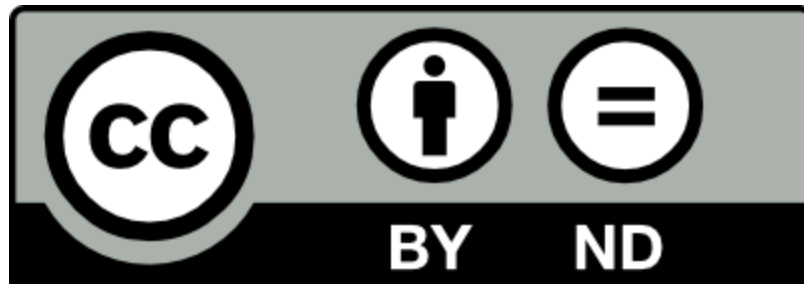


**Estudio Sobre la Aplicación de Requerimientos Legales en Relación con las Normas
Fitosanitarias Fiestas Patronales de Arauca**

Camilo Esteban Villalba Quintero

Maria Fernanda Tibaquirá Vergel

Ronald Steven Molano Ramirez



UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA

FACULTAD DE DERECHO

Arauca

2019

**ESTUDIO SOBRE LA APLICACIÓN DE REQUERIMIENTOS LEGALES EN
RELACIÓN CON LA NORMAS FITOSANITARIAS FIESTAS PATRONALES DE
ARAUCA**

CAMILO ESTEBAN VILLALBA QUINTERO

MARIA FERNANDA TIBAQUIRA VERGEL

RONALD STEVEN MOLANO RAMIREZ

Presentado a

Ana Matilde Novoa Álvarez

UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA

FACULTAD DE DERECHO

2019

RESUMEN

Las festividades de Santa Barbara de Arauca son una expresión significativa de la idiosincrasia de este pueblo llanero, su celebración hace parte del acervo cultural que se ha atesorado a través de los años; en consecuencia, se debe asumir una responsabilidad por parte de comunidad y sus dirigentes el realizar esta clase de eventos con apego a todos los requerimientos legales a los que haya lugar, especialmente los que tienen que ver con las normas fitosanitarias a la hora de realizar el festival gastronómico, ya que se logra evidenciar como hecho notorio una falta de control por parte de los organizadores en lo que tiene que ver con los controles al expendio de comidas y bebidas.

En este trabajo se presentan algunos requerimientos jurídicos que es necesario tener en cuenta para mejorar la organización del *Día de Araucanidad*, en aras de volverlo un evento más seguro en relación con la salubridad de los alimentos que se expenden en la Avenida Ciudad de Arauca durante este día.

Palabras clave: Fiestas de Arauca, Normas fitosanitarias, Salubridad pública, Requerimientos legales.

ABSTRACT

The festivities of Santa Barbara de Arauca are a significant expression of the idiosyncrasy of this llanero town, its celebration is part of the cultural heritage that has been treasured over the years; consequently, it must assume a responsibility on the part of the community and its leaders to carry out this kind of events in compliance with all the legal requirements that may arise, especially those that have to do with phytosanitary norms at the time of carrying out the gastronomic festival, since it is possible to demonstrate as a notorious fact a lack of control by the organizers in what has to do with the controls on the sale of food and beverages.

This paper presents some legal requirements that must be taken into account to improve the organization of the Day of Araucanidad, in order to make it a safer event in relation to the healthiness of the food sold on the Avenida Ciudad de Arauca during this day.

Keywords: Fiestas de Arauca, Phytosanitary norms, Public health, Legal requirements.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCION	7
1. TEMA DE INVESTIGACIÓN	9
2. OBJETIVOS	12
3. JUSTIFICACIÓN.....	13
MARCO TEORICO	15
4. CAPITULO 1	15
CONDICIONES LOGÍSTICAS Y JURÍDICAS EN LAS QUE OPERA LA ORGANIZACIÓN DE LAS FIESTAS PATRONALES EN ARAUCA.	15
4.1. Importancia socio cultural de la celebración de fiestas locales.	15
4.2. Las fiestas de Santa Barbara de Arauca	16
4.2.1. Actividades que se realizan en el marco de la celebración de las Fiestas de Santa Barbara de Arauca.....	18
4.3. Día de la Araucanía como epicentro de la cultura en tiempo de fiestas:.....	20
4.3.1. Aspectos logísticos de la celebración del Día de la Araucanía	22
4.4. Aspectos jurídicos de la Asociación Avenida Ciudad de Arauca.	24
Información General de la Asociación Ciudad de Arauca	24
4.5. Principales críticas relacionadas con la celebración del día de la Araucanía	26
5. CAPITULO 2	29
NORMAS FITOSANITARIAS, UNA EXPRESION DE LA GARANTIA DEL ORDEN PUBLICO EN COLOMBIA Y EL MUNDO	29
5.1. Contexto genealógico de las normas fitosanitarias:	29
5.2. Conceptualización de normas fitosanitarias	30
5.3. . Principios generales de las normas fitosanitarias	31
5.4. Finalidades de las normas fitosanitarias	33

5.6.	. Normas fitosanitarias en Colombia	35
	RESULTADOS	41
6.	CAPITULO 3	41
	APLICACIÓN DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN MATERIA FITOSANITARIA FRENTE AL EXPENDIO DE COMIDAS EN EL MARCO DE LA CELEBRACION DEL DIA DE LA ARAUCANIDAD	41
6.1.	Enunciación de normas que deben ser aplicadas a la celebración del Día de la Araucanidad.	41
6.2.	Certificado de manipulación de alimentos	43
6.3.	Condiciones de operación del establecimiento destinado a la comercialización de comestibles:	45
6.4.	Otras normas aplicables: condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, condiciones locativas:	46
6.4.1.	Localización y accesos,	47
6.4.2.	Diseño y Construcción,	47
6.4.3.	Abastecimiento de agua,	47
6.4.4.	Disposición de residuos líquidos.	48
6.4.5.	Disposición de residuos sólidos.	48
6.4.6.	Instalaciones sanitarias	48
6.4.7.	Pisos y drenajes	48
6.4.8.	Paredes	49
6.4.9.	Techos	49
6.4.10.	Ventanas y otras aberturas.....	49
6.4.11.	Iluminación y ventilación:.....	49
6.5.	Algunas prohibiciones.....	50
	ReferenciaS BIBLIOGRAFICAS	59

INTRODUCCION

Dentro las costumbres raizales de cada región, las celebraciones de fiestas patronales hacen parte del acervo cultural de los pueblos; el municipio de Arauca no es la excepción, cada año del 4 al 8 de diciembre esta ciudad se transforma en una gran fiesta que agrupa a propios y foráneos en una serie de eventos representativos, en los cuales se pueden ver exhibiciones de diversos tipos, así como el expendio de comidas y bebidas.

En este contexto, se logra identificar la ausencia de controles logísticos, de seguridad industrial y de condiciones fitosanitarias para el desarrollo de las actividades, como lo es en la venta de comidas y bebidas en especial el día 4 de diciembre en la avenida Ciudad de Arauca (carrera 19), ya que es un hecho notorio que los expendedores de estas mercaderías, se acomodan desordenadamente en la extensión de esta calle, sin ninguna clase de control en la manipulación de alimentos, la instalación de cocinas provisionales sin las medidas de seguridad adecuadas y la venta de bebidas alcohólicas de manera permisiva e igualmente desordenada.

Desde el punto de vista legal, esta clase de práctica vulnera una serie de normas como el decreto 3075 de 1997, la Resolución 5109 de 2005 y ley 1801 de 2016 entre otras, que se relacionan con reconocimientos internacionales, las cuales buscan la salvaguarda de la salubridad pública, bien jurídico que pareciera estar de licencia del 4 al 8 de diciembre.

Expuesto ese contexto problemático, el grupo de investigación se plantea la pregunta según la cual se pretende saber ¿Cómo pueden aplicarse los requerimientos legales en relación con la normas fitosanitarias fiestas patronales de Arauca?.

De acuerdo a ello, el trabajo de investigación que se presenta en las líneas siguientes, es importante en la medida que permite hacer un diagnóstico claro y real de las condiciones en las que se aplican las normas fitosanitarias en la preparación y expendio de comestibles durante la realización de las fiestas patronales de Arauca que se realizan entre el 4 y el 8 de diciembre de cada año, destacando en aspectos como permisos y condiciones de venta de comidas y bebidas, actividades que por su alto impacto dentro de la salubridad pública es necesario verificar su operación en aras de la prevención de la ocurrencia de accidentes que puedan afectar la integridad de los asistentes a este evento.

Es pertinente porque a la fecha no existe una entidad que vigile y controle el cumplimiento de los requerimientos legales que le son aplicables a la preparación y venta de comestibles en sitios públicos, provocando que la ciudadanía se encuentre expuesta al consumo de alimentos y bebidas que pueden eventualmente causar daño a las personas que la consuma.

Así pues, con el propósito de demostrar la importancia de la aplicación de los requerimientos legales en relación con la normas fitosanitarias en fiestas patronales de Arauca, se presenta este estudio documental que aborda la materia; todo esto, bajo el desarrollo de objetivos específicos que se relacionan con el analizar las condiciones logísticas y jurídicas en las que opera la organización de las fiestas patronales en Arauca, determinar cuáles serían las normas aplicables en materia fitosanitaria a los expendedores de comestibles y señalar los mecanismos jurídicos que podría ejecutarse para la aplicación de la normatividad vigente en materia fitosanitaria en las fiestas patronales de Arauca..

Todo en aras de aportar un documento que resulte útil para su aplicación, por su corte propositivo, frente a la norma que existe y es aplicable a nivel nacional e internacional

adoptada por Colombia, todo esto en una búsqueda constante de aportar al mejoramiento de la imagen del municipio, estímulo al turismo, por la buena fama de orden y calidad de las actividades que se desarrollan en el municipio.

Por último, este trabajo que se plantea es importante para la Universidad Cooperativa de Colombia sede Arauca, ya que se enmarca en la línea de investigación en derecho, sociedad y derechos humanos, mejorando los indicadores de investigación en la universidad, a través de la presentación de trabajos académicos completos que den representatividad y visibilidad, no solo a la universidad, sino también a la región.

1. TEMA DE INVESTIGACIÓN

Dentro las costumbres raizales de cada región, las celebraciones de fiestas patronales hacen parte del acervo cultural que se da cuenta de las tradiciones y usanzas de los pueblos;

el municipio de Arauca no es la excepción, cada año del 4 al 8 de diciembre esta ciudad se transforma en una gran fiesta que agrupa a propios y foráneos en una serie de eventos representativos en los cuales se pueden ver exhibiciones musicales, muestras de los trabajos propios de las labores de vaquería y por supuesto el expendio de comidas y bebidas folclóricas, que aunado al consumo de diferentes tipos de bebidas alcohólicas, forman parte de estas festividades.

La situación de problema que se logra identificar en el marco de esta celebración, es la ausencia de controles logísticos, de seguridad industrial y de condiciones fitosanitarias para el desarrollo de las actividades como la venta de comidas y bebidas en especial el día 4 de diciembre en la avenida Ciudad de Arauca (carrera 19), ya que es un hecho notorio que los expendedores de estas mercaderías, se acomodan desordenadamente en la extensión de esta calle, sin ninguna clase de control en la manipulación de alimentos, la instalación de cocinas provisionales sin las medidas de seguridad adecuadas y la venta de bebidas alcohólicas de manera permisiva e igualmente desordenada.

Desde el punto de vista legal, esta clase de practica vulnera una serie de normas como el decreto 3075 de 1997, la Resolución 5109 de 2005 y ley 1801 de 2016 entre otras, las cuales buscan la salvaguarda de la salubridad pública cuando se trata del expendio de comida, bien común que pareciera estar de licencia durante estos días, en especial el 4 de diciembre. Por tanto, la población se ve expuesta a la ocurrencia de hechos lamentables como intoxicaciones, incendios u otra clase de accidentes, situaciones que pueden controlarse si se toman medidas conducentes a su organización, y sobre todo, al acatamiento de la normatividad vigente en relación con las medidas para la manipulación y conservación de alimentos. Es decir, que la falta de la aplicación de la norma en relación con estos temas,

pone en riesgo a la población que participa de estas festividades, exponiendo también a la administración municipal a asumir alguna clase de responsabilidad por la omisión en cuanto a estos controles.

Por tanto, de no tomarse las medidas necesarias contenidas en la normatividad vigente de seguridad industrial y salubridad pública, las fiestas patronales de Arauca seguirán siendo un festín licencioso en donde no primará la cultura ni el enaltecimiento del alma llanera, sino un ambiente de desorden que en cualquier momento podría desencadenar hechos lamentables que pueden ser prevenidos por medio de la aplicación del derecho vigente.

2. OBJETIVOS

2.1.Objetivo general

Demostrar la importancia de la aplicación de los requerimientos legales en relación con las normas fitosanitarias en fiestas patronales de Arauca, a través de un estudio documental que aborde el tema.

2.2. Objetivos específicos

1. Analizar las condiciones logísticas y jurídicas en las que opera la organización de las fiestas patronales en Arauca a través de un estudio documental del asunto.
2. Determinar cuáles serían las normas aplicables en materia fitosanitaria a los expendedores de comestibles durante las fiestas patronales de Arauca.
3. Señalar los mecanismos jurídicos que podría ejecutarse para la aplicación de la normatividad vigente en materia fitosanitaria en las fiestas patronales de Arauca..

3. JUSTIFICACIÓN

Este trabajo de investigación es importante en la medida que permite hacer un diagnóstico claro y real de las condiciones en las que se aplican las normas fitosanitarias en la preparación y expendio de comestibles durante la realización de las fiestas patronales de Arauca que se realizan entre el 4 y el 8 de diciembre de cada año, destacando en aspectos como permisos y condiciones de venta de comidas y bebidas, actividades que por su alto impacto dentro de la salubridad pública es necesario verificar su operación en aras de la prevención de la ocurrencia de accidentes que puedan afectar la integridad de los asistentes a este evento.

Es pertinente, pues como se pudo explicar en el planteamiento del problema, a la fecha no existe una entidad que vigile y controle el cumplimiento de los requerimientos legales que le son aplicables a la preparación y venta de comestibles en sitios públicos, provocando que la ciudadanía se encuentre expuesta al consumo de alimentos y bebidas que pueden eventualmente causar daño a las personas que la consuma.

De igual forma, esta investigación es actual y necesaria, en la medida que puede servir como una exposición sistemática de normas las cuales una vez socializadas, llamarán la atención de las autoridades para poner en marcha mecanismos que aseguren el derecho a la salubridad pública, que está siendo potencialmente vulnerado por el descontrol y la permisibilidad en las ventas de alimentos en las fiestas de Arauca. Todo ello en aras de evitar que en algún momento ocurran hechos lamentables que empañen el espíritu de las fiestas,

como lo podría ser una intoxicación masiva, o un accidente tipo incendio o explosión, que pueda afectar la buena imagen que se quiere vender nacional e internacionalmente de estas fiestas.

Es útil, ya que por su corte propositivo, busca la aplicación de la norma que existe y es aplicable a nivel nacional, con lo cual se espera se preste un servicio social a la comunidad, de modo que esto redunde en el mejoramiento cada vez más, de la imagen que tienen las fiestas patronales, lo cual podría convertirse en un punto de partida para el mejoramiento de la imagen del municipio, estímulo al turismo, por la buena fama de orden y calidad de las actividades que se desarrollan en el municipio.

Por último, este trabajo que se plantea es importante para la Universidad Cooperativa de Colombia sede Arauca, ya que se enmarca en la línea de investigación derecho, sociedad y derechos humanos, mejorando los indicadores de investigación en la universidad, a través de la presentación de trabajos académicos completos que den representatividad y visibilidad, no solo a la universidad, sino también a la región.

MARCO TEORICO

4. CAPITULO 1

CONDICIONES LOGÍSTICAS Y JURÍDICAS EN LAS QUE OPERA LA ORGANIZACIÓN DE LAS FIESTAS PATRONALES EN ARAUCA.

Al abordar el tema de los aspectos logísticos y jurídicos sobre los que circunscribe la celebración de las fiestas patronales de Arauca, se hace necesario en primera instancia hacer una contextualización que servirá como antesala y fundamento del tratamiento del tema medular del asunto, es por ello que en las próximas líneas se inicia con una referencia histórica en la que se integran datos importantes que deben ser tenidos en cuenta de manera transversal en el desarrollo de la investigación.

4.1. Importancia socio cultural de la celebración de fiestas locales.

Las celebraciones culturales son la expresión de la identidad de un pueblo, a través de ellas los miembros de la comunidad fortalecen los lazos de fraternidad y se liberan tensiones que pueden provocar cismas y confrontaciones, en un sentido amplio, puede decirse que las fiestas o festividades, son necesarias para el crecimiento y desarrollo de las comunidades.

Las festividades en general, son un verdadero fenómeno de estudio antropológico es una expresión representativa de la gente del común, su gran significado social tiene que ver con la accesibilidad y no la exclusión de sus participantes, refleja la esencia y razón de ser

miembro de un territorio, es una manifestación de interrelación, un afianzamiento de la identidad popular (Bissio, 2016)

Las fiestas, celebraciones o ferias, son manifestaciones culturales que expresan con mayor intensidad las memorias de la cultura local que dan sentido de identidad, tienen gran importancia en el desarrollo de los pueblos, al punto de ser consideradas como de gran repercusión pública por lo que la UNESCO las ha registrado bajo el concepto de “patrimonio cultural inmaterial” (Molano, 2012), el cual debe ser preservado y fortalecido para garantizar la continuidad de las costumbres, así como también el referente de unidad social y el sentido de patria el cual es indispensable para la construcción de una estructura social.

Como se ve, la trascendencia de las celebraciones de fiestas locales, va más allá de los efectos inmediatos que refieren sus habitantes durante estos eventos, ya que tienen un componente de creación de lazos a largo plazo, fortalece las estructuras sociales y forman parte de un bien jurídicamente protegido a nivel nacional e internacional, el cual es el patrimonio cultural (Constitución Política de Colombia art 72, 1991).

4.2. Las fiestas de Santa Barbara de Arauca

Las fiestas de Santa Barbara de Arauca, son una expresión cultural del municipio, en la cual se exaltan las tradiciones raizales del territorio para reunir y recrear a los miembros del entorno social; la historia de su celebración, se encuentra ligada a la ocurrencia de fenómenos sociales y políticos importantes, ya que su celebración no se formaliza sino hasta 1965, tiempo en el que se logra una mediana estabilidad política en relación con el estatus de Intendencia Nacional y una relativa paz, subsiguiente a los hechos del tiempo de la violencia

presentados en las décadas anteriores, así como también la estructuración de instituciones como los diferentes planteles educativos y estamentos administrativos.

El nombre se Santa Barbara y la fecha de la celebración de estas festividades, hacen referencia religiosa de la patrona de la ciudad y su fecha de fundación el 4 de diciembre de 1780, cuando Juan Isidro Daboin construye la primera parroquia en cercanías a la catedral actual, y se le da al pueblo el nombre de Villa de Santa Bárbara de Arauca (Navea Hidalgo, 2015)

“Las Fiestas Patronales de Santa Bárbara de Arauca son un evento consolidado dentro del llano araucano, espacio de reencuentro con las expresiones autóctonas que permiten la permanencia de una identidad criolla, aspecto consustancial en esta región, donde las miradas mutuas entre la región colombo-venezolana se dan con una óptica filial y de lógica cultural, más que política.

El festival hace parte del patrimonio intangible de los araucanos y exalta los valores culturales como expresión de identidad, territorialidad e idiosincrasia de un pueblo cuyas manifestaciones tradicionales, costumbres y hábitos se ponen en escena entre el 4 y el 8 de diciembre de cada año”. (Sistema Nacional de Información Cultural, 2015)

Las fiestas de Santa Bárbara son consideradas un espacio de reencuentro en el cual confluyen las expresiones autóctonas que forman parte de la cultura llanera en sus diferentes manifestaciones como la música, la gastronomía y el deporte; su importancia es tal, que durante los días que tiene lugar esta celebración, los horarios de las diferentes instituciones

son modificados para permitir la participación de la mayor cantidad de personas en estos eventos.

4.2.1. Actividades que se realizan en el marco de la celebración de las Fiestas de Santa Barbara de Arauca.

Como esta esta festividad parte del patrimonio intangible de los araucanos, debido que enaltece los valores folclóricos llaneros como expresión de la identidad las actividades que se llevan a cabo tienen relación directa con costumbres y rituales propios de los habitantes de esta zona, algunas de las actividades que se realizan son las siguientes:

Alboradas:

Esta es una actividad que se realiza en las primeras horas de la mañana entre 4:00 a.m. y 5:00 a.m., que consiste en una caravana de carros, motos y caballos que salen a recorrer las calles con gran algarabía, para celebrar el comienzo de las fiestas y dar un recorrido a manera de procesión a la imagen de la patrona Santa Bárbara; se distingue por la ejecución fuegos pirotécnicos y el consumo de bebidas alcohólicas, así como también para algunos la participación en el ritual religioso, su finalización se da hacia las 7:00a.m.

Concurso de Coleo:

El coleo es uno de los deportes típicos del llano, consiste en la persecución a caballo de toros o toretes de mediana edad, a través de una pista construida con talanqueras enterradas en la tierra, en la cual el objetivo es hacer caer al animal sin que el deportista sea derribado de su caballo, el ganador o quien obtiene más puntos, es quien lo haga con más estilo y dentro de las zonas de mayor puntuación de la cancha o pista. (Calendario de Colombia.com, 2014)

El concurso de coleo durante las fiestas patronales de Arauca es una competición en la que durante tres tardes los participantes se baten a duelo por demostrar sus habilidades como expertos coleadores, es animada por una nutrida concurrencia de personas que asisten a la manga para disfrutar del espectáculo.

Joropodromo Araucano:

Es una actividad folclórica que ha tomado mucha representación en los últimos años, se refiere a la reunión de bailadores y bailadoras de joropo, quienes vestidos con los atuendos tradicionales, se dan cita en la tarde del 5 de diciembre de cada año, en el marco de la celebración de las fiestas patronales, para ejecutar el baile autóctono de la región en las calles del municipio por una extensión de aproximadamente kilómetros; ha sido tanta la representatividad de esta actividad que ha llegado a reunir a más de 600 participantes entre niños, jóvenes y adultos (Red Colombiana de Viajes y Turismo, 2010).

Desfile de Comparsas:

Los diferentes gremios de la población, se reúnen para realizar exhibiciones por las calles del municipio en las cuales se hacen referencias típicas de la región, el desfile de comparsas generalmente se *enmarca* dentro de las actividades del reinado en el cual las candidatas son presentadas a la población, como protagonistas de las carrozas que hacen el recorrido por la ciudad.

Concurso de la música llanera y reinado internacional del joropo:

Durante la celebración de las fiestas patronales se realiza el concurso de música llanera, varios intérpretes buscan destacarse en las tarimas para ser galardonados por el jurado calificador. De igual forma se celebra el certamen de belleza en el que participan candidatas

de diferentes lugares de Colombia y Venezuela, en este evento se elige a una reina, la cual debe destacar por sus habilidades en el baile típico, y por conocer y amar a su región (Red Colombiana de Viajes y Turismo, 2010).

Concierto de artista Nacionales y extranjeros:

Cada noche durante el tiempo de fiestas, la alcaldía de Arauca y su comité organizador ofrece un concierto gratuito en el que invitan no solo a artistas de la canta llanera, sino cantantes de géneros populares con los cuales se busca generar espacios de interculturalidad y sano esparcimiento para comunidad.

4.3. Día de la Araucanía como epicentro de la cultura en tiempo de fiestas:

Es la actividad más representativa en el marco de las fiestas de Arauca, podría decirse que constituye el eje central de la celebración por el simbolismo que encierra y el raigambre emocional que representa para lo araucanos; esta festividad se celebra anualmente el 4 de diciembre y es el inicio oficial de las fiestas, en este día se celebra el *Día de Santa Bárbara*, la patrona del municipio, es un verdadero reencuentro de los araucanos con su idiosincrasia y con su cultura, y es tal su significado, que arriban al municipio gran cantidad de personas nacidas en el territorio y dispersos por Colombia y el mundo a través de los años.

En esta celebración la carrera 19 o 'Avenida Ciudad de Arauca', la más tradicional del municipio, se convierte en epicentro de música, jolgorio, gastronomía, baile y, en general, de las expresiones más auténticas de la cultura araucana. Allí se reúne una gran multitud de personas para reencontrarse con sus amigos, compartir una comida, disfrutar de los espectáculos ofrecidos a la comunidad e ingerir bebidas espirituosas que animan el ambiente (Red Colombiana de Viajes y Turismo, 2010).

Dentro de esta fiesta una de las actividades mas importantes, es la feria gastronómica que se realiza por la extensión de la carrera 19, siendo uno de los eventos más representativos de ese día y con mayor impacto en lo que tiene que ver con la atracción de personas a esta actividad.

Feria Gastronómica:

Se denomina feria gastronómica en el marco de las festividades patronales del municipio, a la ubicación de casetas sobre la carrera 19 la Avenida Ciudad de Arauca el día 4 de diciembre, en la cual las personas ubican improvisados restaurantes en los que realizan el expendio de comidas típicas de la región, y en donde es tradición que propios y foráneos degusten a la hora del almuerzo de platos típicos.

Dentro del menú de preparaciones que se pueden degustar durante ese día se encuentran las siguientes preparaciones:

Carne en vara

Marrano frito

Sancocho de gallina

Picadillo

Lapa

Pato guire,

Galápago,

Pisillo de Chigüire

Cachapas

Así como también bebidas típicas como la chicha, el guarapo o el agua panela.

Estas ventas son realizadas por personas que durante esta época del año preparan estos alimentos para ser vendidos a precios elevados con motivo de la celebración.

4.3.1. Aspectos logísticos de la celebración del Día de la Araucanidad

El día de la araucanidad es organizado por parte de la Asociación Ciudad de Arauca, una empresa sin ánimo de lucro que desde 1995, realiza los preparativos de este evento; sus directivas, sin que exista un procedimiento específico, otorgan cupos o lugares dentro de la extensión de la Avenida Ciudad de Arauca, carrera 19 para que el día 4 de diciembre estas personas beneficiadas, realicen la comercialización de los alimentos típicos del llano en unas casetas que son ubicadas a los costados de la carrera. (Patiño , 2017)

Por su parte los beneficiarios o matronas de la ciudad como se les llama a las personas a quienes en su mayoría se les otorgan los cupos, a manera de contribución pagan una suma de dinero a la Asociación como retribución por la posibilidad de ubicar allí sus puestos de ventas, muy temprano en la mañana o desde la noche anterior, estas personas y sus equipos de trabajos se ubican en su respectivo lugar asignado y allí improvisan unos puestos de comidas, en los que instalan estufas, cavas, lavaderos de platos, e incluso toda una dotación de sillas y mesas para la atención de los comensales que bordeando las horas del medio día concurren a comprar estos productos para la hora del almuerzo.

Finalizando la tarde, son recogidas todas estas instalaciones, para luego, al día siguiente, recuperar la rutina normal de movilidad.

Como dato importante es necesario anotar que los cupos o puestos casi siempre se encuentran asignados a las mismas personas, ya que no existe un protocolo institucional que promueva la democratización del otorgamiento de estos cupos, podría decirse que se trata de una costumbre la asignación de los mismos.

Por lo demás, la Asociación Ciudad de Arauca también vende cupos para los expendios de bebidas alcohólicas, así como también asigna y distribuye la ubicación de las tarimas que por lo general son ubicadas al inicio y al final de la avenida, en estos escenarios en coordinación con las actividades preparadas por la Alcaldía municipal se realizan en horas de la mañana y de la tarde la presentación de diversas expresiones culturales, bailes, contrapunteo, interpretación del canto, ejecución de instrumentos, poesía y la elección de la reina local.

También se preparan de algunos locales de la avenida, expresiones artísticas como la pintura, la fotografía y las artesanías, a los que la Asociación da libertad para hacer estas presentaciones sin tener mayor injerencia al respecto. De igual modo, se permite el comercio informal de vendedores que acuden a la calle a aprovechar la afluencia de personas para vender toda clase de mercaderías como sombreros, globos, juguetes, artesanías, incluso se puede observar la venta ambulante de bebidas alcohólicas de manera libre por parte de personas que no tienen nada que ver con la logística del evento.

De igual forma, ajeno a lo que corresponde a la feria gastronómica, se pueden ver en esta vía vendedores de comidas de manera informal, estas personas se ubican libremente en horas de la tarde principalmente y realizan sus ventas sin control o ubicación organizada, sin que hasta el momento esta situación haya logrado la atención de la Asociación, la alcaldía o las mismas familias raizales que habitan la carrera 19.

4.4. Aspectos jurídicos de la Asociación Avenida Ciudad de Arauca.

La Asociación Avenida Ciudad de Arauca es una entidad sin ánimo de lucro desde 1994, que nace como respuesta a la inquietud de algunos ciudadanos raizales del municipio de Arauca, de establecer espacios culturales en los cuales se puedan preservar la idiosincrasia llanera y las costumbres propias de la región.

Cuenta con una personería jurídica departamental creada a partir de la Ordenanza Departamental 003 de 2009, en la cual también se institucionaliza el 4 de diciembre como fecha conmemorativa del día de la Araucanidad; los miembros que la en su mayoría por familias Raizales dedicadas a la preservación de los valores espirituales, la integración y tradición del pueblo araucano (Gobernación de Arauca , 2017).

Información General de la Asociación Ciudad de Arauca

Razón social: ASOCIACION AVENIDAD CIUDAD DE ARAUCA

Nit: 8340002381

Teléfono: 3203588103

Dirección: AVENIDAD CIUDAD ARAUCA MUSEO DEL HOMBRE
LLANERO

Clasificación

de actividades: ASOCIACIONE - ASOCIACIONES AGROPECUARIAS Y
CAMPELINAS NACIONALES Y NO NACIONALES

Representante

Legal: GUERRERO DIAZ JABIER HERASMO

Dentro de las principales funciones que desarrolla la Asociación Ciudad de Arauca, se encuentra: el rescate de expresiones culturales como la danza, servir como vitrina cultural para reconocer y divulgar la cultura llanea a nivel nacional e internacional; apoyar la tradición culinaria con la organización de muestras gastronómicas y la generación de empleo para familias araucanas con la venta de sus productos entre artesanías, souvenirs y bebidas hidratantes durante la celebración del día de la Araucanía (Asociación Avenida Ciudad de Arauca , 2010).

En cuanto a su conformación administrativa, la Asociación Ciudad de Arauca cuenta con una junta administrativa que opera para realizar la organización del día de la Araucanía principalmente, aunque ha tenido participación en otros escenarios culturales como eventos de formación que tienen por objetivo conformación de un grupo vigías del patrimonio (Ministerio de Cultura, 2013); como se ve, sus funciones son eminentemente culturales, a partir de la gestión que realiza la Junta Administrativa y los colaboradores particulares que financian con recursos para la celebración del día de la Araucanía.

Dentro de los aspectos consultados por parte del equipo investigador, no se evidencian al interior de los procesos que se llevan a cabo en la Asociación, manuales de protocolos frente a las actividades que se llevan a cabo, así como tampoco se evidencian la adopción de procedimientos o estandarizaciones de procesos en relación con la logística de la celebración del día 4 de diciembre. De igual modo, dentro de los documentos examinados no se logró evidenciar una fuente de ingresos permanentes que permita un funcionamiento continuo durante todo el año.

4.5. Principales críticas relacionadas con la celebración del día de la Araucanía

Como se pudo establecer, la celebración del día del llanero es una de las celebraciones más representativas del municipio de Arauca, su impacto trasciende las esferas del ámbito económico porque dinamiza la economía de la región, social porque fortalece los lazos de identidad y cultural porque se exaltan los valores y las manifestaciones artísticas; es un verdadero escenario donde quedan en evidencia los aspectos más representativos del entorno. No obstante, también es un escenario en el cual también quedan en evidencia las costumbres de civismo y de organización de los habitantes de esta ciudad, y lo que debiera ser una fiesta organizada y tranquila en la cual se cumplan a cabalidad los objetivos de enaltecimiento de la cultura, la celebración del día de la Araucanía ha caído en los últimos años es una crisis de identidad y organización, la cual afecta significativamente el cumplimiento del propósito de la misma (Mantilla , 2019).

Tal afirmación queda en evidencia, cuando en la opinión pública y en los medios de comunicación, se exteriorizan y se ponen a escrutinio los resultados de dicha celebración, con señalamientos en los que califican como una “una oportunidad para el rebusque” a dicha celebración, con fuertes críticas a la labor de la Asociación:

“La Asociación Avenida Ciudad de Arauca mantiene el continuismo, sus representantes están atornillados en un cargo que no quieren dejar y no se han dado cuenta que es hora de dar un paso al lado y dejar que otras personas lleguen, para así reevaluar el significado que tiene este día para la ciudad de Arauca, pues se necesita una transformación de fondo para el rescate de nuestras tradiciones.

Lo que se vió ayer, fue una cantidad de vendedores ambulantes que con sus cavas lo único que vendían era cerveza y todo tipo de licores, convirtiendo el lugar, en una cantina abierta al público. De hecho, eso es lo que ha predominado en los últimos años. La esencia de lo cultural y tradicional ya se perdió y tal parece que de eso no se ha dado cuenta la organización.

No hubo nada interesante que mostrar. No ha existido innovación, ni transcendencia en comparación a cuando se inició con este evento, que sentó la bases para el rescate de nuestras tradiciones. (La voz del Cinaruco, 2018)

Pero estas críticas no solo han sido concernientes para el año 2018, ya que en oportunidades anteriores también se han hecho este tipo de comentarios y no se han tomado correctivos que mejoren las condiciones de esta celebración tan emblemática.

De igual forma, en cuanto a la planeación y logística del evento, también se presentan problemas y desaciertos, puesto que el manejo de recursos y la forma en que son invertidos es objeto de discusiones, por la falta de compromiso de los entes gubernamentales para la realización del evento, es lo que se manifiesta en una nota periodística del diciembre de 2018 en la que el Señor Guerrero, representante legal de la Asociación, comparte como denuncia pública ante la comunidad (Arauca Stereo, 2018).

A estas críticas también se le suman las relacionada con las condiciones en las que se realiza el expendio de comidas y bebidas, ya que es notoria la falta de condiciones de salubridad en relación con la acomodación de espacios y vigilancia frente a la comercialización de estos productos, no existe un protocolo, no existe una vigilancia, las personas que son designadas a dedo, no se sabe si tiene e regla las condiciones mínimas para

el expendio de alimentos, las personas que asisten a este evento se encuentran en inminente riesgo de intoxicaciones, lo cual puede llegar a generar efectos muy negativos en lo que es la celebración del evento como tal (Padilla Sequera, 2019).

Como se ve, la celebración del día de la Araucanía en la actualidad pasa por un momento coyuntural en relación, no solo con lo que se ofrece a la comunidad, sino también en relación con los aspectos administrativos y financieros, pareciera haberse perdido la esencia del evento, pareciera que la falta de visión frente a lo que se espera sean las fiestas, pueda llegar a ser el problema.

5. CAPITULO 2

NORMAS FITOSANITARIAS, UNA EXPRESION DE LA GARANTIA DEL ORDEN PUBLICO EN COLOMBIA Y EL MUNDO

En este aparte del desarrollo de la investigación, se hace un recorrido normativo respecto de las reglamentaciones aplicables a la comercialización de comestibles, con una referencia constante a los que ocurre o puede ocurrir en el caso araucano. Para ello, lo primero que se trata de hacer, es la contextualización general de lo que son y la funcionalidad de estas normas, partiendo de un panorama general, para ir adentrándose poco a poco en la aplicabilidad de estas en el entorno de las fiestas patronales de Arauca.

5.1.Contexto genealógico de las normas fitosanitarias:

Como se expresó en la parte introductoria de este capítulo, iníciase con la ambientación del tema, la cual consiste en hacer una presentación de conceptos que resulta necesarios consolidar, así como también el panorama histórico de la aplicación de normas fitosanitarias en el mundo.

El concepto de protección fitosanitaria a nivel internacional, se introduce por la iniciativa de cinco países que en 1881, firmaron un acuerdo para combatir la propagación de un insecto que afectaba los cultivos de uva, denominado phylloxera, este se habría introducido a Europa desde EE.UU a alrededor de 1865, lo que produjo la devastación de una gran parte de las regiones vitícolas europeas (Food and agriculture organization of the united nations, 2010).

Luego de esto, se firma en Roma en 1929 la Convención Internacional para la Protección de las Plantas, seguida en 1951 por la adopción de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, la CIPF, como un agregado de la Organización de las Naciones Unidas en lo referente a la Agricultura y la Alimentación, esta convención entra en vigor en 1952 y en 1889, nace a la vida jurídica del derecho internacional organización normativa del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF).

En 1992 se estableció la Secretaría de la CIPF en la Sede de la FAO en Roma, y se inició su programa normativo internacional, adoptado por la FAO el año siguiente.

En 1995 los miembros de la CIPF pidieron que se enmendara la Convención, con el fin de que reflejara los conceptos fitosanitarios contemporáneos y la función de la CIPF en relación con los acuerdos de la Ronda Uruguay de la Organización Mundial del Comercio, en particular el Acuerdo MSF (Food and agriculture organization of the united nations, 2010).

Luego de esto en los años noventa, se hacen unas modificaciones importantes a las normas internacionales ya establecidas, vinculando en el proceso la protección de la propagación de plagas en todo el mundo. Luego se establecen “normas internacionales para las medidas fitosanitarias, que los gobiernos aplican para proteger sus recursos vegetales de plagas nocivas, a la vez que se asegura que esas medidas se justifiquen y que no se utilicen como obstáculos injustificados al comercio internacional”. (Food and agriculture organization of the united nations, 2010)

5.2. Conceptualización de normas fitosanitarias

Cuando se habla de norma, se habla de un conjunto de reglas que deben ser cumplidas para asegurar el orden en determinado entorno (Monroy Canbra, 2008), cuando se habla de normas en materia fitosanitarias, se está haciendo referencia al conjunto de reglas que deben ser cumplidas para evitar la propagación de agentes nocivos para la existencia humana, bien sea en entorno vegetal o animal; hacen parte de un conjunto de acuerdos que se han organizado desde las Naciones Unidas, para proveer un entorno de orden y seguridad en relación con los intercambios internacionales, pero también con una importante influencia en lo que se relaciona con el aseguramiento del consumo de comestibles dentro de las esferas nacionales de cada país que se ha involucrado en la adopción de esta clase de medidas (Comunidad Andina Secretaria General , 1999).

Todas esas normas referentes a medidas fitosanitarias son elaboradas por la Secretaría de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria como parte del programa mundial de políticas y asistencia técnica en diversos asuntos con el acompañamiento de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, de modo que las directrices y recomendaciones puedan ser armonizadas en el ámbito internacional, con el propósito principal de facilitar el comercio (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación, 2006).

5.3.. Principios generales de las normas fitosanitarias

De igual modo, para hacer posible la aplicación de estas normas en el contexto internacional, se tienen en cuenta unos principios generales que operan como columnas frente a la aplicación de cualquier clase de medidas, estos principios se relacionan principalmente con:

El respeto por la *soberanía*, esto frente a las políticas y regulaciones que los territorios adopten frente a estos temas; *necesidad*, “Los países tomarán medidas restrictivas solamente cuando éstas sean necesarias debido a consideraciones fitosanitarias para impedir la introducción de plagas; *repercusiones mínimas*, las normas fitosanitarias deberán estar en consonancia con el riesgo existente y sus restricciones serán, entre las disponibles, las menos severas, limitando en todo lo posible el impedimento de los desplazamientos internacionales de personas, mercancías y medios de transporte; *modificación a medida* que las condiciones cambien y se obtenga nueva información, las medidas fitosanitarias deberán modificarse con prontitud, incorporando las prohibiciones, restricciones o requisitos necesarios para su efectividad o eliminando aquellas que resultaren innecesarias (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación, 2006).

En ese mismo sentido se presentan el principio de *transparencia*, en la medida que los países deberán publicar y divulgar información sobre las restricciones y los requisitos fitosanitarios, indicando las razones en que se basan tales medidas, si así se solicita; *armonización*, lo que quiere decir que las normas fitosanitarias deberán basarse en la medida de lo posible en normas, directrices y recomendaciones preparadas en el marco de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF); por tanto también deben tener *equivalencia*, para dar a reconocer como equivalentes las medidas fitosanitarias que, aun cuando no sean iguales, tengan el mismo efecto y *solución de controversias*, por lo que resulta preferible solucionar cualquier controversia entre dos países en relación con medidas fitosanitarias a un nivel técnico bilateral (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación, 2006).

5.4. Finalidades de las normas fitosanitarias

De acuerdo a lo que establece el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC en 1995 las principales finalidades que persigue el establecimiento de normas fitosanitarias en cada país, deberían ser las siguientes

“- proteger la vida de las personas o de los animales de los riesgos resultantes de la presencia de aditivos, contaminantes, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios;

- proteger la vida de las personas de enfermedades propagadas por vegetales o por animales;

proteger la vida de los animales o preservar los vegetales de plagas, enfermedades u organismos patógenos; o

-prevenir o limitar otros perjuicios causados a un país como resultado de la entrada, radicación o propagación de plagas” (Organización Mundial de Comercio, 1995).

Es decir que estas normas están pensadas para que se puedan emprender acciones preventivas respecto de la transmisión de enfermedades, con la situación relevante de que se circunscribe a las que pueden ser propagadas por plantas y animales, razón por la cual estas normas tienen una referencia directa al tema alimenticio, puesto que el consumo de alimentos está basado principalmente en este conjunto.

“El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias establece las reglas básicas para la normativa sobre inocuidad de los alimentos y salud de los animales y preservación de los vegetales. El Acuerdo autoriza a los

países a establecer sus propias normas. Pero también dice que es preciso que las reglamentaciones estén fundadas en principios científicos y, además, que sólo se apliquen en la medida necesaria para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales o para preservar los vegetales y que no discriminen de manera arbitraria o injustificable entre Miembros en que prevalezcan condiciones idénticas o similares.

Se alienta a los Miembros a que utilicen las normas, directrices y recomendaciones internacionales, cuando ellas existan. No obstante, los Miembros pueden aplicar medidas que se traduzcan en normas más rigurosas si hay una justificación científica. Pueden establecer asimismo normas más rigurosas sobre la base de una evaluación adecuada del riesgo siempre y cuando la técnica sea coherente y no arbitraria” (Organización mundial de comercio, 1998).

Es decir que en respeto al principio de soberanía, se da libertad a los países para establecer sus propias normas en las cuales se establezcan las posibilidades, restricciones y alcances de la norma, en aras de lograr las finalidades establecidas en relación con la prevención de la propagación de enfermedades de animales y plantas.

Lo que sugiere a la luz de los planteamientos realizados, que Colombia siendo miembro de las Naciones Unidas y acorde con el interés de participar activamente dentro del panorama del comercio internacional, se acoge a estos lineamientos y empieza a implementar al interior de su ordenamiento jurídico acciones conducentes con el principio de armonización, de modo que estos lineamientos internos le permitan acceder a nuevos mercados en condiciones competitivas.

5.5.Obligaciones inherentes a la aplicación de las normas fitosanitarias

- “1. Las medidas sanitarias y fitosanitarias no constituirán una restricción encubierta al comercio ni tendrán por objeto o efecto crear obstáculos innecesarios al mismo entre las Partes.
2. Las medidas sanitarias y fitosanitarias estarán basadas en principios científicos, se mantendrán sólo cuando existan fundamentos que las sustenten y se basarán en una evaluación del riesgo.
3. Las medidas sanitarias y fitosanitarias estarán basadas en normas, directrices o recomendaciones internacionales.
4. Cuando existan condiciones idénticas o similares, una medida sanitaria o fitosanitaria no discriminará arbitraria o injustificadamente” (Sistema de Información sobre Comercio Exterior, 2014).

Las normas fitosanitarias buscan la protección de intereses superiores, a partir de la aplicación de principios científicos, las obligaciones que emanan de su cumplimiento son una manifestación de organización social que debe ser exigida para el mantenimiento del orden; su inobservancia, coloca en riesgo a la población, con implicaciones en el campo de la responsabilidad, incluso en relación con las personas encargadas de hacerlas cumplir.

5.6.. Normas fitosanitarias en Colombia

Un primer referente en relación con la adopción de medidas fitosanitarias en Colombia, se encuentra en la creación del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, el cual fue creado en el marco de la expedición de la ley 100 de 1993 en su Artículo 245, el cual fue materializado con el decreto 1290 de 1994, donde se establece

su estructura y funcionamiento básicos. Sin embargo, sus funciones tuvieron que ser robustecidas en materia de aseguramiento de la calidad alimentaria, de modo que todo su devenir en los últimos años ha sido de la mano de la armonización de normas internacionales en materia y en relación con las normas sanitarias y fitosanitarias (Invima, 2011).

De otra parte, el establecimiento de estas normas fitosanitarias propiamente dichas, son adoptadas por el ordenamiento colombiano en la Ley 170 de 1994, por medio de la cual se aprueba el Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial de comercio, el cual fue suscrito en Marruecos el 15 de abril de 1994. Esta ley contiene al pie de la letra la transcripción del acta final en que se incorporan los resultados de la ronda Uruguay de negociaciones comerciales multilaterales, este documento contiene entre otra cosas, una lista de abreviaturas utilizadas para el entendimiento de la materia, así como también determina los alcances de la adopción de acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias, dándose una serie de reglamentaciones dentro de las que se incluyen los derechos y obligaciones básicas de los miembros del acuerdo para establecer medida sanitaria y fitosanitarias dentro de sus ordenamientos, de modo que se puede armonizar en el mayor grado posible dichas medidas entre los miembros teniendo en cuenta las normas directrices o recomendaciones internacionales necesarias para proteger la salud y la vida de las personas y de los animales y para preservar los vegetales. Se establece de igual modo, la creación de un comité administrador que permitirá la aplicación de la Norma (Congreso de Colombia Ley 170, 1994)

Esto abrió paso a esto dio paso a todo desarrollo legal en torno a la materia, ya que recuérdese, el establecimiento de este acuerdo, coincide con el proceso aperturista que adelantó Colombia durante los últimos años del siglo XX; podría decirse que fue a partir de

la adopción de este Acuerdo que se empiezan a dar una organización verdadera en torno al manejo de las condiciones fitosanitarias requeridas en Colombia.

Cómo era de esperarse a la ley 170 de 1994 le siguieron reglamentaciones cada vez más específicas que buscaron un fortalecer los controles adoptados por Colombia en materia fitosanitaria.

Dentro de estas reglamentaciones, destacan en orden cronológico la siguientes:

La primera reglamentación en Colombia que se armoniza con la adopción de normas fitosanitarias, es el Decreto 3075 del (Ministerio de Salud de Colombia, 1997), el cual se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, en el cual se establece como autoridad competente en materia de inspección y vigilancia en esta materia al Invima y a las direcciones territoriales de Salud; es la primera reglamentación que tiene que ver con el empoderamiento de este instituto en relación con los requerimientos fitosanitarios, vale la pena recalcar en este punto, que este decreto aún se encuentra vigente y es aplicable para el procesamiento de alimentos de consumo humano.

En ese orden, también se destaca la Resolución No 5109 de 2005 del (Ministerio de Protección Social, 2005), por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, en concordancia con las reglamentaciones fitosanitarias.

Sin embargo, una política como tal en materia de regulación fitosanitaria en Colombia, se puede evidenciar en el documento CONPES 3375/2005 del (Consejo Nacional de Política Económica y Social República de Colombia Departamento Nacional de Planeación , 2005) se establece la Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos para el

Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias- MSF. En esta política se establecen puntos importantes según los cuales se busca:

a) Cubrir todas las actividades de la cadena agroalimentaria: “De la granja y el mar a la mesa”. b) Soportarse en el enfoque de Análisis de Riesgo. c) La admisibilidad de los productos exige no solo el cumplimiento de requisitos en los productos, sino también la calidad y credibilidad de los sistemas nacionales MSF del país exportador. d) La ampliación y fortalecimiento de los sistemas de vigilancia y control. e) Mayor importancia de los sistemas preventivos, como las BPA (Buenas Prácticas Agrícolas), el Sistema HACCP (Análisis de peligros y puntos de control crítico) y la trazabilidad f) La mayor exigencia de una base científica para la determinación de MSF. g) El fortalecimiento y desarrollo de las instituciones sanitarias (Consejo Nacional de Política Económica y Social República de Colombia Departamento Nacional de Planeación , 2005).

Luego el (Ministerio de Protección Social, 2013) expide la Resolución 2674 de 2013, en el cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas; en esta reglamentación se presenta una nutrida lista de contenidos en relación con la fabricación de alimentos,

Se establecen unas condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, como por ejemplo, lo relacionado con las buenas prácticas de manufactura,

condiciones generales de edificación instalaciones, abastecimiento de agua, disposición de residuos sólidos, instalaciones sanitarias, entre otros aspectos importantes. También regula lo relacionado con el equipo y utensilios, así como también el personal manipulador de alimentos en cuanto a su estado de salud capacitación.

De igual modo esta esta resolución se establece las condiciones generales de requisitos higiénicos de fabricación envases y embalajes proceso de fabricación y el aseguramiento del control y la calidad e inocuidad de los alimentos, se regula en esta disposición, lo relacionado con los restaurantes y establecimientos gastronómicos, en relación con sus condiciones físicas de infraestructura y la expedición del registro sanitario.

Todos estos aspectos relevantes con respecto a las actividades de producción y comercialización de alimentos que se lleva a cabo en el marco de las Fiestas Patronales de Arauca, por lo que se considera que esta reglamentación es la que más tiene que ver, sin perjuicio de la aplicación de otras normas, como se seguirá viendo.

Más recientemente, se puede identificar Código Nacional de Policía y Convivencia, en el cual también se encuentran contenidas normas de carácter sanitario que le son aplicables a al expendio de alimentos y bebidas en el marco de las fiestas patronales de Arauca, ya que tiene que ver con aspectos con el orden o el riesgo identificable frente a situaciones que tengan que ver con salubridad pública.

También se puede referenciar al Decreto 2478 de 2018 (Ministro de Salud y Protección Social, 2018), por el cual se establecen los procedimientos sanitarios para la

importación y exportación de alimentos, materias primas e ingredientes secundarios para alimentos destinados al consumo humano, para la certificación y habilitación de fábricas de alimentos ubicadas en el exterior o del sistema de inspección, vigilancia y control del país exportador, el cual regula situaciones un poco por fuera del contexto de la investigación pero que son necesarios mencionar para llevar el hilo conductor en la creación de un criterio general sobre la materia.

Todo lo anterior permitiendo sugerir que en Colombia las reglamentaciones en materia de observancia de normas fitosanitarias, se encuentran dispersas y poco organizadas, lo que no quiere decir con ello que se excusa el hecho de su no aplicación rigurosa, máxime en se trata de acuerdo al tema de investigación, de una situación que pone en riesgo a la comunidad año a año.

Esta idea se maneja en la Corte Constitucional en cuanto al aseguramiento del derecho que le asiste a los consumidores desde la prevención habla de la necesidad de asegurar “medidas sanitarias y fitosanitarias para garantizar la protección de la salud y los derechos de los consumidores” (Corte Constitucional C-491 , 2010) ; es decir, que se reconoce la importancia del aseguramiento de estos derechos y por tal, se hacen exigibles estas normas y se vigila minuciosamente el cumplimiento de ellas, a través de las autoridades encargadas de esas funciones.

RESULTADOS

6. CAPITULO 3

APLICACIÓN DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN MATERIA FITOSANITARIA FRENTE AL EXPENDIO DE COMIDAS EN EL MARCO DE LA CELEBRACION DEL DIA DE LA ARAUCANIDAD

En este capítulo se aborda la aplicación de normas fitosanitarias para el caso específico de la celebración del festival gastronómico que se realiza año a año en la Avenida Ciudad de Arauca el día 4 de diciembre; en cumplimiento del objetivo específico de la investigación, se procede a determinar cuáles son detalladamente cada una de las reglamentaciones y cuál es su ejercicio práctico en el marco de la celebración ya mencionada.

6.1. Enunciación de normas que deben ser aplicadas a la celebración del Día de la Araucanidad.

Frente al tema medular de la investigación, es necesario acotar que no todas las normas señaladas dentro de la descripción aportada en el capítulo anterior son aplicables al caso de la celebración del día de la Araucanidad, sin embargo, es necesario mencionar que en aseguramiento del bien jurídico, salud pública contemplado en la Constitución Política de Colombia, es necesario que se implementen acciones para dar mayor organización y legitimidad a los eventos desarrollados durante este día.

Por ejemplo, las personas que tengan la intención de expender alimentos, deben como mínimo acreditar el certificado de manipulación de alimentos, así como las condiciones mínimas en las cuales se espera desarrollar el procesamiento de dichos productos (Ministerio de Salud y protección Social, 2017).

De igual forma, de deben atender los criterios específicos de las normas, como las contempladas en el decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, según el cual se establecen unas condiciones para procesar y vender productos alimenticios. Esto es importante, ya que

El profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de unas buenas prácticas de manipulación. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos.

Además de las dolencias que causan en la salud de las personas, las enfermedades de transmisión alimentaria, también desprestigian a los negocios y a quienes trabajan en ellos, lo que se traduce en una pérdida de confianza por parte del cliente.

Lamentablemente el correcto procedimiento de actuación en la manipulación de alimentos puede quedar solamente en la mera posesión de un conocimiento teórico obligatorio ante las autoridades sanitarias. Permaneciendo por tanto este conocimiento ajeno a la aplicación práctica, a veces por desinterés

y otras por desconocimiento. Resulta tremendamente importante en este sentido conseguir que esa teoría se lleve a la práctica en su totalidad (Factor Humano Formación, 2018).

6.2. Requisitos generales para la operación de la industria gastronómica

Estos requisitos generales se encuentran contenidos en la norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana 006 de 2012, en ella se establecen aspectos regulados en otras normas, sin embargo, se citan a continuación los aspectos generales como unos primeros requerimientos que deben cumplir los establecimientos que tengan por objeto social el expendio de alimentos y bebidas.

Los establecimientos de la industria gastronómica deben cumplir con los siguientes requisitos:

El establecimiento gastronómico debe mostrar gestión en lo relacionado con el uso del suelo y demás normativa vigente relacionada con la industria gastronómica.

Tener sistemas de extracción para el control de vapores, olores, humos y calor en las áreas requeridos.

La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes

de producción de manera que impida la entrada de contaminantes así como el ingreso y refugio de plagas y animales.

Disponer de áreas para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.

Contar con instalaciones, hidráulicas, sanitarias, eléctricas, de gas y otros combustibles que cumplan con los requerimientos técnicos exigidos por las entidades pertinentes para los establecimientos de la industria gastronómica.

Disponer de instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos y líquidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Estas instalaciones deben:

- Estar aisladas de los espacios de permanencia del cliente externo.
- Estar ubicadas de forma tal que no generen contaminación en las áreas de producción (Icontec Internacional, 2012).

6.3.Certificado de manipulación de alimentos

Partiendo del concepto según el cual “un manipulador de alimentos es ‘aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio” (coformacion™, 2014).

En Colombia, el Certificado de Manipulador de alimentos es obligatorio para los que vayan a trabajar en alguna empresa relacionada con la alimentación, al respecto, el (Presidencia de la República Decreto 3075, 1997) regula la materia

“Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las

disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran:

a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.

b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.” (Presidencia de la República Decreto 3075, 1997)

Esta reglamentación es plenamente aplicable a las actividades que se realizan en el marco de la celebración del día de la Araucanía, por cuanto encajan dentro de los presupuestos establecidos por la norma en lo que tiene que ver con las actividades de fabricación y procesamiento de productos alimenticios.

6.4. Condiciones de operación del establecimiento destinado a la comercialización de comestibles:

Para las operaciones en el establecimiento de expendio de alimentos y bebidas es importante tener en cuenta lo siguiente que de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 es necesaria la expedición de una Notificación sanitaria, es decir, un número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, en este caso la Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca UAESA, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

6.5. Otras normas aplicables: condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, condiciones locativas:

Se referencian a continuación, algunas disposiciones que son aplicables al expendio de alimentos y bebidas, contenidas a en el decreto

Artículo 5. Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución (Ministerio de Protección Social, 2013).

Estos aspectos tienen que ver por ejemplo con

Las condiciones generales de la edificación e Instalaciones dentro de los cuales se reglamenta las regula

6.5.1. Localización y accesos,

Lo cuales debe estar ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, de igual forma regula que su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad, así como también establece que sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras (Ministerio de Protección Social, 2013)..

6.5.2. Diseño y Construcción,

En cuanto a este punto señala que la edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos, habla sobre la necesidad que los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado y que edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento (Ministerio de Protección Social, 2013)..

6.5.3. Abastecimiento de agua,

Reglamenta esta norma que el agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, que se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento y que debe ser de fácil

acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento (Ministerio de Protección Social, 2013)..

6.5.4. Disposición de residuos líquidos.

La norma establece que se dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente (Ministerio de Protección Social, 2013).

6.5.5. Disposición de residuos sólidos.

En cuanto a este tema, establece que los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste (Ministerio de Protección Social, 2013)..

6.5.6. Instalaciones sanitarias

Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos, así como también establece que en las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos (Ministerio de Protección Social, 2013)..

6.5.7. Pisos y drenajes

Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados

libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario (Ministerio de Protección Social, 2013)..

6.5.8. Paredes

En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados (Ministerio de Protección Social, 2013)..

6.5.9. Techos

Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos (Ministerio de Protección Social, 2013)..

6.5.10. Ventanas y otras aberturas

Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección (Ministerio de Protección Social, 2013)..

6.5.11. Iluminación y ventilación:

Los establecimientos a que hace referencia el artículo 2 de la presente reglamentación deben contemplar las normas técnicas en relación con la iluminación, las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben

crear condiciones que contribuyan a la circulación del aire (Ministerio de Protección Social, 2013).

6.6. Algunas prohibiciones

En la Resolución 683 de 2012 del (Ministerio de Salud y Protección Social , 2012) se pueden referenciar algunas prohibiciones que son aplicables a la manipulación de alimentos en relación con los materiales que entran en contacto con alimentos y bebidas:

“Artículo 6°. Prohibiciones. Los materiales que se prohíben para entrar en contacto con alimentos y bebidas son:

1. Costales de fibras naturales o sintéticas, que no sean de primer uso.
2. Envases de madera (guacales) que no sean de primer uso.
3. Tapones y otros objetos de corcho (sellos o guarniciones), que no sean de primer uso.
4. El empleo de materiales recuperados posconsumo o de descarte industrial como materia prima para la fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas que puedan alterar la inocuidad de los mismos.

Parágrafo. Se prohíbe el uso y empleo de recipientes, envases y embalajes que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos que circulen en el comercio o que hayan servido con anterioridad como recipientes, envases o embalajes de otro tipo de productos que no son propios del fabricante o comerciante que los utiliza”. (Ministerio de Salud y Protección Social , 2012)

Esta reglamentación de importante cumplimiento para el desarrollo de las actividades del día de la Araucanía, en la medida que establece la clase de recipientes que son prohibidos para entrar en contacto con los alimentos por las potencialidades que tienen estos como agentes contaminantes que pueden transmitir patógenos que amenacen la salud humana.

Propiamente dicha la aplicación de estas normas en las fiestas del 4 de diciembre es de indispensable cumplimiento por parte de las autoridades que vigilan este evento, pero no solo de ellos, sino que el cumplimiento de estas normas debe empezar en los protocolos y procedimientos de la Asociación Ciudad de Arauca, se debe dejar de otorgar los cupos de manera nepótica para pasar a realizar una asignación con exigencias que garanticen el cumplimiento de todas las normas de seguridad, pero en especial, las que tienen que ver con los requerimientos fitosanitarios, por tanto, se logra identificar de manera objetiva que la Asociación debe mejorar estos aspectos para avanzar en el componente de competitividad y calidad del servicio que ofrece a la comunidad como organizadora de tan importante evento.

CONCLUSIONES

Las fiestas de Santa Barbara de Arauca como se le denominan a las festividades que se celebran en este municipio del 4 al 8 de diciembre de cada año, son una expresión cultural de incalculable valor inmaterial para la región y para el país, en ellas se exalta lo mas representativo de la cultura llanera y se fortalecen los afectos de arraigo hacia la región, así como también representan una forma de activación económica que beneficia a sus habitantes, ya que la afluencia de turistas mejora coyunturalmente la situación del municipio; de igual forma es un manera de promocionar la potencialidades de la región, en la medida que su organización sea la adecuada, puede reputar beneficios de imagen de la región y sus posibilidades de atraer inversión y desarrollo.

Dentro de las actividades que se realizan, se puede definir como la más representativa, la que se lleva a cabo en el denominado el *Dia de la Araucanidad*, una fiesta que se realiza el 4 de diciembre sobre la extensión de la carrera 19, la Avenida Ciudad de Arauca, en la cual se dan cita, gran cantidad de personas para exaltar las expresiones culturales del municipio, tales como la música, la gastronomía, las costumbres y en general, propicia el encuentro entre llaneros de nacimiento y los que son considerados como tales por adopción.

Su organización año tras año desde 1994 se encuentra presidida por parte de la Asociación Avenida Ciudad de Arauca, una entidad sin animo de lucro que se encarga de realizar la labor logística de asignar responsabilidades a los diferentes participantes en relación con los espectáculos que se presentan sobre la avenida y los sitios autorizados para

el expendio de comidas y bebidas durante ese día. Su conformación jurídica le otorga la capacidad legal de desempeñar funciones de organización y supervisión de las actividades que se realizan con ocasión de la celebración anual del 4 de diciembre, además, cuenta con el respaldo del gobierno departamental al estar respaldada por la Ordenanza 003 de 2009.

De otra parte, dentro del marco de las conclusiones del presente trabajo, se presenta la importancia de las normas fitosanitarias como controladores legales que deben atender las personas que tienen como objeto social la comercialización de alimentos y bebidas; dentro de este estudio se pudo establecer que estas normas tienen el alcance de ser normas de orden público, por lo que su cumplimiento es parte de las personas asegura los propósitos constitucionales de orden social. También en relación con estas medidas se pudo determinar que obedecen directamente al cumplimiento de desarrollos legales internacionales y que su exigencia es indispensable para la acreditación de establecimientos o marcas que procuren una transcendencia en estos niveles. Como nota importante en este sentido, también se pudo establecer que las normas fitosanitarias en relación con las condiciones que deben cumplir los establecimientos de comercio que expendan alimentos, son específicas y verificables, modo contrario, se está poniendo en riesgo a la ciudadanía que consuma esos productos. La celebración de las fiestas del día de la Araucanía, no son ajenas a estas exigencias, con el plus del análisis que involucra a los organizadores que ceden el espacio en la extensión de la Avenida Ciudad de Arauca para realizar dicha comercialización.

Así las cosas, y de acuerdo con el estudio de su capacidad jurídica de la Asociación Ciudad de Arauca, es posible concluir para efectos de proporcionar argumentos conducentes a la respuesta de la pregunta de investigación, que esta entidad, tiene responsabilidad legal, por las actividades que se desarrollan en el marco de la celebración del día de la Araucanía,

ya que esta asociación de manera comprobable, celebra acuerdo de voluntades (contrato) con personas naturales o jurídicas a las cuales se les otorgan los cupos o permisos de expendio de alimentos y bebidas, por lo tanto si llegase a sobrevenir la ocurrencia de algún hecho que pueda relacionarse con la falta de condiciones fitosanitarias en relación con el expendio de productos comestibles, en virtud del interés superior que se garantiza, dicha asociación deberá responder subsidiariamente basado en los siguientes argumentos.

1. *La existencia de un contrato:* Si bien no existe la formalización de un documento en el cual se establezcan unas condiciones para el otorgamiento de estos cupos, existe un contrato plenamente demostrable, en la medida que hay un acuerdo de voluntades; artículo 1495 del Código Civil, “el contrato o convención es un acto por el cual una parte se obliga con otra a hacer o no hacer una cosa”, esto demostrable en la relación que surge para el caso particular, de un lado una persona solicita el cupo para el expedido de comestibles y de otro, la Asociación Ciudad de Arauca acepta dicha solicitud, es decir que hay un acuerdo de voluntades, es decir, que genera obligaciones en los términos que prescribe el artículo 1602 del Código Civil

“Los contratos son ley para las partes. Todo contrato legalmente celebrado es una ley para los contratantes, y no puede ser invalidado sino por su consentimiento mutuo o por causas legales” (Código Civil de la República de Colombia, 1887).

Se pueden evidenciar obligaciones recíprocas que afecta o pueden llegar a afectar la condición jurídica de las partes.

2. *Presupuestos de la existencia de un contrato de concesión:* Siendo clara la existencia de una relación contractual, es necesario entrar a especificar las particularidades de la misma, las cuales se sitúan en presencia de un contrato de concesión, ya que existe la

presentación del consentimiento de ambas partes, existe una remuneración a manera de valoración, o en la participación por el derecho de explotar el espacio durante esa fecha, existe la concesión de un derecho (el espacio para el expendio de alimentos durante el día 4 de diciembre sobre la Avenida Ciudad de Arauca) y existe la devolución del bien destinados a la explotación al momento de terminada la actividad, presupuestos esenciales y naturales de esta clase de acuerdos. Esta afirmación apoyada por la teoría del doctor (Arrubla Paucar, 2006) que expresa que este contrato es una modalidad en la cual el concedente es propietario o administrador de un espacio de comercio, abierto al público, en ese contexto dichos espacios las personas que se denominan concedentes, ceden parte de sus espacios a personas denominadas concesionarios que son comerciantes o fabricantes de productos y que desean aprovechar la ubicación o condiciones del establecimiento; así las cosas, es un contrato en el cual el concesionario debe ajustarse a las norma de presentación y administración, dentro de lo que se incluye el uso adecuado de normas como las fitosanitarias cuando se trata del expendio de alimentos (Peña Nossa, 2008).

3. *Posibilidad jurídica de las responsabilidades propias del contrato de concesión:* al ser un contrato atípico, la legislación nacional no regula expresamente el régimen de responsabilidad en este contrato, sin embargo, por el hecho de tratarse de la garantía de un bien jurídicamente protegido por la Constitución Política como lo es el interés general (art 1), así como también la protección de la salud pública (art 49 y 74), se puede deducir que la responsabilidad por un hecho relacionado con la inobservancia de normas fitosanitarias que provoquen un daño que deba ser resarcido, debe ser también llamada a responder la Asociación Ciudad de Arauca, por se la concesionaria de los derechos de uso del espacio para el expendio de esas mercancías.

En ese mismo sentido se estipula la existencia del principio de solidaridad con respecto a los efectos del contrato en relación con sus consecuencias (Bohorquez Orduz, 2007), (como puede ser el asumir *in solidum* la responsabilidad ante una eventual afectación por la falta de cumplimiento de las normas fitosanitarias en el marco de la celebración de las fiestas del 4 de diciembre), ya que el contrato de concesión al ser de naturaleza mercantil, se le puede aplicar el artículo 825 el cual contempla que “En los negocios mercantiles, cuando fueren varios los deudores se presumirá que se han obligado solidariamente” (Código de Comercio, 1971).

Es decir, que dentro de las obligaciones que le asisten a la Asociación Ciudad de Arauca le compete la exigencia de las normas contempladas en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 como fundamentales para la realización de la actividad comercial de expendio de comidas; por lo tanto, la permisibilidad en cuanto al manejo de estas normas, es un flagrante incumplimiento de la norma, lo que visto desde el punto de vista de los principios, constituye también una falta de identidad con valores como la solidaridad, el integro general y la buena fe en su especial manifestación del deber de diligencia (Neme Villareal, 2010)

Lo que se puede deducir a modo de reflexión significativa, es que la Asociación Ciudad de Arauca como abanderada de las actividades de celebración del día de la Araucanía, debe empoderarse en cuanto a los aspectos logísticos y administrativos de esta celebración, en opinión del grupo investigador, la Asociación está llamada a realizarse una auditoría interna frente a la manera como ha estado enfocando su liderazgo, y a partir de ahí, generar acciones de mejora, dentro de las cuales se incluyan los protocolos a exigir para la celebración del festival gastronómico, con el propósito de que este sea realizado conforme a los

requerimientos de la norma y por tanto, sea un evento más seguro para todos los participantes, pero no solo eso, sino que también avance de manera significativa hacia la competitividad, ya que la estandarización de procesos permite que esta festividad pueda aspirar a obtener certificaciones de calidad a nivel nacional e internacional que posicionen a las fiestas de Arauca, no solo como un evento que interesa a propios, sino que verdaderamente llame turistas y eso jalone proceso de desarrollo y expandimiento para todos los renglones de la economía, en especial los que procuran por la promoción de productos autóctonos como el cacao, el plátano o las artesanías.

Como se ve, el tema las normas fitosanitarias y la observancia de estas por parte de las personas encargadas de expender alimentos y bebidas durante la celebración del 4 de diciembre, tiene implicaciones jurídicas que pueden llegar a involucrar en un caso de responsabilidad civil, no solo a la Asociación Ciudad de Arauca, sino a la Alcaldía en sede de responsabilidad administrativa, por la falta de controles frente a la clase de alimentos que se comercializan, la forma de preparación, conservación, presentación y medidas de seguridad.

Es por ello que el principal aporte de este trabajo de investigación, es el llamado a la conciencia frente a la manera coloquial con que se está enfrentando el proceso logístico y legal al interior de la organización del día de la Araucanía, se reitera en la imperiosa necesidad de realización de una auditoría en la que se identifiquen de forma más concreta y precisa la carencia de procedimientos que involucren el expendio de alimentos, para que esta sea el fundamento del emprendimiento de acciones conducentes al establecimiento de protocolos y condiciones mínimas que deban atender los concedentes de cupos para el expendio de comidas durante esta festividad.

No se trata de hacer señalamientos que puedan resultar incómodos para los miembros de la Asociación, se trata de que la academia aporte argumentos que fortalezcan situaciones en el plano real, el derecho al servicio de la comunidad, desde su función reflexiva, desde la interpretación de la norma, desde el ejercicio de mostrar, a la luz de la ley, como se pueden mejorar acciones y procesos, para que de esta manera sean eficientes y efectivas las celebraciones, evitando que algún hecho lamentable empañe la loable tarea de enaltecer y preservar las costumbres de este pueblo. Con este trabajo la intención más que señalar, es la de animar, de mostrar cómo puede ser aplicada la norma fitosanitaria para proveer ambientes más seguros, sanos y confiables para la población araucana que se reúne el 4 de diciembre en la Avenida Ciudad de Arauca a celebrar su raza, sus tradiciones y el orgullo de ser llanero.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Arauca Stereo. (15 de noviembre de 2018). Presidente Asociación “Avenida Ciudad De Arauca”, Gabriel Guerrero, Ratificó Denuncias Sobre Dineros De Festividades Que No Fueron Pagados El Año Pasado. Recuperado de:
<http://araucastereo.co/presidente-asociacion-avenida-ciudad-de-arauca-gabriel-guerrero-ratifico-denuncias-sobre-dineros-de-festividades-que-no-fueron-pagados-el-ano-pasado/>
- Arrubla Paucar, J. (2006). *Contratos mercantiles, contratos atipicos*. Bogota: Biblioteca jurídica Dike.
- Asociación Avenida Ciudad de Arauca . (27 de noviembre de 2010). Día de la Araucanía. Recuperado de:https://www.facebook.com/pg/Día-de-La-Araucanía-170308016324185/about/?ref=page_internal
- Bissio, J. (1 de junio de 2016). La importancia de las fiestas populares. Recuperado de:
<https://www.diariodemocracia.com/locales/junin/135137-importancia-fiestas-populares/>
- Bohorquez Orduz, A. (2007). *De los negocios jurídicos en el derecho privado colombiano*. Bucaramanga: Ed Doctrina y Ley.
- Calendario de Colombia.com. (2014). Fiestas de Santa Bárbara / Fiestas de la Araucanía en Arauca (Arauca). Recuperado de:
<https://www.calendariodecolombia.com/fiestas-nacionales/fiestas-de-santa-barbara-en-arauca>
- Código Civil de la República de Colombia. (1887). Artículo 1602. Los contratos son ley para las partes. Recuperado de: https://leyes.co/codigo_civil/1602.htm

Código de Comercio. (27 de marzo de 1971). DECRETO 410 DE 1971. Recuperado de:
http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/codigo_comercio_pr025.html

Coformacion™. (2014). Carnet de Manipulador de Alimentos. ¿Para qué sirve y por qué es necesario?. Recuperado de: <https://manipulador-de-alimentos.com/carnet-de-manipulador-de-alimentos/>

Comunidad Andina Secretaria General . (17 de junio de 1999). *Resolución 239*. Directrices para la expedición de certificados fitosanitarios. Recuperado de:
<http://www.comunidadandina.org/StaticFiles/DocOf/RESO239.pdf>

Congreso de Colombia Ley 170. (16 de diciembre de 1994). por medio de la cual se aprueba el Acuerdo por el que se establece la "Organización Mundial de Comercio. Recuperado de:
<https://www.ins.gov.co/Normatividad/Leyes/LEY%20170%20DE%201994.pdf>

Consejo Nacional de Política Económica y Social República de Colombia Departamento Nacional de Planeación . (septiembre de 2005). Política nacional de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos para el sistema de medidas sanitarias y fitosanitarias. Recuperado de:
http://www.minambiente.gov.co/images/normativa/conpes/2005/Conpes_3375_2005.pdf

Constitución Política de Colombia art 72. (1991). Título 2 - De los derechos, las garantías y los deberes / Capítulo 2: De los derechos sociales, económicos y culturales / Artículo 72. Recuperado de: <http://www.constitucioncolombia.com/titulo-2/capitulo-2/articulo-72>

Corte Constitucional C-491 . (24 de diciembre de 2010). Magistrado ponente: Jorge Ignacio Palacio. Recuperado de: <http://www.corteconstitucional.gov.co/relatoria/2010/C-941-10.htm>

Factor Humano Formación. (18 de septiembre de 2018). Importancia de la manipulación de alimentos. Recuperado de: <https://factorhumanoformacion.com/la-importancia-de-la-manipulacion-de-alimentos/>

Food and agriculture organization of the united nations. (2010). *Historia de la CIPF*.

Obtenido de <https://www.ippc.int/es/history-of-the-ippc/>

Gobernación de Arauca . (3 de agosto de 2017). Directorios de Asociaciones y Gremiales.

Recuperado de :<https://www.arauca.gov.co/gobernacion/directorios/directorio-de-agremiaciones-asociaciones-y-otros-grupos-de-interes>

Icontec Internacional. (22 de mayo de 2012). *Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica*. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL

COLOMBIANA 006. Recuperado de:

http://www.citur.gov.co/upload/publications/documentos/99.NTS_USNA_006.pdf

Invima. (22 de diciembre de 2011). Antecedentes históricos. Recuperado de:

<https://www.invima.gov.co/nuestra-entidad/antecedentes-historicos.html>

La voz del Cinaruco. (12 de diciembre de 2018). Sigue rajándose la Asociación Avenida

Ciudad de Arauca. Recuperado de: <https://lavozdelcinaruco.com/21319-sigue-rajandose-la-asociacion-avenida-ciudad-de-arauca#.XSDLIHdFyM8>

Mantilla , P. (18 de mayo de 2019). Entrevista sobre las fiestas patronales de Arauca. (M. F. Tibaquirá, Entrevistador)

Ministerio de Cultura. (05 de noviembre de 2013). La ciudad de Arauca gradúa sus primeros vigías del patrimonio. Recuperado de:

<http://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Paginas/-La-ciudad-de-Arauca-gradúa-sus-primeros-vigías-del-patrimonio.aspx>

Ministerio de Protección Social. (2005). Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.:

[file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/resolucion_005109_2005%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/resolucion_005109_2005%20(1).pdf)

Ministerio de Protección Social. (22 de julio de 2013). RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012. Recuperado de:

<http://www.funcionpublica.gov.co/documents/418537/604808/1962.pdf/abe38fb4-e74d-4dcc-b812-52776a9787f6>

Ministerio de Salud de Colombia. (1997). Decreto 3075. Recuperado de:

https://www.invima.gov.co/images/stories/aliamentos/decreto_3075_1997.pdf

Ministerio de Salud y Protección Social . (28 de marzo de 2012). Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, embases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. Recuperado de:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-0683-de-2012.pdf>

Ministerio de Salud y Protección Social. (22 de julio de 2013). Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Recuperado de:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Ministerio de Salud y protección Social. (2017). Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos, Recuperado de:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Guia-inocuidad-alimentos-establecimientos-gastronomicos-restaurantes.pdf>

Ministro de Salud y Protección Social. (28 de diciembre de 2018). *Decreto 2478* por el cual se establecen los procedimientos sanitarios para la importación y exportación de alimentos, materias primas e ingredientes secundarios para alimentos destinados al consumo humano, para la certificación y habilitación de fábricas de alimentos u.

Recuperado de: <http://www.suin->

[juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Decretos/30036027](http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Decretos/30036027)

Molano, O. (2012). La identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera Universidad Externado de Colombia*. La identidad cultural un concepto que evoluciona. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>

Monroy Canbra, G. (2008). *Introducción al derecho*. Bogota: Ed Legis.

- Navea Hidalgo, J. (2015). *Alacaldia de Arauca*. así es Arauca:
<https://web.archive.org/web/20171119204413/> Recuperado de: <https://www.arauca-arauca.gov.co/Institucional/Paginas/Pasado,-Presente-y-Futuro.aspx>
- Neme Villareal, M. L. (2010). *La Buena Fe en el Derecho Romano*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación. (2006). Normas internacionales para medidas fitosanitarias. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-a0450s.pdf>
- Organización Mundial de Comercio. (1 de enero de 1995). *El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias*. Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial del Comercio . Recuperado de:
https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/spsund_s.htm
- Organización mundial de comercio. (mayo de 1998). Explicación del Acuerdo de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. Recuperado de:
https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/spsund_s.htm
- Padilla Sequera, R. (29 de mayo de 2019). Entrevista sobre aspectos de las fiestas patronales de Arauca. (M. F. Tibaquirá, Entrevistador)
- Patiño , M. (20 de octubre de 2017). ¿Por qué asistir a la Fiesta de Santa Bárbara de Arauca? Recuperado de: <http://blog.redbus.co/cultura/fiesta-de-santa-barbara-de-arauca/>
- Peña Nossa, L. (2008). *Contratos mercantiles*. Bogota: Ed Temis.
- Presidencia de la República Decreto 3075. (1997). Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Recuperado de:
https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf
- Red Colombiana de Viajes y Turismo. (2010). Arauca Colombia Guia Turistica.
Recuperado de:
<https://ceo.uniandes.edu.co/images/Documentos/Guía%20turística%20Arauca.pdf>

Sistema de Información sobre Comercio Exterior. (2014). CAPÍTULO 8 Normas y Medidas Fitosanitarias. Recuperado de:

http://www.sice.oas.org/Trade/GTM_TWN_s/Text/Cap.8.pdf

Sistema Nacional de Información Cultural. (2015). Fiestas patronales de Santa Barbara de Arauca. Recuperado de:

<http://www.sinic.gov.co/SINIC/ColombiaCultural/ColCulturalBusca.aspx?AREID=3&SECID=8&IdDep=81&COLTEM=215>

