el precio de venta como el valor catastral será fijado por avalúo, sin embargo, existe un vacío en cuanto al valor catastral a establecer en los procesos de rectificación de medidas y linderos, de allí que surge la necesidad de reglamentar el procedimiento para la valorización del excedente en la superficie del inmueble.

Que en la actualidad el procedimiento que se utiliza para fijar el valor catastral en los procesos de rectificación de medidas y linderos, es el establecido en la Resolución ANATI-ADMG-242 de 26 de noviembre de 2018, para determinar los valores catastrales en los procedimientos de adjudicación de tierras nacionales, es decir, que no va encaminado a determinar el valor catastral en el caso que exista excedente en la superficie de un bien inmueble al cual se le haya efectuado una rectificación de medidas y linderos.

Resolución N° ANATI/ADMG/ 1205/2021(De 19 de Agosto de 2021)

Pág.3

Que el artículo 56 de la Resolución ANATI- ADMG-243 de 26 de septiembre de 2017, modificado por la Resolución ANATI/DAG/076/2020 de 28 de febrero de 2020, establece que la comunicación de valor del terreno dentro del trámite de titulación de derechos posesorios las realiza privativamente del Administrador General de la Autoridad Nacional de Administración de Tierras en su calidad de representante legal de la entidad.

En virtud de lo anterior,

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: ESTABLECER que el valor a pagar por el excedente en la superficie que resulte de los procesos de rectificación de medidas y linderos, se fije mediante avalúo catastral basado en los criterios de avalúo establecidos con motivo de adjudicación de tierras nacionales bajo los parámetros de la Ley 37 de 1962, de acuerdo a las siguientes reglas:

- a. El valor catastral para el excedente en la superficie que resulte de los procesos de rectificación de medidas y linderos será el treinta y cinco por ciento (35%) de su valor de mercado de acuerdo a los criterios utilizados para fijar valor a los terrenos amparados bajo la Ley 37 de 1962.
- b. Para estimar el valor catastral del excedente en la superficie que resulte de los procesos de rectificación de medidas y linderos, al momento de realizar el avalúo se tomarán en cuenta factores como: oferta, accesibilidad, localización, uso de suelo (comercial, residencial, industrial, agropecuario o institucional), topografía, frente, fondo, forma, drenaje, cercanía a cuerpos de agua, elementos ambientales y sociales.

ARTICULO SEGUNDO: En ningún caso el valor catastral a fijar podrá ser menor a los trescientos balboas con 00/100 (B/.300.00) por hectárea.

ARTÍCULO TERCERO: En los casos que, al realizar el proceso de rectificación de medidas y linderos, el excedente en la superficie sea superior al veinticinco por ciento (25%) del terreno que posee la finca, no se podrá reconocer la titularidad de dicho excedente a través de dicho proceso. En dado caso, para el reconocimiento de la titularidad deberá realizar un proceso de reconocimiento y adjudicación de los derechos posesorios según los parámetros establecidos en la Ley 37 de 1962 o la Ley 80 de 2009, según sea el caso.

Resolución N° ANATI/ADMGI/ 1205 2021

(De 19 de agosto de 2021)

Pág.4

ARTÍCULO CUARTO: ORDENAR a la Dirección Nacional de Información Catastral y Avalúos, realice los avalúos para establecer el valor catastral a pagar por el excedente en la superficie, que resulte de los procesos de rectificación de medidas y linderos de acuerdo a los parámetros establecidos en la presente resolución.

ARTÍCULO QUINTO: Esta Resolución comenzará a regir a partir de su publicación en Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 59 de 8 de octubre de 2010; Ley 38 de 31 de julio de 2000.

Ciudad de Panamá, a los 19 días del mes agosto de dos mil veintiuno (2021).

PUBLÍQUESE y CÚMPLASE,

Licdo. JOSÉ MONTENEGRO
Administrador General.



Licdo. VÍCTOR VERGARA
Secretario General

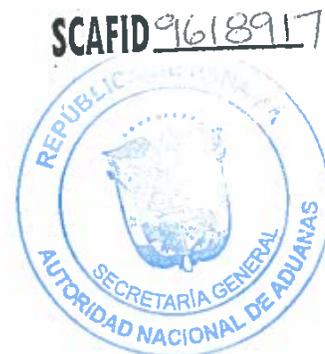
JGM/v/DCT





REPÚBLICA DE PANAMÁ
AUTORIDAD NACIONAL DE ADUANAS

CONTRATO No.038
04 de diciembre de 2019



“Por medio de la cual esta Autoridad suscribe el Servicio Especial de Control y Vigilancia Aduanera con la sociedad **MAXUM OIL SERVICE DE PANAMA, S.A.**”

Con fundamento en el Decreto Ley 1 de 13 de febrero de 2008, que crea la Autoridad Nacional de Aduanas, la Ley 26 del 17 abril de 2013 que aprueba el protocolo de incorporación de la República de Panamá al Subsistema de Integración Económica del Sistema de Integración Centroamericano; en adelante por sus siglas CAUCA y RECAUCA, que desarrollan disposiciones concernientes al Régimen de Aduanas, y en el Decreto de Gabinete No. 12 de 29 de marzo de 2016 que dicta disposiciones complementarias al Código Aduanero Centroamericano y a su reglamento; los suscritos a saber: **TAYRA IVONNE BARSALLO ZAMBRANO**, mujer, panameña, mayor de edad, vecina de esta ciudad, portador de la cédula de identidad personal No.8-477-866, actuando en su carácter de Directora General y Representante Legal de la **AUTORIDAD NACIONAL DE ADUANAS**, quien en adelante se llamará **LA AUTORIDAD**, por una parte, y por la otra, el señor **RAFAEL FERNANDO SMITH THAYER**, varón, de nacionalidad estadounidense, mayor de edad, vecino de esta ciudad, portador de la cédula de identidad personal PE-11-111, actuando en su calidad de Representante Legal de la sociedad **MAXUM OIL SERVICE DE PANAMA, S.A.**, sociedad anónima debidamente inscrita folio 348585 (S) de la Sección de Mercantil del Registro Público, quien en adelante se denominará **LA CONTRATISTA**, han convenido en celebrar el contrato que contiene las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Declara **LA CONTRATISTA** que posee un establecimiento el cual se encuentra ubicado en la provincia de Colón, distrito de Colón, corregimiento de Buena Vista, lote 105, carretera Boyd Roosevelt, que opera al amparo de la Ley 26 del 17 abril de 2013 y del Decreto de Gabinete 12 de 29 de marzo de 2016.

SEGUNDA: **LA AUTORIDAD**, por este medio se compromete a suministrar a **LA CONTRATISTA**, dos (2) inspectores (en adelante **EL PERSONAL**), con el propósito de que lleve a cabo el Servicio Especial de Control y Vigilancia Aduanera, en el recinto de **LA CONTRATISTA**. Queda entendido que dentro de **EL PERSONAL** se incluirán aquellos que efectúen labores de secretaría u oficinistas.

TERCERA: **LA CONTRATISTA** por este medio, se obliga a pagar mensualmente, a **LA AUTORIDAD**, dentro de los primeros cinco (5) días del mes anterior; la suma de dos mil quinientos balboas con 00/100 (B/.2,500.00) mensuales en concepto de **TASA** aplicable por el servicio especial de control y vigilancia aduanera que **LA AUTORIDAD** brindará a **LA CONTRATISTA**.

Queda entendido que dicha **TASA** corresponde al servicio prestado de manera ininterrumpida, tal como lo establece el artículo 120 del Decreto Ley 1 de 2008 y el Decreto de Gabinete 12 de 2016, por lo que la suma mensual deberá depositarse de manera íntegra en la Cuenta Especial identificada con el No. 200810900514, denominada Fondo de Gestión Pública Aduanera. El no pago dentro de los plazos establecidos de la tarifa aplicable por el Servicio Especial de Control y Vigilancia Aduanera, acarreará un recargo del 10% sobre el monto adeudado y el atraso en el pago de estas obligaciones por dos (2) meses consecutivos acarreará la suspensión del Contrato.



awf

Autoridad Nacional de Aduanas
Contrato No.038
Panamá, 04 de diciembre de 2019
Página 2

2

El pago anual por el Servicio especial de control y vigilancia aduanera será de treinta mil balboas con 00/100 (B/.30,000.00), y su monto total por los cinco (5) años de contrato será de ciento cincuenta mil balboas con 00/100 (B/.150,000.00), previa actualización de las fianzas de acuerdo a los términos establecidos, sin perjuicio de las facultades que tiene **LA AUTORIDAD** para aumentar o disminuir el personal conforme a lo establecido en la Cláusula siguiente.

CUARTA: **LA AUTORIDAD** advierte que por razón de sus funciones, caso fortuito o fuerza mayor podrá aumentar o disminuir, de manera temporal, la cantidad de funcionarios establecida para el servicio, sin que esto modifique el compromiso pactado para el pago establecido en la cláusula Tercera. Queda entendido que esta medida conlleva el cumplimiento de lo normado en el artículo 98 del Texto Único de la Ley 22 de 27 de junio de 2006 ordenado mediante Ley 153 de 8 de mayo de 2020.

QUINTA: Declara **LA CONTRATISTA** que consignó a favor de la Autoridad Nacional de Aduanas/Contraloría General de la República, Fianza de Cumplimiento No.072-01-000021394-000007 con fecha de emisión de 3 mayo de 2021 emitida por Cía. Compañía de Seguros, S.A., por el límite máximo de responsabilidad de doce mil quinientos balboas con 00/100 (B/.12,500.00) y Endoso renovación automática de 17 de mayo de 2021, garantizando el cumplimiento de las obligaciones contraídas por **LA CONTRATISTA**.

SEXTA: **LA CONTRATISTA** consignó a favor de la Autoridad Nacional de Aduanas/Contraloría General de la República, Fianza de Obligación Fiscal 2-97 (072-001-000021393-000006) con fecha de 03 de mayo de 2021 emitida por Cía. Compañía de Seguros, S.A., por un límite máximo de responsabilidad de doscientos cincuenta mil balboas con 00/100 (B/.250,000.00) con vigencia hasta el 15 de junio de 2022 y endoso de renovación automática de fecha de 04 de mayo de 2021, para responder por los impuestos que puedan causar las mercancías no nacionalizadas que se depositen en los locales del puerto de **LA CONTRATISTA** y las penas en que pueda incurrir por infracciones al régimen aduanero y demás disposiciones fiscales cumpliendo con lo estipulado en el artículo 21, literal g del CAUCA y el artículo 112 del RECAUCA y demás concordantes.

LA CONTRATISTA está obligada a mantener vigente por el término del Contrato la referida fianza, la cual depositará en la Contraloría General de la República, así como las modificaciones que se le hagan a la misma; igualmente queda obligada a presentar anualmente copia de la declaración jurada de rentas correspondiente al período fiscal inmediatamente anterior.

SÉPTIMA: **LA CONTRATISTA** está obligada a poner a disposición de **LA AUTORIDAD**, dentro del recinto bajo su responsabilidad, un área adecuada que reúna las condiciones necesarias para la instalación de una oficina con facilidades sanitarias, que será de uso exclusivo de **EL PERSONAL**, así como a proporcionar todo el mobiliario, líneas telefónicas y demás equipos necesarios para el buen funcionamiento de la misma, sin costo para **LA AUTORIDAD**.

OCTAVA: **LA CONTRATISTA** se obliga, mediante el presente contrato, y sin costo alguno para **LA AUTORIDAD**, a facilitar el equipo necesario para la instalación y funcionamiento del sistema informático oficial aplicable a todos los regímenes y declaraciones aduaneras, conforme a los requerimientos de **LA AUTORIDAD** el cual será operado en su totalidad por **EL PERSONAL**.

NOVENA: La jornada de trabajo de **EL PERSONAL** se ajustará a la de **LA CONTRATISTA**, siempre que no exceda de ocho (8) horas diarias y hasta cuarenta (40) horas semanales. **EL PERSONAL** prestará los servicios de conformidad con los turnos que establezca la empresa y acordados con **LA AUTORIDAD**. El pago de las horas extras que en el desempeño de sus

22 JUL 2021

Autoridad Nacional de Aduanas
Contrato No.038
Panamá, 04 de diciembre de 2019
Página 3

3

funciones deba prestar **EL PERSONAL**, además de los viáticos, cuando correspondan, correrán por cuenta de **LA CONTRATISTA**. Para los efectos del cómputo de la jornada extraordinaria de trabajo de los funcionarios asignados al Servicio, la misma será pagada con base a la siguiente tarifa:

- a. De lunes a sábados a razón de siete balboas con 00/100 (B/.7.00) la hora;
- b. Los días domingos, días de fiesta, feriados o de duelo nacional se pagarán a razón de diez balboas con 00/100 (B/.10.00) la hora.

En los casos en que el funcionario sea llamado a laborar fuera de su horario ordinario de trabajo, sin que sea la prolongación de su jornada regular, tendrá derecho a recibir como retribución, un mínimo equivalente a tres (3) horas, conforme a la tarifa aquí establecida.

La jornada de trabajo de los funcionarios asignados se ajustará al contenido del artículo 126 y 127 del Decreto Ley 1 de 2008; artículo 91 y concordantes del Decreto de Gabinete 12 de 2016 y conforme al procedimiento para el pago de las jornadas extraordinarias establecido en la Resolución 081 de 1 de febrero de 2021 relativa al pago de las cuotas a la Caja de Seguro Social.

LA CONTRATISTA queda obligada a remitir mensualmente a **LA AUTORIDAD** un reporte que indique las sumas pagadas directamente a cada uno de los miembros de **EL PERSONAL**, como consecuencia de los servicios prestados en razón del Servicio especial de control y vigilancia aduanera que trata el presente contrato.

DÉCIMA: LA AUTORIDAD reconoce que el vínculo de **LA CONTRATISTA** con **EL PERSONAL** asignado en razón del Servicio especial de control y vigilancia aduanera no es una relación obrero – patronal, puesto que el patrono, en estos casos, es **LA AUTORIDAD**; no obstante, a **LA CONTRATISTA** le corresponde hacer las retenciones de impuesto, cuotas para la seguridad social y demás contribuciones que se deriven del pago directo que haga **LA CONTRATISTA** a **EL PERSONAL** como consecuencia de los servicios prestados en razón del Servicio especial de control y vigilancia aduanera de que trata el presente contrato, siempre que **LA AUTORIDAD** haya dispuesto lo pertinente, quedando **LA CONTRATISTA** obligada a realizar los pagos correspondientes a dichas retenciones dentro de los plazos y conforme a los procedimientos establecidos.

Siempre que de dichos pagos directos se genere una obligación de retención cuya cuota tenga un componente que deba satisfacer **LA AUTORIDAD** en su condición de patrono del funcionario asignado al Servicio Especial de Control y Vigilancia Aduanera, **LA CONTRATISTA** está obligada a efectuar el aporte o alícuota que corresponda como complemento de dicha contribución.

DÉCIMA PRIMERA: LA AUTORIDAD dictará los procedimientos que se deben seguir a fin de establecer los controles para la entrada y salida de las mercancías depositadas en el recinto de **LA CONTRATISTA** y esta, a su vez, queda obligada a tener disponibles en todo momento para **LA AUTORIDAD** los documentos que sustenten sus operaciones.

DÉCIMA SEGUNDA: Todas las mercancías que ingresen o salgan del recinto de **LA CONTRATISTA** quedarán sujetas a los controles y verificaciones aduaneras, de acuerdo con lo dispuesto en las disposiciones concernientes al régimen de aduanas correspondiente.

DÉCIMA TERCERA: LA CONTRATISTA se obliga a notificar a **LA AUTORIDAD** cualquier cambio de ubicación, ampliación o cese de operaciones del recinto objeto de este contrato.

22 JUL 2021

Autoridad Nacional de Aduanas
Contrato No.038
Panamá, 04 de diciembre de 2019
Página 4

4-

DÉCIMA CUARTA: LA CONTRATISTA sólo podrá iniciar sus operaciones en el nuevo local o en la ampliación a partir de la fecha en que LA AUTORIDAD le conceda la autorización correspondiente, de acuerdo al cumplimiento de las condiciones y requerimientos que la Ley exija.

DÉCIMA QUINTA: El incumplimiento de LA CONTRATISTA en el pago de la suma objeto de este contrato por dos (2) meses consecutivos; el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones contraídas; el incumplimiento de alguna de las condiciones para el otorgamiento del Servicio Especial de Control y Vigilancia Aduanera, así como la ejecución por parte de LA CONTRATISTA de actividades distintas de las que han sido autorizadas, dará lugar a la suspensión del servicio con la consiguiente rescisión del contrato, y la pérdida de la fianza constituida.

DÉCIMA SEXTA: Salvo las excepciones contempladas en las disposiciones concernientes al régimen de aduanas, y aquellas cuyos efectos se deriven de ésta, las cláusulas de este contrato podrán ser objeto de modificación o adición por LAS PARTES cuando éstas lo estimen conveniente; para ello será necesario que una de ellas comunique por escrito a la otra su intención, con quince (15) días de anticipación, de conformidad a lo señalado en el artículo 98 del Texto Único de la Ley 22 del 27 de junio de 2006, ordenado mediante Ley 153 de 8 de mayo de 2020.

DÉCIMA SÉPTIMA: Queda expresamente prohibido a LA CONTRATISTA el almacenamiento de materiales explosivos y de artículos de prohibida o restringida importación.

DÉCIMA OCTAVA: El término de duración de este contrato es de cinco (5) años, contados a partir del refrendo de la Contraloría General de la República. El mismo podrá ser prorrogado a solicitud de LA CONTRATISTA, sujeto a las disposiciones vigentes en cada momento y de conformidad con las condiciones que determine LA AUTORIDAD.

DÉCIMA NOVENA: LA CONTRATISTA no podrá traspasar este contrato sin autorización expresa de LA AUTORIDAD.

Asimismo, LA AUTORIDAD advierte a LA CONTRATISTA que sus directivos o accionistas, que sean nacionalizados panameños y tengan el beneficio de doble nacionalidad que renuncia a la reclamación diplomática en lo relativo a los deberes y derechos que emanen del presente Contrato que se le otorgue para el servicio especial de control y vigilancia aduanera, salvo en caso de denegación de justicia. Queda entendido que no se considerara que ha ocurrido denegación de justicia si LA CONTRATISTA no ha hecho uso de los recursos y medios de acción que pueden emplearse conforme a las leyes panameñas.

VIGÉSIMA: El hecho que LA AUTORIDAD permita, una o varias veces, que LA CONTRATISTA incumpla sus obligaciones o las cumpla imperfectamente o en forma distinta de la pactada o no insista en el cumplimiento exacto de tales obligaciones o no ejerza oportunamente los derechos contractuales o legales que le correspondan, no se reputará ni equivaldrá a modificaciones del presente contrato, ni obstará en ningún caso para que LA AUTORIDAD insista en cualquier momento en el cumplimiento fiel y específico de las obligaciones que corren a cargo de LA CONTRATISTA o ejerza los derechos convencionales o legales de que sea titular.

VIGÉSIMA PRIMERA: Son causales de resolución administrativa del presente contrato, además de las que se tengan por convenientes pactar en el contrato, las contempladas en el artículo 136 del Texto Único de la Ley 22 del 27 de junio de 2006, ordenado mediante Ley 153 de 8 de mayo de 2020 y la voluntad expresa de LAS PARTES.

VIGÉSIMA SEGUNDA: Los términos para la declaración de abandono de las mercancías o cargas no retiradas oportunamente del recinto de LA CONTRATISTA, así como el

LA
22 JUN 2021

5

Autoridad Nacional de Aduanas
Contrato No.038
Panamá 04 de diciembre de 2019
Página 5

procedimiento para la disposición de las mismas quedarán sujetos a lo establecido por el Título VII del CAUCA y del RECAUCA y las disposiciones aduaneras que regulan el abandono de mercancías. En todo lo que no estuviese previsto en el presente contrato sobre el Servicio Especial de Control y Vigilancia Aduanera se aplicarán las normas contempladas en el Decreto Ley 1 de 13 de febrero de 2008, Ley 26 de 17 abril de 2013 y el Decreto de Gabinete 12 de 29 de marzo de 2016.

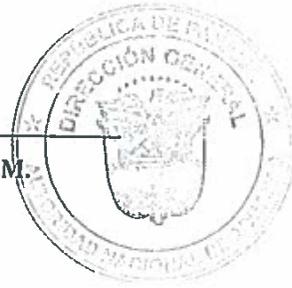
VIGESIMA TERCERA: Al original de este contrato **LA CONTRATISTA**, adjunta recibo de pago No.E006157441, emitido por la Dirección General de Ingresos del Ministerio de Economía y Finanzas en concepto de timbres por valor de cientocincuenta balboas con 00/100 (B/.150.00) de conformidad con lo dispuesto en el artículo 967 del Código Fiscal modificado por el artículo 57 de la Ley 8 de 15 de marzo de 2010.

VIGESIMA CUARTA: Este Contrato requiere para su validez del refrendo de la Contraloría General de la República.

Dado en la ciudad de Panamá a los cuatro días del mes de diciembre de dos mil (2019).

LA AUTORIDAD

Tayra Ivonne Barsallo, LL.M.
Directora General



LA CONTRATISTA

RAFAEL FERNANDO SMITH THAYER
MAXUM OIL SERVICE DE PANAMÁ, S.A.

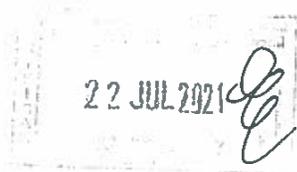
Refrendo:



El Secretario General de la
Contraloría General de la República
Panamá 12 DE 01 DE 2021

CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA

TIB/HB /im



22 JUL 2021

006157441

Fecha de Pago		
Día	Mes	Año
16	07	18

BOLETA 6157441 REFERENCIA 300609569 CED/RUC 0061159-0002-00348585
 080/PAGO DE IMPUESTOS TRIBUTARIOS #SEQ 00009569 BUP
 BUNRUBAL PLAZA RIBISON 16/04/2018 15:20:49 CAT 5110751

INSTRUCCIONES PARA COMPLETAR LA BOLETA DE PAGO DE IMPUESTOS



REPÚBLICA DE PANAMÁ
 MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
 DIRECCIÓN GENERAL DE INGRESOS

no válida para arreglo de pago

90 D.V.

6119-2-34 RUC

R.U.C. / Cédula / NT

Maxum Dil Service de Panamí SA

Nombre o Razón Social:

Código	Impuesto	Descripción	Balboa	Cts.
202	ITBMS			
250	Retención ITBMS (50%)			
317	Multa ITBMS			
306	Trmbres Fiscales		150.00	
204	ITBMS Importación Bebidas Alcohólicas			

Total Pagado	Balboas	Cts.
Efectivo		
Cheques	150.00	
Otros Títulos		
Total	150.00	

282-1600 Teléfono
 jmel@maxumdil.com Correo electrónico
 Nombre legible de quien efectúa el pago

ITBMS

CONTRIBUYENTE

Cheques BNP 150.00
 Efectivo 0.00
 Total 150.00

Set de datos
 0.00
 150.00
 150.00



República de Panamá
Autoridad Nacional de Aduanas

CONTRATO No.41
17 de diciembre de 2019



“Por medio del cual esta Autoridad suscribe contrato para el Servicio especial de control y vigilancia aduanera con la sociedad **ISLAND STRATEGIC VENTURES, INC.**”

Con fundamento en el Decreto Ley 1 de 13 de febrero de 2008, que crea la Autoridad Nacional de Aduanas; la Ley 26 del 17 abril de 2013, que aprueba el Protocolo de Incorporación de la República de Panamá al Subsistema de Integración Económica del Sistema de Integración Centroamericana y en consecuencia, adopta sus instrumentos jurídicos, entre ellos el Código Aduanero Uniforme Centroamericano y su Reglamento, en adelante por sus siglas CAUCA y RECAUCA, que desarrollan disposiciones concernientes al Régimen de Aduanas, y en el Decreto de Gabinete 12 de 29 de marzo de 2016 que dicta disposiciones complementarias al Código Aduanero Centroamericano y a su reglamento, los suscritos a saber: **TAYRA IVONNE BARSALLO ZAMBRANO**, mujer, panameña, mayor de edad, vecina de esta ciudad, portadora de la cédula de identidad personal No.8-477-866, actuando en su carácter de Directora General y Representante Legal de la **AUTORIDAD NACIONAL DE ADUANAS**, quien en adelante se llamará **LA AUTORIDAD**, por una parte, y, por la otra, el señor **JOSEPH MALCA HOLGUIN**, varón, panameño, mayor de edad, con cédula de identidad personal No.8-499-880, actuando en su calidad de representante legal de la sociedad **ISLAND STRATEGIC VENTURES, INC.**, (cuyo nombre comercial es Marine Logistics Park), sociedad anónima debidamente inscrita a folio 811575 (S) de la Sección de Mercantil del Registro Público, quien en adelante se denominará **LA CONTRATISTA**, han convenido en celebrar el contrato que contiene las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Que mediante Resolución ADM-P No.001-2018 de 30 de julio de 2018, la Autoridad Marítima de Panamá, otorgó permiso provisional a **LA CONTRATISTA** sobre un área de fondo de mar de 2 has. + 790.50 m2, ubicada en el área de Amador, corregimiento de Ancón, distrito y provincia de Panamá, por el término de once (11) meses y veintinueve (29) días, para iniciar parte de las etapas No.1 y No.4 de la concesión solicitada ante esa entidad y así proceder con el diseño y construcción del rompeolas, atracadero y relleno, previo cumplimiento de lo requerido por el artículo 60 del Reglamento del Código Aduanero Uniforme Centroamericano y el Decreto de Gabinete 12 de 2016.

SEGUNDA: Que mediante el Contrato de Desarrollo, Arrendamiento e Inversión del Proyecto Las Brisas de Amador No.481-02 de 8 de abril de 2003, la Autoridad de la Región Interoceánica otorgó en arrendamiento a la sociedad Las Brisas de Amador, S.A., dos áreas que forman parte de la finca No.158,012, designadas como Parcela No.21 y la Parcela denominada “Áreas de Restaurante”, ubicadas en la Isla Perico, Amador, corregimiento de Ancón, distrito y provincia de Panamá, para el desarrollo y la explotación turística y comercial de un hotel, área comercial y de entretenimiento, cancha de tenis, gimnasio, casino, atracadero para botes, helipuerto, paseo peatonal alrededor de la isla, dos miradores de acceso público, entre otros, por un término de cuarenta (40) años prorrogables, por veinte (20) años adicionales a voluntad de las partes, contados a partir de la fecha de su referendo por la Contraloría General de la República.

TERCERA: Que mediante Nota identificada como MEF-2018-81058 de 25 de octubre de 2018, emitida por la Unidad Administrativa de Bienes Revertidos del Ministerio de Economía y Finanzas, se ha certificado que se encuentra en trámite el perfeccionamiento de la Adenda No.1 al Contrato No.481-02 de 8 de abril de 2003, adenda que entre otros tópicos, tiene como objetivo la cesión parcial del Contrato en mención a **LA CONTRATISTA**.

CUARTA: **LA AUTORIDAD** por este medio se compromete a suministrar provisionalmente a **LA CONTRATISTA**, un (1) jefe de recinto y un (1) inspector, (en adelante **EL PERSONAL**), con el propósito de que lleve a cabo el Servicio especial de control y vigilancia aduanera, en el depósito especial de **LA CONTRATISTA**.

QUINTA: **LA CONTRATISTA** por este medio, se obliga a pagar a **LA AUTORIDAD**, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles del mes anterior, la suma de dos mil quinientos balboas con 00/100 (B./2,500.00), en concepto de **TASA** aplicable por el Servicio especial de control y vigilancia aduanera y esta suma podrá ser sujeta a modificación por parte de **LA AUTORIDAD** de acuerdo a las disposiciones legales vigentes y posteriores.

Queda entendido que dicha **TASA** corresponde al servicio prestado de manera ininterrumpida, tal como lo establece el artículo 120 del Decreto Ley 1 de 2008 y el Decreto de Gabinete 12 de 2016, por lo que la suma mensual deberá depositarse de manera íntegra en la Cuenta Especial identificada con el No.200810900514 denominada Fondo de Gestión Pública Aduanera. El no pago dentro de los plazos establecidos de la tarifa aplicable por el Servicio especial de control y vigilancia aduanera acarreará un recargo del 10% sobre el monto adeudado y el atraso en el pago de estas obligaciones por dos (2) meses consecutivos acarreará la suspensión del Contrato.

23 ABR 2021

Página 2
 Contrato No.41
 17 de diciembre de 2019

El pago anual por el Servicio especial de control y vigilancia aduanera será de treinta mil balboas con 00/100 (B./30,000.00) y su monto total por los cinco (5) años de contrato será de ciento cincuenta mil balboas con 00/100 (B./150,000.00), previa actualización de las fianzas de acuerdo a los términos establecidos en el artículo 231 del RECAUCA, sin perjuicio de las facultades que tiene LA AUTORIDAD para aumentar EL PERSONAL conforme a lo establecido en la Cláusula siguiente.

SEXTA: LA AUTORIDAD advierte que por razón de sus funciones, caso fortuito o fuerza mayor podrá aumentar o disminuir, de manera temporal, la cantidad de funcionarios establecida para el servicio, sin que esto modifique el compromiso pactado para el pago establecido en la cláusula quinta. Queda entendido que esta medida conlleva el cumplimiento de lo normado en el artículo 91 del Texto Único de la Ley 22 de 27 de junio de 2006 ordenado mediante Ley 61 de 27 de septiembre de 2017.

SÉPTIMA: Declara LA CONTRATISTA que se compromete mediante EL CONTRATO y sin costo alguno para LA AUTORIDAD, a facilitar a EL PERSONAL y dentro de EL RECINTO, el equipo necesario para la instalación y funcionamiento del sistema informático oficial aplicable a todos los regímenes y declaraciones aduaneras, conforme a los requerimientos de LA AUTORIDAD, el cual será operado en su totalidad por EL PERSONAL.

OCTAVA: La jornada de trabajo de EL PERSONAL se ajustará a la de LA CONTRATISTA, siempre que no exceda de ocho (8) horas diarias y hasta cuarenta (40) horas semanales. EL PERSONAL prestará los servicios de conformidad con los turnos que establezca la empresa y acordados con LA AUTORIDAD. El pago de las horas extras que en el desempeño de sus funciones deba prestar EL PERSONAL, además de los viáticos, cuando correspondan, correrán por cuenta de LA CONTRATISTA. Para los efectos del cómputo de la jornada extraordinaria de trabajo de los funcionarios asignados al Servicio, la misma será pagada con base a la siguiente tarifa:

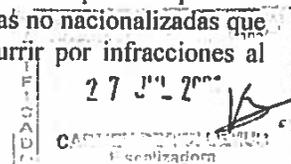
- a. De lunes a sábados a razón de siete balboas con 00/100 (B./7.00) la hora;
- b. Los días domingos, días de fiesta, feriados o de duelo nacional se pagarán a razón de diez balboas con 00/100 (B./10.00) la hora.

En los casos en que el funcionario sea llamado a laborar fuera de su horario ordinario de trabajo, sin que sea la prolongación de su jornada regular, tendrá derecho a recibir como retribución, un mínimo equivalente a tres (3) horas, conforme a la tarifa aquí establecida. La jornada de trabajo de los funcionarios asignados se ajustará al contenido del artículo 126 y 127 del Decreto Ley 1 de 2008; artículo 91 y concordantes del Decreto de Gabinete 12 de 2016 y conforme al procedimiento para el pago de las jornadas extraordinarias establecido en la Resolución 081 de 1 de febrero de 2021 relativa al pago de las cuotas a la Caja de Seguro Social. LA CONTRATISTA queda obligada a remitir mensualmente a LA AUTORIDAD un reporte que indique las sumas pagadas directamente a cada uno de los miembros de EL PERSONAL, como consecuencia de los servicios prestados en razón del Servicio especial de control y vigilancia aduanera que trata el presente contrato.

NOVENA: LA AUTORIDAD reconoce que el vínculo de LA CONTRATISTA con EL PERSONAL asignado en razón del Servicio especial de control y vigilancia aduanera no es una relación obrero-patronal, puesto que el patrono, en estos casos, es LA AUTORIDAD; no obstante, a LA CONTRATISTA le corresponde hacer las retenciones de impuesto, cuotas para la seguridad social y demás contribuciones que se deriven del pago directo que haga LA CONTRATISTA a EL PERSONAL como consecuencia de los servicios prestados en razón del Servicio Especial de Control y Vigilancia Aduanera de que trata el presente contrato, siempre que LA AUTORIDAD haya dispuesto lo pertinente, quedando LA CONTRATISTA obligada a realizar los pagos correspondientes a dichas retenciones dentro de los plazos y conforme a los procedimientos establecidos. Siempre que de dichos pagos directos se genere una obligación de retención cuya cuota tenga un componente que deba satisfacer LA AUTORIDAD en su condición de patrono de EL PERSONAL asignado al Servicio Especial de Control y Vigilancia Aduanera, LA CONTRATISTA está obligada a efectuar el aporte o alcuota que corresponda como complemento de dicha contribución.

DÉCIMO: LA CONTRATISTA ha constituido Fianza de Cumplimiento No.85B76315 de 23 octubre de 2018, expedida por Assa Compañía de Seguros, S.A., por la suma de doce mil quinientos balboas con 00/100 (B./12,500.00), con vigencia desde el 12 de octubre de 2018 hasta el 12 de octubre de 2019 y Endoso 1 de 15 de mayo de 2019, la cual señala que dicha fianza será renovada durante todo el periodo del contrato; asimismo, Fianza de Cumplimiento 85B82473 de 07 de diciembre de 2020 con vigencia desde el 12 de octubre de 2020 hasta el 12 de octubre de 2021 y endoso 1 de 31 de marzo de 2021 la cual será renovada durante todo el periodo que dure el contrato (5 años) garantizando el cumplimiento de las obligaciones contraídas por LA CONTRATISTA.

DÉCIMO PRIMERO: LA CONTRATISTA ha constituido la Fianza de Obligación Fiscal (2-97) No.88B56691 de 23 de octubre de 2018, expedida por Assa Compañía de Seguros, S.A., por la suma de ciento cincuenta mil balboas con 00/100 (B./150,000.00), con vigencia hasta el 12 de octubre de 2019 y Endoso 1 de 16 de mayo de 2019 la cual señala que dicha fianza será renovada durante todo el periodo del contrato; asimismo, Fianza de Obligación Fiscal (2-97) 88B57065 de 07 de diciembre de 2020 con vigencia hasta el 12 de octubre de 2021 y endoso 1 de 31 de marzo de 2021 la cual será renovada durante todo el periodo que dure el contrato (5 años), para responder por los impuestos que puedan causar las mercancías no nacionalizadas que se depositen en el recinto de LA CONTRATISTA y las penas en que pueda incurrir por infracciones al



Página 3
Contrato No.41
17 de diciembre de 2019

régimen aduanero y demás disposiciones fiscales cumpliendo con lo estipulado en el artículo 21, literal g del CAUCA y el artículo 112 del RECAUCA y demás concordantes. LA CONTRATISTA está obligada a mantener vigente por el término de EL CONTRATO la referida fianza, la cual se depositará en la Contraloría General de la República, así como las modificaciones que se le hagan a las mismas, igualmente queda obligada a presentar anualmente copia de la declaración jurada de rentas correspondiente al período fiscal inmediatamente anterior.

DÉCIMO SEGUNDO: LA AUTORIDAD dictará los procedimientos que se deben seguir a fin de establecer los controles para la entrada y salida de las mercancías depositadas en el recinto de LA CONTRATISTA y ésta, a su vez, queda obligada a tener disponibles en todo momento para LA AUTORIDAD los documentos que sustenten sus operaciones.

DÉCIMO TERCERO: Acuerdan LAS PARTES que cualquier aviso o notificación que se requiera conforme a este Contrato, será dada por escrito a las siguientes direcciones:

LA AUTORIDAD

Domicilio: Edificio 10-09, calle Dulcideo Gonzalez, Curundu, Corregimiento de Ancón, Distrito de Panamá,
Tel.: 506-6407 / Ext. 1380
Correo Electrónico: tbarsallo@ana.gob.pa / dirección.general@ana.gob.pa
Administrador: Tayra Ivonne Barsallo Zambrano

LA CONTRATISTA

Domicilio: Isla Perico, Amador, corregimiento de Ancón, distrito y provincia de Panamá.
Teléfonos: 209-2499
Correo Electrónico: joseph@malca.com / claudia@islaperico.com
Atención: Joseph Malca

DÉCIMO CUARTO: LA CONTRATISTA se obliga a notificar a LA AUTORIDAD cualquier cambio de ubicación, ampliación o cese de operaciones del recinto objeto de este Contrato.

DÉCIMO QUINTO: LA CONTRATISTA sólo podrá iniciar sus operaciones en el nuevo depósito o en la ampliación a partir de la fecha en que LA AUTORIDAD le conceda la autorización correspondiente, de acuerdo al cumplimiento de las condiciones y requerimientos que la Ley exija.

DÉCIMO SEXTO: El incumplimiento de LA CONTRATISTA en el pago de la suma objeto de este contrato por dos (2) meses consecutivos, el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones contraídas, el incumplimiento de alguna de las condiciones para el otorgamiento del Servicio especial de control y vigilancia aduanera, así como la ejecución por parte de LA CONTRATISTA de actividades distintas de las que han sido autorizadas, dará lugar a la suspensión del servicio con la consiguiente rescisión del contrato, y la pérdida de la fianza constituida.

DÉCIMO SÉPTIMO: Salvo las excepciones contempladas en las disposiciones concernientes al régimen de aduanas, y aquellas cuyos efectos se deriven de ésta, las cláusulas de este contrato podrán ser objeto de modificación o adición por LAS PARTES cuando éstas lo estimen conveniente; para ello será necesario que una de ellas comunique por escrito a la otra su intención, con quince (15) días de anticipación, de conformidad con el artículo 91 del Texto Único de la Ley 22 del 27 de junio de 2006, ordenado mediante Ley 61 de 27 de septiembre de 2017.

DÉCIMO OCTAVO: Queda expresamente prohibido a LA CONTRATISTA el almacenamiento de materiales explosivos y de artículos de prohibida o restringida importación.

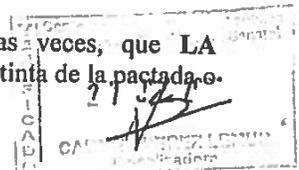
DÉCIMO NOVENO: El término de duración de este contrato es de cinco (5) años, contados a partir del refrendo de la Contraloría General de la República. El mismo podrá ser prorrogado a solicitud de LA CONTRATISTA, sujeto a las disposiciones vigentes en cada momento y de conformidad con las condiciones que determine LA AUTORIDAD.

VIGÉSIMA: Declara LA AUTORIDAD que LA CONTRATISTA no podrá ceder ni traspasar este contrato sin autorización expresa de LA AUTORIDAD.

VIGÉSIMA PRIMERA: En todo lo que no estuviese previsto en el presente contrato sobre EL SERVICIO, se aplicarán las normas contempladas en la Ley 26 de 17 abril de 2013, el Decreto Ley 1 de 13 de febrero de 2008 y el Decreto de Gabinete 12 de 29 de marzo de 2016 y demás legislación concordante.

VIGÉSIMA SEGUNDA: Son causales de resolución administrativa del presente contrato, además de las que se tengan por convenientes pactar en el contrato, las contempladas en el artículo 126 del Texto Único de la Ley 22 del 27 de junio de 2006, ordenado mediante Ley 61 de 27 de septiembre de 2017 y la voluntad expresa de LAS PARTES.

VIGÉSIMA TERCERA: El hecho que LA AUTORIDAD permita, una o varias veces, que LA CONTRATISTA incumpla sus obligaciones o las cumpla imperfectamente o en forma distinta de la pactada, o



4-

Página 4
Contrato No.41
17 de diciembre de 2019

no insista en el cumplimiento exacto de tales obligaciones o no ejerza oportunamente los derechos contractuales o legales que le correspondan, no se reputará ni equivaldrá a modificaciones del presente contrato, ni obstará en ningún caso para que LA AUTORIDAD insista en cualquier momento en el cumplimiento fiel y específico de las obligaciones que corren a cargo de LA CONTRATISTA o ejerza los derechos convencionales o legales de que sea titular.

VIGÉSIMA CUARTA: Los términos para la declaración de abandono de las mercancías o cargas no retiradas oportunamente del recinto de LA CONTRATISTA, así como el procedimiento para la disposición de las mismas quedarán sujetos a lo establecido por el Título VII del CAUCA y del RECAUCA y las disposiciones aduaneras que regulan el abandono de mercancías. En todo lo que no estuviese previsto en el presente contrato sobre el Servicio Especial de Control y Vigilancia Aduanera se aplicarán las normas contempladas en el Decreto Ley No.1 de 13 de febrero de 2008, Ley 26 de 2013 y el Decreto de Gabinete 12 de 29 de 2016.

VIGÉSIMA QUINTA: Al original de este contrato LA CONTRATISTA, se adjunta recibo de pago No.E007952962 de 20 de junio de 2019 por el monto de ciento cincuenta balboas con 00/100 (B/.150.00) emitido por la Dirección General de Ingresos del Ministerio de Economía y Finanzas en concepto de timbres fiscales de conformidad con lo dispuesto en el artículo 967 del Código Fiscal modificado por el artículo 57 de la Ley 8 de 15 de marzo de 2010.

VIGÉSIMA SEXTA: Este contrato requiere para su validez del refrendo de la Contraloría General de la República.

Dado en la ciudad de Panamá a los diecinueve (19) días del mes de diciembre de dos mil diecinueve (2019).

LA AUTORIDAD:



Tayra Ivonne Barsallo, LL.M.
Directora General

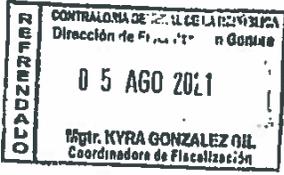


LA CONTRATISTA:



JOSEPH MALCA HOLGUIN
Representante Legal
ISLAND STRATEGIC VENTURES, INC.

REFRENDO:



CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA



El Sr. Srta. Secretario General de la Contraloría General de la República
Cada uno de los miembros de la Contraloría General de la República
Cert. 12 DE 08 2021

SECRETARIO



TIB/EAN/gb

5

TIMBRES FISCALES
Ciento Cincuenta Balboas con 00/100
(B./150.00)

E007952962

Fecha de Pago		
Día	Mes	Año
20	06	19

Handwritten mark resembling a stylized '4' or 'H'.

INSTRUCCIONES PARA COMPLETAR LA BOLETA DE PAGO DE TIMBRES

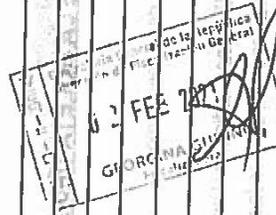


REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS
DIRECCIÓN GENERAL DE INGRESOS
ITBMS

No válida para arreglo de pago
R.U.C. / Cédula / NT: 2446008-1-811575 D.V. 40

Nombre o Razón Social: LSI AND STATEGIC VENTURE INC

Código	Impuesto	Descripción	Balboa	Cts.
202	ITBMS			
250	Retención ITBMS (50%)			
317	Multa ITBMS			
306	Timbres Fiscales		150	00
784	ITBMS Importación Bebidas Alcohólicas			



Total Pagado	Balboas	Cts.
Efectivo		
Cheques	150	00
Otros Títulos		
Total	150	

Teléfono: 209-2299

Correo electrónico: Andi.Felipe
Nombre legible de quien efectúa el pago

BOLETA DE PAGO DE IMPUESTOS TRIBUTARIOS #BO 00003583 BUP
BOLETA 7952962 REFERENCIA 240013503
CMB/RUC 000002446008-0001-00811575
Cheques BNP
Otros Bancos
Efectivo
150.00
150.00

CONTRIBUYENTE

ITBMS

23 ABR 2021



NOTA MARGINAL DE ADVERTENCIA

REGISTRO PÚBLICO DE PANAMÁ: Panamá, veintisiete (27) de julio de dos mil veintiuno (2021).

Se ha presentado memorial a este registro el día 15 de febrero de 2021, por parte de la señora MARÍA ISABEL CAMPOS SAMANIEGO DE MENDOZA, con cédula de identidad personal No. 8-467-633, en el que se ha solicitado se anulen las inscripciones que se llevaron a cabo mediante las Entradas 178926-2016 y 308688-2016, donde nace el Folio Real 30176288, con código de ubicación 8600.

El error consistió en que la Escritura Pública No. 309 de 3 de febrero de 2014, de la Notaría Sexta de Circuito de Panamá, (La Chorrera), por la cual el Municipio de Chorrera traspasa en venta a MARÍA ISABEL CAMPOS SAMANIEGO DE MENDOZA y CRISTÓBAL MENDOZA NAVARRO, un lote de terreno que segrega de la Finca 6028 para que forme finca nueva, fue inscrita dos veces, es decir:

Bajo Entrada 193965-2014 ingresó la Escritura Pública No. 309 de 3 febrero de 2014, de la Notaría Sexta de Circuito de Panamá, (La Chorrera), por la cual el Municipio de Chorrera traspasa en venta a MARÍA ISABEL CAMPOS SAMANIEGO DE MENDOZA Y CRISTÓBAL MENDOZA NAVARRO un lote de terreno que segrega de la Finca 6028 para que forme finca nueva, dando como resultado el nacimiento del Folio Real 30133396 con Código de Ubicación 8600.

Posteriormente bajo Entrada 178926-2016, ingresó una segunda copia de la Escritura Pública No. 309 de 3 de febrero de 2014, de la Notaría Sexta de Circuito de Panamá, (La Chorrera), por la cual el Municipio de Chorrera traspasa en venta a MARÍA ISABEL CAMPOS SAMANIEGO DE MENDOZA Y CRISTÓBAL MENDOZA NAVARRO un lote de terreno que segrega de la Finca 6028 para que forme finca nueva, dando como resultado el nacimiento del Folio Real 30176288 con Código de Ubicación 8600.

Luego de la inscripción de la Entrada 178926-2016, por la cual nace el Folio Real 30176288 con Código de Ubicación 8600, se inscribe la Escritura Pública No. 1750 de 6 de mayo de 2016, de la Notaría Sexta del Circuito de Panamá, por la cual CRISTÓBAL MENDOZA NAVARRO dona a favor de JULISA MENDOZA CAMPOS y ENRIQUE MÓJICA MENDOZA, la cuota parte que le corresponde del Folio Real 30176288 con Código de Ubicación 8600, contenida en la Entrada 308688-2016.

En virtud de las consideraciones antes expuestas, esta institución considera que procede una Nota Marginal de Advertencia en atención a lo normado en el artículo 1790 de Código Civil.

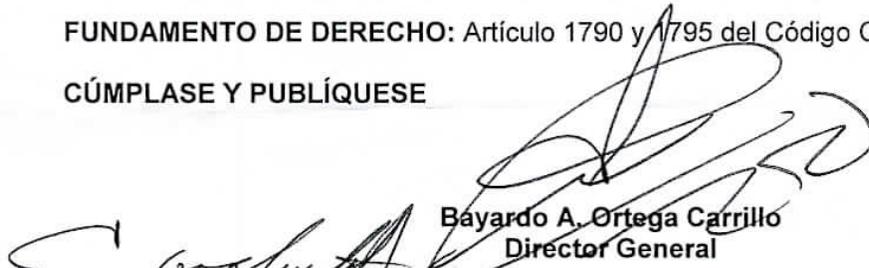
POR LOS MOTIVOS EXPUESTOS ESTE DESPACHO ORDENA:

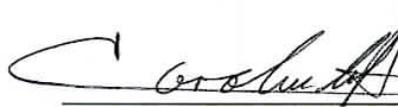
Colocar una Nota Marginal de Advertencia sobre la inscripción de las Entradas 178926-2016 y 308688-2016 que recaen sobre el Folio Real 30176288, con Código de Ubicación 8600.

Esta Nota Marginal no anula la inscripción, pero restringe los derechos del dueño de tal manera, que mientras no se cancela o se practique, en su caso la rectificación, no podrá hacerse operación alguna posterior, relativa al asiento de que se trata. Si por error se inscribiera alguna operación posterior, será nula.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Artículo 1790 y 1795 del Código Civil.

CÚMPLASE Y PUBLÍQUESE


Bayardo A. Ortega Carrillo
 Director General


 Secretaría de Asesoría Legal/mc
 Entrada 42432-2021



ESTE DOCUMENTO ES FIEL COPIA
DEL ORIGINAL

19/08/2021
FECHA


SECRETARIA GENERAL



REPÚBLICA DE PANAMÁ
CONCEJO MUNICIPAL
DISTRITO DE MONTIJO



ACUERDO N°7-2021
(De 7 de junio de 2021)

POR MEDIO DEL CUAL EL CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE MONTIJO DECLARA COMO PROPIEDAD DEL DISTRITO DE MONTIJO EL CONJUNTO EMBLEMÁTICOS, CULTURALES Y TURÍSTICOS DE LAS OBRAS DE INVERSIÓN PÚBLICA CONSTRUIDAS POR GESTIÓN DE LA ALCALDÍA DE MONTIJO Y RECONOCE EL USO DE SUS NOMBRES USUALES.

EL CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE MONTIJO EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES Y,

CONSIDERANDO:

- Que el Artículo 233 de la Constitución Política de la República, señala que el Municipio, como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado, con gobierno propio, democrático y autónomo, le corresponde prestar los servicios públicos y construir las obras públicas que determine la ley, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación ciudadana, así como el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asigne la Constitución y la Ley;
- Que el artículo 14 de la ley N° 14 de la ley N° 106 de 8 de octubre de 1973 sobre el Régimen Municipal, establece que los Concejos Municipales regulan la vida jurídica de los municipios por medio de acuerdos que tienen fuerza de Ley dentro del respectivo Distrito;
- Que la institución municipal requiere fundamentar y reconocer las inversiones públicas que se han realizado para fomentar, recordar y hacer homenaje a sus raíces, su historia, la cultura y a personalidades que se han destacado en el desarrollo del Distrito de Montijo;
- Qué se hace necesario que el Distrito de Montijo declare y reconozca como PATRIMONIO DISTRITAL las obras de infraestructuras municipales como parte del crecimiento y desarrollo en materia de atractivos turísticos del distrito.

ACUERDA

ARTÍCULO PRIMERO: Declarar como **PATRIMONIOS EMBLEMÁTICOS, CULTURALES Y TURÍSTICOS DE MONTIJO**, al conjunto monumental del Distrito de Montijo las siguientes obras de inversión pública en el corregimiento cabecera

1. EL FARO EMBLEMÁTICO DE BIENVENIDA.
2. EL PARADOR FOTOGRÁFICO.
3. EL MONUMENTO HOMENAJE A MONTIJO.
4. LA BANDERA OFICIAL DEL DISTRITO.
5. EL MONUMENTO A LOS PROCERES DEL DISTRITO.
6. LA PLAZA PÚBLICA DE MONTIJO CON EL NOMBRE **TERESA URRIOLA DE LOPEZ**.
7. EL PARQUE CENTRAL DE MONTIJO CON EL NOMBRE DE **ERNESTO MARTINEZ ALVAREZ**.

ARTÍCULO SEGUNDO: Se ordena la permanente gestión de aseo, ornato y mantenimiento de estas obras, los honores y respeto a la bandera distrital, con la atenta seguridad y vigilancia de la Policía Nacional, cualquier violación a lo antes expuesto será sancionado por la respectiva Casa de Justicia Comunitaria de Paz.

ARTICULO TERCERO: Se ordena hacer los registros contables respectivos para inscribir como **PATRIMONIO MUNICIPAL** todos los recursos invertidos en las obras de infraestructura física gestionados y desarrollados por la ALCALDIA DE MONTIJO, ya sean de los fondos de la descentralización, de los ingresos generales de la alcaldía u otros fondos que la misma administre, cuyo objetivo primordial es mejorar la posición financiera de la institución y ser una herramienta de rendición de cuentas y transparencia ante los ciudadanos.

ARTICULO CUARTO: Este ACUERDO rige a partir de su promulgación y registro en la GACETA OFICIAL.

DADO EN EL SALÓN DE SESIONES DEL CONCEJO MUNICIPAL A LOS SIETE (07) DÍAS DEL MES DE JUNIO DE DOS MIL VEINTIUNO (2021)

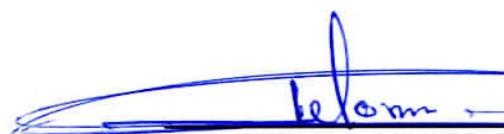
(Anteproyecto presentado por el alcalde de Montijo)


H.R. JOSÉ GONZÁLEZ
PRESIDENTE CONCEJO MUNICIPAL




NORIS MENDOZA
SECRETARIA

Sancionado por el Alcalde Municipal del Distrito Montijo a los siete (07) días del mes de junio de 2021.


H.A. JULIO C. VIVIES C.
ALCALDE MUNICIPAL
DISTRITO DE MONTIJO.




RENELDA de CEDEÑO
SECRETARIA



**PROVINCIA DE COLÓN
DISTRITO ESPECIAL OMAR TORRIJOS HERRERA
CONCEJO MUNICIPAL**

**ACUERDO MUNICIPAL No. 16-2021
(De 10 de agosto de 2021)**

POR MEDIO DEL CUAL SE REALIZA DEL FONDO GENERAL EL TRASLADO DE LAS PARTIDAS 544 CORRESPONDIENTE A (PROTECCIÓN CONTRA INUNDACIONES) POR LA SUMA DE B/. 10,000.00 Y LA PARTIDA 910 CORRESPONDIENTE A (EMERGENCIAS NACIONALES Y GESTIÓN DE DESASTRE) POR LA SUMA DE B/. 10,000.00, A LA PARTIDA 930 QUE CORRESPONDE (IMPREVISTOS), DANDO UN TOTAL DE B/. 20,000.00 PARA LA COLABORACIÓN EN LAS NECESIDADES BÁSICAS DE LOS DAMNIFICADOS DE LAS INUNDACIONES DEL 9 DE AGOSTO DE 2021.

**EL CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA,
EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES Y
CONSIDERANDO:**

Que el día 9 de agosto, la comunidad de Coclesito sufrió las inundaciones producto de las fuertes lluvias que se dieron durante todo el día, lo que provocó el desborde del cauce en el Río Coclesito (Coclé del Norte) y Río San Juan, por lo que varias familias más de cincuenta (50) Y alrededor de 300 personas se vieron afectadas en sus hogares con pérdidas materiales.

Que se hace necesaria la gestión de parte de las autoridades locales a fin de aliviar la incertidumbre de las distintas familias que quedaron sin enseres, ropa y hasta sin viviendas, situación por la que se requiere hacer cambios en las partidas existentes dentro del Fondo General y así alivianar la carga que sufren nuestros moradores afectados.

Que en la partida 544 (Protección contra Inundaciones) del fondo general se cuenta con un monto de B/ 12,000.00 creemos prudente destinar B/. 10,000.00 y de la partida 910 (Emergencias Nacionales y Gestión de Desastre) se cuenta con un monto de B/ 15,000.00 por lo que se considera prudente destinar la suma de B/. 10,000.00, dando un total de B/. 20,000.00 para que este monto sea trasladado a la partida 930 que se registra como (Imprevistos), así disponer del fondo para que se realicen las compras necesarias que puedan ayudar a los damnificados en su gran pérdida.

ACUERDA:

PRIMERO: APROBAR el traslado de partida del Fondo General 544 Protección contra inundaciones por la suma de B/. 10,000.00 y de la 910 Imprevistos por la suma de B/. 10,000.00 dando un total de B/. 20,000.00 para que pasen a la partida de Imprevistos 930, a fin de colaborar con los damnificados que dejaron las lluvias e

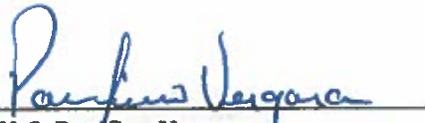
inundaciones del 9 de agosto 2021 en las comunidades del Distrito Omar Torrijos Herrera y así realizar las comprar necesarias para suplirlos de sus enseres y víveres que requieran.

SEGUNDO: Este acuerdo empezará a regir a partir de su Aprobación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 106 de 8 de octubre de 1973, Modificada por la Ley 52 de 1984.

Dado en la Sala de Sesiones del Concejo Municipal del Distrito del Distrito Omar Torrijos Herrera, a los diez (10) días del mes de agosto de dos mil veintiuno (2021).

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,



H.C. Pacifico Vergara
Presidente del Concejo Municipal
Omar Torrijos Herrera

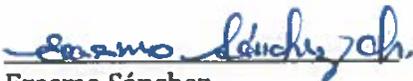


Nilvia Flores
Secretaria del Concejo Municipal

Honorables concejales:



Carlos Sánchez
Concejal Suplente del Distrito Omar Torrijos Herrera



Erasmo Sánchez
Representante de San José del General



Darío Ortega
Concejal Suplente del Distrito Omar Torrijos Herrera





**PROVINCIA DE COLÓN
DISTRITO ESPECIAL OMAR TORRIJOS HERRERA
ALCALDÍA MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA**

Coclesito, 10 de agosto de 2021.

SANCIÓN No. 16-2021

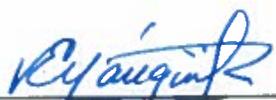
VISTO:

Apruébese en todas sus partes el Acuerdo Municipal No. 16-2021, del diez (10) de agosto de 2021.

“POR MEDIO DEL CUAL SE REALIZA DEL FONDO GENERAL EL TRASLADO DE LAS PARTIDAS 544 CORRESPONDIENTE A (PROTECCIÓN CONTRA INUNDACIONES) POR LA SUMA DE B/. 10,000.00 Y LA PARTIDA 910 CORRESPONDIENTE A (EMERGENCIAS NACIONALES Y GESTIÓN DE DESASTRE) POR LA SUMA DE B/. 10,000.00, A LA PARTIDA 930 QUE CORRESPONDE (IMPREVISTOS), DANDO UN TOTAL DE B/. 20,000.00 PARA LA COLABORACIÓN EN LAS NECESIDADES BÁSICAS DE LOS DAMNIFICADOS DE LAS INUNDACIONES DEL 9 DE AGOSTO DE 2021.”

Remítase Acuerdo debidamente revisado y sancionado al Despacho de origen.

CÚMPLASE


Eulalio Yánguez Ruíz
Alcalde del Distrito
Omar Torrijos Herrera


Luis Ceballos M.
El Secretario General






**PROVINCIA DE COLÓN
DISTRITO ESPECIAL OMAR TORRIJOS HERRERA
CONCEJO MUNICIPAL**

**ACUERDO MUNICIPAL No. 17-2021
(De 10 de agosto de 2021)**

“POR MEDIO DEL CUAL EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA, AUTORIZA AL SEÑOR ALCALDE, EULALIO YÁNGÜEZ RUÍZ, A REALIZAR TODOS LOS TRÁMITES NECESARIOS CON EL MINISTERIO DE AMBIENTE PARA LA REHABILITACIÓN DE LAS CALLES INTERNAS DE COCLESITO, CORREGIMIENTO DE SAN JOSÉ DEL GENERAL, DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA, PROVINCIA DE COLÓN”.

**EL CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA,
EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES Y
CONSIDERANDO:**

Que, el Municipio del Distrito Omar Torrijos Herrera, es una entidad del Estado y que, por mandato constitucional, le corresponde suplir las necesidades de interés social de las comunidades del Distrito Omar Torrijos Herrera, así como también atender las necesidades urgentes de la comunidad.

Que, el Municipio del Distrito Omar Torrijos Herrera, tiene entre sus competencias atender las necesidades de la población, así como también la búsqueda de soluciones a los problemas, entre ellos el grave problema de la rehabilitación de las calles internas de Coclesito, necesidad que se ha convertido en una urgencia impostergable que el Municipio desea atender con prioridad.

Que, es necesario realizar diversos trámites con el Ministerio de Ambiente a fin de lograr la viabilidad y aprobación de la rehabilitación de las calles internas de Coclesito.

ACUERDA:

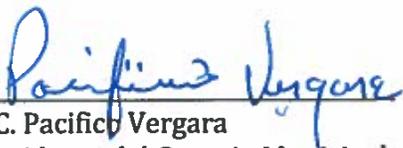
PRIMERO: AUTORIZAR al Señor Alcalde del Distrito Omar Torrijos Herrera, **EULALIO YÁNGÜEZ RUÍZ**, a realizar todos los trámites necesarios con el Ministerio de Ambiente, para **LA REHABILITACIÓN DE LAS CALLES INTERNAS DE COCLESITO, CORREGIMIENTO DE SAN JOSÉ DEL GENERAL, DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA, PROVINCIA DE COLÓN.**

SEGUNDO: Este Acuerdo empezará a regir a partir de su sanción.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 106 de 8 de octubre de 1973, modificada por la ley 52 del 12 diciembre de 1984.

Dado en la Sala de Sesiones del Concejo Municipal del Distrito Omar Torrijos Herrera, a los diez (10) días del mes de agosto de dos mil veinte y uno (2021).

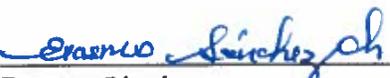
COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,


H.C. Pacifico Vergara
Presidente del Concejo Municipal
Omar Torrijos Herrera


Nilvia Flores
Secretaria del Concejo Municipal

Honorables concejales:


Carlos Sánchez
Concejal Suplente del Distrito Omar Torrijos Herrera


Erasmo Sánchez
Representante de San José del General


Darío Ortega
Concejal Suplente del Distrito Omar Torrijos Herrera





**PROVINCIA DE COLÓN
DISTRITO ESPECIAL OMAR TORRIJOS HERRERA
ALCALDÍA MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA**

Coclesito, 10 de agosto de 2021.

SANCIÓN No. 17-2021

VISTO:

Apruébese en todas sus partes el Acuerdo Municipal No. 17-2021, del diez (10) de agosto de 2021.

"POR MEDIO DEL CUAL EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA, AUTORIZA AL SEÑOR ALCALDE, EULALIO YÁNGÜEZ RUÍZ, A REALIZAR TODOS LOS TRÁMITES NECESARIOS CON EL MINISTERIO DE AMBIENTE PARA LA REHABILITACIÓN DE LAS CALLES INTERNAS DE COCLESITO, CORREGIMIENTO DE SAN JOSÉ DEL GENERAL, DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA, PROVINCIA DE COLÓN."

Remítase Acuerdo debidamente revisado y sancionado al Despacho de origen.

CÚMPLASE


Eulalio Yánguez Ruíz
Alcalde del Distrito
Omar Torrijos Herrera




Luis J. Ceballos
El Secretario General Ad-Interim




**PROVINCIA DE COLÓN
DISTRITO ESPECIAL OMAR TORRIJOS HERRERA
CONCEJO MUNICIPAL**

**ACUERDO MUNICIPAL No. 19-2021
(De 19 de agosto de 2021)**

“POR MEDIO DEL CUAL EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA, APRUEBA OTORGAR EN CALIDAD DE PRÉSTAMO POR EL TÉRMINO DE UN AÑO, TRESCIENTOS METROS CUADRADOS DE LA FINCA MUNICIPAL No. 18455, CÓDIGO DE UBICACIÓN 3206, A LA COOPERATIVA DE SERVICIOS MÚLTIPLES MUJERES RURALES EMILIA AMPARO, R.L. (COOSMAE, R. L.)”

**EL CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA,
EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES Y
CONSIDERANDO:**

Que, el Plan estratégico para el desarrollo Municipal de nuestro Distrito para el período 2019-2024, identifica las oportunidades de inversión, así como, las posibilidades de desarrollar proyectos municipales, impulsar el desarrollo económico de las comunidades, y su fin último que es promover la vida digna de su población.

Que, una de las preocupaciones del Honorable Concejo Municipal es atender las necesidades que presenta la población y dar respuesta a las solicitudes en la medida de las posibilidades.

Que, La Cooperativa de Servicios Múltiples Mujeres Rurales Emilia Amparo, R.L. (COOSMAE, R. L.), presentó una carta fechada 25 de junio del presente año, donde solicitan un espacio físico (terreno), para establecer un Trailer Office (contenedor) con las adecuaciones necesarias para la creación de una Planta Artesanal de Producción de Derivados del Maíz.

Que, la Ley 106 de 1973, faculta a los Municipios para reglamentar el uso, arrendamiento, venta y adjudicación de lotes y tierras municipales.

ACUERDA

PRIMERO: OTORGAR en calidad de préstamo por el término de un año, la cantidad de no más de trescientos metros cuadrados (300 mt²) según sea la necesidad, del Folio Real No. 18455, Código de Ubicación 3206, propiedad del Municipio Omar Torrijos Herrera, ubicado en Coclesito, corregimiento de San José del General, en el Distrito Omar Torrijos Herrera, Provincia de Colón, a la Cooperativa de Servicios Múltiples Mujeres Rurales Emilia Amparo, R.L. (COOSMAE, R. L.), por el término de un año prorrogable.

SEGUNDO: AUTORIZAR al señor Alcalde, Eulalio Yánguez Ruíz, a emitir resolución favorable entre el Municipio Omar Torrijos Herrera y la Cooperativa de Servicios Múltiples Mujeres Rurales Emilia Amparo, R.L.

TERCERO: Este Acuerdo Municipal empezará a regir a partir de su sanción.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 106 de 8 de octubre de 1973, modificada por la Ley 52 del 12 diciembre de 1984.

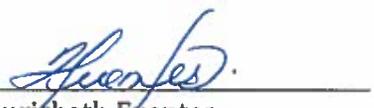
Dado en la Sala de Sesiones del Concejo Municipal del Distrito del Distrito Omar Torrijos Herrera, a los diecinueve (19) días del mes de agosto del dos mil veintiuno (2021).

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,

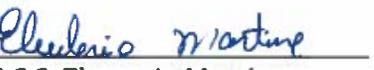

H.C. Pacifico Vergara
Presidente del Concejo Municipal
Omar Torrijos Herrera


Nilvia Flores
Secretaria del Concejo Municipal

Honorables concejales:


Luribeth Fuentes
Concejal del Distrito Omar Torrijos Herrera


H.C.S. Darío Ortega
Concejal del Distrito Omar Torrijos Herrera


H.C.S. Eleuterio Martínez
Representante de Nueva Esperanza


H.C.S. Marcos Bonilla
Representante de San José del General





**PROVINCIA DE COLÓN
DISTRITO ESPECIAL OMAR TORRIJOS HERRERA
ALCALDÍA MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA**

Coclesito, 19 de agosto de 2021.

SANCIÓN No. 19-2021

VISTO:

Apruébese en todas sus partes el Acuerdo Municipal No. 19-2021, del diecinueve (19) de agosto de 2021.

“POR MEDIO DEL CUAL EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO OMAR TORRIJOS HERRERA, APRUEBA OTORGAR EN CALIDAD DE PRÉSTAMO POR EL TÉRMINO DE UN AÑO, TRESCIENTOS METROS CUADRADOS DE LA FINCA MUNICIPAL No. 18455, 18455, CÓDIGO DE UBICACIÓN 3206, A LA COOPERATIVA DE SERVICIOS MÚLTIPLES MUJERES RURALES EMILIA AMPARO, R.L. (COOSMAE, R. L.)”

Remítase Acuerdo debidamente revisado y sancionado al Despacho de origen.

CÚMPLASE,


Eulalio Yangüez Rufin
Alcalde del Distrito
Omar Torrijos Herrera



Luis Ceballos
El Secretario General Ad-Hoc
Secretaría General




REPUBLICA DE PANAMA
 PROVINCIA DE COLON
 MUNICIPIO DE PORTOBELLO
 CONSEJO MUNICIPAL

ACUERDO N0.37
 Del 20 de Agosto de 2021

Por medio del cual se aprueba modificar consideraciones al presupuesto del Municipio de Portobelo vigencia 2021.

EL CONSEJO MUNICIPAL
 En uso de sus facultades Legales

CONSIDERANDO

Que en el Presupuesto General del Municipio de Portobelo para el año 2020 en función para el año 2021, se necesita modificar las consideraciones al presupuesto en el renglón CONSEJO código 646 MUNICIPALIDADES Y JUNTAS COMUNALES donde señala APOORTE I.B.I

RESUELVE

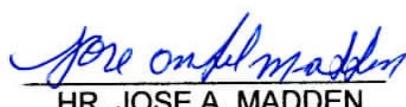
Artículo Primero: Modificar en las consideraciones del Presupuesto General del Municipio de Portobelo para el año 2020 en función para el año 2021, en el renglón CONSEJO, código 646 MUNICIPALIDADES Y JUNTAS COMUNALES donde señala APOORTE I.B.I, remplazarlo por APOORTE MUNICIPAL COVID-19.

Artículo Segundo: Que este cambio es para fortalecer los gastos de funcionamientos de las JUNTAS COMUNALES en este periodo de emergencia sanitaria producto del COVID-19

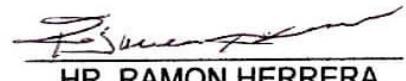
Artículo Tercero: Este Acuerdo empezará a regir a partir de su aprobación y sanción.

Dado en el Concejo Municipal del Distrito de Portobelo a los veinte (20) días del mes de agosto del año dos mil veintiuno (2021).


 HR. MARIO ORTIZ
 PRESIDENTE DEL CONCEJO


 HR. JOSE A. MADDEN
 VICEPRESIDENTE


 HR. ANGEL CHAVEZ
 CONCEJAL


 HR. RAMON HERRERA
 CONCEJAL


 HR. DIMAS MELCHOR
 CONCEJAL


 ANA I. BARRERA
 SECRETARIA DEL CONCEJO

APROBADO POR:


 CARLOS CHAVARRIA
 ALCALDE DEL DTTO. DE PORTOBELLO



**REPUBLICA DE PANAMA
COMARCA NGABE BUGLE
MUNICIPIO DE SANTA CATALINA**

**ACUERDO N°03
(Del 02 de AGOSTO de 2021)**

MEDIANTE EL CUAL SE APRUEBA CREDITO SUPLEMENTARIO Y SE HACEN ALGUNAS MODIFICACIONES AL ACUERDO DE PRESUPUESTO DE RENTAS Y GASTOS DEL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA PARA LA VIGENCIA FISCAL 2021.

CONSIDERANDO:

Que Mediante Acuerdo N° 01 del 25 de marzo del 2021, se aprueba el Presupuesto de Rentas y Gastos del Municipio de Santa Catalina por la suma de B/. **1,277,420.00**, para la vigencia fiscal 2021.

Que mediante transferencia realizada a través de la Autoridad Nacional de descentralización se transfiere el municipio de Santa Catalina la suma de 197,000.00, para la ejecución de proyectos denominado implementación de iniciativas comunitarias sociales del distrito de Santa Catalina.

Que el recurso producto de la transferencia realizada por la suma de ciento noventa y siete mil balboas (B7.197.000.00) se hace necesario incorporarla al presupuesto de rentas y gastos del Municipio de Santa Catalina.

Que se hace necesario modificar el Acuerdo N° 02 del del 13 de julio del 2021 en el artículo segundo de implementación de iniciativas comunitarias y sociales del Municipio de Santa Catalina.

Que el artículo 15 de la ley 106 modificada por la ley 52 de 1984, establece que los acuerdos, resoluciones y demás actos de los Consejos Municipales y los derechos de los alcaldes, sólo podrán ser reformados, suspendidos o anulados por el mismo órgano o autoridad que los hubiere dictado y mediante la misma formalidad que revistieron los actos originales. También podrán ser suspendidos o anulados por los Tribunales competentes, previo los procedimientos que la Ley establezca.

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO:

Aprobar Crédito Suplementario Municipio de Santa Catalina para la vigencia fiscal año 2021 por la suma de **B/.197,000,00**.

INGRESOS:

Presupuesto Ley Aprobado 2021: 1,277,420.00.

Crédito Suplementario solicitado:

CODIGO	DETALLE	PRESUPUESTO ANTERIOR B/.	PRESUPUESTO MODIFICADO B/.
1.2.1.2.3.1	Autoridad de descentralización	0.00	197,000.00

Nuevo presupuesto de Ingresos: B/. 1,474,420.00



**ARTICULO SEGUNDO:**

Con la modificación al presupuesto de gastos a **B/. 1,474,420.00** se aprueba la creación de nuevos códigos dentro del presupuesto asignado al Departamento de Alcaldía en Inversión de la siguiente manera:

CODIGO	DETALLE	PRESUPUESTO ANUAL B/.
581	Proyecto de Alumbrado con Luminaria Solar Santa Catalina	10,000.00
581	Proyecto de Alumbrado con Luminaria Solar Valle Bonito	10,000.00
581	Suministro de Alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Cerro Papayo, Girote y Llano de Piedra	10,000.00
581	Suministro de Alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Cabuya, Valle Guacamaya y Pedregal	10,000.00
581	Suministro de Alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Rio Luis Bravo, Murciélagos y Guabo Arriba	10,000.00
581	Suministro de Alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Guabo Abajo, Mango y Alto Corrales	10,000.00
581	Suministro de Alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de San Soledad, Cerro Mono y Aguacate Arriba	10,000.00
581	Suministro de Alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de El Terron, Rio Piedra y Chelele	10,000.00
581	Suministro de Alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Caño Visto, Quebrada Peña y Caño Llano	10,000.00
581	Suministro de Alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Loma Yuca, Cahuita Abajo y Cahuita Arriba	10,000.00
581	Suministro de Alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Loma Piña, Paso Vidrio y Paso Chonte	10,000.00
581	Suministro de alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Quebrada Bonita, Alto Bilingüe, Valle Bonito	10,000.00
581	Suministro de alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de La Zaragoza, Limoncito, Alto Chonte	10,000.00
581	Suministro de alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Rio Dajao, Quebrada Flores, Quebrada Caño	10,000.00
581	Suministro de alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Llano Piña, Boca De Toncrick, Punta Santa	10,000.00
581	Suministro de alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Limón, Boca Del Caño, El Cuay	10,000.00
581	Suministro de alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Alto Cuay, Rio Guacamayo, Punta Limón	10,000.00
581	Suministro de alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Segunda Corriente, Boca De Chonte, Loma Pava	10,000.00
581	Suministro de alimentos para afrontar la crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Los Cedros, Lavadores, Guacamayo	10,000.00
581	Suministro de alimentos para afrontar la Crisis Sanitaria causada por la pandemia del covid-19 en la comunidad de Remolino, Punta Cahuita, Quebrada Cerca	7,000.00
	Nuevo Presupuesto en el Departamento de Alcaldia:	197,000.00

Nuevo presupuesto Global de Gastos: B/. 1,474,420.00

DADO EN EL SALON DEL CONSEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE SANTA CATALINA, DISTRITO DE SANTA CATALINA A LOS DOS (02) DIAS DEL MES DE AGOSTO DOS MIL VEINTIUNO (2021).

COMUNIQUESE Y CUMPLASE,

Rigoberto Archibold
HR RIGOBERTO ARCHIBOLD
 PRESIDENTE DEL CONCEJO
 MUNICIPAL DE SANTA CATALINA.



Helen Rivera
HELEN RIVERA
 SECRETARIA DEL CONCEJO MUNICIPAL

SANCIÓN N° 03

ALCALDIA MUNICIPAL DEL DISTRITO DE SANTA CATALINA

El suscrito alcalde Municipal del distrito de Santa Catalina, en uso de sus facultades legales que le confiere la ley de la República de Panamá.

PROCEDE A SANCIONAR EL ACUERDO N.º 03 DEL DIA 02 DE AGOSTO DE 2021 "MEDIANTE EL CUAL SE APRUEBA CREDITO SUPLEMENTARIO Y SE HACEN ALGUNAS MODIFICACIONES AL ACUERDO DE PRESUPUESTO DE RENTAS Y GASTOS DEL MUNICIPIO DE SANTA CATALINA PARA LA VIGENCIA FISCAL 2021.

Dado en el despacho de la alcaldía Municipal de Santa Catalina, a los 02 días del mes de AGOSTO de 2021.

Roberto Medrano
ROBERTO MEDRANO ARCHIBOLD
 ALCALDE DEL DISTRITO DE SANTA CATALINA



Cladys Virola
SECRETARIA

CERTIFICACION:

LA SUSCRITA SECRETARIA DEL CONSEJO MUNICIPAL DE SANTA CATALINA HELEN RIVERA CON CÉDULA 3-739-2492, CERTIFICA QUE ESTE DOCUMENTO ES FIEL COPIA DE SU ORIGINAL, QUE REPOSA EN LOS ARCHIVOS DEL CONSEJO MUNICIPAL DE SANTA CATALINA, EL CUAL CONSTA 3 FOJAS UTILES CON SELLO FRESCO.

Helen Rivera
HELEN RIVERA
 SECRETARIA



AVISOS

AVISO. Para dar cumplimiento al Artículo 777 del Código de Comercio e Industrias, la ciudadana **KAREN CATALINA ALMANZA BATISTA**, ciudadana panameña, con cédula de identidad personal No. 9-746-317, comunica que ha traspasado el negocio denominado **MINI SÚPER KUAILE**, con número de aviso de operación 2014-425122, el cual opera en calle Novena, frente al semáforo, vecino de la clínica de especialidades pediátricas Dra. Ángela Caballero, Santiago-Veraguas, a favor de la señora **DIGNA YENNY YAU CHAN**, ciudadana panameña, portadora de la cédula de identidad personal número 8-931-2134. Dado en la ciudad de Santiago, a los 17 días del mes de agosto de 2021. L. 202-112304100. Segunda publicación.

EDICTOS

**AUTORIDAD NACIONAL DE
ADMINISTRACIÓN DE TIERRAS
ANATI**

REGION N° 7 CHEPO.

EDICTO N° 8-7-35-2021

El Suscrito Funcionario Sustanciador de la Autoridad Nacional de
Administración de Tierras

HACE CONSTAR:

Que el señor (a) GLADYS MIRIAM SAMANIEGO HERNANDEZ.

Vecinos (A) de **SAN VICENTE CHILIBRE** corregimiento de **CHILIBRE** del Distrito de, **PANAMA** Provincia de **PANAMA**, portadora de la cédula de identidad personal N° **8-227-430**, han solicitado a la Autoridad Nacional de Administración de Tierras mediante solicitud N° **8-7-539-2011 DEL 20 DE MAYO DEL 2011**, la adjudicación del título oneroso de una parcela de tierra Patrimonial adjudicable a la **Finca 3199, Tomo 60, Folio 248**, con una superficie total de **0 HAS+729.90M2**, que formara parte del Ministerio de Desarrollo Agropecuario.

El terreno está ubicado en la localidad de **CARRIAZO** Corregimiento **SAN MARTIN** Distrito de **PANAMA** Provincia de **PANAMA**.

Comprendida con los siguientes Linderos:

NORTE: SERVIDUMBRE DE 4.00M HACIA OTROS LOTES.

SUR: SERVIDUMBRE DE ACCESO DE 2.00 M, TERRENOS NACIONALES OCUPADO POR MARIBEL DEL CARMEN CASTILLO NAVARRO.

ESTE: CALLE DE ASFALTO DE 12.00 M HACIA CARRETERA PRINCIPAL DE SAN MIGUEL, HACIA RIO INDIO

OESTE: RESTO LIBRE DE LA FINCA 3199, TOMO 60, FOLIO 248, CODIGO DE UBICACIÓN 8717, PROPIEDAD DEL MIDA OCUPADO POR JOSE ANTONIO VILLARREAL GONZALEZ.

Para los efectos legales se fija el presente Edicto en lugar visible de este Despacho, en la Alcaldía del Distrito de **PANAMA**, o en la Casa de Justicia de **SAN MARTIN** copia del mismo se le entregará al interesado para que los haga publicar en los órganos de publicidad correspondientes, tal como lo ordena el artículo 108 del Código Agrario. Este Edicto tendrá una vigencia de quince (15) días a partir de la última publicación.

Dado en **CHEPO** a los (12) días del mes de (julio) de 2021.

Firma: 
Nombre: **CATALINO GUEVARA**
Funcionario Sustanciador
Región 7-Chepo



Firma: 
Nombre: **Nancy David**
Secretaria Ad-Hoc

GACETA OFICIAL

Liquidación: **202112353047**

DIRECCIÓN NACIONAL DE TITULACIÓN Y REGULARIZACIÓN
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA REGIONAL DE CHIRIQUI

EDICTO N° 273-2021

El suscrito Funcionario Sustanciador de la Dirección Administrativa Regional de CHIRIQUI

HACE SABER:

Que LILIA ROSA CUBILLA CASTILLO DE QUINTERO Y OTROS con número de identidad personal 4-71-516 ha solicitado la adjudicación de un terreno baldío nacional ubicado en la provincia de CHIRIQUI, distrito de DAVID corregimiento de SAN CARLOS lugar SAN CARLOS, MUJER de nacionalidad PANAMEÑA, MAYOR DE EDAD, CASADA, ocupación ADMINISTRADORA DEL HOGAR dentro de los siguientes linderos:

Norte: VEREDA DE 3.50M A OTROS LOTES

Sur: CAMINO DE 6.00M A OTROS LOTES A LA CALLE PRINCIPAL.

Este: CAMINO DE 6.00M A OTROS LOTES A LA CALLE PRINCIPAL.

Oeste: TERRENO NACIONAL OCUPADO POR. DEYANIRA MARIA STEELE.

con una superficie de 00hectáreas, más 857 metros cuadrados, con 64 decímetros cuadrados.

El expediente lleva el número de identificación: ADJ-4-547 de 03 de SEPTIEMBRE del año 2019.

Para efectos legales, el presente edicto se publicará por tres (3) días en un periódico de circulación nacional, y se fijará por quince (15) días hábiles consecutivos en un lugar visible de la Dirección Regional y de la Corregiduría o Casa de Justicia Comunitaria de Paz; para que cualquier persona que sienta que la solicitud de adjudicación le afecte, podrá anunciar ante la ANATI su oposición a la misma, hasta cinco (5) días hábiles después de efectuada la publicación en el periódico.

FUNDAMENTO JURÍDICO: artículo 5, numeral 4, del Decreto Ejecutivo N° 45 del 7 de junio del 2010.

Dado en la ciudad de David, al día (29) días del mes de JUNIO del año 2021.

Firma:

Nombre:

YAMILETH BEITIA
SECRETARIA(O) AD HOC

Firma:

Nombre:

LICDA. ANABEL CERRUD
FUNCIONARIO(A) SUSTANCIADOR(A)





**AUTORIDAD NACIONAL DE
ADMINISTRACIÓN DE TIERRAS
ANATI**

**DIRECCIÓN NACIONAL DE TITULACIÓN Y REGULARIZACIÓN
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA REGIONAL DE CHIRIQUI**

EDICTO N° 279-2021

El suscrito Funcionario Sustanciador de la Dirección Administrativa Regional de CHIRIQUI

HACE SABER:

Que JOSE ARTURO RIVERA GUERRA con número de identidad personal 4-722-1208 ha solicitado la adjudicación de un terreno baldío nacional ubicado en la provincia de CHIRIQUI, distrito de BOQUETE, corregimiento de JARAMILLO lugar CASA DE TIGRE, VARON, de nacionalidad PANAMEÑA, MAYOR DE EDAD CASADO, ocupación AGRICULTOR dentro de los siguientes linderos:

Norte: TERRENO NACIONAL OCUPADO POR: JOSE ARTURO RIVERA GUERRA.

Sur: TERRENO NACIONAL OCUPADO POR: VICTORINA MIRANDA SAMUDIO, TERRENO NACIONAL HERIBERTO MONTENEGRO ROVIRA.

Este: TERRENO NACIONAL OCUPADO POR: HERIBERTO MONTENEGRO ROVIRA, CAMINO DE TIERRA DE 15.00MTS A INDIA VIEJA ABAJO A OTRAS FINCAS, RIO BRAZO DE TIGRE DE 10.00.

Oeste: TERRENO NACIONAL OCUPADO POR: VICTORINA MIRANDA SAMUDIO, CAMINO DE TIERRA DE 15.00MTS INDIA VIEJA ABAJO A OTRAS FINCAS

con una superficie de 99 hectáreas, más 9997 metros cuadrados, con 81 decímetros cuadrados.

El expediente lleva el número de identificación: ADJ-4-328 de 13 de AGOSTO del año 2020.

Para efectos legales, el presente edicto se publicará por tres (3) días en un periódico de circulación nacional, y se fijará por quince (15) días hábiles consecutivos en un lugar visible de la Dirección Regional y de la Corregiduría o Casa de Justicia Comunitaria de Paz; para que cualquier persona que sienta que la solicitud de adjudicación le afecte, podrá anunciar ante la ANATI su oposición a la misma, hasta cinco (5) días hábiles después de efectuada la publicación en el periódico.

FUNDAMENTO JURÍDICO: artículo 5, numeral 4, del Decreto Ejecutivo N° 45 del 7 de junio del 2010.

Dado en la ciudad de David, al día (30) días del mes de JUNIO del año 2021.

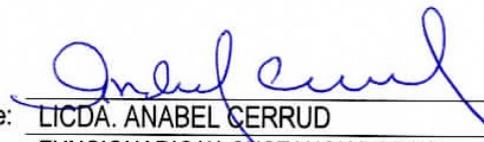
Firma:

Nombre:


YAMILETH BEITIA
SECRETARIA(O) AD HOC

Firma:

Nombre:


LICDA. ANABEL CERRUD
FUNCIONARIO(A) SUSTANCIADOR(A)



EDICTO No.41

DIRECCION DE INGENIERIA MUNICIPAL DE LA CHORRERA
 ALCALDIA MUNICIPAL DEL DISTRITO DE LA CHORRERA.
 EL SUSCRITO ALCALDE DEL DISTRITO DE LA CHORRERA, HACE SABER
 QUE EL SEÑOR (A) FERNANDO ALFREDO REYES PEREZ, varón, panameño, mayor de edad, soltero, con cedula de identidad personal No. 8-798-361, residente en Raudal No-2, Calle Esteban, Teléfono 6008-6547.-----

En su propios nombres y en representación de su propia persona-----
 Ha solicitado a este Despacho que se le adjudique a título de plena propiedad, en concepto de venta de un lote de terreno Municipal Urbano, localizado en el lugar denominado CALLE ESTEBAN de la Barriada RAUDAL No-2 Corregimiento EL COCO donde HAY UNA CONSTRUCCION, distingue con el número y cuyos linderos y medidas son los siguientes

RESTO DE LA FINCA 6028 TOMO 194 FOLIO 104	
NORTE: <u>PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE LA CHORRERA</u>	<u>CON: 39.85 MTS</u>
RESTO DE LA FINCA 6028 TOMO 194 FOLIO 104	
SUR: <u>PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE LA CHORRERA</u>	<u>CON: 32.17 MTS</u>
ESTE: <u>CALLE ESTEBAN</u>	<u>CON: 33.62 MTS</u>
RESTO DE LA FINCA 6028 TOMO 194 FOLIO 104	
OESTE: <u>PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE LA CHORRERA</u>	<u>CON: 35.05 MTS</u>

AREA TOTAL DE TERRENOS: MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS METROS CUADRADOS CON CUARENTA Y SEIS DECIMETROS CUADRADOS (1.246.46MTS²)

Con base a lo que dispone el Artículo 14 del A-cuerdo Municipal No.11-A, del 6 de marzo de 1969, se fija el presente Edicto en un lugar visible al lote de terreno solicitado, por el termino de DIEZ (10) días, para que dentro dicho plazo o termino pueda oponerse la (s) que se encuentran afectadas. Entrégueseles senda copia del presente Edicto al interesado, para su publicación por una sola vez en un periódico de gran circulación y en La Gaceta Oficial.

La Chorrera, 24 de junio de dos mil veintiuno

ALCALDE:

(FDO.) SR. TOMAS VELASQUEZ CORREA

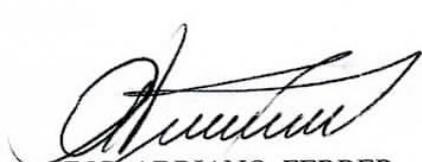
DIRECTOR DE INGENIERIA

(FDO.) ING. ADRIANO FERRER.

Es fiel copia de su original.

La Chorrera, primero (1) de julio del

Dos mil veintiuno


 ING. ADRIANO FERRER
 DIRECCOR DE INGENIERIA MUNICIPAL



GACETA OFICIAL

Liquidación: 202.112362039

EDICTO No. 83

DIRECCION DE INGENIERIA MUNICIPAL DE LA CHORRERA –
ALCALDIA MUNICIPAL DEL DISTRITO DE LA CHORRERA.

EL SUSCRITO ALCALDE DEL DISTRITO DE LA CHORRERA, HACE SABER
QUE EL SEÑOR (A), TAVITA MURILLO IVARGUEN DE RODRIGUEZ Y NORBERTO
RODRIGUEZ BONILLA, panameños, mayores de edad, casados, portadores de la cedula de
identidad personal No. 5-24-32 y 8-238-779, residente en la Barriada Villa Nazaret, Calle 6ta.,
Casa No. 143 Teléfono No. 254-8146. -----

En su propio nombre y en representación de su propia persona-----
Ha solicitado a este Despacho que se le adjudique a título de plena propiedad, en concepto de
venta de un lote de terreno Municipal Urbano, localizado en el lugar denominado CALLE
DEL CARMEN de la Barriada POTRERO GRANDE Corregimiento EL COCO donde SE
LLEVARA A CABO UNA CONSTRUCCION, distingue con el numero y cuyo
linderos y medidas son los siguiente:

- RESTO DE LA FINCA 6028 TOMO 194 FOLIO 104
- NORTE: PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE LA CHORRERA CON: 30.00 MTS
- RESTO DE LA FINCA 6028 TOMO 194 FOLIO 104
- SUR: PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE LA CHORRERA CON: 30.00 MTS
- ESTE: CALLE DEL CARMEN CON: 20.00 MTS
- RESTO DE LA FINCA 6028 TOMO 194 FOLIO 104
- OESTE: PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE LA CHORRERA CON: 20.00 MTS

AREA TOTAL DE TERRENO SEISCIENTOS METROS CUADRADOS (600.00 MTS²) -
Con base a lo que dispone el Artículo 14 del Acuerdo Municipal No.11-A, del 6 de marzo de
1969, se fija el presente Edicto en un lugar visible al lote de terreno solicitado, por el termino
de DIEZ (10) días, para que dentro dicho plazo o termino pueda oponerse la (s) que se
encuentran afectadas.

Entrégueseles senda copia del presente Edicto al interesado, para su publicación por una sola
vez en un periódico de gran circulación y en La Gaceta Oficial.

La Chorrera, 6 de abril de dos mil veintiuno .-

ALCALDE: (FDO.) SR.TOMAS VELASQUEZ CORREA.

DIRECTOR DE INGENIERIA (FDO.) ING.ADRIANO FERRER
Es fiel copia de su original.
La Chorrera, seis (06) de abril de
dos mil veintiuno.


ING.ADRIANO FERRER
DIRECTOR DE INGENIERIA MUNICIPAL



GACETA OFICIAL
Liquidación: 202111021152

EDICTO No.108

DIRECCION DE INGENIERIA MUNICIPAL DE LA CHORRERA
 ALCALDIA MUNICIPAL DEL DISTRITO DE LA CHORRERA.
 EL SUSCRITO ALCALDE DEL DISTRITO DE LA CHORRERA, HACE SABER
 QUE EL SEÑOR (A) AMAVELIS YAMILETH BARRIOS ZARATE, mujer, panameña, mayor de edad con cédula de identidad personal No-8-460-694, casada, Ama de Casa, residente en Santa Librada No1, Teléfono No-253-4922 -----

En su propios nombres y en representación de su propia persona-----
 Ha solicitado a este Despacho que se le adjudique a título de plena propiedad, en concepto de venta de un lote de terreno Municipal Urbano, localizado en el lugar denominado CALLE LAS CUMBRES de la Barriada SANTA LIBRADA No-3 Corregimiento EL COCO donde HAY UNA CONSTRUCCION, distingue con el número y cuyos linderos y medidas son los siguientes

RESTO LIBRE DE LA FINCA 6028 TOMO 194 FOLIO 104
 NORTE: PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE LA CHORRERA CON: 30.00 MTS
 RESTO LIBRE DE LA FINCA 6028 TOMO 194 FOLIO 104
 SUR: PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE LA CHORRERA CON: 30.00 MTS
 ESTE: CALLE LAS CUMBRES CON: 15.00 MTS
 RESTO LIBRE DE FA FINCA 6028 TOMO 194 FOLIO 104
 OESTE: PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE LA CHORRERA CON: 15.00 MTS

AREA TOTAL DE TERRENOS: CUATROCIENTOS CINCUENTA METROS CUADRADOS (450.00 MTS2) -----

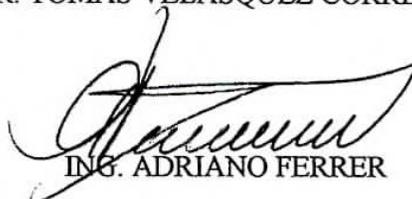
Con base a lo que dispone el Artículo 14 del A-cuerdo Municipal No.11-A, del 6 de marzo de 1969, se fija el presente Edicto en un lugar visible al lote de terreno solicitado, por el termino de DIEZ (10) días, para que dentro dicho plazo o termino pueda oponerse la (s) que se encuentran afectadas. Entrégueseles senda copia del presente Edicto al interesado, para su publicación por una sola vez en un periódico de gran circulación y en La Gaceta Oficial.

La Chorrera, 27 de julio de dos mil

ALCALDE:

SR. TOMAS VELASQUEZ CORREA

DIRECTOR DE INGENIERIA:
 CERTIFICO: Que para notificar a los interesados Fijo el presente edicto en un lugar público a la Secretaria de este despacho y en un lugar visible Al lote solicitado.-


 ING. ADRIANO FERRER



LILIANA CASTILLO
 SRIA. DE LA SECCION DE CATASTRO.



EDICTO N. 10

**EL HONORABLE PRESIDENTE DEL CONSEJO MUNICIPAL DEL DISTRITO DE OCÚ
HACE SABER:**

Que la siguiente persona, **AVILIO CASTILLO CASAS**, Con cedula de identidad personal N° 6-46-2621, con residencia en el Distrito de Ocú, provincia de Herrera.

Ha solicitado a este Despacho del Consejo Municipal, se le extienda a Título de plena Propiedad por compra y de manera definitiva sobre un lote de terreno (solar) Municipal adjudicarlo dentro del área y poblado del corregimiento de Ocú, con una superficie de **(450.51 Metros Cuadrados)**, Y se encuentra dentro de los siguientes colindantes:

**NORTE: SERVIDUMBRE DE TIERRA
SUR: GREGORIO CASTILLO CASAS
ESTE: BRICEIDA CASTILLO CASAS
OESTE: AURORA CASTILLO CASAS**

Los que se consideren perjudicados con la presente solicitud y, para que sirva de formal notificación, a fin de que todos haga valer sus derechos en tiempo oportuno, se fija el presente edicto en lugar visible de este Despacho por el término de quince (15) días hábiles, además se hace entrega copias al interesado para que haga publicar por una sola vez en la **GACETA OFICIAL** y en un **PERIÓDICO** de circulación en el **PAÍS**.

Lo fijo, hoy 23 de Marzo de 2021.
Se desfija hoy 18 de abril de 2021.

Segundo Quintero M.
Segundo Quintero M.
**PRESIDENTE DEL CONSEJO
MUNICIPAL OCÚ.**

Jessica Flores G.
JESSICA FLORES G.
**SECRETARIA DEL CONSEJO
MUNICIPAL DE OCÚ.**





República de Panamá
Provincia de Herrera
Alcaldía de Parita



Palacio Municipal "Erasmus Pinilla Chiari"

Teléfono: 974-2102

EDICTO No.004/21

El Suscrito Alcalde Municipal de Parita, al Público hace Saber:

Que a este Despacho se presentó al despacho el señor WALKIRIA LURIVEL ARROCHA DE RODRIGUEZ para solicitar la compra de un lote de terreno Municipal, localizado en el CORREGIMIENTO DE PARITA, DISTRITO DE PARITA, PROVINCIA DE HERRERA, con una superficie de 207.85 Mts.2 y que será segregado de la finca N°10071, Tomo 1335, Folio 86, PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE PARITA.

Los linderos son:

NORTE: RESTO LIBRE DE LA FINCA N°10071, TOMO N°1335, FOLIO N°86, CODIGO DE UBICACIÓN N°6401 PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE PARITA, USUARIOS ROBERTO ROLANDO ARROCHA IVALDE Y OTRAS PERSONAS.

SUR: FINCA N°483155, DOCUMENTO N°2683209, CODIGO DE UBICACIÓN N°6401, PROPIEDAD DE JOAQUIN ALBERTO DE LEON VELASQUEZ Y MINAIDE DE LEÓN VELASQUEZ.

ESTE: CALLE 5TA.

OESTE: FINCA N°44330, DOCUMENTO N°1819926, CODIGO DE UBICACIÓN N°6401, PROPIEDAD ABELARDO BERNAL GIRON.

Sus Rumbos y medidas son:

Estación	Distancia	Rumbos
1 - 2	15.75	N 88°40'32"W
2 - 3	00.49	S 00°26'53"W
3 - 4	24.02	S 86°43'39"W
4 - 5	06.81	N 02°30'30"W
5 - 6	16.51	S 88°14'58"E
6 - 7	24.39	S 88°39'22"E
7 - 1	04.32	S 11°33'14"W

Con base a lo que dispone el Acuerdo Municipal No.7 del 6 de mayo de 1975, reformado por el Acuerdo Municipal No. 6 de julio de 1976, se fija el Edicto Emplazatorio por 30 días, para que dentro de ese plazo de tiempo puedan presentarse las quejas de personas que se encuentran involucradas o afectadas y aleguen algún derecho sobre el lote de terreno solicitado en compra.

Copia del presente Edicto se envía a la Gaceta Oficial, Medios de Comunicación para su debida publicación.

Dado en Parita a los 01 días del mes de marzo de 2021

Fidel Agustin Arauz Flores
FIDEL AGUSTIN ARAUZ FLORES.
ALCALDE MUNICIPAL DEL
DISTRITO DE PARITA



Gloria Carvajal
GLORIA CARVAJAL
SECRETARIA

