"ASACO S.A.S."
Nit: 830.139.799-5

HACE SABER QUE:

El diez (10) del mes de diciembre del dos mil veinticuatro (2024) se practicó **FUMIGACIÓN Y DESINFECCION** para el control integral de plagas, en el vehículo **FURGON** marca **CHEVROLET** modelo **2016** con placa **(WLS649)** en el municipio de **Cota –Cundinamarca**

ESPECIFICACIONES

Plaga a controlar	Artrópodos	
Tipo de uso	Mantenimiento	
Tipo de aplicación	Aspersión	
Área a controlar	40 mt2 (aprox)	
Tipo de plaguicida	Insecticida concentrado	
Nombre	Fipronil 0.05%	Glutaraldehido
Registro sanitario	MP-13971	RGPS-215-200
Volumen utilizado	5 Gr	1.5 Litros

SUGERENCIAS

Para el control y eliminación de la plaga se recomienda hacer aplicaciones periódicas con rotación de los productos cada tres (03) meses se expide el diez (10) del mes de diciembre del dos mil veinticuatro (2024)Cordialmente;

JOSE LUIS DIAZ MENESES
Gerente
TP Nº 25520002232 CND
"AUTORIZADO GOBERNACIÓN DE CUNDINAMARCA DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA CONTROL DE PLAGAS Y FUMIGACIONES"
CER-1302202301

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: Cali
FECHA: 25-11-2024
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SSPM Cali SS PM CALI
ACTA N°: 10850

*CAMPO OBLIGATORIO

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Maritza Janeth Devia Monguro
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 53081558
*PLACA DEL VEHÍCULO: WLS649
*NUMERO DE INSCRIPCIÓN:
TELEFONOS: 3202667064
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: Cris3bebo2580@hotmail.com
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: TV 72D # 30-41
*DEPARTAMENTO: Bogotá D.C
*MUNICIPIO: Bogotá
*CLASE DEL VEHICULO: Camión [X] Camper [ ] Mixto [ ] Otro [ ] Cual [ ]
*MARCA: Chevrolet
*MODELO: 2016
*COLOR: Blanco Crystal
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ] CAVA (CAMARA REFRIGERADA)
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 horas

02

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN:
FAVORABLE
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
DESFAVORABLE
% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION: %

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN | SOLICITUD DEL INTERESADO | ASOCIADA A PETICIONES QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL | EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA | SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN
OTRO | Especifique:

EVALUACIÓN

	CALIFICACIÓN
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 ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento en la inspección pueda afectar la inocuidad de los alimentos y deba solicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
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 57, Art. 58 y Art. 59 Resol. 2674/2013 Art. 29 Num. 6 y 9 Resol. 2505 2004 Art. 4) 1.1	10	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				C

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de los utensilios (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365 y 368. Resolucion 2505 de 2004, Art. 4 Resol. 2674/2013 Art. 29 Num. 1 y 5 Art. 7 Num. 1, 2 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 574 y 575 de 2013.) 2.1	10	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				C

3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
Estado de salud (Resol. 2674/2013 Art. 11 Num. 5 Art. 14 Num. 12.) 3.1	10	6	0	
Reconocimiento Medico (Resolucion 2674 de 2013 Articulo 11 Numeral 2, 3, 4) 3.2	10	6	0	

Powered by CamScanner

3.3	Prácticas Higiénicas Resolución 2674/2013 Artículo 13 Numerales 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 13 y 14 Artículo 35 Artículo 35 Numerales 5 y 7)	10	7	6	
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013 Artículos 12 y 13 Artículo 36)	0		0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013 Art 35 Num 4 y 5)				

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de conservación del producto (Decreto 2278/1982 Art. 366, 368, 373 Decreto 561 de 1984 Art. 69 97 98 99A Resol 2674/2013 Art. 29, Num 6, 7, 8 Art 30 Parágrafo 1 y 2)				
5.2	Empaque Rotulado y Vida útil (Decreto 561 de 1984 Art 72 Decreto 3075 de 1997 Resol 2674/2013 Art 19 Numeral 2 Art 29 Num 1)				

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	FAVORABLE	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	DESFAVORABLE	

En caso que uno o más de los aspectos evaluados sea identificado como crítico o del porcentaje de cumplimiento inferior al CONCEPTO SANITARIO es DESFAVORABLE y se procede a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ANALISIS TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Concepto Favorable

Por parte del establecimiento:

Ninguno

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se firma la presente acta a los 26 días del mes de Noviembre del año 2019 en la Ciudad de Cali

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE	Jose Carreño Castro	NOMBRE	
CEDULA	6.551.756	CEDULA	
CARGO	Técnico Area Salud	CARGO	
INSTITUCIÓN	SSPM Cali	INSTITUCIÓN	

Powered by

SERVICIOS PROFESIONALES DE ALTO NIVEL
ING. DIANA CAROLINA CARVAJAL TORRES
INGENIERA DE ALIMENTOS
CAPACITADOR AUTORIZADO CUNDINAMARCA
DSAAL-CMA-114-08-03

CAPACITACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

La resolución 2674 de 2013 establece la capacitación obligatoria para todo manipulador de alimentos directo e indirecto de cualquier tipo de establecimiento con una intensidad mínima de 10 horas por medio de un cronograma a desarrollar, dividiéndose en sesiones de 4 y 3 horas o según se establezca con el cliente cumpliendo siempre con lo establecido en la normatividad vigente.

FECHA	**17 de Agosto de 2024**	ESTABLECIMIENTO	**JOSE ANGEL ARIZA DEVIA**	DIRECCION	**CARRERA 1 D ESTE N° 8-68**
HORA	**6 -10 AM**	RESPONSABLE	**JOSE ANGEL ARIZA DEVIA**	UBICACIÓN	**MADRID CUNDINAMARCA**

Como profesional calificado según lo exige la norma con tarjeta profesional vigente

CERTIFICO A:

#	NUMERO DE CEDULA	NOMBRE COMPLETO
1	1.000.470.090	JOSE ANGEL ARIZA DEVIA

Quienes realizaron la capacitación en manipulación de alimentos en los temas establecidos en el cronograma dejando las siguientes evidencias por escrito:

1. Evaluación escrita y calificada
2. Cronograma de capacitación 2023
3. Listado de asistencia
4. Fotocopia tarjeta profesional del capacitador
5. Fotografía con el personal durante la capacitación
6. Autorización expedida por gobernación de capacitador en Cundinamarca

Capacitador

Ingeniera de Alimentos

Acepta conforme

CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

2024

ESTABLECIMIENTO				DIRECCION		
JOSE ANGEL ARIZA DEVIA				CARRERA 1 D ESTE N° 8-68 MADRID CUNDINAMARCA		
C.C. 1.000.470.090				RESPONSABLE: JOSE ARIZA		
#	MES CADA TRES MESES	TEMATICAS CAPACITACIÓN CONTINUA DURANTE TODO EL AÑO MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS	INTENSIDAD HORARIA 10 HORAS ANUALES	MATERIALES DE APOYO TALLERES, AUDITORIAS	DIRIGIDA A TODO EL PERSONAL	REALIZADO SELLO DEL CAPACITADOR CON FIRMA
1	JUNIO 2024	Normatividad Elementos de la dotación del personal Limpieza y desinfección Método de desinfección Lavado de manos Identificación como manipulador de alimentos Tipos de contaminación	4 HORAS	Video Taller	Todo el personal	
2	JULIO 2024	ETA´S- Síntomas Plan de saneamiento básico Programa de limpieza y desinfección Programa de control de plagas Programa de control de residuos sólidos y líquidos Programa de manejo de agua potable. Principios y control en la manipulación de alimentos.	3 HORAS	Manejo de formatos de control Video Taller	Todo el personal	
3	AGOSTO 2024	Lavado de manos Adecuado uso del tapabocas Distanciamiento físico Medidas de prevención Manejo de residuos solidos Definición manipulador de alimentos	3 HORAS	Manejo de formatos de control Video Taller	Todo el personal	

Valido con sello impreso y firma original de capacitador y compañía autorizada.

CAPACITADOR

ACEPTA CONFORME

SERVICIOS PROFESIONALES DE ALTO NIVEL
ING. DIANA CAROLINA CARVAJAL TORRES
INGENIERA DE ALIMENTOS
CAPACITADOR AUTORIZADO POR GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSAAL-CMA-114-03-23

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal adscrito en la siguiente tabla asistió a la capacitación en manipulación de alimentos

FECHA	17 DE AGOSOTO DE 2024	ESTABLECIMIENTO	JOSE ANGEL ARIZA DEVIA	LUGAR CAPACITACION	CARRERA 1 D ESTE N° 8-68 MADRID CUNDINAMARCA	HORA	6 A 10 AM

#	NOMBRE	NUMERO DE CEDULA	CARGO	EDAD	FIRMA
01	JOSE ANGEL ARIZA DEVIA	1.000.470.090	CONDUCTOR		

Capacitador

Ing. Diana Carolina Carvajal
Ingeniera de Alimentos
T.P. 5075422035 VTS

Acepta conforme

Representante legal-contacto	William Chingate	serviciosfoodquality@gmail.com	Tel 3212733994

SERVICIOS PROFESIONALES DE ALTO NIVEL
ING. DIANA CARVAJAL TORRES
Ingeniera de alimentos
M. P. No. 54254220986NTS

JORNADA 2: EVALUACION PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Nombre completo: JOSE ANGEL ARIZA DEVIA C.C.1.000.470.090 **Fecha:** AGOSTO 202

Objetivo general: sensibilización resolución 2674 de 2013.

Objetivos específicos:

1. Identificar las funciones de cada elemento de la dotación del personal
2. Identificarse como manipulador de alimentos
3. Identificar la diferencia entre limpieza y desinfección

Conocer las temperaturas de refrigeración, cocción y congelación

1. ¿Qué significa la abreviatura BPM?

a. Buenas prácticas de manipulación
b. Buenas prácticas de manufactura
c. Buenas procedimientos de manejo

2. ¿cuáles son las prácticas que debemos evitar?

a. usar joyas y accesorios
b. estornudar y escupir
c. rascarse cualquier parte del cuerpo
d. todas las anteriores
e. Ninguna de las anteriores

3. ¿Quién es manipulador de alimentos?

a. La persona que tiene contacto directo o indirecto con el alimento.
b. Solo el personal de cocina
c. El domiciliario, ni los auxiliares, ni los cajeros

4. Cuáles son los tipos de contaminación

a. Física
b. Química
c. Biológica
d. Cruzada
e. Todas las anteriores

5. ¿porque se debe usar el tapabocas para manipular alimentos?

a. lo debe usar quien estén enfermo
b. no es necesario
c. para poder hablar en el lugar de trabajo
d. porque en la saliva hay bacterias que contaminan los alimentos

6. De que consta la dotación u uniforme de los manipuladores de alimentos?

a. Uniforme antifluido
b. Gorro
c. Tapabocas
d. Zapato cerrado
e. Medias
f. Todas las anteriores

7. ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?

a) No hay diferencia
b) Limpiar es remover el mugre que se puede ver y desinfectar es eliminar los microorganismos
c) Desinfectar es remover el mugre y limpiar es destruir los microorganismos.

8. Se puede mezclar el desinfectante y el jabón?

a. No, pierde su acción
b. Si, para terminar más rápido
c. Sí, porque tenemos una mezcla super-poderosa
d. No, al mezclarlos se genera vapores que son perjudiciales para nuestra salud

9. ¿Las frutas y verduras para una ensalada o jugo deben lavarse y desinfectarse?

a. No, con lavarlas es suficiente
b. Si, para eliminar los microorganismos
c. No necesitan ni lavarse ni desinfectarse siempre están frescas y aptas para comer

10. ¿Cuál es el procedimiento clave para evitar las ETAS?

a. Lavado de manos
b. Mantener limpio mi área de trabajo
c. No alimentos vencidos
d. Utilizar el sistema PEPS
e. Diligenciar los formatos de control

FOOD QUALITY
Alimentos Sanos y Seguros

CERTIFICADO DE CAPACITACION EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En cumplimiento con la resolución 2674 de 2013 del ministerio de protección

N°0267

CERTIFICO A:

JOSE ANGEL ARIZA DEVIA

C.C. 1.000.470.090

Quien asistió al curso de capacitación continua por 10 horas según lo establecido en el cronograma

Fecha expedición: 17/08/2024 Fecha vencimiento: 17/08/2025

CRONOGRAMA PLAN DE CAPACITACION 2024

SESIONES	INTENSIDAD HORARIA	FECHA
SESION 1	4 HORAS	Junio
SESION 2	3 HORAS	Julio
SESION 3	3 HORAS	Agosto

Ing. Diana Carolina Cortés
Ingeniera de Alimentos
T.P. 542542209186 NTS

capacitadorautorizado DSAAL-CMA-114-03-22 porgobernación de Cundinamarca
Celular: 3105504884 – 3212733994
levelfumigaciones@gmail.com, serviciosfoodquality@gmail.com

EL DIVINO NIÑO JESUS

Unidad Medica de Especialistas

UMED LTDA. I.P.S.

NIT: 830.015.894-4

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo No. 1799 de 26/02/2020

Código de prestador de servicios de la salud No. 110010548101 Aprobado por la Secretaría de Salud de Bogotá según Resolución No. 1707 de Mayo 26 de 1997
Dra. María Luisa Molina M. CPTP No. 13958. T
Especialista en Gerencia en Salud Ocupacional
Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo No. 1402 de 27/06/2019 de la Secretaría de Salud

Audiometría - Salud Ocupacional - Cursos de Alturas

CERTIFICADO MEDICOPARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESA: JOSE ANGEL ARIZA DEVIA

Fecha de Realización: Viernes, 18 de agosto de 2023

NOMBRE: JOSE ANGEL ARIZA DEVIA

CEDULA: 1.000.470.090

GENERO: MASCULINO
CARGO: CONDUCTOR

El suscrito medico hace constar que el paciente en mención no padece de enfermedades infectocontagiosas que le impidan vivir en comunidad
Su sistema respiratorio, su piel y faneras se encuentran en condiciones satisfactorias.

Paciente apto para laborar en manipulación de alimentos:

Observaciones:

- Se sugiere el uso de elementos de protección personal
- Realizar exámenes periódicos

Atentamente,

Néstor Garzón Rodríguez
Medico Especialista
Salud Ocupacional U.M.L.
Resolución No. 6560 de 30/07/2019

DOCTOR
JOSE ANGEL ARIZA DEVIA
LICENCIA NO. 6660 DE 30/07/19

Líderes en Salud Ocupacional, Medicina Preventiva, Familiar y Laboral.
Gracias por Confiar en Nosotros

Cursos autorizados para Manipulación de Alimentos

Practique sus Exámenes en Centros Médicos Aprobados por la Secretaria de Salud

Carrera 21 No. 26-00/06 Sur
Barrio Olaya - Bogotá, D.C.
Tels.: 278 5585 - 366 5291 - 239 1657
Cels.: 311 265 5841

EL DIVINO NIÑO JESUS

Unidad Medica de Especialistas

UMED LTDA. I.P.S.

Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo No. 1799 de 26/02/2020

Nit: 830.015.894-4

Código de prestador de servicios de la salud No 1100156279 Aprobado por la Secretaría de Salud de Bogotá según Resolución No. 1701 de Mayo 16 de 1997
Dra. María Luisa Molina M. CPTP No. 17958-Y
Especialista en Gerencia en Salud Ocupacional
Lic. de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo No. 7402 de 27/06/2019 de la Secretaría de Salud

Empresa: JOSE ANGEL ARIZA DEVIA	Numero:41311	
Nombres Apellidos: JOSE ANGEL ARIZA DEVIA	Fecha De Realización: 18/08/2023	
	Documento de Identidad: 1033695286	Edad: 34

EXAMEN	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA
Frotis Faringeo Gram		
Celulas Epiteliales	1-4 xc	
PMN	Escasa	
	Flora bacteriana mixta normal de orofaringe	
Koh		
KOH Uñas	Negativo para estructuras Fungicas	

Fecha de impresión 18/08/2023

Elaboró: Dra. Elizabeth Ojeda Rojas
Bact. Especialista

Diagnóstico - Audiometría - Salud Ocupacional - Cursos de Alturas

Carrera 21 No. 26-00/06 Sur
Barrio Olaya - Bogotá, D.C.
Tels.: 278 5555 - 366 5291 - 239 1657
Cels.: 311 265 5841 - 301 541 2993
umedltda@...