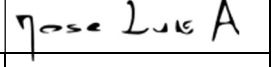
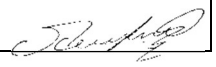
FECHA: La Mesa, 30 de junio de 2025.

Validación de la documentación sanitaria de los proveedores de alimentos para la unidad de servicio.

Proveedor	Curso de manipulación de alimentos	Vencimiento curso de manipulaciónde alimentos	No.De acta transporte	Transporte fecha	Transporte vence	N. de acta saneamiento	Concepto y fecha
CARNE EL TRIUNFU	20/05/2024	20/05/2025	AS 22N 001342	7/10/2024	7/10/2025	AS N21E 7109 15	Favorable 16/09/2024
SOLUCIONES FRANVEL	24/10/2024	24/10/2025	AS 22N 001504	4/12/2024	4/12/2025	ASOE4E 287320	18/11/2024 Concepto Sanitario Favorable
PANADERIA GIOVANY CAMACHO	15/08/2024	15/08/2025	AS11N 028064	08/05/2024	08/05/2025	InvimaNSA 0010027-2021	Favorable del 06/09/2021 vigente por 10 años
ABARROTES (DIAMANTE)	17/01/2025	17/02/2026	25847HOB239	20/01/2025	20/01/2026	ASO6E 006533	FAVORABLE 11/11/2024

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Elaboro	30/06/2025	Jose Luis Acero	Nutricionista	
Reviso	30/06/2025	Álvaro Ferney Castro	Coordinador	

PROVEEDOR

PAN

GIOVANNY CAMAÑO

Invima	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 23/08/2021	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-2285-21

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ALIMENTOS MULTINACIONALES SA	CL 35A SUR No 72N-01 /CR 72 No 35A- 19 SUR/CR 72N No35A SUR 7BR CARVAJAL BOGOTA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes estan comisionados DEL 06 AL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2021, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
LIDA YAZMIN PARDO BARON	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROLANDO CELY GOMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Parsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá

Dado en la ciudad de Bogotá el día 06 DE SEPTIEMBRE DE 2021

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma Ingrid Johana Cifuentes
Nombre Ingrid Johana Cifuentes
Cédula 1.026.261.646
Cargo Ingeniera Industrial
Fecha 08/09/21

invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 03	Fecha de emisión: 13/08/2021

Subcategoria	Puntajes
Subcategoria1	76
Subcategoria2	77
Subcategoria3	-
Subcategoria4	-
Subcategoria5	-
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Listas de Primer	
Número de subcategorías evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de	76

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

SUBCATEGORIA 7.1.1. - 1.1-1.2-1.4-1.6-1.7-2.2-2.4-3.1-4.1-5.1-5.2-.5.5-6.2-6.3-6.5-6.6- SUBCATEGORIA 7.1.3. - 1.1-1.3 - 1.5 -1.6-1.7-2.2-2.4-3.1-4.1-5.1-5.2-.5.5-6.2-6.3-6.5-6.6-

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

Ninguna ————

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna ————

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna. Ingrid Johanna Cifuentes

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita en atención a denuncia con radicado No 20211022611 de fecha 11/02/2021 remitido por la red integral de servicios de salud Sur Occidente E.S.E. y radicado interno 20213510030021 de fecha 08/02/2021 donde el denunciante indica "el día 7 de enero del presente año compro un pan de hamburguesa de 12 unidades de la marca yemaspan y con un objeto cortante específicamente una cucaracha". La denuncia solamente indica que encontro una cucaracha en un pan hamburguesa pero no indica lote ni fecha de vencimiento, se realiza una trazabilidad de una fecha cerca a la reportada en la denuncia (primeros días de enero) pero no se pudo hacer la trazabilidad de forma completa, durante el recorrido en la planta no se evidenciaron plagas de ningun tipo; aunque existe el riesgo en algunos puntos de control de barrera.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: Rolando Cely Gómez

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT CO2

Firma:

Nombre: Lida Yazmin Pardo Baron

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT CO2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: Ingrid Johanna Cifuentes Arias

Cargo: Ingeniera Industrial

C.C. 1.026.261.846

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2016012957 DE 18 de Abril de 2016
Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: *"Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de* ***notificación sanitaria****, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".* (Negrilla fuera de texto.)

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. de fecha 18/04/2016, el (la) Señor (a) YESID ERNESTO MALAGON CORREDOR, actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de Notificación Sanitaria de Registro Sanitario para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 40 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación:

NOTIFICACION SANITARIA No.: NSA-000892-2016
EXPEDIENTE: 20108190 **RADICACION:** 2016050373
MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO: PAN VARIEDADES: PULMAN MINI, PULMAN EXTRA LARGO., PULMAN MEDIANO, PAN EXTRA MANTEQUILLA, PAN MANTEQUILLA, PULLMAN INTEGRAL , MOGOLLA INTEGRAL, MOGOLLA INTEGRAL DE COCO, MOGOLLA BLANCA, MOGOLLA NEGRA, MOGOLLA BOCADILLO, MOGOLLA MIEL, MEZTIZA MEDIANA, MEZTIZA GRANDE, PAN AVENA, PAN ALIÑADO, PAN QUESO, PAN CAFÉ, PAN DE MAIZ., PAN CEREAL, PAN INTEGRAL, PANECILLOS, BLANDITO, PAN HOJALDRADO , PAN ROLLO, HAMBURGUESA, PAN PERRO, CALADOS , TOSTADA X12 BLANCA, TOSTADA X12 INTEGRAL, TOSTADA TACO X24 INTEGRAL, PALITOS
MARCA (S): YEMAPAN Y RIQUISIMO
PRESENTACIONES COMERCIALES: RANGO DE PESO DE 13g HASTA 1240g. PAQUETES DE LAS PRESENTACIONES COMERCIALES RANGO DE UNIDADES DE 1 UNIDAD HASTA 24 UNIDADES.,

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021006048 del 1 de Marzo de 2021

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211036589 de fecha 2021/03/01 el (la) Señor(a) JULIO GUILLERMO LANCHEROS actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 36 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0010027-2021
VIGENTE HASTA:	2031/03/01
EXPEDIENTE:	20196191 **RADICACION:** 20211036589
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PAN VARIEDADES: PAN ALIÑADO, PAN MUTIGRANOS, TOSTADA BLANCA, TOSTADA INTEGRAL, MOGOLLA BLANCA, MOGOLLA INTEGRAL, PAN TAJADO, PAN PERRO, PAN HAMBURGUESA, PANECILLOS.
MARCA:	EL TRIGAL
PRESENTACION COMERCIAL:	UNIDADES Desde: 5g, hasta 1200g EMPACADOS EN PAQUETES DE 1 Und, HASTA 24 UNIDADES,
TITULAR(ES):	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS EL TRIGAL SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS EL TRIGAL SAS con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Articulo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 1 de Marzo de 2021

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021/03/01 15:20:48 COT
Razón: Invima
Locacion: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
ASIIN 025164

E.S.E.:

Fecha:

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección:

Dirección donde se realiza la inspección:

Localidad:

UPZ: Barrio:

Nombre del propietario del vehículo:

Tipo de documento: C.C. C.E. NIT PEP PS PTP Número:

Correo electrónico para notificación*

Dirección de Notificación: Teléfono:

Nombre del propietario del producto:

Tipo de documento: C.C. C.E NIT PEP PS PTP Número:

Correo electrónico para notificación*

Dirección de Notificación: Teléfono:

Línea de intervención:

Clase de vehículo: Tipo de carrocería:

Modelo: Marca: Placa:

Sistema de refrigeración SI NO

Número de trabajadores* Horario: Diurno Nocturno 24 horas Otro

Días de funcionamiento: Lunes a viernes Domingo a domingo Fin de semana Otro:

Tipo de productos que transporta:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		Favorable		% De cumplimiento de la última inspección	
		Favorable con requerimientos			
		Desfavorable			

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación	X	Solicitud del interesado Número de radicado:		Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado:	
Solicitud oficial Número de radicado:		Evento de interés en salud pública		Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	

Otro: Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple **la totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad para que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

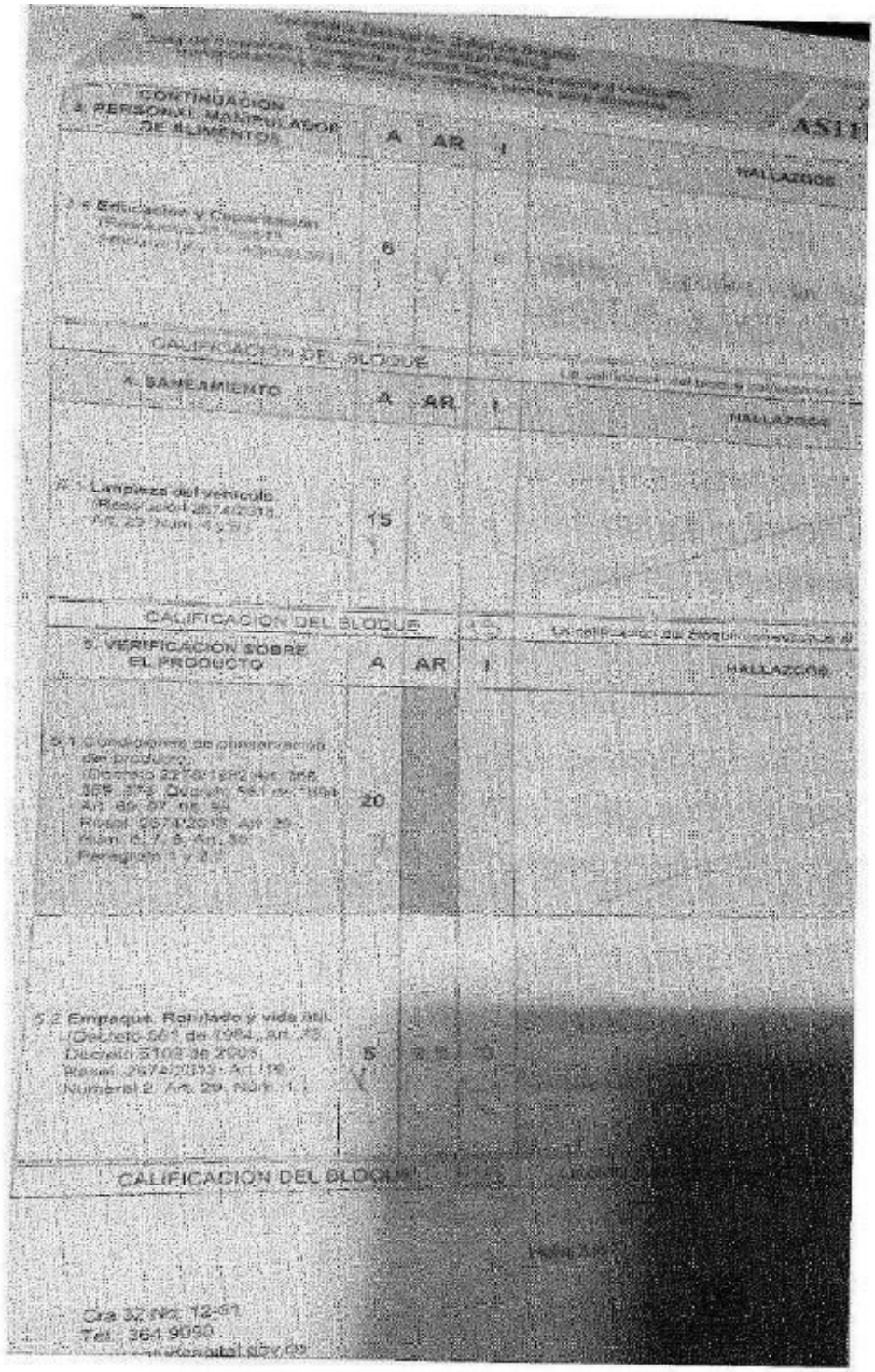
ASTIN [illegible]

1. [illegible] DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
Diseño, saneamiento [illegible] (Decreto [illegible] Art. [illegible] [illegible] Resol. 2674/2013 Art. [illegible] Num. [illegible] Art. [illegible])	12			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque [illegible]

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los utensilios (Decreto [illegible] Art. [illegible] Decreto [illegible] Resolución [illegible] de 2004 Art. [illegible] Resol. 2674/2013 [illegible] Num. [illegible] Art. [illegible] Num. 1, 2 [illegible] [illegible] de 2012.)	12			
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque [illegible]

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (Res. 2674/2013 Art. 11 Num. 2; Art. 14 Num. [illegible])	13			
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013 Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4			
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013 Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 36; Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13			

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364-9090
[illegible]



CONTINUACIÓN

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Art. 13, Parágrafo 1º y 2º; Artículo 24)	6			

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013, Art. 23 Num. 4 y 5)	15			

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto (Decreto 3075/1997, Art. 36, 37, 38, 39 y 40; Decreto 561 de 1984, Art. 60, 61, 62, 63 y 64; Resol. 2674/2013, Art. 30, Num. 6, 7 y 8; Art. 31, Parágrafo 1 y 2)	20			
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil (Decreto 561 de 1984, Art. 72; Decreto 3103 de 2006; Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2; Art. 29, Num. 1.)	5			

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

Cra 32 Nº 12-81
Tel. 364 9090

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
ASIIN 029164

II. CONCEPTO SANITARIO

De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento
	Favorable	90-100%
	Favorable con requerimientos	60-89.9%
	Desfavorable	<59.9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico calificado como inaceptable independiente del porcentaje cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Numero total de muestras tomadas:

Número del acta de toma de muestras:

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación		Suspensión total de trabajos o servicios	
Decomiso		Destrucción o desnaturalización	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy ____ del mes de ____ del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C., a quien atendió la inspección.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la v

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento:	Tipo de documento:
Numero de documento:	Número de documento:
Profesión u oficio:	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:

PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCION	TESTIGO
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. C.E NIT PEP PS PTP	Tipo de documento: C.C.
Número de documento:	Número de documento:
Cargo: Encargado Conductor	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por ... sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad ... la Ley 9 de 1979 se da por ... me los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento del suministro y documentación en ... anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo ... 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Hoja 4/4

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

OBJETIVO:

Realizar capacitación y educación a las manipuladoras de alimentos en buenas prácticas sanitarias que permita identificar de manera crítica los procesos por los cuales se debe realizar la manipulación de alimentos, identificando buenas prácticas de manufactura e higiene, esto con el fin de evitar enfermedades y no afectar la salud del consumidor.

DOCENTE:

CAMILO CONTRERAS
CC. 1018058893
TECNOLOGO EN DESARROLLO AMBIENTAL
T.P. 25900-081708

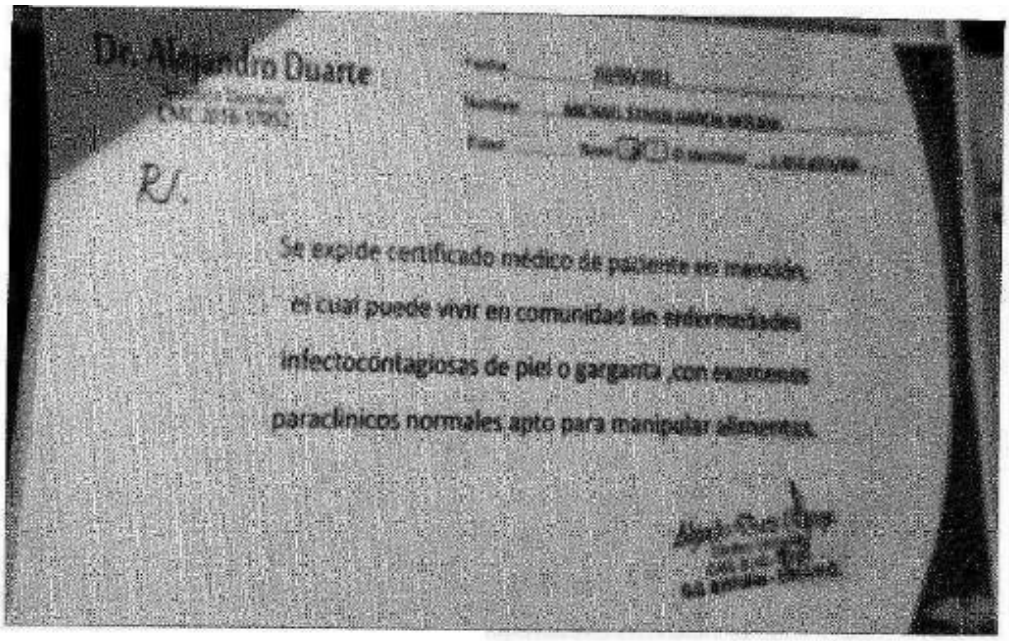
METODOLOGIA:

- Clases teóricas con imagenes de apoyo.
- Ejemplos en la aplicación de procesos.
- Material de lectura.
- Seguimiento en los temas tratados.
- Evaluación.

TEMARIO:

- Conceptos basicos
- Protección y conservación de los alimentos
- Personal Manipulador de alimentos
- Equipos y utensilios
- Condiciones sanitarias de instalaciones y transporte
- ETAS

NOMBRE ASISTENTE	C.C.	FECHA	CANTIDAD DE HORAS	FIRMA
MICHAEL STIVEN GARCIA	1.022.435.068	14-04-2023	3	
MICHAEL STIVEN GARCIA	1.022.435.068	15-05-2023	3	
MICHAEL STIVEN GARCIA	1.022.435,068	02-06-2023	4	

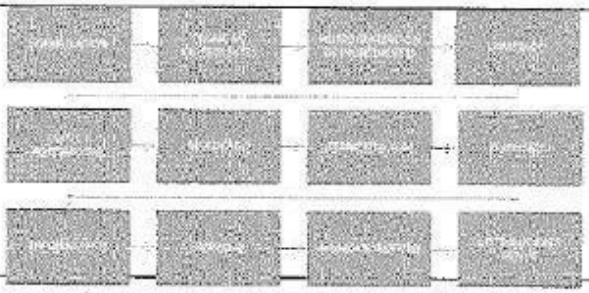


Dr. Alejandro Duarte

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mención, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infectocontagiosas de piel o garganta ,con examenes paraclinicos normales apto para manipular alimentos.

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Versión: 2 feb-22 Pagina: 1 de

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PAN ALIÑADO	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	Producto horneado de textura suave, con simetría longitudinal.	
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES:	Pan Aliñado 270g (RICÍSIMO)	
TIPO DE ENVASE:	Bolsa plástica homopolímero.	
CONDICIONES DE CONSERVACION:	Consérvese en un lugar fresco, libre de contaminantes y de malos olores, alejado de la pared y el sitios libres de humedad. Mantener y conservar en su mismo empaque.	
VIDA UTIL:	24 días en las siguientes condiciones Temperatura entre 15 - 25°C, Humedad Relativa entre 45 y 50%, y 12 días en las siguientes condiciones Temperatura entre 37 - 45°C, Humedad Relativa entre 65 y 70%. La fecha de vencimiento se declara 24 días a partir de la fecha de elaboración.	
LUGAR DE ELABORACION:	Carrera 72 N #95-65 Sur, Barrio Carvajal, Santafé de Bogotá.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:	COLOR: La miga es blanco cremoso. La corteza debe ser dorada, uniforme, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno.	
	OLOR Y SABOR: Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables.	
	TEXTURA: La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable ni pegajosa.	
COMPOSICION DEL PRODUCTO:	Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, margarina vegetal, levadura, sal, conservante, saborizante artificial y color artificial.	
DIAGRAMA DEL PROCESO:		
INSTRUCCIONES DE CONSUMO:	Consuma en el menor tiempo posible una vez abierto el empaque.	
NORMATIVIDAD:	NTC 1363 PAN COMUN. Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia en la miga, además de las sustancias permitidas en el.	

REQUISITOS DEL PAN (NTC 1363):

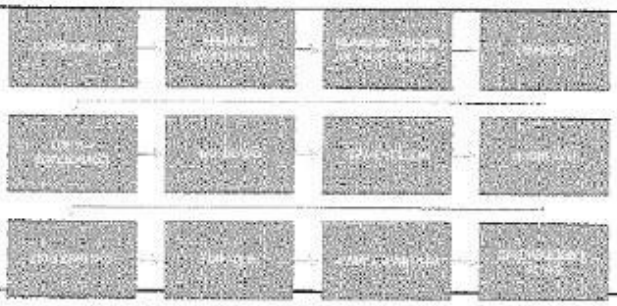
Requisito	Pan bandeja		Pan de corteza		Pan tostados		Panes hojaldrados		Panes con fibra	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Grasa (g/100 g de materia seca)	6.0	18	-	4.0	-	12	20	45	-	-
Humedad en % m/m	20	40	20	30	-	10	20	32	-	-
Fibra cruda en %	-	-	-	-	-	-	-	-	3	30
Proteínas en %	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS (NTC 1363):

Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Mohos y Levaduras (UFC/g)	5	1	10^2	10^3

Realizado Por: Ingrid Johanna Cifuentes/ Ing. Industrial	Aprobado Por: Jeison Malagón Contreras

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Versión: 2 Feb-21 Pagina: 1 de

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PAN QUESO	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	Producto horneado de textura suave, con simetría longitudinal.	
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES:	Pan Queso 270g Marca: (RIQUISIMO)	
TIPO DE ENVASE:	Bolsa plástica homopolímero.	
CONDICIONES DE CONSERVACION:	Consérvese en un lugar fresco, libre de contaminantes y de malos olores, alejado de la pared y el sitios libres de humedad. Mantener y conservar en su mismo empaque.	
VIDA UTIL:	24 días en las siguientes condiciones Temperatura entre 15 - 25°C, Humedad Relativa entre 45 y 50%, y 12 días en las siguientes condiciones Temperatura entre 37 - 45°C, Humedad Relativa entre 65 y 70%. La fecha de vencimiento se declara 24 días a partir de la fecha de elaboración.	
LUGAR DE ELABORACION:	Carrera 72 N #35-65 Sur, Barrio Carvajal, Santafé de Bogotá.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:	COLOR	La miga es blanco cremoso. La cortesa debe ser dorada, uniforme, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno.
	OLOR Y SABOR	Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables.
	TEXTURA	La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable ni pegajosa.
COMPOSICION DEL PRODUCTO:	Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, margarina vegetal, levadura, sal, conservante, queso, saborizante artificial y color artificial.	
DIAGRAMA DEL PROCESO:		
INSTRUCCIONES DE CONSUMO:	Consuma en el menor tiempo posible una vez abierto el empaque.	
NORMATIVIDAD:	NTC 1363 PAN COMUN. Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia en la miga, además de las sustancias permitidas en el.	

REQUISITOS DEL PAN (NTC 1363):

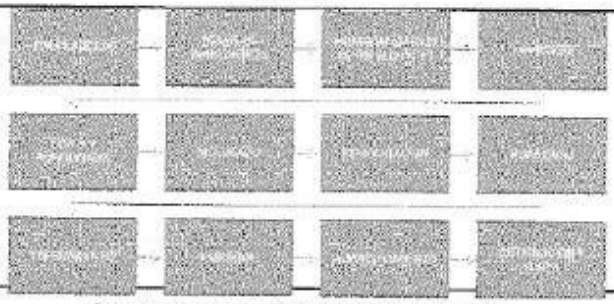
Requisito	Pan blando		Pan de corteza		Pan tostados		Panes hojaldrados		Panes con fibra	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Grasa (g/100 g de base normal)	6.0	18	-	4.0	-	12	20	40	-	-
Humedad en % m/m	20	40	20	30	-	10	20	30	-	-
Fibra cruda, en %	-	-	-	-	-	-	-	-	10	20
Proteína en %	8	-	9	-	9	-	9	-	9	-

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS (NTC 1363):

Requisitos microbiológicos en pan según el agente microbiano	Límite por g			
	n	c	m	M
Mohos y Levaduras (UFC/g)	5	1	10^3	10^4

Realizado Por: Ingrid Johanna Cifuentes/ Ing. Industrial	Aprobado Por: Jeison Mallagón Contreras

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Versión: 2 feb-22 Página: 1 de

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PAN MAÍZ	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	Producto horneado de textura suave, con almazia longitudinal.	
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES:	Pan Maíz 270 g Marcas :(YEMAPAN,RIQUISIMO)	
TIPO DE ENVASE:	Bolsa plástica homopolimero.	
CONDICIONES DE CONSERVACION:	Consérvese en un lugar fresco, libre de contaminantes y de malos olores, alejado de la pared y al olios libres de humedad. Mantener y conservar en su mismo empaque.	
VIDA UTIL:	24 días en las siguientes condiciones Temperatura entre 15 - 25°C, Humedad Relativa entre 45 y 50%. y 12 días en las siguientes condiciones Temperatura entre 37 - 45°C, Humedad Relativa entre 65 y 70%. La fecha de vencimiento se declara: 24 días a partir de la fecha de elaboración.	
LUGAR DE ELABORACION:	Carrera 72 N 85S-65 Sur, Barrio Carvajal, Santafé de Bogotá.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:	COLOR: La miga es blanco cremoso. La corteza debe ser dorada, uniforme, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno.	
	OLOR Y SABOR: Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables.	
	TEXTURA: La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable ni pegajosa.	
COMPOSICION DEL PRODUCTO:	Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, margarina vegetal, harina de maíz, levadura, sal, conservante, saborizante artificial y color artificial.	
DIAGRAMA DEL PROCESO:		
INSTRUCCIONES DE CONSUMO:	Consumo en el menor tiempo posible una vez abierto el empaque.	
NORMATIVIDAD:	NTC 1363 PAN COMUN, Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia en la miga, además de las sustancias permitidas en el.	

REQUISITOS DEL PAN (NTC 1363):

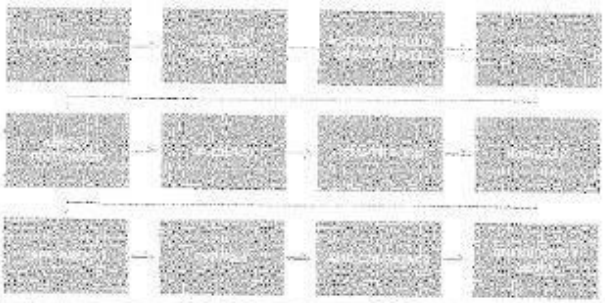
Requisito	Pan blando		Pan de corteza		Pan tostado		Panes hojaldrados		Panes con fibra	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Grasa (g/100 g de harina)	6.0	18	-	4.0	-	10	25	40	-	-
Humedad, en % m/m	20	40	20	30	-	10	20	30	-	-
Fibra cruda, en %	-	-	-	-	-	-	-	-	10	20
Proteína en %	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS (NTC 1363):

Requisitos microbiológicos en pan (agentes microbianos)	Límite por g			
	n	c	m	M
Mohos y Levaduras (UFC/g)	5	1	10^3	10^4

Realizado Por: Ingrid Johanna Cifuentes / Ing. Industrial	Aprobado Por: Jeison Mahecha Contreras

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Versión: 2 año-21 Pagina: 1 de

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PAN BLANDITO VARIEDADES	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	Producto horneado de textura suave, de forma longitudinal.	
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES:	Pan Blandito x 12 240g, Pan blandito x 14 240g , Pan Blandito x 6 120g, (YEMAPAN)	
TIPO DE ENVASE:	Bolsa plástica homopolimero.	
CONDICIONES DE CONSERVACION:	Consérvese en un lugar fresco, libre de contaminantes y de malos olores, alejado de la pared y el sitios libres de humedad. Mantener y conservar en su mismo empaque.	
VIDA UTIL:	24 días en las siguientes condiciones Temperatura entre 15 - 25°C, Humedad Relativa entre 45 y 50%, y 12 días en las siguientes condiciones Temperatura entre 37 - 45°C, Humedad Relativa entre 65 y 70%. La fecha de vencimiento se declara 24 días a partir de la fecha de elaboración.	
LUGAR DE ELABORACION:	Carrera 72 N 935-65 Sur, Barrio Carvajal, Santafé de Bogotá.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:	COLOR: La miga es blanco cremoso. La corteza debe ser dorado, uniforme, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno.	
	OLOR Y SABOR: Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables.	
	TEXTURA: La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable ni pegajosa.	
COMPOSICION DEL PRODUCTO:	Harina de trigo fortificado, agua, azúcar, margarina vegetal, levadura, sal, conservante, saborizante mantequilla, color artificial.	
DIAGRAMA DEL PROCESO:		
INSTRUCCIONES DE CONSUMO:	Consuma en el menor tiempo posible una vez abierto el empaque.	
NORMATIVIDAD:	NTC 1363 PAN COMUN. Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia en la miga, además de las sustancias permitidas en el.	

REQUISITOS DEL PAN (NTC 1363):

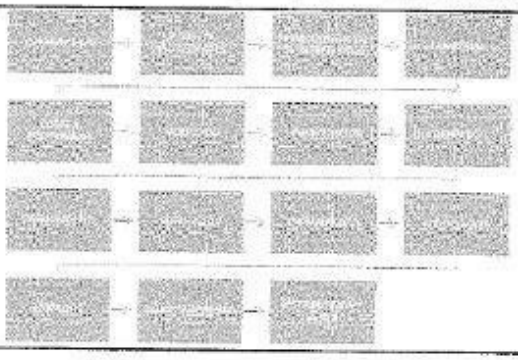
Requisito	Pan blando		Pan de corteza		Pan levadura		Panes Rellenos/mezclados		Panes con fibra	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Grasa (g/100 g de materia seca)	6,0	18	-	4,0	-	12	20	40	-	-
Humedad en % m/m	28	42	20	30	-	10	20	32	-	-
Fibra cruda en %	-	-	-	-	-	-	-	-	12	30
Proteínas en %	7	-	9	-	8	-	5	-	9	-

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS (NTC 1363):

Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Mohos y Levaduras (UFC/g)	5	1	10^2	10^3

Realizado Por: Ingrid Johanna Cifuentes/ Ing. Industrial	Aprobado Por: Jaison Malagón Contreras

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Versión: 2
		ccp-21
		Página: 1 de

NOMBRE DEL PRODUCTO:	TOSTADA (VARIEDADES)	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	Producto horneado de textura crocante con una simetría media luna.	
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES:	Tostado x 12 (220g-160g), x 14(140g) x 18(240g) x24(320g)	
	YEMAPAN Y RIQUISIMO	
TIPO DE ENVASE:	Material Laminado Polietileno	
CONDICIONES DE CONSERVACION:	Consérvese en un lugar fresco, libre de contaminantes y de malos olores, alejado de la pared y el sitios libres de humedad. Mantener y conservar en su mismo empaque.	
VIDA UTIL:	La fecha de vencimiento se declara 90 días a partir de la fecha de elaboración.	
LUGAR DE ELABORACION:	Carrera 72 N #35-65 Sur, Barrio Carvajal, Santafe de Bogotá.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:	COLOR: La miga es beige/dorada, generalmente uniforme, no debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.	
	OLOR Y SABOR: Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables.	
	TEXTURA: La miga debe ser granular, uniforme y crocante, no debe tener grumos por humedad o estar pegajosa.	
COMPOSICION DEL PRODUCTO:	Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, margarina vegetal, sal refinada, saborizantes certificados.	
DIAGRAMA DEL PROCESO:		
INSTRUCCIONES DE CONSUMO:	Consuma en el menor tiempo posible una vez abierto el empaque.	
NORMATIVIDAD:	NTC 1363 PAN COMUN. Establece todos los parámetros a tener en cuenta para obtener un producto de buena calidad, en cuanto a uniformidad, olor, sabor, consistencia en la miga, además de las sustancias permitidas en el.	

REQUISITOS DEL PAN (NTC 1363):

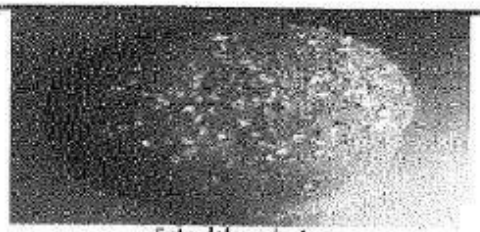
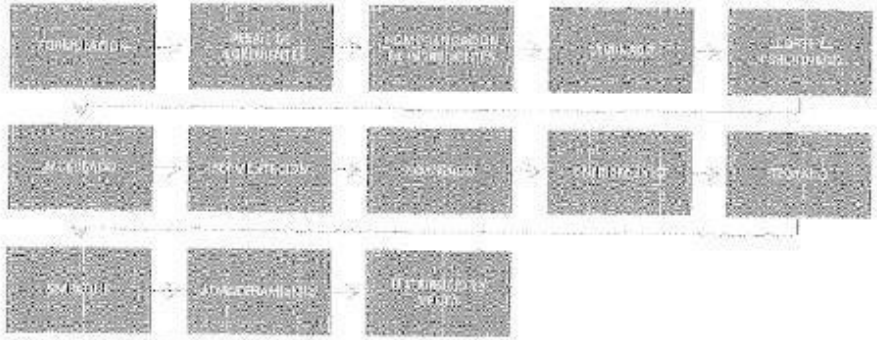
Requisito	Pan blando		Pan de cortesa		Pan tostado		Panes hojaldrados		Panes con fibra	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Masa, g/100 g de horno	40	48	-	44	-	12	20	40	-	-
Humedad, en %	20	40	20	30	-	10	25	32	-	-
Fibra cruda, en %	-	-	-	-	-	-	-	-	12	20
Proteína en %	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS (NTC 1363):

Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Mohos y Levaduras (UFC/g)	5	1	10^2	10^3

Realizada Por: Ingrid Johanna Cifuentes/ Ing. Industrial	Aprobada Por: Jairo Mologio Contreras

	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	Versión: 2
		ene-10
		Pagina: 1 de

NOMBRE DEL PRODUCTO:	**MOGOLLA INTEGRAL(40 GRAMOS)**		 Foto del producto
DESCRIPCION DEL PRODUCTO:	Producto horneado de textura sueave, sabor a salvado , de forma de rebanada de mogolla.		
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES:	1 UNIDAD (PESO : 60 GRAMOS)		
TIPO DE ENVASE:	Bolsa de polietileno biorientado		
CONDICIONES DE CONSERVACION:	Consérvese en un lugar fresco, libre de contaminantes y de malos olores, alejado de la pared y el sitios libres de humedad. Mantener y conservar en su mismo empaque.		
VIDA UTIL:	60 días en las siguientes condiciones Temperatura entre 15 - 25°C, Humedad Relativa entre 45 y 50%, y 12 días en las siguientes condiciones Temperatura entre 37 - 45°C, Humedad Relativa entre 65 y 70%. La fecha de vencimiento se declara 60 días a partir de la fecha de elaboración.		
LUGAR DE ELABORACION:	Carrera 72 m bis #37-51 Sur, Barrio Carvajal, Santafé de Bogotá.		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:	COLOR	La miga es blanco cremoso. La corteza debe ser dorada, uniforme, no debe estar quemada ni tener material extraño alguno.	
	OLOR Y SABOR	Debe ser característico al pan horneado, bien cocido, sin acidez, libre de olores y sabores desagradables.	
	TEXTURA	La miga debe ser dura y crocante, porosa y uniforme, no debe ser desmenuzable ni pegajosa.	
COMPOSICION DEL PRODUCTO:	Harina de trigo fortificada, agua, azucar, margarina vegetal, levadura, sal,salvado, esnecia artificial (Sabor Vainilla),consevante (propianato de calcio)		
DIAGRAMA DEL PROCESO:			

INSTRUCCIONES DE CONSUMO:	Consuma en el menor tiempo posible una vez abierto el empaque.
NOTIFICACION SANITARIA	NSA-0010027-2021
REQUISITOS DEL PAN (NTC 1363):	
REQUISITOS MICROBIOLOGICOS (NTC 1363):	
REPRESENTANTE LEGAL:	JEFE DE PRODUCCION:

Requisito	Pan blando		Pan de cortaza		Pan tostados		Panes bajaldredos		Panes con fibra	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Grasa (g/100 g de harina)	6.0	10	-	4.0	-	12	20	40	-	-
Humedad, en % (m/m)	20	40	20	30	-	10	20	30	-	-
Fibra cruda, en %	-	-	-	-	-	-	-	-	15	30
Proteínas en %	9	-	9	-	9	-	9	-	9	-

Requisitos microbiológicos en pan agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Mohos y Levaduras (UFC/g)	5	1	10^2	10^3

ASISTIÓ Y APROBÓ EL PLAN
DE CAPACITACION
CONTINUA EN

BPM



Nombres: : MICHAEL STIVEN

Apellidos: : GARCIA MOLINA

C.C . 1.022.435.068

Fecha expedición : 15-08-2024

Fecha vencimiento : 15-08 -2025

1. Un alimento es:
   - Una bebida alcohólica.
   - Un producto natural o artificial que proporciona energía.
   - Una goma de mascar.
   -

2. Las salmonelas son:
   - Unas bacterias que pueden provocar intoxicaciones.
   - Unas sustancias existentes en el aire que se depositan sobre los alimentos, contaminándolos.
   - Un aditivo agregado a los alimentos.
   -

3. La insistencia en el hecho de lavarse las manos en la manipulación de alimentos es debida a una de las siguientes razones:
   - Por razones de estética y de imagen.
   - Los alimentos se manchan y adquieren mal aspecto.
   - Las manos sucias constituyen una fuente de contaminación.

4. El período de descarga de los vehículos:
   - Debe ser lo más breve posible
   - El tiempo no importa, hay que descargar correctamente
   - No es significativo en ningún caso

5. En las operaciones de transporte y distribución:
   - El transporte no puede durar más de dos horas.
   - El producto debe llegar en el tiempo establecido.
   - No debe romperse la cadena de frío o de calor.

6. Determine si la siguiente afirmación es "V" verdadera o "F" falsa: Los microbios o microorganismos se encuentran fácilmente en la basura, los excrementos humanos y animales, uñas sucias, la saliva y en el cabello
   - Verdadero
   - Falso

7. La temperatura óptima de almacenamiento en refrigeración es ...
   - entre 0°C y 5°C
   - 18°C
   - entre 5°C y 65°

CONEXIÓN AMBIENTAL

OBJETIVO:

Realizar capacitación y educación a los manipuladores de alimentos en buenas prácticas sanitarias que permita identificar de manera clara los procesos por los cuales se debe realizar la manipulación de alimentos, identificando buenas prácticas de manufactura e higiene, esto con el fin de evitar enfermedades y no afectar la salud del consumidor.

DOCENTE:
CAMILO CONTRERAS
CC. 1019058633
TECNOLOGO EN DESARROLLO AMBIENTAL
T.P: 25962-031703

METODOLOGIA:

- Clases teóricas con imágenes de apoyo.
- Ejemplos en la aplicación de procesos.
- Material de lectura.
- Seguimiento en los temas tratados.
- Evaluación.

TEMARIO:

- Conceptos básicos
- Protección y conservación de los alimentos
- Personal Manipulador de alimentos
- Equipos y utensilios
- Condiciones sanitarias de instalaciones y transporte.
- ETAS

NOMBRE ASISTENTE	C.C.	FECHA	CANTIDAD DE HORAS	FIRMA
MICHAEL GARCIA	1.022.435.068	14-06-2024	3	Michael Garcia
MICHAEL GARCIA	1.022.435.068	15-07-2024	3	Michael Garcia
MICHAEL GARCIA	1.022.435.068	15-08-2024	4	Michael Garcia

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de venta de productos cárnicos comestibles

Acta Número
A521E 710915

ESE: SUBRED CENTRO ORIENTE Fecha: 16 09 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 522402	Número de Inscripción: 552	Número de carpeta: 522402
Razón social: NO APLICA		
Nombre del establecimiento: CARNES TRIUNFO		
NIT: 1023959037 DV: 3	Sede: UNICA	
Dirección: KR 8 ESTE 17A 59 SUR		
Ubicación: NO APLICA		
Localidad: SAN CRISTOBAL	UPZ: SOSIEGO	
Barrio: SC SAN CRISTOBAL SUR	Teléfonos: 3102914935	
Correo electrónico para notificación*: DISTRICARNESELTRIUNFO@GMAIL.COM		
Nombre propietario: MIGUEL ANGEL GUTIERREZ ALDANA		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 1023959037	
Nombre representante legal: NO APLICA		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: NO APLICA	
Dirección de notificación: KR 8 ESTE 17A 59 SUR		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 2803872		
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
Intervención: EXPENDIO O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Tipo de establecimiento: EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		
Establecimiento autorizado: SI [X] NO [ ]		
Número de trabajadores: 08	Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: 7:00 AM A 6:00 PM	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro: LUNES A SABADO		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina [X] Porcina [X] Aves [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [X] Otras especies: _____ Otro tipo de productos: SI [ ] NO [X]		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 03 09 2024	Favorable [ ] Favorable con requerimientos [X] Desfavorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	76,5 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] SIISCO-2024-CE-021617 Número de radicado: del 03/09/2024	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]
Otro: [ ] Especifique:		

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1 X	0	Desprendimiento de pintura en pared adicato en pasillo de ingreso y salida del personal. C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2 X	1	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1,5 X	0	Dotacion incompleta en zona de lavamanos en area del baño para el sistema de secado de las manos C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	1	0,5 X	0	Desprendimiento de pintura en pared, no garantiza el mantenimiento de todas las instalaciones C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2,5 X	0	Se evidencia tabla de corte rota C
2.2 **Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 36, Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7; Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6 X	3	0	C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5 X	0	No se garantiza el mantenimiento de todos los utensilios, tabla de corte rota. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16, Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 58: Numeral 21.2.)	6 X	3	0	C
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2 X	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6 X	3	0	C
3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5 X	2,5	0	C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 8. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3 X	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción de materia prima** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6 X	3	0	C
4.2 **Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36, Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55. Numeral 32.)	3 X	1,5	0	C
4.3 **Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005.Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32: Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)	3 X	1,5	0	NA C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Versión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.4 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 6, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal h; Numeral 3.3.2.3, Literal a. Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6. Artículo 67: Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4. Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5. Artículo 55: Numerales: 27, 32)	7 X		0	INSITU temperatura de Carne de Res: 2,1° C C
4.5 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		29		La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	6 X	3	0	C
5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.4; Artículo 55: Numeral 20, 32)	3 X	1,5	0	C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Confirmación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3959/2010, Artículo 67, Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130 Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numeral 20)	5 X	2,5	0	C
5.4 **Control integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numeral 1.1.8.)	6 X	3	0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3959/2010, Artículo67, Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130 Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55 Numerales 12, 35)	6 X	3	0	C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26 Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones del área de despeste o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32)	4 X	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21E 710915

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO		Nivel de cumplimiento	
94	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se anexa acta de inspección vigilancia - Ley 1335 de 2009. No se encontraron productos objeto de rotulado ni de alertas sanitarias. Se socializan hallazgos.

Por parte del establecimiento:

Ninguna.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de 09 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Oscar David Lodino Chaparro	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1032419766	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Sandra Patricia Ramirez	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 65702597	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22N 001342

E.S.E.: Subred Norte — Fecha: 09 | 10 | 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 7SU41	Número de Inscripción: SUPLOR	Número de carpeta: —

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: USAQ RIO NEGRO

Dirección donde se realiza la inspección: CL 94C 57 40

Localidad: Barrios Unidos

UPZ: 11 - Annes — Barrio: RIO NEGRO

Nombre del propietario del vehículo: JOSE OCTAVIO SUAZO CASTELLANOS

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] — Número: 74744257

Correo electrónico para notificación*: CARNESMARBEL@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 6 ESTE 179 A 59 SUR — Teléfono: 3103433120

Nombre del propietario del producto: JONATAN RAMON SANCHEZ CUERVO

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] — Número: 1023936844

Correo electrónico para notificación*: CARNESMARBEL@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 6 ESTE 179 A 59 SUR — Teléfono: 3102433123

Línea de intervención: Alimentos Somos y Seguros

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI [X] NO [ ]

Clase de vehículo: CAMIONETA — Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2011 — Marca: CHEVROLET — Placa: SRL108

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI [X] NO [ ]

Sistema de frío: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: 1 — Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:

Tipo de producto que transporta: Pollo [X] Cerdo [X] Bovino [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ]
Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	07 MAY 2023	Favorable [X] / Favorable con requerimientos [ ] / Desfavorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	97 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación	[X]	Solicitud del interesado Número de radicado:	[ ]	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado:	[ ]
Solicitud oficial Número de radicado:	[ ]	Evento de interés en salud pública	[ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	[ ]

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del vehículo y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11	5,5	0	C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22N 001342

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	(4)	2	0	C
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16).	(11)	5,5	0	C
3.4 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	(6)	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	(11)	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Buscar texto o herra

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Procedencia de la materia prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11	5,5	0	C
5.2 Condiciones de transporte (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6).	11	5,5	0	C
5.3 Cadena de frio (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13		0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	35			La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Buscar texto o herramien

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22N 001342

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
100	X	Favorable	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Número total de muestras tomadas	1
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: se inspecciono vehiculo sin carga; no se evidencian Productos para verificar Rotulado; se deja claro que los Productos se transportan por separado

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

1

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 09 del mes de 10 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Graciela Pinto Torres	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 79137118	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniera Sanitaria	Profesión u oficio: Ambiental
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Jonathan Antonio Sanchez Vasco	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1073938840	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	Firma:
Firma: Jonathan Sanchez	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner



CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Según Decreto 1500 de 2007 - Resolución 2674 de 2013 - Decreto 1686 de 2012

Nº 86942

Certifico a :

MIGUEL ANGEL GUTIERREZ ALADANA

Identificado con c.c. : *1.023.959.037*

Certificado de asistencia al plan de capacitación continuo en manejo higiénico de Alimentos con una intensidad de diez (10) horas anuales.

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose directamente con la ingeniera France Cendales al correo ingyuri2001yahoo.es o al whatsApp 316 553 2593 para hacer validación de este documento.

este carné es personal e intransferible.

Vence: 20 MAY 2025

France Cendales Bedoya
Nit.52.982.828-3
Ingeniera de Alimentos
UNIAGRARIA

Firma Capacitador Autorizado

E-mail. ingyuri2001@yahoo.es

Telefono: 2 99 03 88 - 496 1691 Cel: 316 5 53 25 93

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE: *MIGUEL ANGEL GUTIÉRREZ ALDANA*
DOC. DE IDENTIDAD: *1.023.959.037* **FECHA:** *20 MAYO 2024*

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVA +

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO

COLOR : **CAFE**

CONSISTENCIA **BLANDA**

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

Dra. Claudia Bibiana Correa M.
BACTERIOLOGA - UNIANDES
R.M.S.P. 10720 DE 1.992
CARRERA 11 No. 81-19 OFIC. 301
TELS: (601) 4575054 - 3115906284

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional

L.S.O 6566 DE 25/07/2019

RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: *MIGUEL ANGEL GUTIÉRREZ ALDANA*

DOC. DE IDENTIDAD: *1.023.959.037* FECHA: *20 MAYO 2024*

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista en Salud Ocupacional
C.C. 79.331.747
C.M. 5784 LIC. 1204

FIRMA Y SELLO

CLLE 98 A No 28 - 51 – B. BENJAMIN HERRERA – CEL 3143097841 - 3116908394

FRANCE CENDALES LADINO
INGENIERA DE ALIMENTOS

EVALUACION AL PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA SESION 1

NOMBRE: Miguel Gutierrez

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1. Es una cadena de suministro de temperatura controlada, que se mantiene intacta garantiza al consumidor que el producto de consumo que recibe se ha mantenido dentro de un intervalo de temperaturas durante la producción, el transporte, el almacenamiento y la venta

   A. Temperatura
   B. Transporte
   (C) Cadena de frio

2. El manipulador de alimentos debe:

   A. Deberá usar el uniforme completo, limpio de color claro, incluyendo el tapabocas cuando se requiera. Y deberá lavarse las manos cuando sea necesario y después de ir al baño.
   B. Tener las uñas cortas y sin esmalte, las damas no usar maquillaje en rostro y los caballeros afeitados
   C. No usar joyas como anillos, manillas, cadenas, piercing, etc

   (D) Todas las anteriores

3. Es el procedimiento en donde se Eliminan los MICROORGANISMOS que afectan la calidad de los alimentos:

   (A) DESINFECCION
   B. LIMPIEZA
   C. ORDEN

4. La Temperatura de refrigeración es:

   a. ☐ 0°C a 10°C
   b. ☐ 10°C a 20°C
   c. ☒ 0°C a 4°C

5. LA SIGLA B.P.M. SIGNIFICA:

   (A) Buenas Prácticas de Manufactura
   B. Buen Manipulador de Productos
   C. Buen Manejo de Productos

6. Cuáles de las siguientes afirmaciones son las caracteristicas de las instalaciones que deben cumplir los establecimientes o plantas de alimentos?

   A. Los pisos, techos y paredes deben ser lavables, lisos de color claro
   B. Las lámparas deben tener protector
   C. Los sifones deben tener rejilla
   D. Los baños deben tener los elementos para la higiene del manipulador
   (E) Todas las anteriores.

7. Cuál es el Decreto que regula las condiciones básicas de higiene en la fabricación de carne?

   a. ☒ Decreto 1500 de 2007
   b. ☐ Decreto 60 de 2002.
   c. ☐ Resolución 2674 de 2002

8. La Temperatura de congelación es:

   A. ☐ -1°C
   B. ☐ +18°C
   C. ☒ -18°C

9. Los microorganismos patógenos son los causantes de la

   A. PEPS (B) ETAS C. BPM

10. Para el correcto lavado de manos se debe:

   (1) Humedecer las manos, Aplicar jabón líquido sin olor, Restregar desde el codo hasta los dedos (Incluir uñas) x 30seg., Enjuagar y Secar con toalla descartable o secador de aire
   2. Aplicar el jabón líquido sin aroma, Enjuagar y secar
   3. Mojar, Enjabonar, Restregar, Enjuagar , Secar con el delantal
   4. Humedecer, Aplicar jabón, Enjuagar y Secar con toalla de papel

FRANCE CENDALES LADINO
Ingeniera de Alimentos
UNIAGRARIA

FIRMA DEL CAPACITADOR: FRANCE CENDALES

ESTA EVALUACION ES AUTORIA DE LA ING. FRANCE CENDALES L. PROHIBIDA SU REPRODUCCION SIN AUTORIZACION.

UNIAGRARIA

FIRMA DEL CAPACITADOR: ESTA EVALUACION ES AUTORIA DE LA ING. FRANCE CENDALES L. PROHIBIDA SU REPRODUCCION SIN AUTORIZACION.

MARCA

	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD ALIMENTARIA	VERSION 1
	SESION 1 LISTA DE ASISTENCIA DE CAPACITACION A MANIPULADORES DE ALIMENTOS	CODIGO FCAP -001

TEMA: 1 . ALIMENTOS, 2. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA,3. NORMATIVIDAD PARTE 1 DECRETO 1500/2007, 4. NORMATIVIDAD PARTE 2 RESOLUCION 242 DE 2013 RESOLUCION 240 DE 2013, 5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FECHA: MAYO 20 DE 2024

LUGAR: CARNES EL TRIUNFO - CARRERA 8 ESTE # 17 A-59 SUR SAN CRISTOBAL

DURACION: 5 HORAS

NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1.MIGUEL ANGEL GUTIERREZ ALDANA	1.023.959.037	MIGUEL GUTIERREZ
2.SANDRA PATRICIA RAMIREZ ALTURO	65.702.597	
3.JOSE CELEDONIO GUTIERREZ GUZMAN	93.082.846	
4.JOSIAS GUTIERREZ GUZMAN	93.084.327	Josias Gutierrez G
5.ESPERANZA ALDANA ORTIZ	52.180.712	Esperanza Aldana Ortiz
6.CAMILO GONGORA GUZMAN	2.313.728	Camilo gongora
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		

Patricia Cendales L

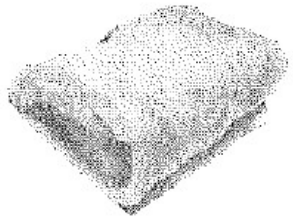
CAPACITADOR AUTORIZADO

EMISION: 30/08/2022	FICHA TECNICA DE LA SOBREBARRIGA
VENCE: 30/08/2023	

NORMA TECNICA: H.A.C.C.P. CODEX CAC/RCP 11-976

DESCRIPCION DELPRODUCTO

Carne de res localizada en la parte delantera y trasero del animal, localizada por encima de la falda y pate de la costilla. Para su extracción se corta el extremo que la une con la colita de cadera y se continua separando hacia abajo el paquete muscular y seguidamente se pueden obtener los correspondientes retazaduras.



Otros nombres: zapata, sobrebarriga delgada, tapa de costilla.

PH: 5.5 – 5.8

TEMPÈRATURA: 0°C a 5°C en refrigeración/-18°C a-10° en congelación.

Color: rojo fresa, caracteristico de la carne de res

Olor: característico de la carne de bovinos

Empaque: canastillas con bolsatina o empacada al vacio.

Rotulado con la siguiente información:

Nombre de la empresa, Nit, nombre del corte, lote, peso, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación.

Vehiculo limpio y desinfectado, con temperatura interna inferior a 4°C no colocar el producto directamente sobre el piso, utilizar estiba o base-canastilla.

En refrigeración de 0°C a 5°C y empacado al vacio: 63 dias

Textura: suave (no entregamos carnes pegajosas o viscosas)

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.



CARNES EL TARENTO

FICHA TECNICA

CARNE MOLIDA	VENCE: 16/06/23

Caracteristicas órganolapticas: color: rojo carmín
Olor: carne fresca
Textura: no pegajosa

Uso: la carne de res puede utilizarse
Prácticamente en cualquier recesa que exija carne molida.

Vida útil: conserva la carne a 0of o menos hasta que la utilice.
Para que conserve su mejor calidad,
Utilicela antes de la fecha que aparece en el paquete.

INFORMACION NUTRICIONAL

La carne molida finamente molida es una buena fuente de proteína, zinc y hierro, así como de otras vitaminas y minerales.

Datos de Nutrición	
Porción 3 onzas (85 g) de carne de res molida	
Cocida.	Cantidad por porción
Calorías 220	cal. De gramos 125
% valor diario	
Grasa total 28.9 g	21%
Grasa saturada 4.8 g	24%
Colesterol 75 mg	25%
Sodio 80 mg	3%
Carbohidratos totales	0%
0 g	
Flora dietética	0%
Azucares	
Proteína 22 g	
Vitaminas A 0%	vitaminas C 0%
Calcio 0%	Hierro 2.4%
Los porcentajes de valores diarios se basan en	
Una dieta de 2.000 calorías al 0%	

CARRERA 8 ESTE No. 17 A 59 SUR CEL: 3108493110/3102914935
BOGOTA D.C. COLOMBIA

FICHA TECNICA

HIGADO DE RES VENCE: 16/06/23

1.DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Organo glandular de color marron intenso y de gran

Actividad metabolica.



2. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO

TEMPERATURA MAX	3
Temperatura min	0
% grasa	N/a
Peso	3.5 -5kgs
Color caraceristico	
Grosor	N/a
Largo	N/a
Ancho	N/a

Metales pesados según directiva 2001/22/CE

3. NIVELES MICROBIOLOGICOS

MICRORGANISMOS	LIMITE DE ACTEPTACION
aerobios	1x1 OE ufc/gr
enterobacterias	1x OE ufc/gr
escherichia coli	1x OE ufc /gr
staphylococcciis aureus	1x OE ufc /gr
salmonella sp	ausencia en 25 gr
Listeria monocytogeno	ausencia en 25 gr

4. ENVASES Y EMBALAJES

Caja plástico , con funda de algodón

Colgado en carro Jumbo

Envasado al vacio , enfilmado y encacado

5. TRANSPORTE

vehiculo frigorifico con certificación ATP

6. INFORMACION TRAZABILIDAD

En la entrega	en la etiqueta del producto
-datos de fabricador No. presas/peso neto	temperatura de conservación lote de producción
- datos del cliente No. Lote	fecha de producción y fecha de caducidad
No. Rgs Nombre del producto	peso bruto peso neto datos fabricador

7. CADUCIDAD

EMISION: 30/08/2022 VENCE: 30/08/2023	FICHA TECNICA DELA CARNE RES BOLA GOULASH

NORMA TECNICA: H.A.C.C.P. CODEX CAC/RCP 11-976

PRODUCTOS:

Definición: carne de res localizada en la parte trasera del animal, de contextura dura, muy fibrosa y con un bajo porcentaje de grasa, apta para moler, cocinar y desmechar.

Condiciones: este tipo de cortes, son el fiel reflejo de nuestro esfuerzo por mantener

Una normalización de calidad que parte desde el momento en el que el animal es adquirido en las haciendas, cuidando de que las condiciones de crianza y ceba sean las mejores.

Realizamos un seguimiento del trasporte hasta la sala de sacrificio. Nos encargamos del transporte en camiones auto refrigerados y en nuestras instalaciones contamos con una infraestructura que nos permite garantizar la cadena de frio, cumpliendo todas las exigencias técnicas y sanitarias para este tipo de productos. Cuidamos de que los residuos químicos de vacunos o similares no le lleguen a nuestros clientes de acuerdo con las normas de codex alimentarios, no le agregamos nitritos ni preservativos de ninguna especie a estos productos.

Color: rojo intenso

Olor: característico de la carne de bovinos

Empaque: canastillas con bolsatina o empacada al vacio.

Textura: suave (no entregamos carnes pegajosas o viscosas)

Aspecto: sin particulas ni coloraciones extrañas.

Aspecto: sin particulas ni coloraciones extrañas.

PH: entre 5.5 y 6.4 temperaturas entre 2 y 7c. rec.

EMISION: 30/08/2022	FICHA TECNICA DEL CALLO	VENCE: 30/08/2023

CODIGO:ST-CAO1-FT-01

VIGENCIA DESDE 14 05 2022

BNA

VERSION 0

NOMBRE DEL PRODUCTO	CALLO
	NTC 4271
CALIDAD	SISTEMA DE CLASIFICACION DE LA CARNE BOVINA CUMPLIENDO EL DECRETO 1500 DE 2007
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	- OLOR CORRESPONDIENTE A LA VISCERA BLANCA. -TEXTURA FIRME Y SANA(NO RESBALOSA) -LONJAS LIMPIAS DE GRASA, MATERIA FECAL Y DE CUALQUIER TINTA O MARCAS.
EMPAQUE	EL PRODUCTO POR LO GENERAL ES ENTREGADO PICADO EN CUADROS, EMPACADO DENTRO DE CANASTILLAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS CON UNA TEMPERATURA DE 7 GRADOS SIN RESIDUOS DE HIELO.

EMPACADO AL VACIO Y ROTULADO EN BOLSA DE 5000 Grs EN MATERIAL DE PRIMERA CALIDAD CON EL LOGOTIPO DE LA EMPRESA Y SUS CARACTERISTICAS , DISTRIBUIDORA DE CARNES EL TRIUNFO A TEMPERATURA MAXIMA DE 4 GRADOS Y TRANSPORTADO EN VEHICULO DE REFRIGERACION COMO LO EXIGE LA LEY. POR PERSONAL CON SUS RESPECTIVOS UNIFORMES Y MEDIDAS E HIGIENE.

CONTROLDE CALIDAD:

CARNES EL TRIUNFO

EMISION: 30/08/2022 VENCE: 30/08/2023	FICHA TECNICA DELA CARNE RES CADERA

NORMA TECNICA: H.A.C.C.P. CODIGO: CC-NT-FP01



Productos: Punta de Cadera y/o

Cadera.

Asar – freir – sudar

Platos: asado de res, carne frita,

Filete, beef steack.

DEFINICION: carne de res localizada en la parte trasera del animal, de contextura blanda y con un bajo porcentaje de grasa, apta para asar, freir o cocinar.

CONDICIONES: en este tipo de cortes, se ve mejor el reflejo de nuestro esfuerzo por mantener una normalización localizada que parte desde el momento en el que el animal es adquirido en las haciendas, cuidando de que las condiciones de crianza y ceba sean las mejores realizamos un seguimiento del transporte hasta la sala del sacrificio.

Nos encargamos del transporte en camiones auto refrigerados y en nuestras instalaciones contamos con una infraestructura que nos permite garantizar la cadena de frio, cumpliendo todas las exigencias técnicas y sanitarias para este tipo de productos. Cuidamos de que los residuos químicos de vacunas o similares no le lleguen a nuestros clientes de acuerdo con las normas de Codex Alimentarius, no le agregamos nitritos ni preservantes de ninguna especie a estos productos.

PRESENTACIO

FISICO-QUIMICO

COLOR: ROJO INTENSO

OLOR: característico de la carne de res

MICROBIOLOGICOS

Rec. Total de bacterias aerobias

30

DIRECCION CARRERA 8 ESTE No.17 A-59 SUR CE: 3193433110/3102914935

BOGOTA D.C. COLOMBIA

EMISION: 30/08/2022 VENCE: 30/08/2023	FICHA TECNICA LOMO DE CERDO

NORMA TECNICA: H.A.C.C.P. COD

DESCRIPCION DELPRODUCTO

Es cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica la familia de los suidos, a la cual pertenece el cerdo, procede del jabalí o cerdo salvaje.

Lugar de origen

La aparición de este animal se sitùa en el primer periodo de era terciaria, aproximadamente 30 millones de años antes de la de cristo.



Composición nutricional

Carbohidratos: 0

Proteina: 27g

Lipidos o grasas: 9.84

Agua: 68,57

Calorias: 272 kcal

Fibra: 0g

Glusidos: 0mg

Caracteristicas organolépticas

Color: blanco sonrojado

Sabor:

salado

Dulce

Amargo

Acido

Presentación y empaques comerciales.

Empaque: canastillas con bolsatina o empacada al vacío.

Rotulado con la siguiente información:

Nombre de la empresa, Nit, nombre del corte, lote, peso, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación.

Vehículo limpio y desinfectado, con temperatura interna inferior a 4°C no colocar el producto directamente sobre el piso, utilizar estiba o base-canastilla.

En refrigeración de 0°C a 5°C y empacado al vacío: 63 días

Textura: suave (no entregamos carnes pegajosas o viscosas)

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.

Aspecto: sin partículas ni coloraciones extrañas.

PROVEEDOR DE CARNES

SOLUCIONES FRANVEL S.A.S.

18 - 11 - 24

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas

Acta Número
ASO4E 287320.

Subred: Centro oriente — Número de inscripción: 222638
Unidad de Servicios de Salud: Centro oriente — Número de Carpeta:: 126178

Fecha: 18 | 11 | 2024 — Número de Inscripción: 222638
Tipo de establecimiento: Expendio ☐ Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento ☒

CÉDULA ESTABLECIMIENTO

Razón Social: Soluciones Franvel S.A.S.
Nombre del establecimiento: Soluciones FRANVEL S.A.S.
Nit: 900840126 - 8 — Sede: No
Dirección: Kra 18A # 27-05 — Localidad: Los martires
UPZ: 3 — Teléfono 1: 3127166388 — Teléfono 2: 3014902159
Barrio: Santa Fe — Correo electrónico: AGROFRANVEL@GMAIL.COM
Nombre propietario: Jose Del carmen Bernal Lesmes
Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐ — Número de documento 79818084
Nombre representante Legal: Jose Del carmen Bernal Lesmes
Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ — Número de documento 79818084
Persona que atiende la visita: Jose Del carmen Bernal — Cargo: Propietario
Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ — Número de documento 79818084
Dirección de notificación: Kra 18A # 27-05
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐
Número matrícula mercantil del establecimiento: 02544508
La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI ☒ NO ☐
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros — Tipo de establecimiento: Productos carnicos
Intervención: I.V.C. Carnicos
Número de trabajadores: 3 — Horario: diurno ☒ nocturno ☐ 24 horas ☐ otro: ____
Días de funcionamiento: lunes a viernes ☒ domingo a domingo ☐ fin de semana ☐ otro: 8A6PM

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION	DIA	MES	AÑO
	—	—	—

Favorable ☐
Favorable con requerimientos ☐
Desfavorable ☐

% De cumplimiento de la última inspección: —

MOTIVO DE LA VISITA

Programación: ☐	Solicitud del interesado: ☒	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐
Solicitud oficial: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin. ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACION

Aceptable:	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital 001

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Bogotá Mejor para Todos
Scanned with

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y construcción (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1., 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7 Artículo 31, Numeral 1; 2.)	2			C
1.2 Condiciones de pisos paredes y drenajes (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 y 2.7 Artículo 31, Numeral 1; 2.)	1.5			C
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7,8, Artículo 31, Numeral 1; 2.)	1.5			C
1.4 Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6,1 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1,2.)	3			C

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital D01

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Bogotá Mejor para Todos

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas

Acta Número ASO4E 287320

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 Áreas de exhibición y venta (Resolución 2674/2013, Artículo 6. Numeral 2.3; 2,5, Artículo 31. Numeral 1;2)	✓ 2			C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: 10 — La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1;2;3,)	✓ 6			C
2.2 Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9 Numerales 1,2,3,4,7,9, y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	✓ 6			C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: 12 — La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2,5. Artículo 14; Numeral 12.)	✓ 6			al momento de la inspeccion los empleados presentan buen estado de salud C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1,2 3,4)	✓ 3			Presentan al dia los examenes Medicos de Frotis de garganta Uñas Coprologico aptos para manejo de alimentos C
3.3 Prácticas higiénicas y dotación (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numeral 1,2,4 5,6,7,8,9,11.) Artículo 31 numeral 4, Artículo 35 numeral 5.)	✓ 6			Presentan practicas Higienicas y dotacion completa cumplen con la Resolucion 2674 de 2013 C

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Bogotá Mejor para Todos
Scanned with

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674/2013, Artículo 12; 14)	✓ 5			Presenta su plan de capacitacion completo evaluación y lista de asistencia C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 20 La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Artículo 92, Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6 Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9)	✓ 5			Presentan buena calidad de agua potable y su carpeta de lavado de tanque al dia C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4,)	✓ 2,5			C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 5.1, 5.2 y 5.3)	✓ 2,5			C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral .)	✓ 8			Presentan su carpeta de control de plagas al dia y no se evidencias ninguna plaga dentro del establecimiento C
4..5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	✓ 6			C

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital 001

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

INVIMA Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Scanned with CamScanner

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	✓ 2	0	Presentan todos sus soportes documentales que se exigen y estan bien implementados C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 2.6 La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta.

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de almacenamiento Resolución 2674/2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1,2,3,4,5,6,7; Artículo 31 Numeral 1,2,3,4)	✓ 8	4	0	Presentan buenas condiciones de almacenamiento C
5.2 Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360,361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31,32,33, 34,35,36,90,100,101,102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1,2,3 y 4; Artículo 35 Numeral 4	✓ 9	4,5	0	NA C
5.3 Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. Resolución 2674/2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3,4,Artículo 31 Numeral 1,2,3 y 4 Artículo 35 Numeral 6)	✓ 8	4	0	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 2.5 La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta.

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 Requisitos legales (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674/2013 Artículo31 pará grafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	5	2.5	0	C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 2.5 La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital IDI

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Bogotá Mejor para Todos
Scanned with

18 - 11 - 24 Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Pública
Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas

Acta Número
ASO4E 287320

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una X el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable(I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
95.5%	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	—
Número del acta de toma de muestras	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI ☐ No ☒

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios.	☐	Congelación	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Al momento de la visita presentan todo su documentacion al dia y la parte locativa cumple con la norma vigente lo cual se emite concepto sanitario. FAVORABLE de Funcionamiento para el establecimiento.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIONES DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 18 del mes de Noviembre del año 2024 en la ciudad de Bogotá, D.C.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

FUNCIONARIO DE SALUD(1)	FUNCIONARIO DE SALUD(2)
Nombre: Juan David Rodriguez R.	Nombre: Lady Lorena Nuevo Perez
Tipo de documento: C C	Tipo de documento: C.C
Número de documento: 71277455	Número de documento: 1.122.129.405
Cargo: T.S.A. Veterinario	Cargo: Ingeniera de alimentos
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA	**TESTIGO**
Nombre: Jose del carmen bernal	Nombre: Alonso Villamil
Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐	Tipo de documento: 1032400440
Número de documento: 79818084	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☒ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma: Jose del carmen bernal	

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital ODI

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Bogotá Mejor para Todos
Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública

Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número: ASZZN 011504

E.S.E: Subred Norte

Fecha: DD 04 MM 03 AA 2023

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 61094	Número de Inscripción: T67252	Número de carpeta:

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Vda Rionegro

Dirección donde se realiza la inspección: cl 94C 57 40

Localidad: Barros Unidos

UPZ: Ando | Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Soledad Quintero Lozano

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1075276946

Correo electrónico para notificación*: no tiene

Dirección de Notificación: kr 18A 21 01 | Teléfono: 3202705030

Nombre del propietario del producto: Alonso Villamil Osma

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1073400440

Correo electrónico para notificación*: no tiene

Dirección de Notificación: kr 18A 21 01 | Teléfono: 3201701030

Línea de intervención: Alimentos sanos e inocuos

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI [ ] NO [X]

Clase de vehículo: Camion | Tipo de carrocería: furgon

Modelo: 2013 | Marca: Chevrolet | Placa: T67252

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI [X] NO [ ]

Sistema de frio: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:

Tipo de producto que transporta: Pollo [ ] Cerdo [ ] Bovino [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ]

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD 20 MM 03 AA 2023	Favorable [X] / Favorable con requerimientos [ ] / Desfavorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	97 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [X]	Solicitud del interesado Número de radicado: [ ]	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: [ ]
Solicitud oficial Número de radicado: [ ]	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Reconocimiento médico Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numeral 1, Artículo 20 Numeral 3.1, Resolución 2492/2013, Artículo 12 numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4, Resolución 142 /2011, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 16 Numeral 4.1)	4	0	0	C
3.2 Prácticas higiénicas Resolución 2674/2013 Artículo 10 Numeral 3, Resolución 2492/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17, Resolución 2492/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo 16).	11	0	0	C
3.3 Educación y capacitación Resolución 2674/2013 Artículo 10 Numeral 2, Artículo 69 Numeral 4.1, Artículo 99 Numeral 1 y 2, Resolución 2492/2013, Artículo 14 Numero 2, Artículo 132, Numeral 1, Resolución 2492/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1)	6	0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	21			La calificación del bloque corresponde al 30% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo Resolución 2674/2013, Artículo 69 Numeral 4.2 y parágrafo, Resolución 2492/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo, Resolución 2492/2013, Artículo 56 Numeral 4.1).	11	0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	11			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

AS22N 001504

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	Numero de hallazgos
	Favorable	0 / 100%
100		
	Desfavorable	1 / 100%

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: vehículo sin carga al momento de la inspección, se realiza verificación de vehículo. Se aclara número de inscripción 9662 únicamente como transporte de alimentos

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas intervinieron en la visita, hoy 09 del mes de 10 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o q atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Mario Eduardo Ramirez Jerez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1012446305	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en saneamiento ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Alonso Villamil Correa	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PPT [ ]	Tipo de documento: C.C [ ] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PPT [ ]
Número de documento: 1031400440	Número de documento:
Cargo: Encargado [ ] Conductor [x]	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por consumado cuál la negación de un acceso solicitud de información sin de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en contra de las personas establecidas en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Resolución 666, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o en el anexo, acarreará las sanciones establecidas en la ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 del 2002 Código Único Disciplinario"

les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

A&L

CERTIFICADO
PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

Resolución 2674 de 2013

NOMBRE: Alonso Williams

IDENTIFICACIÓN: 1082400240

EXPEDIDO: 24 - 10 - 2024

VENCE 24 - 10 - 2025.

QUIEN PARTICIPÓ EN EL CURSO DE **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** CON UNA INTESIDAD DE **10 HORAS**

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitaci

Alonso Villamil Carnes
11/12/2024 a la(s) 12:46 p.m.

La empresas deben tener un plan de ... desde el ingreso ... manipulador de alimentos ... capacitación ...

La persona en mención, realizó el plan gradual de capacitación en manipulación de alimentos. El presente carnet, es un anexo a los demás soportes entregados por los capacitadores, según lo establece la normatividad vigente (RESOLUCION 2674 DE 2013).

FIRMA DE CAPACITADOR

ESTA CERTIFICACIÓN ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

OBJETIVO

El plan gradual de capacitación tiene como objetivo mantener actualizado a todo manipulador de alimentos, en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de optimizar cada proceso que realice en su actividad comercial, y disminuir los riesgos existentes que afecten la salud pública. Adicionalmente, cumplir con los requerimientos radicados en la normatividad vigente, **DECRETO 561 DE 1984 Y RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.**

CERTIFICADO:

Por medio del presente documento, se certifica que el señor ALONSO VILLAMIL identificado con cedula de ciudadanía número **1.032.400.440**, inició su plan gradual de capacitación continuo y permanente, el día 24 del mes de OCTUBRE del año 2024, el cual se programará de la siguiente manera:

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

FECHA	TEMA	DURACIÓN
OCTUBRE DE 2024	Generalidades básicas, terminología, clasificación de los riesgos de los alimentos, normatividad vigente que aplica, temperatura	2 HORAS Y 30 MINUTOS
MARZO DE 2025	Buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y manejo de productos químicos para dichos procesos (disoluciones según producto utilizado).	2 HORAS Y 30 MINUTOS
JUNIO DE 2025	Documentación requerida. Plan de Saneamiento básico, y formatos de verificación. Manejo integrado de plagas	2 HORAS Y 30 MINUTOS
SEPTIEMBRE DE 2025	Almacenamiento, rotación de producto, contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos.	2 HORAS Y 30 MINUTOS
	TOTAL	10 HORAS

NOTA: Las fechas establecidas en el presente cronograma, están sujetas a cambios en razón a fuerza mayor, por lo cual se reprogramará y se estipulará en el formato de asistencia del correspondiente.

VENCE: 24 octubre de 2025

LUISA SALAZAR R.
MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

PLAN GRADUAL DE CAPACITACIÓN

EVALUACION DIA 1

NOMBRE: Alexis Villamil FECHA: Octubre 29

1. ¿CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE, QUE LE APLICA A SU ESTABLECIMIENTO?

A. Resolucion 2674 de 2013. X
B. Resolución 240 de 2013. ____
C. Decreto 1500 de 2007. ____
D. Resolucion 242 de 2013. ____
E. Decreto 561 de 1984. X
F. Resolución 5109 de 2005 ____
G. Decreto 162 de 2021 ____
H. Resolución 482 de 2020 ____

2. UBIQUE EL NÙMERO DE LA PALABRA EN EL PARENTESIS DEL EJEMPLO QUE LE CORRESPONDE

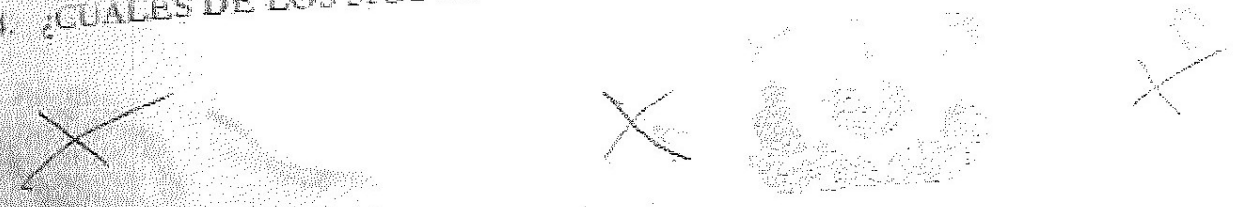
1. Biológico- (2) Cabello
2. Físico- (3) Insecticida
3. Químico- (1) Saliva

LA CONTAMINACIÓN CRUZADA SE PRODUCE POR CONTACTO:

DIRECTO alimentos mal empacados

INDIRECTO manos sin lavar

4. ¿CUÁLES DE LOS SIGUIENTES SON ALIMENTOS DE ALTO RIESGO (S)



5. SEGÚN SU ACTIVIDAD COMERCIAL ESPECIFIQUE LA TEMPERATURA CORRECTA:

A. De 0 a 4 °C X
B. De 0 a 5 °C ____
C. Hasta – 18 °C X
D. Hasta 12 °C ____
E. Hasta 10 °C ____
F. Desde 45 °C ____
G. De 0 a 7 °C ____

Proyectado por: Alejandra Alfaro y Luisa Salazar.

Dirección: cl 22 S 111 A 15 P 2
Ciudad: pasuto bajo
Cel: (+57) 601 2959999
Móvil: (+57) 601 2959999

CERTIFICACION MEDICA

25 DE OCTUBRE 2024

ALONSO VILLAMIL

C.C 1.032.400.440

Certifico que el paciente en mención se encuentra en buen estado de salud, actualmente no presenta ningún tipo de enfermedad infectocontagiosa, de igual manera presenta buen estado clínico de tipo respiratorio sin ningún tipo de patología cutánea.

Por lo tanto, puede manipular alimentos a la comunidad en general, sin ningún riesgo infectocontagioso.

Cordialmente,

Médico General
Dra Angelica Maria Garcia Guevara
R.M. 529444294

DRA ANGELICA MARIA GARCIA GUEVARA
R.M. 529444294



SOLUCIONES FRANVEL S.A.S

EMISION: 28/11/2024

VENCE: 28/11/2025

FICHA TECNICA DEL CALLO

CODIGO:ST-CAD1-FT-01

VIGENCIA DESDE 14 06 2022

VERSION 0

BNA

NOMBRE DEL PRODUCTO	CALLO
	NTC 4271
CALIDAD	SISTEMA DE CLASIFICACION DE LA CARNE BOVINA CUMPLIEN-DO EL DECRETO 1500 DE 2007
CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	- OLOR CORRESPONDIENTE A LA VISCERA BLANCA. -TEXTURA FIRME Y SANA(NO RESBALOSA) -LONJAS LIMPIAS DE GRASA, MATERIA FECAL Y DE CUAL-QUIER TINTA O MARCAS.
EMPAQUE	EL PRODUCTO POR LO GENERAL ES ENTREGADO PICADO EN CUADROS, EMPACADO DENTRO DE CANASTILLAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS CON UNA TEMPERATURA DE 7 GRADOS SIN RE-SIDUOS DE HIELO.

EMPACADO AL VACIO Y ROTULADO EN BOLSA DE 5000 Grs EN MATERIAL DE PRIMERA CALIDAD CON EL LOGOTIPO DE LA EMPRESA Y SUS CARACTERISTICAS , DISTRIBUIDORA DE CARNES EL TRIUNFO A TEMPERATURA MAXIMA DE 4 GRADOS Y TRANSPORTADO EN VEHICULO DE REFRIGERACION COMO LO EXIGE LA LEY. POR PERSONAL CON SUS RESPECTIVOS UNIFORMES Y MEDIDAS E HIGIENE.

CONTROLDE CALIDAD:



SOLUCIONES FRANVEL S.A.S

FICHA TECNICA PECHUGA DE POLLO

EMISION: 28/11/2024

VENCE: 28/11/2025

NORMA TECNICA: H.A.C.C.P. COD

DESCRIPCION DELPRODUCTO

Musculo pectoral del pollo con el hueso central y c on piel, sin alas, envicerado y sin cuello .



Origen

Criado y sacrificado en galpón

Vida utìl:

20 dias desde la fecha de envasado

Uso esperado: consumir cocinadoa T° igual o superior a 70° en el centro del producto.

Composición nutricional

Grasas	**de las cuales**	**valor**	**unidades**
	Total	**2.8**	**mg/100g**
	Acidos grasos saurados	**0.9**	**mg/100**

Características organolépticas

Olor: fresco, propio del producto

Color: ligeramente rosado propio del producto

Materias extrañas: ausentes

Características microbiológicas

Parámetro	**valor**

Salmonella ausencia/25 gr (n=5, c= 0)

Presentación y empaques comerciales.

Empaque: canastillas con bolsatina o empacada al vacio.

Rotulado con la siguiente información:

Nombre de la empresa, Nit, nombre del corte, lote, peso, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación.

Vehiculo limpio y desinfectado, con temperatura interna inferior a 4°C no colocar el producto directamente sobre el piso, utilizar estiba o base-canastilla.

En refrigeración de 0°C a 5°C y empacado al vacio: 20 dias

Textura: suave (no entregamos carnes pegajosas o viscosas)

Aspecto: sin particulas ni coloraciones extrañas.

Aspecto: sin particulas ni coloraciones extrañas.

SOLUCIONES FRANVEL S.A.S	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO AREA DE CALIDAD COD: FPACFT-02 **MUSLO SIN RABADILLA**

DESCRIPCION	Producto obtenido de las aves debidamente faneadas, a partir del corte anatómico realizado a la extremidad inferior del ave, a través de la articulación de la rodilla (femorotibial y patelar) y la articulación tibiometatarsiana, que contiene la tibia y el peroné, su carnosidad y piel 
PROCEDENCIA	La materia prima es propia, proveniente de granjas de engorde, y levante ubicadas en la periferia de las ciudades aledañas a las planta de beneficio
COMPOSICION	Humedad: 73.5 % Proteínas: 19.5 % Grasa: 2.2 %
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**COLOR:** "Blanco característico", uniforme libre de manchas y hematomas **CONSISTENCIA:** Firme al tacto **OLOR:** Característico, no evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. **SUPERFICIE:** No debe tener cortaduras, huesos o piel rota, heridas ni lesiones de ningún tipo. No debe presentar quemaduras por frío, libre de restos de pluma, plumones, cutículas o partes de vísceras.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Microorganismos Parámetro Interno	N	m	M	c
NMP coliformes fecales	5	100	1100	1
Recuento esporas Clostridium Sulfito Reductor ufc/g	5	100	1000	1
Staphyloccocus aureus Cuagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1
Detección Salmonella/25 g	5	0	-	0

FORMA DE CONSUMO	Este producto debe ser sometido a cocción entre 25-30 minutos, en agua a 100°C (punto de ebullición)
EMPAQUE Y PRESENTACION	**Empaque:** El producto es empacado en bolsas de polietileno de alta densidad a razón de 30 unidades por bolsa. **Embalaje:** En canastillas plásticas a razón de 6 bolsas por canastilla claramente identificados y transportadas en contenedores refrigerados que garantizan la cadena de frio.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	• Porcione y almacene refrigerado a temperaturas entre -2°C y máximo 4°C. • si congela porcione y descongele dejando el producto unas horas antes en el refrigerador en ningún caso a temperatura ambiente. • Lave manos y utensilios antes de manipular el producto. • Consumase antes de la fecha de vencimiento declarada en el empaque.
VIDA ÚTIL	10 dias siguiendo las recomendaciones de manejo y conservación declaradas en el empaque.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Según Resolución 5109 de 2005.

SOLUCIONES FRANVEL S.A.S	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO AREA DE CALIDAD COD: FPACFT-02 **MENUDENCIAS DE POLLO**

DESCRIPCION	Producto crudo, obtenido del eviscerado del pollo, coprende la molleja, hígado, corazón, cuello sin cabeza y patas.	
PROCEDENCIA	La materia prima es propia, proveniente de granjas de engorde, y levante ubicadas en la periferia de las ciudades aledañas a las planta de beneficio	
COMPOSICION	Humedad: 73.5 % Proteínas: 19.5 % Grasa: 2.2 %	
CARACTERISTICAS SENSORIALES	**COLOR:** "Blanco característico", uniforme libre de manchas y hematomas **CONSISTENCIA:** Firme al tacto **OLOR:** Característico, no evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. **SUPERFICIE:** No debe tener cortaduras, huesos o piel rota, heridas ni lesiones de ningún tipo. No debe presentar quemaduras por frío, libre de restos de pluma, plumones, cutículas o partes de vísceras.	

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Microorganismos Parámetro Interno**	**N**	**m**	**M**	**c**
	NMP coliformes fecales	5	100	1100	1
	Recuento esporas Clostridium Sulfito Reductor ufc/g	5	100	1000	1
	Staphyloccocus aureus Cuagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1
	Detección Salmonella /25 g	5	0	-	0

FORMA DE CONSUMO	Este producto debe ser sometido a cocción entre 25-30 minutos, en agua a 100°C (punto de ebullición)
	Producto de alto valor alimenticio, caldos, sudados, asados o fritos
EMPAQUE Y PRESENTACION	**Empaque:** El producto es empacado en bolsas de polietileno de alta densidad a razón de 2 patas, 1 cuello con cabeza, 1 molleja, 1 hígado y 1 corazon. **Embalaje:** En canastillas plásticas a razón de 100 bolsas por canastilla claramente identificados y transportadas en contenedores refrigerados que garantizan la cadena de frio.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	• Porcione y almacene refrigerado a temperaturas entre -2°C y máximo 4°C. • si congela porcione y descongele dejando el producto unas horas antes en el refrigerador en ningún caso a temperatura ambiente. • Lave manos y utensilios antes de manipular el producto. • Consumase antes de la fecha de vencimiento declarada en el empaque.
VIDA ÚTIL	10 dias siguiendo las recomendaciones de manejo y conservación declaradas en el empaque.
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	Según Resolución 5109 de 2005.

SOLUCIONES FRANVEL S.A.S

EMISION:28/11/2024
VENCE: 28/11/2025

FICHA TECNICA
FILETE DE BASSA

NORMA TECNICA: H.A.C.C.P. CODEX CAC/RCP 11-976

DESCRIPCION DELPRODUCTO

Los filetes son formados, calibrados y seleccionados rigurasamente por tamaño, (rango de peso) y por color conforme a los estandares y requerimientos del cliente .el cuidado y control a lo largo de todo el proceso comenzando con un chequeo microbiologico en el cultivo,en la calidad del transporte y en el proceso productivo es la garantia que hacen que al final del proceso se obtenga un producto de alta calida y que satisface el requerimiento del cliente .

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

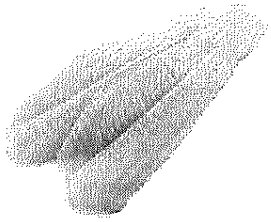
Cajas de carton plastificado y parafinado de 10KG para conservacion de temperatura. Las cajas debidamente selladas son rotuladas (conservese congeldo) para su adecuado manejo.

VIDA UTIL ESPERADA

Segun los analisis microbiologicos son 365 dias a partir de su procesamiento.

REFRIGERACION

Conservar congelado a -18°C hasta el momento de la coccion.



INFORMACION NUTRICIONAL	
Hechos Nutricionales	por 100 grms
Calorias	107
Calorias de grasa	42
Calorias de grasa saturada	18
Grasa total	4.80%
Grasa saturada	1.80%
Grasa poliinsaturada	0.60%
Grasa mono insaturada	2.40%
Colesterol	0.54%
Sodio	0.60%
Potasio	2.98%
Carbohidrato total	0.00%
Proteina	15.50%
Vitamina A&C	0.00%
Calcio	2.40%
Hierro	2.40%

DIRECCIÓN CARRERA 18 A N° 21-01 BARRIO SANTAFE BOGOTÁ

SOLUCIONES FRANVEL S.A.S

EMISION:28/11/2024
VENCE: 28/11/2025

FICHA TECNICA
FILETE DE TILAPIA

NORMA TECNICA H.A.C.C.P. CODEX CAC/RCP 11-976

DESCRIPCION DELPRODUCTO

Los filetes son formados, calibrados y seleccionados rigurasamente por tamaño, (rango de peso) y por color conforme a los estandares y requerimientos del cliente .el cuidado y control a lo largo de todo el proceso comenzando con un chequeo microbiologico en el cultivo,en la calidad del transporte y en el proceso productivo es la garantia que hacen que al final del proceso se obtenga un producto de alta calida y que satisface el requerimiento del cliente .

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

Cajas de carton plastificado y parafinado de 10KG para conservacion de temperatura. Las cajas debidamente selladas son rotuladas (conservese congeldo) para su adecuado manejo.

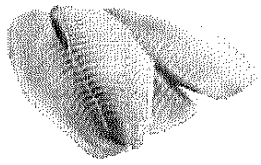
VIDA UTIL ESPERADA

Segun los analisis microbiologicos son 365 dias a partir de su procesamiento.

REFRIGERACION

Conservar congelado a -18°C hasta el momento de la coccion.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO				
PRODUCTO	PRESENTACION	PESO X UNIDAD		UNIDADES X TERMO
		ONZAS	GRAMOS	
Tilapia Roja Entera Exportación	Termo / 10 Lb americana (4,54 Kg)	2-3	60-90	51 – 76
		3-5	90-145	32 – 51
		4-6	115-175	26 – 40
		5-7	145-200	23 – 31



DIRECCIÓN CARRERA 18 A N° 21-01 BARRIO SANTAFE BOGOTÁ

SOLUCIONES FRANVEL S.A.S	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO QUESO CAMPESINO

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	125 g, 250 g, 300 g, 500 g, 1000 g, 2000 g, 2500 g, *8 kg*, 10 kg. *Peso variable con variaciones desde 1 g hasta 15000 g, en incrementos de 1 g.*
TIPOS DE EMPAQUE	Película laminada *alta* barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno con adhesivo de alta seguridad. Bolsa trilaminada co-extruida, con barrera a gases, humedad y aromas; impresa, o no impresa con etiqueta, las cuales incluyen diseño y rotulado.
EMBALAJE	125 g: Canastillas de 102 unidades 250 g: Canastillas de 36 unidades. 300 g: Canastillas de 30 unidades. 500 g: Canastillas de 26 unidades. 1000 g: Canastillas de 10 unidades. 2000 g: Canastillas de 6 unidades. 2500 g: Canastillas de 5 unidades. *8 kg* y 10 kg: Canastillas de 2 unidades.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C a 6 °C. Disponga el producto en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frío, mínimo 60 cm y 15 cm respectivamente.
DISTRIBUCIÓN	En vehículos *refrigerados* que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de drogas o medicamentos, en niveles superiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 35 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tabla 1. Porción 30 g

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 tajada (30 g)	
Porciones por empaque:	
Cantidad por porción	
Calorías 100	**Calorías de Grasa 70**
	Valor Diario*
Grasa Total 8 g	**12%**
Grasa Saturada 5 g	**25%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 25 mg	**8%**
Sodio 115 mg	**5%**
Carbohidrato Total < 1 g	**0%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 0 g	
Proteína 6 g	**12%**
Vitamina A 6%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 0 %
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas	

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para acompañar con arepa, pan, galletas, bocadillo, arequipe y/o brevas. Utilizado en la preparación de buñuelos, almojábanas, tortas, ensaladas, sándwich, pasabocas.
PLANTA PROCESADORA	Finca Las Margaritas Pasca - Cundinamarca

SOLUCIONES FRANVEL S.A.S	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO QUESO DOBLE CREMA

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	125 g, 250 g, 300 g, 500 g, 1000 g, 2000 g, 2500 g, *8 kg*, 10 kg. *Peso variable con variaciones desde 1 g hasta 15000 g, en incrementos de 1 g.*
TIPOS DE EMPAQUE	Película laminada *alta* barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno con adhesivo de alta seguridad. Bolsa trilaminada co-extruida, con barrera a gases, humedad y aromas; impresa, o no impresa con etiqueta, las cuales incluyen diseño y rotulado.
EMBALAJE	125 g: Canastillas de 102 unidades 250 g: Canastillas de 36 unidades. 300 g: Canastillas de 30 unidades. 500 g: Canastillas de 26 unidades. 1000 g: Canastillas de 10 unidades. 2000 g: Canastillas de 6 unidades. 2500 g: Canastillas de 5 unidades. *8 kg* y 10 kg: Canastillas de 2 unidades.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C a 6 °C. Disponga el producto en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frío, mínimo 60 cm y 15 cm respectivamente.
DISTRIBUCIÓN	En vehículos *refrigerados* que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de drogas o medicamentos, en niveles superiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 35 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tabla 1. Porción 30 g

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 tajada (30 g)	
Porciones por empaque:	
Cantidad por porción	
Calorías 100	**Calorías de Grasa 70**
	Valor Diario*
Grasa Total 8 g	**12%**
Grasa Saturada 5 g	**25%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 25 mg	**8%**
Sodio 115 mg	**5%**
Carbohidrato Total < 1 g	**0%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 0 g	
Proteína 6 g	**12%**
Vitamina A 6%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 0 %
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas	

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para acompañar con arepa, pan, galletas, bocadillo, arequipe y/o brevas. Utilizado en la preparación de buñuelos, almojábanas, tortas, ensaladas, sándwich, pasabocas.
PLANTA PROCESADORA	Finca Las Margaritas Pasca - Cundinamarca

PROVEEDOR ABARROTES

DIAMANTE

Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
ASOSE 000034

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE Fecha: 11 | 17 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
152849	AS0000 3868	152849

Razón social: NO APLICA

Nombre del establecimiento: NUEVO ALMACEN EL DIAMANTE

NIT: 19160829 -DV 9 Sede: UNICA

Dirección: AK 90 2 51 86 9 LC 2 1 3A

Ubicación: COPACABASTOS

Localidad: SUBA Upz: COPACABASTOS

Barrio: COPACABASTOS Teléfonos: 2932858 / 2939631

Correo electrónico para notificación*: PVDELGADO@HOTMAIL.COM

Nombre propietario: PEDRO VICENTE DELGADO

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: 19160829

Nombre representante legal: NO APLICA

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] Número documento: NO APLICA

Dirección de notificación: AK 90 2 51 86 9 LC 2 1 3A

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 53081

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: RIESGOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Tipo de establecimiento: DEPOSITO DE ALIMENTOS

Número de trabajadores: 10 Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro: LUNES A VIERNES

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	21 11 2022	Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	90 %
		Favorable con requerimientos [X]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [X]	Solicitud del interesado [ ] Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]

Otro: [ ] Especifique:

		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel - 364 0301

		EVALUACIÓN
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	4	2 X	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4 X	2	0	C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	4	2 X	0	Se evidencia cableado suelto primer y segundo nivel C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			13	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9000

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	8	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	7	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8	4	0	C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c. Artículo 28, numerales 2, 3.)	8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5 X	2,5	0	Soporte lavado de tanque vigente C
5.2 Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5 X	2,5	0	C
5.3 Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0	No realiza clasificación y separación de los residuos generados por el establecimiento. C
5.4 Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 X		0	C
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	6	3 X	0	Se observa acumulación de polvo en techos, ductos y rincones del establecimiento. Programa de limpieza y desinfección falta diferencia en los conceptos. C
5.6 Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	X 1	0	Presenta plan de saneamiento, sin embargo falta soportarle el establecimiento en los programas de limpieza y desinfección y residuos solidos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Impresión: Secretaría Distrital - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
ASO6E

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (relacionar con base en lo consignado en el ítem)	Nivel de cumplimiento
90%	Favorable	90-100%
	Favorable con requerimientos	60-89,9%
	Desfavorable	<59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: [illegible]

Por parte del establecimiento: [illegible]

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de 11 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: [illegible]	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: [illegible]	Tipo de documento: [illegible]
Número de documento: [illegible]	Número de documento: [illegible]
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio: [illegible]
Firma: [illegible]	Firma: [illegible]
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: [illegible]	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: [illegible]	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma: [illegible]	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

in. inc.	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código:M-PDS-GSP-VSP-085
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01 Fecha de Aprobación:10/ago/2016

CIUDAD: Subachoque | FECHA: 20-01-25 | ACTA N°: 25847HOB739

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Cundinamarca

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* campo obligatorio

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Castañeda García Jany Far Enith

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT. ☐ | Número de documento: 1024554465

*PLACA DEL VEHÍCULO: LPY 451 | *Número de inscripción: 10032478895

TELÉFONOS: 3173641784

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: agrofranvel@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 9 # 19-21 Soacha

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *Municipio: Bogotá

*CLASE DEL VEHÍCULO: Moto ☐ Otro ☑ | Cual: Camioneta

*MARCA: Foton | *MODELO: 2023 | *COLOR: Blanco

TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Abarrotes y Frutas

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☐ NO ☑

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 24h 7 días | *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		FAVORABLE			95 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	✓	SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	ASOCIADA A PETICIONES QUEJAS Y RECLAMOS	✓
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	✓	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	✓

OTRO: | ESPECIFIQUE:

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
ACEPTABLE (A)	Maque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO (AR)	Maque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
INACEPTABLE	Maque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
CRÍTICO (C)	Maque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar medida Sanitaria que impida que el establecimiento continue ejerciendo labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1.	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	*Diseño sanitario del vehículo.* *(Decreto 561 de 1984. Art. 98* *Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373.* *Decreto 616 de 2006 Art. 56 y Art. 59.* *Resol. 2674/2013. Art. 29 Núm. 5 y 9.* *Resol. 2505/2004. Art.4)*	12 ✓			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calidad del bloque corresponde al 12% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENCILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
2.1	*Condiciones de los utensilios.* *(Decreto 561 de 1984. Art. 98* *Decreto 2278/1982 Art. 366, 368.* *Resolución 2505 de 2004. Art. 4 Resol. 2674/2013. Art.29 Num. 1 y 5 Art. 9 Num. 1,2.* *Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	12 ✓				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calidad del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
3.1	*Estado de salud.* *(Resol. 2674/2013. Art. 11. Num. 5. Art. 14. Num. 12.)*	13 ✓				C
3.2	*Reconocimiento Médico.* *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11 Numeral 1, 2, 3, 4)*	4 ✓				C

invima	PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA	Código:M-PDS-GSP-VSP-085
Gobernación de CUNDINAMARCA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 01
		Fecha de Aprobación:10/ago/2016

3.3	*Prácticas higiénicas.* *(Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1,2,34,5,6 7,8,9 10,11,12,13 Y 14. Artículo 35, numeral 5 y 7)*	13 ✓					C
3.4	*Educación y Capacitación.* *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36)*	6 ✓					C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				36	La calidad del bloque corresponde al 12% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		crítico
4.1	*Limpieza del vehículo.* *(Resolución 2674/2016. Art. 29 num. 4 y 5)*	15 ✓					C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calidad del bloque corresponde al 12% del total del acta	
5	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS		crítico
5.1	*Condiciones de conservación del producto.* *(Decreto 2278/1982 art. 368. 369, 373 Decreto 561 de 984 art. 87, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. art. 29. num 6,7,8. art. 30, paragrafo 1 y 2)*	20 ✓					C
5.2	*Empaque, rotulado y vida útil.* *(Decreto 561 de 1984. Art. 73 Decreto 5109 de 2005 Resol. 1674/2013 Art. 19. Numeral 2, Art. 29. Num 1)*	5 ✓					C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	La calidad del bloque corresponde al 12% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	Concepto. Seleccione con una (X) el concepto sanitario		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100		FAVORABLE	90-100 %	En caso que uno o mas de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I). Independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido. El CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA, SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60-89,9 %	
		DESFAVORABLE	< 59,9 %	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normalidad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No ✓ | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria :

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 20 del mes de 01 del año 2025 en la ciudad de Subachoque

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quién atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	Cesar Ospina B	FIRMA:	
NOMBRE:	Cesar Ospina Beltran	NOMBRE:	
CÉDULA:	80.871.936	CÉDULA:	
CARGO:	Tecnico Saneamiento	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	H San Rafael Facatativa	INSTITUCIÓN:	

CPO

CAPACITACION PARA LA OCUPACION LABORAL

CERTIFICADO

DE RECONOCIMIENTO

OTORGADO A:

Fredys Rafael Sierra Villadiego

C.C. 1.004.306.204

Por haber completado satisfactoriamente 10 horas de Capacitación en Manipulación De Alimentos Resolución 2674 de 2013.

Escanee El Codigo

Verificar La Autenticidad De Este Documento

Alfredo Torres
Ingeniero de Alimentos
MP 253825 CND
ALFREDO TORRES
Ingeniero de Alimentos

17 / 01 / 2025

DIA / MES / AÑO

CPO

CAPACITACION PARA LA OCUPACION LABORAL

CERTIFICADO

DE RECONOCIMIENTO

OTORGADO A:

Fredys Rafael Sierra Villadiego

C.C. 1.004.306.204

Por haber completado satisfactoriamente 10 horas de Capacitación en Manipulación De Alimentos Resolución 2674 de 2013.

Escanee El Codigo

Verificar La Autenticidad De Este Documento

Alfredo Torres
Ingeniero de Alimentos
MP 253825 CND
ALFREDO TORRES
Ingeniero de Alimentos

17 / 01 / 2025

DIA / MES / AÑO

CPO	CAPACITACION PARA LA OCUPACION LABORAL	VERSION: 1
		CODIGO : 01
	EVALUACION MANIPULACION DE ALIMENTOS	PAGINA 1 DE 1

1. ¿QUE ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

   A. Solo quien lo prepara.
   B. Toda persona que tiene contacto directo e indirecto con el alimento.
   C. Solo los productores.

2. TIPOS DE PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

   A. Directa E Indirecta
   B. Físicos , Químicos, Biológicos.
   C. Por su sabor y color

3. FALSO O VERDADERO

   A. Los tipos de contaminación que encontramos en un alimento son Directa, Indirecta y Cruzada (V)

   B. El alimento de mayor riesgo para la salud publica es aquel que contiene microorganismos altamente patógenos los cuales pueden producir toxinas letales para la salud (V)

   C. Alimento perecedero es aquel que por sus condiciones físicas y químicas pueden sufrir alteraciones y requerir condiciones especiales de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución. (V)

4. CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE

   A. 1246 de 2014
   B. 2674 de 2013
   C. 3526 de 2010

5. CUANTOS PROGRAMAS MANEJA EL PLAN DE SANEAMIENTO.

   A. 8
   B. 7
   C. 4

6. EN EL PLAN DE SANEAMIENTO SE DEBE LLENAR

   A. Un cronograma
   B. Una evaluación
   C. Unas planillas

7. CADA CUANTO DEBE REALIZARCE LA FUMIGACIÓN PREVENTIVA

   A. 6 meses
   B. 1 mes
   C. 1 año

8. CADA CUANTO SE DEBE REALIZAR UN LAVADO DE TANQUE

   A. Cada 8 días
   B. Cada dos años
   C. Cada 6 meses

9. QUE ES UNA ETA

   A. Un alimento en descomposición
   B. Una enfermedad de transmisión alimentaria
   C. Ninguna de las anteriores

NOMBRE Fredys Sierra
CC. 1004 306 209
FECHA. 17 ENE 2025

SG-SST
SERVISALUD IPS SAS

REGISTRO No.003 PLA-SST-003

CERTIFICADO DE APTITUD MEDICA LABORAL
RESOLUCION 2346 DE 2007 Y 3673 DE 2008 MPS

FECHA ene-25
VERSION 3

SERVICIO

No. Orden :	024-0553	**Fecha y Hora :**	13/01/2025 4:25:59 p. m.
Convenio:	PARTICULAR	**Servicio:**	Examen Medico , con enfasis en Manipulacion De Alimentos

DATOS DEL PACIENTE

Identificacion:	1.004.306.204	**Fecha de Nacimiento**	30/09/2002
Nombre	Fredys Rafael Sierra Villadiego	**Edad**	22
Servicio	Ocupacional	**Sexo**	MASCULINO
Empresa	0	**Cargo**	N/A

FINALIDAD DEL EXAMEN: Establecer el estado de salud del trabajador de acuerdo con los factores de riesgo a los cuales estara expuesto en el cargo a desempeñar

El suscrito medico certifica que el citado paciente no presenta en la actualidad : Ningun signo clinico de enfermedad infecto contagiosa , ni de piel , ni pulmonar.

EXAMEN FISICO OSTEOMUSCULAR :	**NORMAL**
FROTIS DE GARGANTA:	**NORMAL**
KOH DE UÑAS:	**NORMAL**
CONCEPTO DE APTITUD:	**Sin restricciones para ejecutar el cargo.**

Por lo tanto es apto para vivir en comunidad y para manipular alimentos

Lo anterior se expide para presentar con fin ocupacional

Dr .Estefany Malaver
MEDICO TRATANTE
Médico General USC
RM 760706-18