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
AS22C 001488

E.S.E.: Usme Occidente	Fecha:	día 09	MM 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 1461	Número de Inscripción: SQK663	Número de carpeta: 1161
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Vía Pública		
Dirección donde se realiza la inspección: Kr 87 i 65 cl 38C 30R		
Localidad: Kennedy		
UPZ: Timiza	Barrio: San Bernardo	
Nombre del propietario del vehículo: Mauro Aurelio Roberto García		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número: 79231510	
Correo electrónico para notificación*: manolasaavedra1239@gmail.com		
Dirección de Notificación: Kr 49B 173 42	Teléfono: 3213569338	
Nombre del propietario del producto: Mauro Aurelio Roberto García		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número: 79231510	
Correo electrónico para notificación*: manolasaavedra1239@gmail.com		
Dirección de Notificación: Kr 49B 173 42	Teléfono: 3213569338	
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI [X] NO [ ]		
Clase de vehículo: Camioneta	Tipo de carrocería: Furgon	
Modelo: 2000	Marca: Chevrolet	Placa: SQK663
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	09 MM 2024	Favorable [X] Favorable con requerimientos [ ] Desfavorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	100	%

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] 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

Impresión: Secretaría General - 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

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 X	0	No cuenta con logo "Transporte de carne o productos cárnicos" C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		55		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 X	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 X	5,5	0	C

Impresión: Secretaría General - 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

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 X	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 X	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 X	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	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 X	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - 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

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 Y	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 Y	5,5	0	No cumplieron tanque receptor para el almacenamiento de residuos liquidos. C
5.3 Cadena de frio (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13 Y		0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29,5	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

Impresión: Secretaría General - 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 vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22C 001488

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
89	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	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS 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: No se encuentra producto para verificación de voluntad. Se autoriza el transporte de productos de pollo, cerdo y bovino, cada uno por separado.

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 09 del mes de MAY del año 2025 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: Jenny Paola Abello Calderón	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1010207734	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma: Jenny P Abello C.	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Orlando Salcedo Gil	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: 91454769	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 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"

Impresión: Secretaría General - 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

Dr. Jhony Eduard Correa Rovira
Médico Cirujano

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS APLICADAS Y AMBIENTALES
U.D.C.A

Fecha: MAYO 26/2025

Nombre: URBANO SALAZAR GIL C.C: 91.454.769

R:/.

CERTIFICADO MÉDICO

Al examen médico el paciente no presenta enfermedad infectocontagiosa aguda o crónica, su estado de salud es bueno y se encuentra apto para trabajar como manipulador de alimentos.

Eduard Correa R.
Medico General
Ced Prof. 1049.118.833
Universidad de Ciencias Aplicadas y Ambientales

Carrera 58 # 128 a - 43 consultorio 202 / 3046284777 / labcolina@hotmail.com

Laboratorio Clínico De La Colina

Dra Pilar Liliana Abril S.

Fecha de muestra:	MAYO 26/2025
Paciente	URBANO SALAZAR GIL
Documento ID:	C.C: 91.454.769

MICROBIOLOGÍA

	Resultado	Valor de referencia
Frotis de Garganta		
GRAM:	Escasa reacción leucocitaria. Escasos bacilos Gram + tipo lactobacilos.	
KOH de uñas:	Negativo para hongos.	

COPROLOGICO

ANALISIS MICROBIOLOGICOS

PH	7,5	7,0 – 7,5
Leucocitos	No se observa	
Eritrocitos	4,1	4,1 – 5,4
PARASITOS MICROSCOPICOS	NEGATIVO	

DRA. PILAR ABRIL SARMIENTO

Dr. Jhony Eduard Correa Rovira
Médico Cirujano

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS APLICADAS Y AMBIENTALES
U.D.C.A

Fecha: *MAYO 26/2025*

Nombre: *MARIELA SAAVEDRA GARCIA* *C.C: 52.145.291*

R:/.

CERTIFICADO MÉDICO

Al examen médico el paciente no presenta enfermedad infectocontagiosa aguda o crónica, su estado de salud es bueno y se encuentra apto para trabajar como manipulador de alimentos.

Eduard Correa R.
Medico General
Ced Prof. 1019018.835
Universidad de Ciencias Aplicadas y Ambientales

Carrera 58 # 128 a - 43 consultorio 202 / 3046284777 / labcolina@hotmail.com

Laboratorio Clinico De La Colina

Dra Pilar Liliana Abril S.
Bacterióloga U.I.S. • Especialista P.U.J.

Fecha de muestra: MAYO 26/2025

Paciente MARIELA SAAVEDRA GARCIA

Documento ID: C.C: 52.145.291

MICROBIOLOGÍA

	Resultado	Valor de referencia
Frotis de Garganta		
GRAM:	Escasa reacción leucocitaria. Moderados cocos Gram + sueltos. Escasos bacilos Gram + tipo lactobacilos.	
KOH de uñas:	Negativo para hongos.	

COPROLOGICO

ANALISIS MICROBIOLOGICOS

PH	7.3	7.0 – 7.5
Leucocitos	No se observa	
Eritrocitos	4.4	4.1 – 5.4
PARASITOS MICROSCOPICOS	NEGATIVO	

Dra. Pilar Abril Sarmiento
C.C. 63.437.672
Bacteriologa

DRA. PILAR ABRIL SARMIENTO
BACTERIOLOGA
UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER (UIS)
ESPECIALISTA EN BIOQUÍMICA CLÍNICA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Kanacol

CERTIFICADO

Manipulación de Cárnicos

NIT: 52.409.058-3

Certifico a:

URBANO SALAZAR GIL

C.C. 91.454.769

Asistió a la capacitación Continua en Manipulación de Cárnicos el 03, 04 del 2025.
Con una intensidad de 04 horas.
Esta certificación es personal e intransferible.
Próxima capacitación 03, 08 de 2025.

SGIA ISO 22000 de 2018, HACCP-BPM, CODEX 2020, Decreto 1500 de 2007
MODIFICACION Decreto 2270 de 2012 Resolución 240 y 242 de

Adriana Garcia

Firma de capacitador autorizado
kanacolasesorias@hotmail.com
Cel. 313 205 7772 - 302 583 3959

*Este certificado no tendrá validez sin el sello seco y sin el de seguridad de la empresa.

Kanacol

CERTIFICADO

Manipulación de Cárnicos

NIT: 52.409.058-3

Certifico a:

MARIELA SAAVEDRA GARCIA

C.C. 52.145.291

Asistió a la capacitación Continua en Manipulación de Cárnicos el 03, 04 del 2025.
Con una intensidad de 04 horas.
Esta certificación es personal e intransferible.
Próxima capacitación 03, 08 de 2025.

SGIA ISO 22000 de 2018, HACCP-BPM, CODEX 2020, Decreto 1500 [illegible]
MODIFICACION Decreto 2270 de 2012 Resolución 240 y 242 de [illegible]

SELLO DE SEGURIDAD Kanacol

Firma de capacitador autorizado
kanacolasesorias@hotmail.com
Cel. 313 205 7772 - 302 583 3959

*Este certificado no tendrá validez sin el sello seco y sin el de seguridad de la empresa.

seguridad de la empresa.

CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACION A MANIPULADORES DE ALIMENTOS, Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 de 2013 Y Resolución 242 de 2013.

CERTIFICACION TERCERA CAPACITACION

Por medio de la presente CERTIFICO que el personal q se relaciona a continuación asistieron a LA CAPACITACION CONTINUA DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCION 240 DE 2013 Y RESOLUCION 242 DE 2013 que hace parte del PROGRAMA.

TEMA: Conservación y manejo de productos y prácticas higiénicas y medidas de protección.

03 ABR 2025

CAPACITADOR: ADRIANA MARCELA GARZON MORENO 3132057772

No.	NOMBRE	No. CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Mañela Saavedra G	52445241	Administrad	
2	Urbano Salazar B.V	91454769	Alm.Sxrvon	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

Dra Adriana M Garzon M
Medico Veterinario Zootecnista
Tec. Saneamento Ambiental
UDCA T.P 12170

80

NOMBRE Y FECHA: 03 ABR 2025 Marcela Jadiela García

POST TEST CAPACITACION CONTINUA MANIPULACION DE ALIMENTOS

TERCERA CAPACITACION

MARQUE CON UNA X O UN CIRCULO LA RESPUESTA VERDADERA

1.una intoxicación por alimentos es:

a) El consumo de alimentos con presencia de microorganismos patógenos capaces de elaborar toxinas que causan enfermedad a las personas que los consumen

b) Una palabra usada para algunos poemas

c) A y B son ciertas

2.la ruptura de la cadena de frio puede provocar:

a) Deterioro del alimento

b) Crecimiento de bacterias patógenas

c) Que los microorganismos elaboren toxinas

d) Todas las anteriores

3.en la limpieza y desinfección de las instalaciones:

a) Utilizaremos productos autorizados y registrados

b) Utilizaremos las dosis indicadas por el fabricante

c) Mezclaremos detergentes y desinfectantes

d) A y B son verdaderas

4.un buen plan de limpieza y desinfección:

a) Reduce la carga microbiana de los alimentos

b) Es obligatorio según normatividad vigente

c) Es necesario para evitar intoxicaciones alimentarias

d) Todas son verdaderas.

5.cada cuanto debemos de lavarnos las manos:

a) Después de usar el baño

b) Cada vez que cambiamos de área o de actividad

c) Cada vez que sea necesario d) Cada vez que entramos al establecimiento

e) Todas las anteriores

Dra Adriana M Garzon M
Medico Veterinario Zootecnista
Tec. Saneamento Ambiental
UDCA T.P 12170

ADRIANA MARCELA GARZON MORENO 3132057772

100

NOMBRE Y FECHA: 03 ABR 2025 Verbanu Subaso 6.1

POST TEST CAPACITACION CONTINUA MANIPULACION DE ALIMENTOS

TERCERA CAPACITACION

MARQUE CON UNA X O UN CIRCULO LA RESPUESTA VERDADERA

1.una intoxicación por alimentos es:

a) El consumo de alimentos con presencia de microorganismos patógenos capaces de elaborar toxinas que causan enfermedad a las personas que los consumen

b) Una palabra usada para algunos poemas

c) A y B son ciertas

2.la ruptura de la cadena de frio puede provocar:

a) Deterioro del alimento

b) Crecimiento de bacterias patógenas

c) Que los microorganismos elaboren toxinas

d) Todas las anteriores

3.en la limpieza y desinfección de las instalaciones:

a) Utilizaremos productos autorizados y registrados

b) Utilizaremos las dosis indicadas por el fabricante

c) Mezclaremos detergentes y desinfectantes

d) A y B son verdaderas

4.un buen plan de limpieza y desinfección:

a) Reduce la carga microbiana de los alimentos

b) Es obligatorio según normatividad vigente

c) Es necesario para evitar intoxicaciones alimentarias

d) Todas son verdaderas.

5.cada cuanto debemos de lavarnos las manos:

a) Después de usar el baño

b) Cada vez que cambiamos de área o de actividad

c) Cada vez que sea necesario d) Cada vez que entramos al establecimiento

e) Todas las anteriores

Dra Adriana M Garzon M
Medico Veterinario Zootecnista
Tec. Saneamento Ambiental
UDCA T.P 12170

ADRIANA MARCELA GARZON MORENO 3132057772

CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS E INOCUIDAD DECRETO 1500 DE 2007 RESOLUCION 242 de 2013 Y RESOLUCION 240 de 2013

OBJETIVO GENERAL: desarrollar la capacidad de análisis mediante la identificación de diversos procedimientos incluidos dentro de los procesos que lleva a cabo el establecimiento, basado en aprendizaje en la normatividad sanitaria vigente. **OBJETIVOS ESPECIFICOS:** 1. garantizar la implementación de los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, alistamiento, almacenamiento, transporte y distribución de los productos destinados para consumo humano, con el objetivo de garantizar su manejo en condiciones sanitarias adecuadas y disminuir los riesgos de contaminación en su manipulación. 2. implementar un proceso de conocimiento y socialización de los diferentes microorganismos que pueden estar presentes en los procesos realizados y en el hombre como principales causantes de enfermedades de origen alimentario. 3. capacitar mediante mecanismos lúdico -prácticos al personal operario, frente a las medidas de control que se deben tener en cuenta antes, durante y después de cada proceso que se realiza en el establecimiento, enfatizando en procedimientos de limpieza, desinfección, higiene personal y aseo de las instalaciones entre otros. 4. aplicar las medidas higiénicas necesarias que permitan la inocuidad de los productos y garantizar que todos los operarios que manipulen los productos resultado del proceso, cumplan con la reglamentación en cuanto a uso de uniforme, medidas de protección, aseo personal, y normas higiénicas que se deben de tener dentro del establecimiento. **ALCANCE:** se realiza un cronograma de capacitación para el año en curso de acuerdo a las diferentes áreas en las cuales queremos enfocarnos, el cual se dicta a todo el personal del establecimiento, proceso, industria o personal inscrito en la lista de asistencia, con los temas relacionados en el programa de capacitación para enseñar y asesorar a todos los manipuladores, se dictaran 10 horas anuales con una intensidad de cada tema como se ve en el programa, se dividan las 10 horas en 3 sesiones donde la 1. Será de 3 horas, la 2. De 3 horas y la 3 de 4 horas. La empresa, industria, establecimiento, o el manipulador de alimentos indicara la hora y el día o los días para tomar la capacitación. **METODOLOGIA;** 1. Citación del personal: se programa capacitación con anterioridad con el dueño del establecimiento día y hora para q el personal manipulador tenga el tiempo suficiente para contar con la presencia. 2. PRESENTACIÓN DEL CAPACITADOR: (DRA. ADRIANA GARZÓN), CUENTO CON LA SUFICIENTE EXPERIENCIA PARA DICTAR LAS CAPACITACIONES EN LOS TEMAS PROPUESTOS EN EL PROGRAMA CONTINUO, YA QUE TRABAJE CON LA SECRETARIA DE SALUD DEL DISTRITO EN EL ÁREA DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL A LOS ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIOS Y FÁBRICAS DE ALIMENTOS. 3. Exposiciones teóricas de los temas establecidos en el programa de capacitación: me aseguro de contar con los recursos correspondientes para el desarrollo de la capacitación, cuento con diferentes ejemplos que viví en el tiempo trabajado con la secretaria de salud para hacerles concientizar las falencias que pueden estar presentando en su actividad diaria como manipuladores ayudándoles a resolver y asesorarlos para no volver a caer en las mismas equivocaciones. 4. Espacio para aclaración de dudas sobre la implementación del tema: el personal realiza preguntas para despejar dudas sobre su diario vivir. 5. Evaluación: después de cada capacitación se realiza un post tés escrito donde se verifica el aprendizaje de cada uno de los manipuladores.

	INTENSIDAD
SANEAMIENTO BASICO	2
Dotación adecuada de trabajo	
Uso de tapabocas	
Manejo para prevenir la cría y refugio de plagas	
resolución 242 y 240 de 2013 y Decreto 1500 de 2007, Programa de proveedores, conceptos sanitarios	
distribución de áreas, paredes, pisos y techos limpios y en buen estado	
SANEAMIENTO BASICO	1
Sistemas de limpieza y desinfección de equipos y utensilios	
Implementación de llaves de pedal, lavaplatos con sistemas de drenajes adecuados	
Llevar registros diarios de limpieza y desinfección de equipos	



Dra Adriana M Garzon M
Medico Veterinario Zootecnista
Tec. Saneamento Ambiental
UDCA T.P 12170

Como prevenir una enfermedad infectocontagiosa	
Como limpiar y desinfectar, manejo de dosificaciones adecuadas detergentes y desinfectantes	
Mantenimiento de instalaciones y equipos	
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL AREA DE PROCESO	2
pisos, paredes, techo en buenas condiciones y redondeadas	
ventilación, iluminación	
Drenajes	
EQUIPOS Y UTENCILIOS	1
no tóxicos, resistentes a la corrosión	
equipos desarmados lavados y desinfectados	
materias primas, intoxicaciones, ETAS	
alimentos perecederos en refrigeración	
controles de temperatura, clasificación microbiológica	
Documentos de los proveedores, rotulación, almacenamiento USO DE QUIMICOS	
utensilios para minimizar contacto con las manos	
avisos del correcto lavado de las manos	
CONSERVACION Y MANEJO DE PRODUCTOS	2
congelación, refrigeración, medio ambiente	
expendio en forma sanitaria	
estibas apropiadas y retiradas del piso y pared	
Vehiculos de transporte limpios en buen estado, canastillas, estibas etc.	
productos empacados y rotulados	
ISO 22000, HACCP, BPM, ETAS, MICROORGANISMOS, TIPOS DE CONTAMINACIONES, RESOLUCION 5109 DE 2005	
Manejo de temperaturas en refrigeración, congelación	
PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION	2
certificado medico	
Responsabilidades de los manipuladores	
Enfermedades infectocontagiosas	
Porte de uniformes e indumentaria de trabajo	
buenas prácticas de manipulación	
lavado de manos cada que sea necesario	
extintores, botiquín	
Guantes de manipulación, guantes de malla para protección	
total horas de capacitación	**10**

03 ABR 2025

03 ABR 2025

DATOS DEL CAPACITADOR:

ADRIANA MARCELA GARZON MORENO
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA Y TECNICO EN SANEAMIENTO AMBIENTAL
T.P. 12170 COMVEZCOL
CELULAR. 3132057772