



**REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD**

**RESOLUCIÓN No. _____
(de _____ de _____ de 2017)**

Que establece los requisitos y el procedimiento para que los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales obtengan el permiso sanitario de operaciones e inscriban la panela y otros alimentos considerados artesanales

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 esencial del Estado velar por la salud de la población de la República, y que el individuo, como parte de la comunidad, tienen 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 obligan a personas naturales o jurídicas y entidades nacionales o privadas, nacionales o extranjeras existentes o que en el futuro existan, transitoria o frecuentemente, en el territorio de la República.

Que el Decreto de Gabinete No.1 de 15 de enero de 1969, crea el Ministerio de Salud para la ejecución de las acciones de promoción, protección, reparación y rehabilitación de la salud que por mandato constitucional son responsabilidad del Estado.

Que de conformidad con el Decreto Ejecutivo No.75 de 27 de febrero de 1969, al Ministerio de Salud le corresponde mantener actualizada la legislación que regula las actividades del sector salud.

Que es función del Ministerio de Salud, hacer velar y cumplir las normas y reglamentos sanitarios vigentes para la protección de la salud integral de la población.

Qué es necesario regular la venta de los productos alimenticios artesanales, toda vez que para poder comercializar estos productos alimenticios, los productores requieren de registro sanitario.

Qué cada vez es más creciente, el número de productos alimenticios artesanales, de venta en ferias, locales comerciales y otros establecimientos, sin registros sanitarios, por lo que no cuentan con parámetros de calidad establecidos, no tienen definidos sus

procesos, sin embargo poseen una gran demanda por lo característicos de sus sabores y texturas.

Qué el Reglamento Técnico DGNTICOPANIT Panela 80-2007 establece los procesos y requisitos que regulan la actividad industrial de panela, no así la panela o raspadura artesanal, además todo producto alimenticio artesanal debe cumplir con Buenas Prácticas de Manufactura.

Que como parte de la función esencial del Estado, de velar por la salud de la población de la República, se hace imprescindible regular los requisitos sanitarios y de calidad en toda la cadena de producción y comercialización de los alimentos artesanales, los cuales provienen de la agroindustria del sector agropecuario, acuícola y forestal a través del manejo post cosecha, conservación y procesamiento a niveles tecnológicos caseros, artesanales y semindustriales.

Que le corresponde a la Dirección General de Salud Pública, las funciones nacionales de salud pública, de carácter directivo, normativo, regulador, de inspección y control.

RESUELVE:

Artículo 1. Reglamentar el artículo 3 del Decreto Ejecutivo No.331 del 22 de julio de 2008, correspondiente a los controles o cualquier otra acción relacionada con los productos alimenticios considerados como artesanales y a la panela artesanal.

Artículo 2. Aplicar estas disposiciones a todos los productos alimenticios artesanales, elaborados mediante un proceso artesanal, que se encuentren descritos en el artículo 36 de la presente resolución

Artículo 3. Para fines de esta resolución se contemplan las siguientes definiciones:

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.

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.

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.

Producto alimenticio inocuo: son 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.

Equipo artesanal alimentario: son las herramientas, utensilios y aparatos con predominio manual y un empleo limitado de medios mecánicos o electrónicos para la producción de productos alimenticios artesanales.

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 y/o en asociaciones de alimentos artesanales con participación de diez (10) personas.

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.

Proceso artesanal: es un 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 en un pequeño taller familiar o en locales pequeños.

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 4. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben contar con un local diseñado solamente para este proceso, separado de las viviendas ya que no se debe procesar dentro de ella, ni en apartamentos privados, se pueden habilitar áreas conexas. Los animales domésticos no deben tener acceso al establecimiento.

Artículo 5. 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.

Artículo 6. Los alrededores de 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 7. 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 8. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben tener sus instalaciones físicas con las siguientes condiciones y características:

Disponer de agua potable del IDAAN y/o proveniente de acueductos rurales o de pozo, en cantidad suficiente.

Pisos del área de proceso con inclinación a una pendiente del 2%.

Paredes lisas con recubierta con un material lavable hasta una altura mínima de 1.50 metros desde el piso.

Cielo raso liso, sin uniones y fácil de limpiar.

Ventanas desmontables, con mallas, diseñadas y construidas de material adecuado, que impidan la entrada de agua, plagas, acumulación de suciedad y si el caso lo amerite estar provistas de malla contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar.

Las puertas que comuniquen al exterior del área del proceso, deben contar con protección o barrera física que impida el ingreso de plagas.

Iluminación adecuada que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los productos.

Las lámparas en las áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación y manejo de alimentos deben estar protegidas contra roturas.

Las instalaciones eléctricas en caso de ser exteriores deben estar recubiertas, no se permite cables colgantes sobre las zonas de procesamiento de alimentos.

Disponer de tanques con tapa con la capacidad suficiente para atender las necesidades mínimas correspondientes a un día de producción.

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 (30 cm del piso) protegidos de contaminación.

Servicios sanitarios y lavamanos con agua, jabón desinfectante y papel para secarse las manos.

Baños, los cuales deben ser aseados diariamente.

Área de vestidores con armarios para guardar los objetos personales.

Mesas, estantes y mobiliarios deben estar hechos de material duradero, no tóxicos de superficies lisas de fácil limpieza y desinfección, por lo general de acero inoxidable.

Contar con área de comedor para sus operarios.

Artículo 9. Los trapiches paneleros artesanales pueden estar ubicados en las plantaciones de caña, siempre que cumplan las siguientes condiciones:

Disponer de agua potable proveniente del IDAAN, acueductos rurales o de pozo, en cantidad suficiente.

Área de proceso de extracción de jugos cerrado con mallas, separado del cocido y empaque de la panela.

Piso de cemento.

Si se utiliza fuerza animal para la extracción del jugo, el área de proceso debe estar separado del área de la molienda.

Separados de las viviendas.

Tanques con tapa y capacidad suficiente para atender las necesidades mínimas correspondientes a un día de producción.

Servicios sanitarios y lavamanos con agua, jabón desinfectante y papel para secarse las manos.

Pueden ser contruidos con columnas de madera cerrados con mallas o cedazos.

Las paredes pueden ser de concreto hasta 1 metro y luego colocarles malla o cedazos que eviten la entrada de insectos y roedores.

Techo en buen estado que evite la entrada del agua de lluvia.

Puertas lisas resistentes a la humedad.

Adecuada iluminación y ventilación.

Los animales domésticos no deben tener acceso al trapiche panelero artesanal, ni al área de proceso.

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 (30 cm del piso) protegidos de contaminación.

Artículo 10. 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. Disponer de basureros con tapas.

Artículo 11. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben tener un sistema de drenaje adecuado en el piso de todas las áreas de operación. Bien detallada la plomería, 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 12. Los requisitos para el otorgamiento del Permiso Sanitario de Operación para 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 del establecimiento.
2. Carné de artesano emitido por el Ministerio de Comercio e Industria
3. Carné de salud blanco y verde emitido por el Ministerio de Salud
4. Cédula de identidad personal (ser de nacionalidad panameña)
5. Empresa familiar o individual hasta cinco (5) colaboradores.
6. Asociaciones hasta diez (10) colaboradores.
7. Aviso de Operación donde conste la actividad artesanal.
8. Certificado de Registro Público.
9. **Certificación de Empresa Artesanal emitida por la Dirección de Agroindustrias.**
10. Buenas Prácticas de Manufactura (Programa de limpieza y desinfección).
11. Descripción de la actividad y de cada uno de los productos elaborados.
12. Lista de los equipos y utensilios utilizados en la elaboración del producto.
13. Descripción de la infraestructura.
14. Planos sellados o croquis del establecimiento.
15. 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 13. Los requisitos para la renovación del Permiso Sanitario de Operación para 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 del establecimiento.
2. Carné de artesano emitido por el Ministerio de Comercio e Industria
3. Carné de salud blanco y verde emitido por el Ministerio de Salud

4. Cédula de identidad personal (ser de nacionalidad panameña)
5. Empresa familiar o individual hasta cinco (5) colaboradores.
6. Asociaciones hasta diez (10) colaboradores.
7. Aviso de Operación donde conste la actividad artesanal.
8. Certificado de Registro Público.
9. **Certificación de Empresa Artesanal emitida por la Dirección de Agroindustrias.**
10. Buenas Prácticas de Manufactura (Programa de limpieza y desinfección).
11. Descripción de la actividad y de los productos nuevos.
12. Lista de los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de los nuevos productos.
13. Descripción de la infraestructura (remodelaciones).
14. Planos sellados o croquis de las nuevas estructuras.
15. 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 14. El Procedimiento para obtener el Permiso Sanitario de Operación para establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales son:

1. Presentar la documentación completa en el Departamento de Salud Pública de la Región de Salud que le corresponda y solicitar la inspección para obtener el Permiso de Operaciones.
2. El Departamento de Salud Pública regional, 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 alimentos y bebidas procesadas, la cual debe ser aprobada con un puntaje mínimo de 81 y cumpliendo la tabla de numerales y puntuación obligatoria, establecida en el Anexo B (normativo) del Reglamento Técnico Centroamericano sobre buenas prácticas de manufactura para alimentos y bebidas procesadas.
4. En caso de verificarse el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y aprobar la inspección, se confecciona nota para el Departamento de Protección de Alimentos del nivel nacional, 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 reinspecciones, el Departamento de Salud Pública regional, emite nota consignando lo correspondiente y devolviendo la documentación recibida. Subsanadas la deficiencias 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 15. Los requisitos para realizar la inscripción y renovación de productos alimenticios artesanales son:

1. Solicitud de inscripción dirigida al jefe del Departamento de Protección de Alimentos suscrita por el gerente o representante legal del establecimiento que elabora productos alimenticios artesanales.
2. Cédula de identidad personal (ser de nacionalidad panameña)
3. Carné de artesano emitido por el Ministerio de Comercio e Industria
4. Empresa familiar o individual hasta cinco (5) colaboradores.
5. Asociaciones hasta diez (10) colaboradores.
6. 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).
11. Vida media del producto.
12. Código de lote.
13. Cuatro (4) muestras, las cuales serán sometidas a los análisis correspondientes según los parámetros establecidos por alimentos (pruebas microbiológicas y fisicoquímicas).

Artículo 16. Los Trapiches y empresas que elaboran productos alimenticios artesanales deben aplicación 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 17. 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, 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 18. Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con la inscripción emitida por el Departamento de Protección de Alimentos y deben almacenarse adecuadamente, 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 19. Los establecimientos que elaboran productos artesanales deben contar con un programa escrito para controlar todo tipo de plagas que incluya como mínimo, identificación de plagas, mapeo de estaciones, productos o métodos y procedimientos utilizados, 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 20. El equipo y los utensilios utilizados en 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.

Artículos 21. Los trapiches paneleros podrán utilizar motores eléctricos, a gas o de otros combustibles o pueden ser movidos por fuerza animal. El tanque receptor de jugo puede ser de acero inoxidable o de plástico y la paila de acero inoxidable. Los materiales permitidos para el molino en el trapiche son entre otros acero inoxidable, hierro fundido, cobre, madera.

Artículo 22. 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 23. 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, durasan, cuchillos, colador, bandejas plásticas, embudos, cucharones de acero inoxidable.

Artículo 24. 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, preservar por medios químicos.

Artículo 25. 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 producto terminado y materia prima por separado, cajas de colores diferentes para colocar materia prima y productos terminados.

Artículo 26. Los Procesos de Elaboración de la panela en una planta artesanal son:

PROCESO	DESCRIPCION
ACOPIO	Colocar la caña en tarimas o andamios separados del suelo (30 cm.).
PRELIMPIEZA	Consiste en pasar el jugo o guarapo por un tamiz fino para eliminar impurezas.
CLARIFICACION	Se realiza tradicionalmente utilizando la adición de corteza machacada de ciertos árboles como guácimo, el mozote o majaguillo.
EVAPORACION	Se realiza en la paila de cocción

CONCENTRACION	Consiste en la aplicación de calor para eliminar el agua de los jugos elevando el contenido de azúcar en el jugo de 20 a 90%
PUNTEADO	Determina el punto final de la miel para obtener la panela.
BATIDO	Consiste en agitar el líquido con unas grandes tenazas de fácil limpieza y desinfección (acero inoxidable).
MOLDEO	Consiste en verter la mezcla, una vez batida, en los moldes para su enfriamiento, los moldes suelen ser de madera.

Artículo 27. Los productos que se encuentren en el listado de alimentos artesanales, si poseen normas técnicas, deben cumplirlas, el alimento artesanal no exime del cumplimiento de una norma técnica.

Artículo 28. Si el proceso amerita el uso de aditivos llámese, preservantes, colorantes u otros, deben utilizarse cantidades mínimas o de acuerdo a la reglamentación nacional. Es preferible utilizar aditivos naturales y restringir al mínimo el uso de aditivos artificiales en cumplimiento del requisito artesanal.

Artículo 29. 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. 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 30. 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 la materias primas. El empaque se puede realizar manualmente, para las panelas se podrá utilizar hojas secas de bijao como primera envoltura y plástico como envoltura secundaria.

Artículo 31. Los productos alimenticios artesanales para ser comercializados deben estar debidamente identificación con una etiqueta, la cual debe indicar la siguiente información: nombre del producto, nombre del fabricante, dirección, fecha de producción (lote) y fecha de vencimiento.

Artículo 32. Los establecimientos aprobados por las autoridades competentes para elaborar alimentos artesanales y panela artesanal, deben pertenecer a un programa de educación continua, realizado por MICI/MIDA/MINSA/CEPIA/AMPYME entre otros 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 33. 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, que prevenga la contaminación del alimento del humo y el polvo, debe evitar que los alimentos se mezclen con químicos tóxicos, que mantengan la humedad y la temperatura requerida.

Artículo 34. Solo se permitirá el reempaquete de paneta en establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud que cumplan con las disposiciones legales vigentes y cuenten con Permiso Sanitario de Operación.

Artículo 35. Los alimentos que presenten en su etiqueta la denominación Alimento Artesanal se le concede un plazo de 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 del artículo 36, que estén debidamente inscritos en el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud y que cumplen con los requisitos establecidos en la presente resolución.

Artículo 36. 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:

Certificado de salud vigente (carne blanco).

Carné de adiestramiento sanitario (verde).

Vestimenta limpia (camisa o sweater limpios con mangas, gorro o redecilla).

Manos y rostro sin heridas, cortadas, granos etc.

Manos sin prendas de joyería (anillos, aretes, relojes, pulseras, bandas de cuero, etc.) o esmalte de uñas.

No se puede usar arete.

Bigote recortado, sin barba.

Calzado cerrado y limpio.

Buenos hábitos de higiene (baño diario, lavado de manos constante).

No comer ni tomar bebidas dentro del área de trabajo.

No masticar goma de mascar.

No fumar dentro del área de trabajo.

Botiquín.

Artículo 37. Los productos artesanales que pueden ser inscritos en el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud son los siguientes:

Nº	Producto	Materia Prima / Ingredientes	Preparación	Equipo / Instrumentos / Herramientas
1	Bollo	Masa de maíz, sal y mantequilla	Se cocina la masa, luego se muele la masa cocida, se agrega sal, se agrega mantequilla, se	Una olla, estufa a gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil

			amasa manualmente, se les da forma, se envuelven los bollos y se cocinan envueltos	limpieza o desinfección, hoja de caña o bijao para envolver, máquina de moler, hilo para amarrar.
2	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 revolovedor de material de fácil limpieza y desinfección
3	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.
4	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
5	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.
6	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 cocina

				el jugo.
7	Pesada de Nance	Nance, azúcar o miel, leche, harina de fécula de maíz.	Se exprime el nance, se cuela para separar la semilla, se coloca en un recipiente y se le agrega azúcar y miel. Se coloca a fuego lenta hasta el punto de ebullición y a fuego lento se le agrega la harina de fécula de maíz y la leche.	Recipiente y mecedor de fácil limpieza y desinfección
8	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.
9	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
10	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
11	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
12	Cofio	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
13	Panela/Raspadura	Miel de caña	Se muele la caña para extraerle el jugo, se cuela el jugo, se cocina en una paila, se le extraen las impurezas durante	Trapiche artesanal, coladores y paila de material de fácil limpieza y desinfección

			la cocción (clarificación), se vacía en los moldes y se reposa para enfriar.	
14	Tortilla de maíz	Masa de maíz, arroz crudo (opcional), agua, sal y aceite	Se cocina la masa hasta que este 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.
15	Duros de Frutas	Frutas tropicales de temporada, agua, azúcar y vainilla	Se corta en trozos para exprimir o licuar la fruta, se le agrega agua y el resto de los ingredientes, se revuelve la mezcla, se vacía en los vasos o bolsitas, para colocarlos en el congelador.	Licadora, recipientes de fácil limpieza y desinfección, vasos desechables o bolsitas plásticas.
16	Chicha de Saril	Saril, azúcar, canela, clavito de color 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.
17	Cabanga	coco rallado, miel de caña, papaya verde.	Se ralla el coco y la papaya, se mezcla con la miel. Luego se pone a hervir en una olla, se revuelve hasta que se vea el fondo de la olla. Se baja del fuego extendiéndola en una bandeja para cortarla en rectángulos de tamaño deseado. Se	Olla, rallador, recipientes de fácil limpieza y desinfección.

			deja refrescar y se envuelve en hojas de maíz seco.	
18	Bocadillo	Leche, azúcar. En ocasiones especiales, sabores de frutas nacionales como: piña, coco, nance, mango.	Para una botella de leche, se vierte una libra y media de azúcar, se hierve la leche y se le va echando el azúcar, se tiene que revolver bastante para que esta no se desborde de la olla con el calor. Se prueba para lograr su punto de sabor. Luego, se tiende en una tabla húmeda sobre papel de aluminio y se van cortando los bocadillos.	Olla, tabla para colocar los bocadillos, papel aluminio, revolvedor, cuchillo.
19	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 listo, vierta una cucharada	Estufa, olla, cuchara de madera, plato pequeño

			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.	
20	Suripico	Leche agria (cortada con acidificante natural), miel, raspadura o azúcar.	•Primero se vierte la leche en una olla se pone a hervir, luego que ha hervido. Se le agrega la raspadura hasta quedar un sirope, se deja enfriar y se sirven acompañado con galletas.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección.
21	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.	
22	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	Bandejas, estufa, olla y recipiente para para verter los ingredientes (vasija o tazón), papel celofán, cuchillo.

			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.	
23	Suspiro	maicena o almidón de yuca, canela, huevos, mantequilla, azúcar	Se cierne 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 hornean a 350 °C (662 °F), por un lapso de 15 a 25 minutos.	Colador, recipientes de fácil limpieza y desinfección, horno de asar
24	Aceite de Coco	Coco, agua	Se extrae el coco, se bate, se cuela o filtra y se deja reposar en un frasco de vidrio por 24 horas. Se refrigera para que se endurezca se saca la	Licuada, Coladera, frasco de vidrio, cuchara.

			parte de arriba y abajo queda el aceite de coco.	
25	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.
26	Conservas de Raíces y Tubérculos	Yuca, zapallo, canela, clavito de olor, vainilla, miel de caña.	Muela todos estos ingredientes, cocinar por 5 horas hasta que agarre un color oscuro o chocolatoso y obtener una textura espesa, envasar y dejar refrescar.	Cuchillo de acero inoxidable, olla, maquina de moler manual, recipientes de fácil limpieza y desinfección.
27	Conservas de Frutas Nacionales	Papaya verde, guinea, zanahoria, marañón		
28	Empanadas de Harinas	yuca rallada, yuca cocida hecha puré, Tomates hechos puré, Cebolla, ajo machacados, Pimiento verde, pescado frescos, aceite de achote, maní licuado con un cuarto de taza de agua, comino, sal y pimiento	Mezcle la yuca cocida con la yuca rallada, amase perfectamente hasta formar una masa homogénea, luego agregue un poco de sal y continúe amasando hasta que se disuelva la sal. Prepare un refrito utilizando una sartén con el aceite de achiote, cuando se caliente ponga el ajo, la cebolla, el pimiento, deje que se doren los ingredientes, agregue tomate y espere hasta que se forme una salsa medio densa. A la preparación anterior agregue el maní licuado junto con el	Olla para cocinar la yuca, rallador, estufa, sartén, cuchillo, revolvedor, licuadora, papel plástico, tabla de cocina, sartén de freír, escurridor,

			pescado y deje que se cocinen los dos ingredientes y termine el guiso sazonando con sal pimienta y comino. Una vez terminada esta parte resérvela hasta el momento en que vaya a armar las empanadas. Una vez que tenga dividida la masa en doce porciones, forme una bola y aplaste un poco como dando la forma de una tortilla, coloque un plástico engrasado, cubra con otro plástico y aplaste con una tabla de cocina o con un plato, coloque el relleno en el centro de la empanada, retire el plástico superior, doble el inferior hasta formar una media circunferencia con la masa y aplaste los dos bordes. Para finalizar retire la empanada del plástico, ponga una sartén con las dos tazas de aceite, deje que se caliente y ponga a dorar las empanadas. Retírelas cuando estén doradas	
29	Plantintta	Plátano maduro, harina, azúcar, canela y sal	Se licua y se cose el plátano, se rellena y se cierra la masa y se hornea.	Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y

				cucharones.
30	Empanada de piña u otras frutas nacionales o tropicales	Frutas de temporada, harina, azúcar y sal	Se cose la piña con la azúcar hasta que se haga jalea, se amasa la harina, se rellena con la jalea, se cierra y se hornea.	Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y cucharones.
31	Guisada	Harina, coco, azúcar, sal, canela, nuez moscada	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.
32	Chocao de Guineo			
33	Bollo de coco			
34	Bollo de maíz nuevo			
35	Chicheme de maíz			
36	Empanada de harina			
37	Changa			
38	Frutas deshidratadas			
39	Arroz con leche	Leche cocida, canela, pasita, vainilla		
40	Pepita de marañón			
41	Pan de maíz			
42	Mamallena			
43	Sopa Borracha			
44	Dulces de Semana Santa			
45	Chicheme de arroz			

Artículo 38. La presente resolución empezará a regir a partir de su promulgación en la Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO LEGAL: Constitución de la República de Panamá, Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969 y Decreto Ejecutivo No.331 del 22 de julio de 2008,

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dr. MIGUEL ANTONIO MAYO DI BELLO
Ministro de Salud