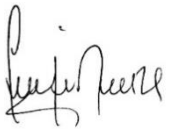
COMUNIDAD DE CUIDADO LA FORTUNA
CONVENIO O CONTRATO: 9665
FECHA: MARZO DE 2026

7.4. DOCUMENTOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS

	PRODUCTO	ESTABLECIMIENTO		TRANSPORTE		MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
		Acta, Concepto, porcentaje	Fecha de expedición	Acta, Concepto, porcentaje	Fecha de expedición	Nombre del manipulador de alimentos	BPM Fecha de expedición- Vencimiento	MÉDICO Fecha de expedición- Vencimiento
1	PANADERIA	Acta No 17159 con concepto favorable con requerimiento y 87% de cumplimiento.	19/11/2025	No aplica	No aplica	Karen Garzón	01/07/2025 – 01/07/2026	01/07/2025 – 01/07/2026
2	CARNES, ABARROTES, FRUVER POLLO Y LÁCTEOS	Acta No. 200552 con concepto favorable y 95% de cumplimiento. *SE ADJUNTA SOLICITUD DE VISITA CON EMISIÓN SANITARIA PROVISIONAL	23/12/2024 05/01/2026	Acta No 02195 con concepto favorable y 100% de cumplimiento. Expedida por secretaría de salud	17/02/2026 – 17/02/2027	Ángel Andrés Camargo Pulido	30/03/2026 - 30/03/2027	30/03/2026 - 30/03/2027

FECHA DE VENCIMIENTO DE 30-60 DIAS **FECHA DE VENCIMIENTO DE 90 DIAS** **FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 90 DIAS**

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
	FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
ELABORÓ	31/03/2026	KEIBIS MAIRETH QUIÑONES TORRES	NUTRICIONISTA DIETISTA	
APROBÓ	31/03/2026	LADY JOHANNA ESCOBAR	COORDINADORA	

PROVEEDOR DE ABARROTES, FRUVER, POLLO, LÁCTEOS Y CARNES

Fusagasugá, Marzo 27 de 2026

ALCALDIA DE FUSAGASUGA

Al Contestar cite Radicado: **R-2026-08702** Id: **579740**
Folios: 1 Fecha: 2026-03-27 14:06:21 Anexos: 0
Remitente: ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO
Destinatario: SECRETARIA DE SALUD
AUTORIZO a la Alcaldía de Fusagasugá, para utilizar los medios electrónicos como mecanismo de comunicación de conformidad de los previstos en los artículos 53,56 y 57 numeral primero de la ley 1437 de 2011.
SI__NO__Firma_____

Señores
SECRETARIA DE SALUD
Ciudad

REF: SOLICITUD CONCEPTO SANITARIO

Respetados Señores:

Mediante el presente oficio reciba cordial saludo y a la vez solicitar muy comedidamente se realice una visita para que se expida una certificación de saneamiento y Concepto Ambiental, con el ánimo de dar cumplimiento a lo exigido por la Ley 232 de 1995, al vehículo de **PLACAS MRQ388,** Marca Mazda, Sin Línea, Modelo 1997, Cilindraje 2200, Motor F2796896 .

Finalmente, expreso de antemano mis agradecimientos por la atención prestada.

Cordialmente,

ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO
C.C.No.11.259.618 de Fusagasugá
Tel. 3222097822
Dir. Calle 7 No.13-23 Luxemburgo Fusagasugá

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE FUSAGASUGA
Secretaría de Salud

FORMULARIO DE SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN, EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Invima

1. ESTABLECIMIENTO

(Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del Establecimiento)

DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | CIUDAD: FUSAGASUGA | FECHA: 25/03/2026 | N° DE INSCRIPCIÓN: 25290 1125961 8

INSCRITO EN LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA SALUD FUSAGASUGA

Marque el tipo de solicitud que desea realizar

1. SOLICTUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL [ ]
2. SOLICTUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA [X]

1.1 IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del Establecimiento

CAMPO OBLIGATORIO

*RAZÓN SOCIAL: CAMARGO PULIDO ANGEL ANDRES

*CÉDULA / NIT: 1125961 8 -4 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25290 1125961 8

*NOMBRE COMERCIAL: CARNES ANDRES LC

*DIRECCIÓN: CLL 7 # 13 23 | MATRICULA MERCANTIL: 03895321

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: FUSAGASUGA

Barrio [X] | Vereda [ ] | Comuna [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Corregimiento [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otra [ ] Cual: LUXEMBURGO.

TELÉFONOS: 3227097822 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: angelcamargo618@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: CAMARGO PULIDO ANGEL ANDRES

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 1125961 8

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: CAMARGO PULIDO ANGEL A

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1125961 8

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CLL 7 # 13 23

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: FUSAGASUGA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-O 6AM-5PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

*TIPO DE PRODUCTOS QUE ALMACENA, DISTRIBUYE O EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies SI [ ] NO [X]

Cual? _____

PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES: SI [X] NO [ ]

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

Cuáles? PESCADO

1.2 ULTIMA VISITA DE INSPECCION SANITARIA: PARA LA SOLICITUD DE LA AUTORIZACION SANITARIA PROVISIONAL O DEFINITIVA

Esta sección debe ser diligenciada por el propietario o interesado

INSPECCIÓN PRELIMINAR El establecimiento ha sido inspeccionado por la Entidad Territorial de Salud y dispone de copia de la ultima acta de inspección? SI [X]

Fecha de la Ultima Visita: | CONCEPTO: FV FAVORABLE [ ] | FVR FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ] | D DESFAVORABL [ ]

1.3 OBSERVACIONES DEL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO O QUIEN REALIZA LA SOLICITUD

NINGUNA.

1.4 PERSONA QUE REALIZA SOLICITUD:

FIRMA:

NOMBRE: Angel Andres Camargo	CARGO: PROPIETARIO
CÉDULA: 1125961 8.	TELEFONO DE CONTACTO: 3227097822

Powered by CamScanner

18*	Las lámparas se encuentran en buen estado de mantenimiento, son de fácil limpieza y poseen la protección necesaria para evitar la caída de partículas extrañas. *(Resolución 2809/2013: Artículo 130, Numeral 18; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18)*	SI	NO
19*	Cuenta con los servicios sanitarios (baños) en material higiénico sanitario, en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, son funcionales y se encuentran separados de las áreas donde se manipula la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18, 19; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18, 19; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18, 19)*	SI	NO
20*	Los servicios sanitarios cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19)*	SI	NO
21*	Los servicios sanitarios cuentan con sistema de ventilación o extracción de olores y no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 18; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 18; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 18)*	SI	NO
22	Cuenta con casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación y su diseño permite la circulación de aire. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 17; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 17; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 17)*	SI	NO
23*	Cuenta con instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores en las áreas de corte o cercanas a estas de accionamiento no manual. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.1; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.1; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.1)*	SI	NO
24*	Cuenta con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte o cercanas a estas *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 19.2; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 19.2; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 19.2)*	SI	NO
25*	El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para el desarrollo de las actividades, los cuales están diseñados, construidos, instalados, son de fácil limpieza y desinfección y su mantenimiento evita la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26, Numeral 1.1.1; Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numerales 33, 23 y 24; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numerales 22, 23 Y 24; Resolución 242/2013: Artículo 22, Numerales 2.1 y 3.3; Artículo 55, Numerales 22, 23, 24 y 11)*	SI	NO
26*	El personal manipulador no presenta signos y/o síntomas de enfermedad (heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, entre otras) o en caso de presentarse, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles. *(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 55, Numeral 21.2)*	SI	NO
27*	Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, no usan accesorios, presentan uñas cortas, protectores de cabello, barba o bigote, entre otras) *(Resolución 3009/2010: Artículo 15 Numeral 3.1, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.15, 3.17; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013: Artículo 14, Numeral 3; Artículo 17, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17; Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 3; Artículo 16, Numeral 1, 7, 8, 11, 12, 15, 17)*	SI	NO
28*	Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario. En caso de usar guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.6, 3.14; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013: Artículo 17, Numerales 6, 14; Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 6, 14)*	SI	NO
29	Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.19; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 19; Resolución 242/2013: Artículo 13, Numeral 19)*	SI	NO
30*	La dotación de trabajo se mantiene limpia y es de color claro, sin botones o accesorios. En caso de uso de delantales, estos permanecen atados al cuerpo. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.2, 3.3; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 2, 3; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 2, 3; Artículo 55, Numeral 21.2)*	SI	NO
31	El personal usa tapabocas y cubre tanto la boca como la nariz. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.10; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 10; Artículo 130; Numeral 21.2; Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 10; Artículo 55, Numeral 21.2)*	SI	NO
32*	El personal usa calzado cerrado, de tacón bajo e impermeable. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.13; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 13; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 13; Artículo 55, Numeral 21.2)*	SI	NO
33*	El establecimiento suministra la dotación de trabajo a los manipuladores y cuenta con dotación para los visitantes. *(Resolución 3009/2010: Artículo 15, Numeral 3.18, 3.20; Artículo 67, Numeral 21.2; Resolución 240/2013: Artículo 17, Numeral 18, 20; Artículo 130, Numeral 21.2; Resolución 242/2013: Artículo 16, Numeral 18, 20; Artículo 55, Numeral 21.2)*	SI	NO
34	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con las actividades que se realizan, el cual tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales certificadas por la Entidad Territorial de Salud o un particular autorizado por esta, y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 2, 3; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 1)*	SI	NO
35	El plan de capacitación contiene: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 3; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 2; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 2)*	SI	NO
36	Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones. *(Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 21.3; Artículo 69, Numeral 1, 6; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 21.3; Artículo 132, Numeral 4; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 21.2; Artículo 57, Numeral 4)*	SI	N
37*	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y como evidencia de ello cuenta con los registros de la actvidad. *(Decreto 1500/2007: Artículo 36, Numeral 3; Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 28; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 28; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 28)*	SI	
38*	Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne, entre otros) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. *(Resolución 2009026594 de 2009; Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 29; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 29; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 29)*	SI	
39	Las canales (medias, cuartos y octavos de canal, que ingresen al establecimientos cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO". *(Decreto 1500/2007: Artículo 31, Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1; Artículo 41)*	SI	
40*	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numeral 9; Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 32; Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 32; Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 31)*	SI	
41*	El empaque y etiquetado de la carne (en caso de requerirlo) se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. De requerirse, la etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte. *(Decreto 1500/2007: Artículo 42, Numerales 1, 5)*	NA**	SI
42	El establecimiento cuenta con termómetros para la medición de las temperaturas de la carne y productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 27; Resolución 240/2013: Artículo 129, Numeral 4; Resolución 242/2013: Artículo 22, Numeral 2.2; Artículo 54, Numeral 5; Artículo 55, Numeral 32)*		SI
	El establecimiento lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeración o congelación de		

Powered by CamScanner

44*	La carne y los productos cárnicos comestibles se mantienen a las temperaturas establecidas en la normatividad sanitaria vigente - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia En Refrigeración: Canal menor o igual a 7°C medida en el centro de la masa muscular. Productos cárnicos comestibles 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor - Aves de corral En Refrigeración: Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo a 4°C En Congelación: Canales, sus partes y productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos En caso que el establecimiento realice las actividades secundarias de desprese, deshuese y/o fileteo de carne proveniente de carnes de canal, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación. *(Decreto 1500/2007. Artículo 8. Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010. Artículo 17. Numeral 3.3.2.3. Literal a. Artículo 66. Numeral 2. Resolución 240/2013. Artículo 129. Numeral 3. Resolución 242/2013. Artículo 22. Numeral 3.1. Artículo 54. Numeral 3. Artículo 55. Numeral 32)* *Nota: Mientras la Planta de Beneficio Animal cumple el requisito de temperatura de enfriamiento de la carne y los productos cárnicos comestibles el expendio podrá recepcionar las canales (medias canales, cuartos de canal y octavos de canal) en caliente, permitiendo la reducción gradual de la temperatura hasta el momento del desposte y su posterior refrigeración (Decreto 1500/2007. Artículo 8. Parágrafo 1. Resolución 240 de 2013. Artículo 64. Numeral 2.3)*		Si	NO
45*	El producto congelado no es sometido a proceso de descongelación, para ser expendido como refrigerado. *(Decreto 2270 de 2012. Artículo 5)*		Si	NO
46*	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. *(Resolución 3009/2010. Artículo 17. Numeral 3.3.2.2. Literal a. Resolución 240/2013. Artículo 129. Numeral 6. Resolución 242/2013. Artículo 54. Numeral 7)*		Si	NO
47	Los rieles se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. *(Resolución 3009/2010. Artículo 17. Numeral 3.3.2.2. Literales c. d y e. Resolución 240/2013. Artículo 129. Numeral 7)*	NA**	Si	NO
48*	Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. *(Resolución 3009/2010. Artículo 17. Numeral 3.3.2.3. Literal j; Resolución 240 de 2013. Artículo 28. numeral 3.10. Artículo 129. Numeral 6. Resolución 242 de 2013. Artículo 24. Numeral 1.4 y 3.15. Artículo 54. Numeral 8. Resolución 562 de 2016. Artículo 28. Numeral 28.3.4; 28.3.10. Artículo 71. Numeral 71.6)*		Si	NO
49*	En caso de expender carne y/o productos cárnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación del aire. Si expende canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles de aves, se disponen de manera ordenada y separadas por secciones en las neveras de exhibición o en los cuartos fríos. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 31. Resolución 240/2013. Artículo 129. Numeral 1. Resolución 242/2013. Artículo 130. Numeral 30 y 31. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 4. Artículo 55. Numeral 30 y 31)*		Si	NO
50*	Las materias primas, envases, empaques, envolturas se encuentran almacenados de manera que se evita su contaminación y se asegura su correcta conservación. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 32. Resolución 240 de 2013. Artículo 130. Numeral 32. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 31)*		Si	NO
51	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26. Numeral 1.1.11.1. Resolución 3009/2010: Artículo 67. Numeral 3. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 3. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 3)*		Si	NO
52	Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación subterránea, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con autorización por parte de la autoridad ambiental. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26. Numeral 1.1.11.2)*	NA**	Si	NO
53	En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable de manera que no se genera su contaminación. *(Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numeral 1.1.11.3)*	NA**	Si	NO
54*	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos. *(Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 11.1. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 11.1. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 11.1)*		Si	NO
55*	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 20.2 Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 20.2. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 20.2)*		Si	NO
56*	Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios. *(Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 20.1. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 20.1. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 20.1)*		Si	NO
57*	En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26. Numeral 1.1.8)*		Si	NO
58*	El establecimiento realiza las operaciones de limpieza y desinfección a las instalaciones, equipos y utensilios, evitando la creación de condiciones insalubres que puedan contaminar el alimento. En caso de contar con sistema de ventilación, se limpia periódicamente para evitar la acumulación de polvo. Las sustancias y utensilios para las labores de limpieza y desinfección se almacenan de forma que se evita la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26. Numeral 1.1.12. Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 12. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 12. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numerales 12 y 38)*		Si	NO
59*	Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuesado y/o fileteado, cuenta con una sección o área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación del producto. En caso de contar con un área para este fin se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades. *(Decreto 1500 de 2007. Artículo 8. Parágrafo 1; Resolución 242/2013: Artículo 22. Artículo 55. Numeral 32)* Si realiza actividad secundaria de desposte de canales (incluidas medias, cuartos y octavos de canal) cuenta con un área que garantice el mantenimiento de la temperatura, con dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación de manera que no se produzca la contaminación del producto. *(Decreto 1500 de 2007. Artículo 8. Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013. Artículo 130. Numerales 1 y 2. Resolución 3753 de 2013. Nota Instructiva Anexo).*	NA**	Si	
60	Cuenta con un programa documentado de mantenimiento de instalacionas y equipos, el cual incluye las actividades de monitoreo, registro y verificación. *(Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numeral 1.2.1)*		Si	
61*	Cuenta con los soportes del reconocimiento médico que acredite su aptitud para manipular alimentos con una vigencia máxima de un año. *(Decreto 1500/2007. Artículo 26. Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010. Artículo 15. Numeral 1; Artículo 67. Numeral 21.2. Resolución 240/2013. Artículo 14. Numeral 1. Artículo 15. Resolución 242/2013. Artículo 13. Numeral 1. Artículo 14)*		Si	
62	Cuenta con programa de proveedores en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta. *(Decreto 1500/2007: Artículo 26. Numeral 1.2.2. Resolución 242/2013. Artículo 22. Numeral 3.3. Artículo 55. Numeral 32)*		Si	

Powered by CamScanner

2. ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

Esta sección debe estar diligenciada por la Entidad Territorial de Salud

Entidad Territorial de Salud	SEC SALUD FLORIDABLANCA.	Solicitud No	1125968
Funcionario que realiza ingresa información	LORENZA A. BONILLA.	Fecha	25/03/2026
Firma:			

2.1 OBSERVACIONES DE LA AUTORIDAD SANITARIA:

Ninguna.

2.2 PARA LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL

Esta sección debe estar diligenciada por la Entidad Territorial de Salud

Funcionario Designado		Fecha Respuesta	

2.3 PARA LA AUTORIZACIÓN SANITARIA

Fecha Visita	25/03/2026 (día/mes/año)	Hora	10:00 AM

2.4 ACEPTACION Y NOTIFICACION ELECTRÓNICA

Acepto y autorizo ser notificado por correo electrónico de las actuaciones que se deriven — SI / NO ☐

Powered by CamScanner

2. ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

Esta sección debe estar diligenciada por la Entidad Territorial de Salud

Entidad Territorial de Salud	SEC SALUD FUSAGASUGA.	Solicitud No	1125968
Funcionario que realiza ingresa información	LORENZA M. BONILLA.	Fecha	25/03/2026
Firma			

2.1 OBSERVACIONES DE LA AUTORIDAD SANITARIA:

NINGUNA

2.2 PARA LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL

Esta sección debe estar diligenciada por la Entidad Territorial de Salud

Funcionario Designado		Fecha Respuesta	

2.3 PARA LA AUTORIZACIÓN SANITARIA

Fecha Visita	25/03/2026 día mes año	Hora	10:00 AM

2.4 ACEPTACION Y NOTIFICACION ELECTRÓNICA

Acepto y autorizo ser notificado por correo electrónico de las actuaciones que se deriven

SI ☐
NO

Powered by CamScanner

FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Invima

CIUDAD: FUSAGASUGA — EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL:

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: CAMARGO POLLO ANGEL ANDRES

CÉDULA / NIT: 11259618-4 — *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 25290112596 18

*NOMBRE COMERCIAL: CARNES ANDRES LC

*DIRECCIÓN: CII 7 # 13 23 — MATRÍCULA MERCANTIL: 03243321

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: FUSAGASUGA

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cual: LUXEMBURGO

TELEFONOS: 3222097822 — FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: angelcamargo618@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: CAMARGO POLLO ANGEL ANDRES

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 11259618

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: CAMARGO POLLO ANGEL ANDRES

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 11259618

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CII 7 # 13 23

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA — *MUNICIPIO: FUSAGASUGA

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies, cual? _____

PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES: SI [X] NO [ ]

	REQUISITOS SANITARIOS	CUMPLIMIENTO	
1*	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. *(Ley 9/1979. Artículo 26.2)*	SI	NO
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 2. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 2. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 2)*	SI	NO
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. *(Ley 9/1979. Artículo 259)*	SI	NO
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 2. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 2. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 2)*	SI	NO
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 1. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 1. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 1).*	SI	NO
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 10. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 10. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 10)*	SI	NO
7*	El establecimiento no es usado como dormitorio; en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de esta. *(Ley 9/1979. Artículo 26.2)*	SI	NO
8*	Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 4. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 4. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 4)*	SI	NO
9*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 4. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 4. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 4)*	SI	NO
10*	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numerales 4. 11.2. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 4. 11.2. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 4. 11.2)*	SI	NO
11*	Las paredes se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 5. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 5. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 5)*	SI	NO
12	Las uniones entre las paredes y de éstas con el piso son redondeadas. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 5. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 5. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 5.*	SI	NO
13*	Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas son de material impermeable, resistente, liso, no presenta condensación, no se observa desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 6. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 6. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 6.)*	SI	NO
14	Las áreas cuentan con la ventilación necesaria, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. *(Decreto 1500/2007. Artículo 28. Numeral 1.1.2)*	SI	NO
15*	Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 8. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 8. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 8)*	SI	NO
16*	Las puertas son de material resistente, de superficie lisa y no absorbente. *(Resolución 3009/2010. Artículo 67. Numeral 7. Resolución 240/2013. Artículo 130. Numeral 7. Resolución 242/2013. Artículo 55. Numeral 7)*	SI	NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI
DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DE SALUD PUBLICA

SISTEMAS DE GESTION Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI)

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

MMDS01.03.06.18.P06.F97	
VERSION	1
FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

CIUDAD: CALI - V | FECHA: 17-02-2026 | ACTA N°: VA 02195

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SSPM CALI

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*** CAMPO OBLIGATORIO**

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: JOHANA MARCELA JIMENEZ RUA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 90.217.901

*PLACA DEL VEHÍCULO: WPT 985 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

TELÉFONOS: 3176587664

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 5A SUR # 3A-04

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: UNE

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [X] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: ESTACAS

*MARCA: CHEVROLET | *MODELO: 2018 | *COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: CARGA SECA

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24H | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 02

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		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
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 DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
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.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2.1	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, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación 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, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1,, 2, 3, 4)*	4	2	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.)*	16	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo*	6	3	0		

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PUBLICA	SISTEMAS DE GESTION Y CONTROL INTEGRADOS (SISTEDA, SGC y MECI) **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS**	MMDS01.03.06.18.P06.F97	
		VERSION	1
		FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	EN REVISION

ACTA N° VA 02195

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 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	CRÍTICO
5.1	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, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 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
100%	X **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

Si | No | Cuál: /

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

CONCEPTO FAVORABLE

Por parte del establecimiento:

NINGUNO

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 13 del mes de FEB del año 2018 en la Ciudade de CALI

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	JOSE CORNELIO CASTRO	NOMBRE:	
CÉDULA:	6.559.756	CÉDULA:	
CARGO:	TECNICO AREA SALUD	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	SSPM CALI	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CÉDULA:		CÉDULA:	
CARGO:		CARGO:	

Elaborado por: Pedro Cuenu Salazar	Cargo: Profesional Universitario	Fecha: 07/Jun/2017	Firma:
Revisado por. Martha Faride Rueda Mayorga	Cargo: Directora Local de Salud	Fecha: 07/Jun/2017	Firma:

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO
Identificación.
11.259.618

VENCE Día: 30 Mes: MARZO Año: 2027

COD: 033005

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

MANIPULACIÓN
PRODUCTOS CARNICOS

NORMATIVIDAD VIGENTE:
SEGUN RES. 2674 DE 2013
CIR. GOB. 158/17 SALUD PUBLICA
RESOLUCION 240 DE 2013 ART. 132

Ing. Oscar Iván Barraza
Ing de Alimentos -Auditor Haccp -BPM
Tarjeta profesional 17254-367353

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos **POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO**

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

HABILITADO POR LA SECRETARIA DE SALUD
DSP-SDVSP-AL-CMA-158-02-23

Fusagasugá, marzo 30 de 2026

Señores:
A QUIEN PUEDA INTERESAR
Ciudad

CERTIFICACION:

ACTIVIDAD: MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR CARNICOS

Relaciono el personal asistente, año en curso, según actividad.

CODIGO	NOMBRE Y APELLIDOS	IDENTIFICACION
033005	ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO	11.259.618

CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN

Se asignaron: fechas de cada módulo hasta **completar 10 horas año calendario 2026,**

No. de secciones	H. Lectivas (teoria)	H. Prácticas	Total de Horas
(3)	(9)	(1)	(10)

CRONOGRAMA

TEMAS CAPACITACION	1	2	3
Legislación aplicable	X		
Almacenamiento, expendio y transporte.		X	
Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.			X

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

PLAN DE CAPACITACION

El plan de capacitación es una estrategia diseñada para mejorar las habilidades y conocimientos de los empleados. Este plan tiene como objetivo principal fortalecer las competencias individuales y colectivas de los colaboradores, con el fin de aumentar su conocimiento y contribución a los objetivos y los procesos; mediante la implementación de este plan se espera que los empleados adquieran habilidades y mejoren su desempeño en la aplicación de las practicas higiénicas y en la manipulación de productos cárnicos y sus derivados, a través del desarrollo de las competencias del hacer, generando una cultura de conciencia en el correcto manejo de las BPM y potencializando competencias que se ven reflejadas en sus labores diarias realizadas.

Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Decreto 1500 de 2007, resolución 240, resolución 242.

OBJETIVOS

- Conocer el marco normativo y los estándares legales aplicables en colombia para carne y productos cárnicos comestibles.
- Seguir todos los lineamientos del decreto 1500 de 2007 para así poder Garantizar la seguridad e inocuidad de los productos cárnicos.

DISPOSICIONES GENERALES

La carne es uno de los alimentos más perecederos debido a que contiene nutrientes cómo agua, proteínas, grasas, vitaminas y minerales, que son necesarios para el crecimiento de bacterias, levaduras, mohos, estos microorganismos hacen que el alimento se contamine con facilidad.

La alteración de la carne puede generarse debido a agentes endógenos, exógenos físicos, químicos y biológicos.

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

DECRETO 1500 de 2007, RESOLUCION 240, RESOLUCION 241, RESOLUCION 242.

Este Decreto 1500: Establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

Resolución 240: Establece los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina, y porcinos.

Resolución 242. Establece el reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben Cumplir las plantas de beneficio de aves de corral y los establecimientos dedicados al beneficio, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, importación ó exportación y el transporte de la carne y productos cárnicos comestibles provenientes de aves de corral.

Almacenamiento, expendio y transporte.

2.1 Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles
2.2 Requisitos específicos de los expendios
2.3 Transporte de carne y productos cárnicos comestibles
2.4 Empaque y etiquetado de la carne

OBJETIVOS

- Aplicar los lineamientos del decreto 1500 del 2007 en cuanto a buenas prácticas del manejo de la carne.
- Cumplir con todos los requisitos exigidos para entregar a nuestro cliente final un producto sano e inocuo.

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS

Se debe cumplir con lo siguiente:

- Se debe llevar un control de las materias primas que entran y de las salidas de los productos terminados, para garantizar la rotación de producto.
- El almacenamiento de productos que requieren condiciones de refrigeración y congelación se deberá controlar la temperatura y humedad relativa, según los requerimientos del producto.
- El almacenamiento de materias primas y producto terminado se debe realizar de tal manera que reduzca el deterioro y no ponga en riesgo la inocuidad del alimento.

REQUISITOS ESPECFICOS DE LOS EXPENDIOS

Todo establecimiento que distribuya y almacene productos cárnicos deberá cumplir con lo siguiente:

- La carne de venta al público debe tener el permiso de las autoridades sanitarias.
- Los derivados cárnicos que e almacenen o vendan deben tener los criterios de inocuidad.

TRANSPORTE DE CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS

El transporte de carne y sus derivados implica lo siguiente

- Se debe contar con autorización de transporte de estos productos, ebe estar vigente.
- Se debe garantizar la cadena de frio en el transporte de los productos frescos y procesados.

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

- Se debe de contar con documentos de soporte de los productos transportados en el cual se evidencian lote, fecha de despacho y registro aprobado de inspección.

EMPAQUE Y ETIQUETADO DE LA CARNE

Para realizar el empaque y etiquetado de productos cárnicos se debe tener en cuenta lo siguiente.

- El empacado debe hacerse de manera higiénica y el material de este debe ser inocuo.
- La etiqueta del producto deberá tener nombre del corte, fechas de beneficio, empaque y de vencimiento.
- Los materiales usados para envasado y empacado deberán ser fabricados con productos que no alteren las características sensoriales de la carne y de los productos cárnicos.

SERVICIOS INTEGRALES
EN SALUD PUBLICA S.A.S

Inspección, vigilancia, control, medidas sanitarias de seguridad, procedimiento y sanciones.

3.1 Inspección, vigilancia y control
3.2 Sanciones.

OBJETIVO

- Tener estrictas condiciones sanitarias y de infraestructura en sus establecimientos.
- Evitar sanciones por no cumplir la normativa establecida en el decreto 1500 de 2007.

INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL

La inspección, vigilancia y control de productos cárnicos en Colombia se realiza mediante el Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 240 de 2013. El Instituto Nacional de

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) es el encargado de realizar estas inspecciones.

Inspecciones del Invima

- El Invima realiza inspecciones permanentes de las condiciones sanitarias y de infraestructura de los establecimientos que procesan carnes y productos cárnicos.
- El Invima emite conceptos sanitarios para el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

SANCIONES

Las sanciones en el sector cárnico en Colombia pueden incluir: Cierre total o parcial del establecimiento, Suspensión de actividades, Decomiso y/o destrucción de los productos, Pago de multas.
Estas sanciones se aplican a quienes no cumplen con la normativa establecida en el Decreto 1500 de 2007 y otras leyes.
El Decreto 1500 de 2007 establece las regulaciones técnicas para garantizar la seguridad y la calidad de la carne y los productos cárnicos.

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013, RESOLUCION 242 DE 2013, CON EL PERSONAL QUE ASISTIO, EN CASO DE REFUERZOS O NUEVAS POBLACIONES SE ACORDARAN FECHAS CON LA EMPRESA CONTRATANTE, ENTIDAD O MANIPULADOR CARNICO

Ing.Oscar Iván Barraza
Ing de Alimentos -Auditor Haccp -BPM
Tarjeta profesional 17254 -367353

Carrera 8. N. 6-35 CC. CENTROFUSA Local 118 Fusagasugá- Cundinamarca.
Cel. 3045951651 – 3185635210 - controldeplagasin@hotmail.com

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA

UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO
EDAD: 42 AÑOS
CEDULA: 11259618
SEXO MASCULINO

FECHA INGRESO: 29/03/2026
FECHA DE IMPRESIÓN 30/03/2026

Microbiología

EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

FROTIS DE GARGANTA

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA:
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-3 XC

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

Parasitología

COPROLÓGICO

Consistencia: Dura
Color: Amarilla
Fibras musculares +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

PROVEEDOR DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: FUSAGASUGA. FECHA: 19/11/2025 ACTA N°: 17159

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafeteria [ ] Panaderia [X] Fruteria [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE FUSAGASUGA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: KAREN MILENA GALZON ROMERO
*CÉDULA / NIT: 1069741800-7 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25290106974180O
*NOMBRE COMERCIAL: PANADERIA Y PASTELERIA HARIPAN
*DIRECCIÓN: CRA 2 # 24A 03 MATRICULA MERCANTIL: 03EE05918
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: FUSAGASUGA
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: LA MACARENA
TELÉFONOS: 3192236493 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: KAREN9GALZON1992@GMAIL.COM
NOMBRE DEL PROPIETARIO: KAREN MILENA GALZON
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1069741800
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: KAREN MILENA GALZON
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1069741800
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 2 # 24A 03
*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA *MUNICIPIO: FUSAGASUGA
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 6AM-10PM *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	04/10/2024			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	88,5 %
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	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

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
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.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	1	0	SE OBSERVA EDIFICACION RESISTENTE A FACTORES MEDIO AMBIENTALES SIN EMBARGO LA DISTRIBUCION DE AREAS Y SEPARACIONES DE LAS MISMAS NO GARANTIZAN HERMETICIDAD DE LAS AREAS SUCEPTIBLES DEL PROCESO "RECOLECCION" C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	1	0	NO SE OBSERVAN UNIONES REDONDEADAS ENTRE PISO Y PARED, LAS MISMAS SON DE MATERIAL SANITARIO. C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0	SE OBSERVA UNIDAD SANITARIA, SIN EMBARGO NO SE EVIDENCIA LAVAMANOS DE ACCION NO MANUAL DEBIDAMENTE DOTADO EN LAS AREAS DE PROCESO CERCANO A ESTAS. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS

Powered by CamScanner

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.)*	5	2,5	0	SE OBSERVA EQUIPAMIENTO PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, SIN EMBARGO SE EVIDENCIA CORTADORA Y E INFERIORES DE MEDIDAS CON DESPRENDIMIENTO DE PARTICULAS, TERMOMETRO SIN FUNCIONAMIENTO. C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)*	7	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,5	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.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	7	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	1	0	SE OBSERVA 1 CERTIFICADO MEDICO 01/7/25 DE 3 TRABAJADORES. 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.)*	7	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	2	0	DENTRO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN EVIDENCIADO NO SE SOPORTA CAPACITACIÓN A LA TOTALIDAD DE MANIPULADORES, NI MECANISMOS DE MEDICIÓN DE IMPACTO C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	5	2,5	0	SE EVIDENCIA PROGRAMA DE GESTIÓN DE ALERGENOS DOCUMENTADO E IMPLEMENTADO L.M.P CREMA VEGETAL 2°C L3916523 FV: 10/09/2026. PROV. EBAN AMERICAN RICH'S C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4.)*	9		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	1° ALMACENAMIENTO: 4°C, 3°C. NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(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.)*	7	3,5	0	SE EVIDENCIA ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE. NO SE MONITOREA CALIDAD DE AGUA (CLORO Y PH). C

Powered by CamScanner

5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32. Numerales 5 y 10.)*	4	2	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		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5. Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29,5%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
87%		FAVORABLE: 90-100%
	X	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

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO 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:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

NINGUNO.

Por parte del establecimiento:

X.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y/o personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de ___ del año 2015 en la Ciudad de [illegible].

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 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:		FIRMA:	
NOMBRE:	LORENA A BONILLA	NOMBRE:	X Jhon Jairo Romero G.
CÉDULA:	1.018.464.524	CÉDULA:	X 1069724640
CARGO:	Ing. AUDITOR	CARGO:	X Pintador
INSTITUCIÓN:	SSMF.	INSTITUCIÓN:	

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO
DRA. VERA CAROLL PALOMEQUE

NIT 51.950.457- 3
Bacterióloga
Universidad Javeriana
Especializada Auditoria en Salud
FUSAGASUGA CALLE 7 No. 7 –58 TEL 867 3070

Nombre: **KAREN MILENA GARZON ROMERO**
Identificación: 1.069.741.800
Edad: 32 años
Hora de entrada muestra: 10:48 a.m.

Fecha recepción: 1 DE JULIO DE 2025
Fecha de impresión: 1 DE JULIO DE 2025
Numero contacto: 3192238493
Hora de salida reporte: 2:00 p.m.

FROTIS DE GARGANTA:

GRAM:	Flora Bacteriana Normal
Azul de Metileno:	Negativo Loefler
POLIMORFONUCLEARES:	1-3 X C
LEVADURAS:	Negativo
Asociación Fisoespirular de Vincent:	Negativo

KOH UÑAS:

Negativo para estructuras micóticas

COPROLOGICO

Examen Macroscópico

Color	Café
Aspecto	Blando
Moco	Negativo

Examen Microscópico

Almidones	Escasos
Leucocitos	0 por campo
Hematies	0 por campo
Fibras vegetales	Negativo
Levaduras	Negativo
Bacterias	Normales

Negativo para parásitos intestinales en la presente muestra

LA TORIO CLÍNICO
Nit 51.950 3
VE BORQUEZ
Vera Carolll Palomeque Bohórquez
Bacterióloga
Auditoría en Salud
Fusa 3070

Powered by CamScanner

Dra.
Julia Hernández
ESPECIALISTA EN
MEDICINA OCUPACIONAL

Calle 7 No. 7-58 Primer Piso,
Fusagasugá

CERTIFICADO MÉDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: 01/07/2025 DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.069.741.800

NOMBRE Y APELLIDO: Karen Milena Garzón Romero

FECHA DE NACIMIENTO: 24/12/1992 EDAD: 32 años

Certifico que el (la) paciente arriba en mención se encuentra en buen estado de salud y no presenta ninguna enfermedad infecto-contagiosa ni parasitaria que le impida manipular alimentos.

Esquema de Vacunación COMPLETO ✓ INCOMPLETO_____ NO TRAE_____

CONCLUSIÓN APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS ✓

JULIA HERNÁNDEZ VERGARA
MÉDICO GENERAL Y OCUPACIONAL
R.M.P 15798 MIN SALUD

Dra. Julia Hernandez Vergara
ESP. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
UNIVERSIDAD MANUELA BELTRÁN
RES. 25-0779 / C.C. 32624300

Powered by CamScanner

Servicios integrales EN SALUD PÚBLICA

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

KAREN MILENA GARZON MORENO

Identificación. 1.069.741.800

VENCE: Día: 01 Mes: JULIO 2026

COD. 070101

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

NORMATIVIDAD VIGENTE:
Según resolución 2674 de 2013
(Art 12) En cuanto a capacitación.
(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

GERENTE

Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos **POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO**

Powered by CamScanner