

NOMBRE DEL PROVEEDOR	PRODUCTOS O ALIMENTOS QUE SUMINISTRA	CONCEPTO SANITARIO ESTABLECIMIENTO				CERTIFICADO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS					CERTIFICADOS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS		
		Concepto	Numero de actas	Fecha de registro	Fecha de Vencimiento	Concepto	Placas del vehículo	Número de acta	Fecha de registro	Fecha de Vencimiento	Nombre del manipulador de alimentos	Carné de manipulación Fecha de registro	Certificado de aptitud para manipular alimentos Fecha de registro
Surtitodo Distribuciones la Bodeguita de Andrés	Abarrotes, frutas, verduras, tubérculos, lácteos, huevos, panadería y productos cárnicos	Favorable con un cumplimiento del 97%	Acta No. 4.0060	26/02/2025	26/02/2026	Favorable cumplimiento del 91 %	TGT 403	Acta No. 4266	04/12/2024	04/12/2025	Javier Eduardo Jiménez Robayo	30/05/2025	30/05/2026



EDUPSICA

Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria

NIT 1.072.494.267-1

ING. Jhonatan Mosquera

Autorizado por la secretaria de Salud de Cundinamarca

En cumplimiento con la resolución 2674 de 2013 hace constar que

JAVIER EDUARDO JIMENEZ ROBAYO

Cedula de Ciudadanía N°. 82.391.742 de Fusagasugá

Cumplió satisfactoriamente los requisitos correspondientes al Curso de capacitación en

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Intensidad horaria 10 horas

Cronograma de capacitación:

UNIDAD 1 Terminología básica. Legislación vigente. Introducción a la manipulación de alimentos. Requisitos para ser manipulador de alimentos. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Gestión de la documentación. Clasificación y contaminación de los alimentos.	UNIDAD 2 Microorganismos, enfermedades transmitidas por alimentos. Clasificación de los microorganismos. Forma de transporte de los microorganismos. Enfermedades transmitidas a través de los alimentos. Clasificación de enfermedades. Fuentes de enfermedades.	UNIDAD 3 Planes de saneamiento básico: programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento de agua. Buenas prácticas de manufactura. Control de los alimentos. HACCP.	UNIDAD 4 Inocuidad de los alimentos Transporte de los alimentos. Almacenamiento de los alimentos. Acondicionamiento para el procesado. Elaboración o procesado de los alimentos. Almacenamiento, distribución y venta de alimentos. Retroalimentación y evaluación de conocimientos adquiridos.
--	--	--	---

Dado en Fusagasugá (Cundinamarca), a los 30 días del mes Mayo de 2025

ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P. 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA
MP: 091021-0585301 CND

Libro de Registro N° 12 Folio N° 82
CERTIFICADO VALIDO POR 1 AÑO

Carrera 1 A 15 a 31 los Robles (Fusagasugá, Cundinamarca) Calle 6 N 3 - 85 B. el progreso (Silvania, Cundinamarca) Celular: 319 428 8687

EDUPSICA
NIT 1.072.494.267-1



Educación, Salud, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: JAVIER EDUARDO JIMENEZ ROBAYO
CEDULA DE CIUDADANIA: 82.391.742 de Fusagasugá
DESDE: 30/05/2025 HASTA: 30/05/2026



ING. JHONATAN MOSQUERA
INGENIERO AMBIENTAL
M.P. 091021-0585301 CND

ING. JHONATAN MOSQUERA
MP: 091021-0585301 CND
CAPACITADOR

AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

CARRERA 1 A 15 A 31 LOS ROBLES (FUSAGASUGA, CUNDINAMARCA)
CALLE 6 N 3 - 85 B. EL PROGRESO (SILVANIA, CUNDINAMARCA)
TEL: 3194288687

Ciudad: Fusagasugá Fecha: 4.12.24 Acta N°: A.266
Entidad Territorial de Salud: Secretaría de Salud Fgga

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Yaneth Faride Gaby Peraza
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☒ CE ☐ NIT ☐ Número de documento: 39.618.290
*PLACA DEL VEHICULO: T61-403 *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 257039618290
TELÉFONOS: 311.2544556
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: N.D.
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Chimela Km 66
*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Fusagasugá
*CLASE DEL VEHICULO: Camioneta ☒ Camión ☐ Mulo ☐ Otro ☐ Cullí Furgon
*MARCA: Foton *MODELO: 2013 *COLOR: Griz
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos Secos
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☐ NO ☒
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes-sábado *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año <u>14.11.23</u>	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	<u>100%</u>
		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

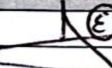
CALIFICACIÓN

Aceptable (A)	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 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 DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
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 57, Art. 58 y Art. 59 Resol. 2674/2013, Art. 29, Num 5 y 9 Resol. 2505/2004, Art. 4)	<u>12</u>	<u>6</u>	<u>0</u>	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 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)	<u>12</u>	<u>6</u>	<u>0</u>	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

invima		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS			 ALCALDIA DE PINAR DEL RIO Secretaría de Salud	
3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Num. 5. Art. 14, Num. 12.)		13	6,5	0		C
Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)		4	2	0		C
Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)		13	6,5	0		C
Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)		6	3	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta				
4 SANEAMIENTO		A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Num. 4 y 5.)		15	7,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta				
5 VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Num. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)		20		0		C
Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Num. 1.)		5	2,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta				
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como critico 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.	
100%	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	Cuál:				

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	 ALCALDÍA DE FUSAGASUJÁ Secretaría de Salud
VI. OBSERVACIONES		
Por parte de la autoridad sanitaria:		
Por parte del establecimiento:		
VII. NOTIFICACION 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 <u>4</u> del mes de <u>Diciembre</u> del año <u>2020</u> en la Ciudad de <u>Fusagasujá</u> .		
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		
FIRMA: 	FIRMA:	
NOMBRE: <u>Carlos A. Escobar</u>	NOMBRE:	
CÉDULA: <u>82395398</u>	CÉDULA:	
CARGO: <u>tes. Area Salud</u>	CARGO:	
INSTITUCIÓN: <u>S.S.H</u>	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		
FIRMA: <u>* Yaneth Fajardo Galarza</u>	FIRMA:	
NOMBRE: <u>Yaneth Fajardo Galarza</u>	NOMBRE:	
CÉDULA: <u>39618290</u>	CÉDULA:	
CARGO: <u>PROPIETARIA</u>	CARGO:	