



MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO DE 2007

()

G/TBT/N/COL/87
G/SPS/N/COL/131

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el vinagre para consumo humano

EL MINISTRO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en el artículo 301 de la Ley 09 de 1979 y el numeral 17 del artículo 2° del Decreto 205 de 2003, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia, dispone: "(...) Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)".

Que de acuerdo con lo señalado en los artículos 9°, 11, 13, 23 y 24 del Decreto 3466 de 1982, los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables por las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan y correspondan a las previstas en la norma o reglamento.

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprobó el "Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio", el cual contiene, entre otros, el "Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio" que reconoce la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios dentro de las cuales se encuentran los reglamentos técnicos.

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, los reglamentos técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los siguientes objetivos legítimos: los imperativos de la seguridad nacional; la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o la salud animal o vegetal, o del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Que con base en lo establecido por el Decreto 2522 de 2000, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la resolución 03742 de 2001, señalando los criterios y condiciones que deben cumplirse para la expedición de reglamentos técnicos, ya que según el artículo 7° del Decreto 2269 de 1993, los productos o servicios sometidos al cumplimiento de un reglamento técnico, deben cumplir con éstos, independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen.

Que el Decreto 3075 de 1997, regula las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y sus disposiciones aplican, entre otros, a todas las fábricas y establecimientos donde se procesen alimentos, dentro de los cuales se encuentran las plantas de procesamiento de vinagre para el consumo humano.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el vinagre para consumo humano"

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que se deben cumplir en el proceso de producción y comercialización del vinagre como una medida necesaria para garantizar la calidad e inocuidad de este producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución, fue notificado a la Organización Mundial del Comercio mediante los documentos identificados con las firmas G/TBT/N/COL/-- y G/SPS/N/COL/-- del -- y -- de -- de 2007.

Que el artículo 47 del Decreto 205 de 2003 establece que todas las referencias legales vigentes a los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud, deben entenderse referidas al Ministerio de la Protección Social.

Que en mérito de lo anterior, este Despacho,

RESUELVE:

TÍTULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO 1°.- OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las fábricas que procesen, envasen, transporten, expendan, importen, exporten y comercialicen vinagre para consumo humano, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir al error a los consumidores.

ARTÍCULO 2°.- CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución se aplican a:

1. El vinagre para el consumo humano.
2. Todos los establecimientos donde se procesen, envasen, transporten, expendan, importen, exporten y comercialicen vinagre con destino al consumo humano en el territorio nacional.

PARÁGRAFO. Quedan excluidos del reglamento que se establece con la presente resolución los vinagres de vino que se amparen en denominaciones de origen o específicas y en otras denominaciones de calidad reconocidas, las cuales se registrarán por un reglamento específico que para tal efecto expedirá el Ministerio de la Protección Social.

TÍTULO II

CONTENIDO TÉCNICO

CAPÍTULO I

CONDICIONES SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PROCESAMIENTO DE VINAGRE

ARTÍCULO 3.- CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE. Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización del vinagre, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura -BPM-

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el vinagre para consumo humano"

estipuladas en el Título II del Decreto 3075 de 1997 o en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO.- Los establecimientos de procesamiento del vinagre dispondrán de laboratorio para análisis químico dotado con los elementos suficientes para contrastar calidades y características de las materias primas, productos elaborados y en proceso de elaboración. Este servicio de análisis puede ser contratado con un laboratorio externo de control de calidad de alimentos.

ARTÍCULO 4º.- DENOMINACIONES. Según la materia prima originaria se establecen las siguientes denominaciones:

1. Vinagre: Producto de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario que contengan azúcares o sustancias amiláceas.
2. Vinagre de vino. Producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino.
3. Vinagre de frutas. Producto obtenido a partir de frutas o bayas.
4. Vinagre de sidra. Producto obtenido a partir de la sidra o sus piquetas.
5. Vinagre de alcohol. Producto obtenido por la fermentación acética de alcohol destilado de origen agrícola.
6. Vinagre de cereales. Producto obtenido sin destilación intermedia por el procedimiento de doble fermentación alcohólica y acética, de cualquier cereal en grano, cuyo almidón se ha desdoblado en azúcares mediante un procedimiento distinto del de la diastasa de la cebada malteada.
7. Vinagre de malta. Producto obtenido, sin destilación intermedia por el procedimiento de doble fermentación alcohólica y acética a partir de la cebada malteada, con o sin adición de grano, cuyo almidón se ha desdoblado en azúcares mediante la diastasa de la cebada malteada.
8. Vinagre de miel. Producto obtenido a partir de miel.
9. Vinagre de suero de leche. Producto obtenido a partir de suero de leche.

CAPÍTULO II

PRÁCTICAS PERMITIDAS Y PROHIBIDAS

ARTÍCULO 5º.- PRÁCTICAS PERMITIDAS. En la elaboración del vinagre se deben cumplir las prácticas que a continuación se señalan:

1. La adición de agua al líquido alcohólico, para rebajar su grado y facilitar la acetificación, así como a los vinagres elaborados siempre que no se haga en la fase de comercio minorista.
2. El tratamiento con carbón animal purificado y carbón activo lavado para atenuar su color, a condición de que no dejen en los vinagres sustancias extrañas.
3. Para favorecer el proceso de acetificación se permite el empleo de sustancias nutrientes, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de extracto de malta o levadura.
4. El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.
5. Tratamientos térmicos, tales como la pasteurización y la refrigeración.
6. La centrifugación y filtración con o sin coadyuvantes tecnológicos.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el vinagre para consumo humano"

7. La oxidación forzada por medio de aire u oxígeno puro, para facilitar la acetificación, así como el añejamiento acelerado por procedimientos físicos o biológicos.
8. La clarificación con albúminas animales, gelatinas, bentonitas, taninos y la arcilla activada.
9. La adición de plantas, condimentos, especias y frutas, o sus partes frescas, secas, deshidratadas o concentradas, troceadas o no, en cantidad suficiente para dar al vinagre el aroma, sabor o aspecto característico, hasta un límite máximo de 150 gramos/litro del producto listo para el consumo, así como sus extractos o aromas autorizados.
10. Se permite como práctica condicionada en los vinagres de vino y en los de sidra el empleo de ácido fítico y sus sales desferrizantes.
11. El empleo de anhídrido sulfuroso en dosis inferior a 170 miligramos por litro, ya directamente en estado líquido o gaseoso a presión, o mediante la combustión de azufres, o por solución de metabisulfito potásico o por medio de soluciones preparadas.
12. El empleo de ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99 por 100 y en dosis tal que la riqueza total no exceda de 1 gramo por litro.

ARTÍCULO 6°.- PRÁCTICAS PROHIBIDAS. En la elaboración del vinagre se prohíben las prácticas que a continuación se señalan:

1. La adición de ácido acético procedente de materias distintas a las autorizadas en esta reglamentación, a así como cualquier ácido mineral u orgánico, a excepción de los expresamente autorizados.
2. La adición de alcohol en las materias y durante el proceso de elaboración de los vinagres, excepto en el vinagre de alcohol.
3. Se prohíbe el depósito o la tenencia en los locales de elaboración, almacenamiento o envasado de vinagres, de cualquier materia prima o ingrediente cuyo empleo no esté autorizado específicamente para los productos contemplados en esta reglamentación.
4. La mezcla de vinagres de distinta naturaleza.
5. La adición de materias colorantes, con excepción del caramelo de mosto.

CAPÍTULO III

MATERIAS PRIMAS Y OTROS INGREDIENTES

ARTÍCULO 7°.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES. Para efectos del presente reglamento técnico que se expide mediante la presente resolución se consideran materias primas e ingredientes los siguientes:

1. Productos de origen agrario que contienen almidón o azúcares.
2. Vino, sidra, jugos de frutas o de bayas y cebada malteada.
3. En la elaboración de vinagre de vino podrán emplearse vinos de graduación inferior a nueve grados y en los vinagres de sidra podrán emplearse sidras cuya acidez volátil haya superado los límites autorizados.
4. Aguardientes, destilados y rectificadas de alcohol, de origen agrario.
5. Plantas aromáticas, condimentos, especias y frutas, enteras o no, o sus aromas naturales.
6. Zumos de frutas o sus concentrados.

PARÁGRAFO.- Todas las materias primas utilizadas en la elaboración del vinagre deberán cumplir los requisitos que les exija la legislación específica.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el vinagre para consumo humano"

CAPÍTULO IV

CONDICIONES GENERALES DEL VINAGRE

ARTÍCULO 8°.- CONDICIONES GENERALES DEL VINAGRE. El vinagre debe cumplir con las siguientes condiciones generales:

1. Proceder de materias primas que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas, salvo lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 7° de la presente resolución.
2. No contener microorganismos o sustancias originadas por los mismos, que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, en cantidades que representen un riesgo para la salud.
3. No contendrán anguilulas del vinagre, ni otras materias o sedimentos en suspensión en cantidades que desmerezcan el producto y deberán estar exentos de turbiedad causada por microorganismos.
4. No contendrán ninguna sustancia en cantidad tal que pueda representar un riesgo para la salud.
5. Líquido de color, olor y sabor propios de su naturaleza, limpio, sin presentar hongos y levaduras, ni otras alteraciones.

ARTÍCULO 9°.- ADITIVOS. Para efectos del reglamento técnico que se expide mediante la presente resolución, se consideran aditivos los indicados en la siguiente tabla:

Tabla 1. Aditivos para el vinagre

Aditivos	Dosis máxima en el producto final
Colorantes ⁽¹⁾	
Caramelo natural.	BPF
Caramelo de sulfito cáustico.	BPF
Caramelo amónico.	BPF
Caramelo de sulfito amónico.	BPF
Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO₂ ⁽²⁾	
Dióxido de azufre	170
Sulfito sódico	170
Sulfito ácido de sodio	170
Metabisulfito potásico	170
Metabisulfito sódico	170
Sulfito cálcico	170
Sulfito ácido de calcio	170
Sulfito ácido de potasio	170

(1) La denominación *caramelo* se refiere a productos de color pardo más o menos acentuado destinados a colorear. No corresponde al producto aromático azucarado que se obtiene calentando azúcares y que se utiliza para dar sabor a los alimentos (por ejemplo, en confitería, repostería y bebidas alcohólicas).

(2) Las dosis máximas se expresan como SO₂ en mg/kg.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el vinagre para consumo humano"

CAPÍTULO V

REQUISITOS FISICOQUÍMICOS

ARTÍCULO 10.- REQUISITOS FISICOQUÍMICOS DEL VINAGRE. El vinagre debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos que a continuación se establecen:

Tabla 2. Límites máximos de metales pesados

Requisito	Límite (mg/kg)
Plomo como Pb	0.5
Mercurio como Hg	0.05
Arsénico como As	0.5

Tabla 3. Requisitos fisicoquímicos

Criterios fisicoquímicos	Otros vinagres	Vinagre de vino
Acidez total g/l, expresado en ácido acético, no inferior a	60.0	50.0
Alcohol residual 100 v/v no superior a	0.5	
Metanol g/l no excederá	1.0	
Acetoina mg/l	--	30
Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo	2.0	
Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a	2.0	

PARÁGRAFO 1.- El extracto seco en los vinagres de vino, así como en los de cereales y malta, no será inferior a 1,30 gramos por litro y grado de ácido acético. En los vinagres de frutas no será inferior a 2,0 gramos por litro y grado de acidez.

PARÁGRAFO 2.- El contenido de cenizas estará comprendido entre un mínimo de 1 gramo/litro hasta un máximo de 5 gramos/litro, excepto en los vinagres de alcohol.

ARTÍCULO 11.- VINAGRES NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO. Se consideran vinagres no aptos para el consumo humano:

1. Aquellos a los que se hayan aplicado prácticas no permitidas expresamente y en especial, los que se recogen en el numeral 1 del artículo 6º de la presente reglamentación.
2. Los que sean sensiblemente defectuosos por su color, olor o sabor.
3. Los que presenten defectos o alteraciones químicas o microbiológicas que no puedan ser corregidas mediante prácticas autorizadas.
4. Aquellos que no reúnan las características exigidas en los artículos 8º y 9º del presente reglamento técnico.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el vinagre para consumo humano"

CAPÍTULO VI

ENVASE Y ROTULADO

ARTÍCULO 12.- ENVASE. El envase del vinagre debe cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 18 del Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

ARTÍCULO 13.- ROTULADO. Los rótulos o etiquetas de los vinagres envasados deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución No. 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o en las normas que la modifiquen, adicione o sustituyan.

Además, se ajustará a las siguientes especificaciones:

1. La denominación de vinagre corresponderá a los productos contemplados en el artículo 4º del presente reglamento. En el caso del vinagre de frutas, la denominación será la de "vinagre de ...", seguido del nombre de la fruta de procedencia, o "vinagre de frutas", si procede de la mezcla de varias frutas, y "vinagre de alcohol de ...", seguido del nombre de la materia prima a que se refiere el numeral 4 del artículo 4º de la presente resolución.
2. Cuando a los vinagres se les haya añadido uno o varios ingredientes de los previstos en los numerales 5 y 6 del artículo 7º del presente reglamento, que actúen como elemento característico, la denominación del producto será la de "vinagre de ... al ...".
3. Con carácter facultativo se podrá indicar el grado de acidez. Admitiendo, con respecto al grado de acidez que figure en la etiqueta, un error máximo del 2%.

TÍTULO III

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

REQUISITOS PARA LA IMPORTACIÓN DEL VINAGRE

ARTÍCULO 14.- REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN DE VINAGRE: El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA-, otorgará visto bueno sanitario para la importación de vinagre una vez cumplan con los siguientes requisitos:

1. Registro o licencia de importación vía electrónica.
2. Certificado en original expedido por el fabricante que indique su condición de procesador o productor en el país de origen.
3. Ficha técnica expedida por el fabricante que incluya el proceso industrial, características físico químicas y otras informaciones que permitan identificar claramente el producto.
4. Autorización expedida por el fabricante a los exportadores y distribuidores en el país.
5. Relación de las fábricas de alimentos para consumo humano, con dirección y Nit, a quienes el importador le suministrará el producto.
6. Certificado de existencia y representación legal o certificado de registro mercantil del importador, según sea el caso.
7. Tasa retributiva por el servicio establecida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA-.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el vinagre para consumo humano"

PARÁGRAFO 1.- Los documentos relacionados en el presente artículo, no deberán tener una fecha de expedición superior a tres (3) meses.

PARÁGRAFO 2.- Los documentos expedidos en el país de origen deberán cumplir con las formalidades previstas en la Ley 455 de 1998 o los artículos 480 del Código de Comercio, 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil o las normas que los adicionen, modifiquen o sustituyan.

CAPÍTULO II

INSPECCIÓN, VIGILANCIA, CONTROL, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES.

ARTÍCULO 15.- INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA- y a las direcciones territoriales de salud, en el ámbito de sus competencias, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control conforme a lo dispuesto en los literales b) y c) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, para lo cual podrán aplicar las medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979 y se regirán por el procedimiento establecido en el Decreto 3075 de 1997 o en las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

PARÁGRAFO 1.- El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA-como laboratorio de referencia, servirá de apoyo a los laboratorios de la red cuando éstos no estén en capacidad técnica de realizar los análisis.

PARÁGRAFO 2.- Los laboratorios de salud pública deben aplicar métodos y procedimientos apropiados para los análisis; en todos los casos los laboratorios deben demostrar que el método analítico utilizado cumpla los requisitos particulares para el uso específico previsto. Se recomienda utilizar métodos reconocidos por organismos internacionales.

ARTÍCULO 16.- SANCIONES. El incumplimiento de los requisitos establecidos en el presente reglamento por parte de toda persona natural o jurídica que se dedique a la fabricación, almacenamiento, transporte, comercialización y distribución del vinagre para consumo humano, responsable en el mantenimiento de las condiciones sanitarias y de calidad que la regulan, lo hará acreedor a las sanciones establecidas en los artículos 576 y siguientes de la Ley 09 de 1979, previo el procedimiento establecido en el Capítulo XII del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTÍCULO 17.- INSPECCIÓN DE LA MERCANCÍA IMPORTADA. La autoridad sanitaria competente en el lugar de ingreso de embarque de vinagre para consumo humano objeto de importación, con base en los documentos allegados diligenciará el acta de inspección de la mercancía y de los resultados del laboratorio si son requeridos, expedirá el certificado de inspección sanitaria para la nacionalización, al tenor de lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997 o el que lo modifique, adicione o sustituya.

ARTÍCULO 18.- COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- deberá promover actividades encaminadas a la coordinación de actuaciones entre las distintas entidades competentes, con el fin de establecer procedimientos que permitan optimizar el control integral de la inspección, vigilancia y control del vinagre.

ARTÍCULO 19.- MUESTRAS PARA ANÁLISIS. La toma de muestras para análisis debe ser practicada por la autoridad sanitaria competente en el sitio de ingreso, en las bodegas habilitadas por la DIAN o bodegas de almacenamiento de los importadores, o en las demás etapas de distribución, transporte y comercialización de los mismos, para efectos de inspección, vigilancia y control sanitario. Igualmente, la autoridad sanitaria podrá tomar muestras para análisis en los establecimientos de procesamiento, envase, empaque y

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el vinagre para consumo humano"

distribución del vinagre. La toma de muestras para análisis cuando se requiera, seguirá los procedimientos establecidos en el manual de toma de muestras que expedirá el Ministerio de la Protección Social.

PARÁGRAFO. Si en los manuales de técnicas analíticas y procedimientos adoptados por el Ministerio de la Protección Social, no se describe técnica o método alguno para la determinación de los requisitos previstos en el presente reglamento, se podrán utilizar las técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, validadas para alimentos.

ARTÍCULO 20.- EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD. Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes 09 de 1979, 1122 de 2007 y el Decreto 3075 de 1997 o en las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

CAPÍTULO III

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 21.- REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN. Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del Reglamento Técnico que se establece con la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos nacional e internacionalmente aceptados, procederá a su revisión en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

ARTÍCULO 22.- NOTIFICACIÓN. El reglamento técnico que se establece con la presente resolución, será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

ARTÍCULO 23.- VIGENCIA. De conformidad con el numeral 5° del artículo 9° de la Decisión 562 de 2003, el reglamento técnico que se expide mediante la presente resolución, empezará a regir dentro de los seis (6) meses siguientes contados a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, para que los productores y comercializadores del vinagre para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico, puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones establecidas en la presente resolución y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D. C., a los

DIEGO PALACIO BETANCOURT
MINISTRO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL