



Resumen de Evaluación de Riesgos en Inocuidad en el Marco de los Derivados del Viche

Investigador: Jorge Montoya

Fecha: 22 de julio de 2026

Introducción

La presente evaluación de riesgos tiene como propósito identificar los principales peligros derivados de la producción del viche y sus derivados, evaluar el impacto potencial sobre la salud humana y relacionar los controles establecidos por la normatividad sanitaria nacional e internacional.

El viche es una bebida alcohólica ancestral obtenida mediante la fermentación y destilación artesanal del jugo de caña de azúcar, cuya producción tradicional se concentra principalmente en la región del Pacífico colombiano. Además de su importancia cultural y patrimonial, reconocida por la legislación colombiana, el aumento de su comercialización ha generado la necesidad de fortalecer los mecanismos de control sanitario que permitan garantizar la inocuidad del producto sin afectar las prácticas tradicionales de las comunidades productoras.

Desde la perspectiva de la salud pública, el proceso de elaboración del viche puede presentar diversos peligros físicos, químicos y microbiológicos asociados a las materias primas, al proceso de fermentación, a la destilación, al almacenamiento y a la distribución. El Instituto Nacional de Salud (INS) desarrolló un análisis técnico que identifica estos peligros y establece recomendaciones para disminuir los riesgos para el consumidor.

Justificación

La presente evaluación de riesgos constituye el soporte técnico-científico para el desarrollo de un reglamento técnico sanitario con enfoque diferencial aplicable al viche y sus derivados, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 2158 de 2021, que reconoce estas bebidas como patrimonio colectivo de las comunidades negras de la costa del Pacífico colombiano y asigna al Ministerio de Salud y Protección Social la definición de los requisitos sanitarios para su producción y la reglamentación propuesta que busca responder a las particularidades de los sistemas tradicionales de elaboración, incorporando criterios compatibles con las prácticas ancestrales. En este contexto, la evaluación de riesgos permite identificar y caracterizar los peligros asociados a las diferentes etapas de producción y a las características propias de los derivados del viche, especialmente



aquellos relacionados con la formación de metanol durante la destilación, la incorporación de ingredientes en bebidas compuestas, y las condiciones de manipulación, almacenamiento y comercialización. Asimismo, proporciona la evidencia científica necesaria para establecer medidas de gestión del riesgo proporcionales, orientadas a prevenir riesgos fisicoquímicos, fortalecer las actividades de inspección, vigilancia y control, facilitar la formalización sanitaria de los productores tradicionales y contribuir a la protección simultánea de la salud pública y del patrimonio biocultural representado por el viche y sus derivados.

Descripción de la Evaluación de los riesgos sanitarios de los derivados del viche

Entre 2025 y 2026, el Invima desarrolló la línea base fisicoquímica de los derivados del viche/biche como insumo técnico para la implementación de la Ley 2158 de 2021 y la definición de requisitos sanitarios para su producción y comercialización, el cual se informó al Ministerio de Salud y Protección Social mediante el Radicado No. 2026423002737082 del 14 de julio de 2026. El estudio analizó 121 muestras provenientes de transformadores de Cauca, Chocó, Nariño y Valle del Cauca, evaluando principalmente el grado alcoholimétrico y el contenido de metanol.

Como resultado del proceso de caracterización y de los espacios de concertación con productores e instituciones, se consolidó una clasificación de los derivados en cuatro grupos principales: Tomaseca, Curado, Viche con frutas y Crema de viche, agrupando bajo estas categorías las diferentes denominaciones tradicionales utilizadas en los territorios.

La línea base permitió establecer los rangos de referencia de grado alcoholimétrico para cada grupo, así como adoptar un límite máximo de 84 mg/L de metanol en alcohol anhidro, en concordancia con la reglamentación vigente para el viche/biche. Estos resultados constituyen la primera referencia técnica nacional para la caracterización fisicoquímica de los derivados del viche y servirán como soporte para el desarrollo y fortalecimiento de los requisitos sanitarios aplicables a estas bebidas ancestrales.

Este resumen presenta una síntesis técnica y jurídica sobre la evaluación de los riesgos sanitarios de los derivados del viche para el consumo humano con base en riesgo a la salud pública por intoxicación de metanol.

Evaluación de los riesgos sanitarios de los derivados del viche

Identificación del peligro

Ministerio de Salud y Protección Social

Dirección: Carrera 13 No. 32-76, Bogotá D.C., Colombia

Conmutador en Bogotá: (+57) 601 330 5043

Resto del país: (+57) 01 8000 960020



De acuerdo con el Instituto Nacional de Salud, los riesgos asociados al proceso de fabricación de los derivados del viche se presentan desde la selección de la materia prima hasta el producto final. Entre los principales peligros se encuentran:

Riesgos químicos

Constituyen uno de los riesgos de mayor importancia durante la destilación artesanal, entre ellos se encuentran:

- Metanol.
- Alcoholes superiores.
- Acetaldehído.
- Contaminación por metales pesados.
- Residuos de plaguicidas presentes en la caña.
- Lubricantes o sustancias provenientes de equipos artesanales.

El metanol representa el peligro químico más crítico debido a que su ingestión puede producir como efectos adversos por intoxicación aguda:

- Ceguera irreversible.
- Daño neurológico.
- Acidosis metabólica.
- Muerte

El INS señala que este riesgo aumenta cuando el proceso de destilación no controla adecuadamente la separación de las fracciones iniciales ("cabezas") del destilado.

Caracterización del riesgo

La evaluación realizada por el INS evidencia que el riesgo sanitario aumenta cuando:

- No existe control de la calidad de la caña utilizada.
- Se emplea agua no potable.
- No se controlan las condiciones de fermentación.
- Se utilizan alambiques deteriorados.
- No existe monitoreo del contenido de alcohol ni de metanol.
- No se aplican programas de limpieza y desinfección.

Por el contrario, el riesgo disminuye significativamente cuando se implementan:

Ministerio de Salud y Protección Social

Dirección: Carrera 13 No. 32-76, Bogotá D.C., Colombia
Conmutador en Bogotá: (+57) 601 330 5043
Resto del país: (+57) 01 8000 960020



- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Programas de limpieza y desinfección.
- Control de materias primas.
- Capacitación de manipuladores.
- Trazabilidad del producto.
- Control analítico del alcohol y contaminantes químicos.
- Relación con la normatividad sanitaria
- Normatividad colombiana

La producción de los derivados del viche debe desarrollarse conforme a la legislación sanitaria colombiana, especialmente las siguientes normativas:

Ley 2158 de 2021

Reconoce al viche y sus derivados como bebidas ancestrales del Pacífico colombiano y promueve su producción bajo condiciones que protejan tanto el patrimonio cultural como la salud pública.

Ley 9 de 1979

Establece las medidas sanitarias generales para alimentos y bebidas destinadas al consumo humano.

Resolución 2674 de 2013

Define los requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos en Colombia.

Las disposiciones anteriores exigen:

- Condiciones higiénicas de producción.
- Control del agua utilizada.
- Programas de saneamiento.
- Capacitación del personal.

Ministerio de Salud y Protección Social

Dirección: Carrera 13 No. 32-76, Bogotá D.C., Colombia
Conmutador en Bogotá: (+57) 601 330 5043
Resto del país: (+57) 01 8000 960020



- Control de plagas.
- Infraestructura adecuada.
- Sistemas de aseguramiento de calidad.

Teniendo en cuenta lo mencionado frente a la normativa nacional, internacionalmente diversos organismos establecen principios aplicables a la producción segura de bebidas alcohólicas artesanales.

Organización Mundial de la Salud (OMS)

La OMS recomienda controlar especialmente:

- Metanol.
- Calidad del agua.
- Trazabilidad de bebidas alcohólicas artesanales.

Conclusiones

La evaluación de riesgos demuestra que los derivados del viche pueden ser bebidas alcohólicas seguras siempre que su producción incorpore controles sanitarios adecuados sin afectar el conocimiento tradicional de las comunidades productoras.

El principal riesgo identificado corresponde a la contaminación química por metanol y otros compuestos generados durante un proceso de destilación inadecuada. De igual manera, la deficiencia de condiciones higiénicas representa un riesgo importante para la salud pública.

La implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, el control de materias primas, la capacitación de productores constituye las herramientas más efectivas para reducir estos riesgos.

Finalmente, la articulación entre la Ley 2158 de 2021, la legislación sanitaria colombiana permite preservar el patrimonio cultural del viche mientras se garantiza la inocuidad y la protección de los consumidores.