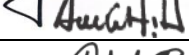
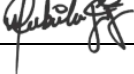


OBLIGACIÓN 9

EVIDENCIA 9.1.

COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO O CONTRATO: 7455
FECHA: 29 /04/ 2024

Fundación instituto tecnológico del sur									
Hogar Nazareth Chinauta									
Proyecto 7770 convenio 7455									
CUADRO CONTROL DE PROVEEDORES									
Proveedor	Establecimiento			Transporte			Carnet manipulación		
	Acta	Fecha de expedición	Fecha de vencimiento	Acta	Fecha de concepto	Fecha terminación	Nombre del manipulador de alimentos	Fecha de expedición y vencimiento de BPM	Fecha de expedición y vencimiento de certificado medico
Supermercado el Triunfo	5356 2	17/07/2023	17/07/2024	703	06/09/2023	06/09/2024	JOHAN SEBASTIAN VERDUGO	21/07/2023-21/07/2024	19/07/2023-19/06/2024
	92% FAVORABLE			FAVORABLE 91.5%					
Distribuidora de carnes RUC	8277	12/07/2023	12/07/2024	528	04/07/2023	04/07/2024	ROBINSON VERDUGO	09/02/2024-09/02/2025	09/02/2024-09/02/2025
	FAVORABLE 95%			FAVORABLE 94.5%					

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE COMPLETO		FIRMA
Revisó	29/04/2024	K. Maireth Quiñones		
Elaboró	29/04/2024	Andres Cangrejo		
Aprobó	29/04/2024	Rubiela Giraldo		

HB. PA. AM
Higiene Integral

Nit. 52.860.903 - 4

**Autorizada mediante resolución
4772 de 2015**

EXPEDIDO: 09-02-2024

VENGE: 09-02-2025

No. X4883

**RUBEN DARIO LEÓN RODRIGEZ
C.C 1.005.562.971**



**ASISTIO A CAPACITACION EN MANEJO
HIGIENICO DE ALIMENTOS CON UNA
CONTINUIDAD DE 10 HORAS SEGÚN
DECRETO 1500 DE 2007**

PBX 8014408 - CEL.: 310 805 31 56 – 320 459 04 49

E-mail: higieneintegral@hotmail.com



E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Norte		Fecha: 04/07/2023	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo: 61336	Número de Inscripción: T6M972	Número de carpeta:	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: UPA Rionegro			
Dirección donde se realiza la inspección: Cl 94c 57 40			
Localidad: Barrios Unidos			
UPZ: Los Andes	Barrio: Rionegro		
Nombre del propietario del vehículo: Ferdinel Ortizo Ramirez			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ N ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 93472127			
Correo electrónico para notificación*: marleni.rodriguez1053@gmail.com			
Dirección de Notificación: Kr 80c 8c 45		Teléfono: 314718274	
Nombre del propietario del producto: Ferdinel Ortizo Ramirez			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 93472127			
Correo electrónico para notificación*: marleni.rodriguez1053@gmail.com			
Dirección de Notificación: Kr 80c 8c 45		Teléfono: 314718274	
Línea de intervención: Alimentos, Sanos y Seguros			
Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☒ NO ☐			
Clase de vehículo: Camión		Tipo de carrocería: Furgon	
Modelo: 2010	Marca: Chevrolet	Placa: T6M972	
Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI ☒ NO ☐			
Sistema de frío: SI ☒ NO ☐			
Número de trabajadores: 1	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro: ☐		
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro: ☐			
Tipo de producto que transporta: Pavo ☐ Cerdo ☐ Bovino ☒ Productos cárnicos comestibles (Visceras) ☐ Otras especies, cuál?			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN 18/07/22	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección 94,50 %	
	Favorable con requerimientos ☐		
	Desfavorable ☐		
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN			
Programación ☒	Solicitud del interesado Número de radicado: ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: ☐	
Solicitud oficial Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐	
Otro: ☐ Especifique:			
EVALUACIÓN			
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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	Hallazgo: "Transporte de carne o productos cárnicos" 3471274 114718274

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	5,5 X	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

11

La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

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

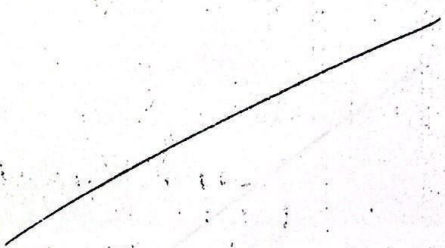
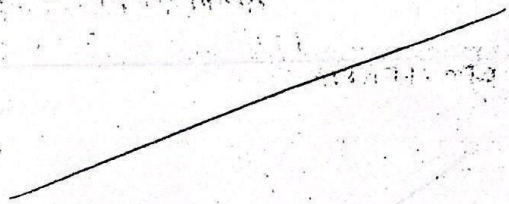
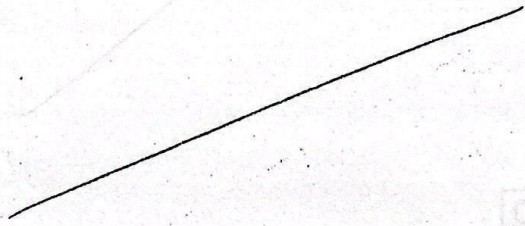
Hoja 2/5

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



SECRETARÍA DE
SALUD

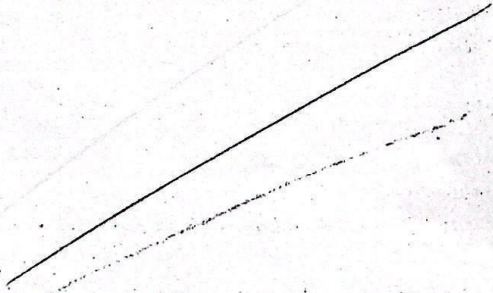


Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	μ	AR	I	HALLAZGOS
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 X	2	0	
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, Artículo 16).	11 X	5,5	0	
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).	5 X X	3	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

32

La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

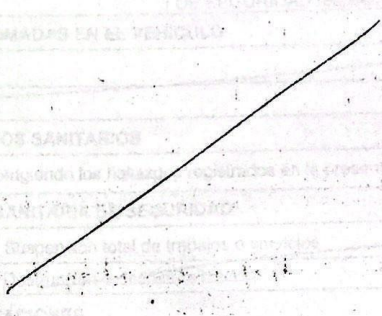
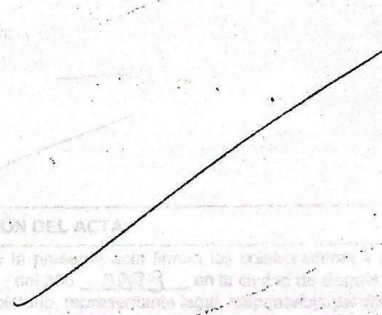
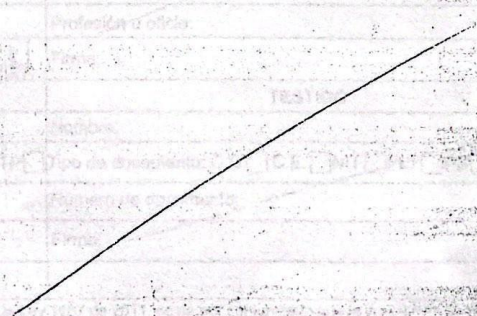
4. SANEAMIENTO	μ	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y párrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su párrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 X	5,5	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

11

La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Hoja 3/5

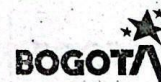
5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Procedencia de la materia prima (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11 X	5,5	0	
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 X	5,5	0	
5.3 Cadena de frío (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 X		0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta	

Hoja 4/5

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



SECRETARÍA DE
SALUD



II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
94,5	☒ Favorable	80-100%	
	☐ 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	☐	Dstrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona vehículo: no se evidencia producto para Verificación de rotulado.

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 04 del mes de NOV del año 2023 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: <u>Karen Jazeth Rojas Sanchez</u>		Nombre:	
Tipo de documento: <u>CC</u>		Tipo de documento:	
Número de documento: <u>1020741308</u>		Número de documento:	
Profesión u oficio: <u>Tecnólogo en Saneamiento Ambiental</u>		Profesión u oficio:	
Firma: <u>[Firma]</u>		Firma:	
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: <u>Ferdineldo Ortigoza Ramirez</u>		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: <u>93472427</u>		Número de documento:	
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐		Firma:	
Firma: <u>FERDINEL ORTIGUZA</u>			

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, acarrearán 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"

E.S.E.: *Subred Sur*

Fecha: *12 04 2013*

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: <i>321886</i>	Número de Inscripción: <i>15382</i>	Número de carpeta: <i>321886</i>
Razón social: <i>No aplica</i>		
Nombre del establecimiento: <i>Distribuidora San Carlos Sur</i>		
NIT: <i>1033723054</i>	Sede: <i>Única</i>	
Dirección: <i>CL 53 Sur 19-20</i>		
Ubicación: <i>No aplica</i>		
Localidad: <i>Fuquene</i>	UPZ: <i>Tunuelito</i>	
Barrio: <i>San Carlos</i>	Teléfonos: <i>3212180963 / 3142755213</i>	
Correo electrónico para notificación: <i>cruzrobinson645@gmail.com</i>		
Nombre propietario: <i>Robinson Verdugo Cruz</i>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <i>1033723054</i>
Nombre representante legal: <i>No aplica</i>		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: <i>No aplica</i>
Dirección de notificación: <i>CL 53 Sur 19-20</i>		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒ <i>2054520</i>		
Línea de intervención: <i>Alimentos Sólidos y Sencillos</i>		
Intervención: <i>Expendio de matenimiento de carne y/o productos cárnicos comestibles</i>		
Tipo de establecimiento: <i>Expendio de carne y productos cárnicos comestibles</i>		
Establecimiento autorizado: SI ☐ NO ☒		
Número de trabajadores: <i>3</i>	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro: ☐		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☐ Porcina ☐ Aves ☐ Productos cárnicos comestibles (Visceras) ☒		
Otras especies: ☐		
Otro tipo de productos: SI ☐ NO ☒		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <i>22 04 2013</i>	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección <i>60 %</i>
	Favorable con requerimientos ☒	
	Desfavorable ☐	

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐
Solicitud oficial ☐	Número de radicado: <i>2013</i>	Número de radicado: <i>2013</i>
Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐	Evento de interés en salud pública ☐	
Otro: ☐ Especifique: ☐		

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/8

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
1. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0	
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0	
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1,5	0	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Hoja 2/8

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



SECRETARÍA DE
SALUD



Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 Programa de Mantenimiento de Instalaciones Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	1	0,5	0	Carece del soporte escrito del programa de mantenimiento de instalaciones. X
C				

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
-------------------------	---	--

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de equipos y utensilios (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5	2,5	0	X
2.2 Condiciones de los equipos de conservación (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6	3	0	X
2.3 Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	Carece del soporte escrito del programa de mantenimiento de equipos y utensilios. X
C				

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	11	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
-------------------------	----	--

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Digital

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (signos /lesiones) (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	6	3	0	
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	Certificado médico emitido el 25-04-2023 
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	
3.4 Dotación personal (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	

Hoja 4/8

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



SECRETARÍA DE
SALUD



Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 Educación y capacitación (Resolución 3009/2010, Artículo 67; Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3	1,5	0	Plan de Capacitación Carece de Soportes de evaluaciones de cada sesión e identidad del capacitador.

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

205

La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Recepción de materia prima (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3	0	
4.2 Trazabilidad (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	1,5	0	Cuenta con factura de compra. Sin embargo no cuenta con el programa de proveedores escritos.
4.3 Empaque y etiquetado (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242/2013 Artículo 55: numeral 31)	3	1,5	0	No empala - No etiquetado.

Hoja 5/8

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.4 Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Art. 425, Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1, Decreto 2270 de 2012 Artículo 5, Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Números 3, 5; Artículo 55: Números 27, 32)	7		0	Temperaturas In-situ compatibles con los rangos exigidos por la norma.
4.5 Condiciones de almacenamiento (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Números 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5	2,5	0	

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

725

La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Suministro y calidad de agua potable (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Números 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	6	3	0	Certificado de lavado de tanque de reserva emitido el: 25-04-2023
5.2 Residuos líquidos (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32)	3	1,5	0	

Hoja 6/8

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



SECRETARÍA DE
SALUD



Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 Residuos Sólidos (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artícu lo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)	5	2,5	0	
5.4 Control Integral de plagas (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.).	6	3	0	
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Reso lución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	3	0	
5.6 Soportes documentales (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9; 1.1.11).	2	1	0	

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

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 Condiciones del área de desposte o sección de desprese. (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numera les 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32)	4	2	0	No desposte

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta
-------------------------	---	---

Hoja 7/8

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364.9090
www.saludcapital.gov.co



SECRETARÍA DE
SALUD



II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
95	☒ 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

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: ① Se socializan los acuerdos: 634 de 2015 "aceite vegetal usado", 588 de 2015 "Información nutricional en carta y/o menú", 570 de 2014 "Campañas preventivas sobre el consumo de alcohol industrial y antiseguridad".
Por parte del establecimiento: ② Explicando que no aplican para el establecimiento. ③ No se encuentran los productos relacionados en las alertas sanitarias: OSI, III, 122 de 2023, UNAS CHEVALLA, Lacteos mercon A20, LOMA. ④ Se otorga distinción "Cumple con la Norma" NO: 4544.

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 12 del mes de 07 del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

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

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: Abner Alfredo Aravena
Tipo de documento: CC
Número de documento: 76316550
Profesión u oficio: Médico Veterinario
Firma: [Firma]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Nombre: _____
Tipo de documento: _____
Número de documento: _____
Profesión u oficio: _____
Firma: _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: Robinson Verdugo Cruz
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1033723054
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☒ Encargado ☐
Firma: Robinson Verdugo Cruz

TESTIGO

Nombre: _____
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: _____
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, acarrea 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"

Hoja 8/8

Número AS14S 248025

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 02/07/2023
ACTA DE VISITA NÚMERO: AS215008274

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Queso fresco Semi-granado Cremoso		Arepe de maíz (petate)		Pasto de ajo	
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA-LO214203		RSA-001254-2017		RSA-0008279-2020	
Marca:	Ricoholteon		Arcan M y M		Productos Caprichosos	
Presentación y Contenido neto:	250g		300g		120g	

CALIFICACIÓN: CUMPLE, NO CUMPLE, NC, NO APLICA, NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res. 5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res. 1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C	—	C	—	C	—
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art. 12 # 2 (Res. 5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res. 1506/2011)	C	—	C	—	C	—
Contenido Neto y Peso Escurecido (Artículo 5 # 5.3 o Art. 12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art. 5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C	—	C	—	C	—
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art. 12 # 4 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res. 1506/2011)	C	—	C	—	C	—
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.5 (Res. 1506/2011)	C	—	C	—	C	—

Número
AS14S248025

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS
NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 12/07/2009

ACTA DE VISITA NUMERO: 13211008277

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.7 (Res. 1506/2011)	C	—	C	—	C	—
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C	—	C	—	C	—
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res. 5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C	—	C	—	C	—
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res. 5109/2005) - Artículo 37 (Res. 2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C	—	C	—	C	—
Requisitos obligatorios adicionales Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res. 5109/2005))	NR	—	NR	—	NR	—
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res. 5109/2005	C	—	C	—	C	—
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res. 5109/2005)	C	—	C	—	C	—
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res. 5109/2005)	C	—	C	—	C	—
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res. 5109/2005 Artículo 13 (Res. 5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NR	—	NR	—	NR	—
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	NR	—	NR	—	NR	—
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res. 5109/2005 y Res. 1506/2011)	C	—	C	—	C	—

Hoja 2/3

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



SECRETARÍA DE
SALUD

BOGOTÁ

Número
ASIAS 248025

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS
NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: DD MM AAAA
ACTA DE VISITA NÚMERO: 1524802524

REQUISITOS GENERALES

No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4, # 2 (Res. 5109/2005 y Res. 1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011, Artículo 4, # 2 (Res. 5109/2005)	C	—	C	—	C	—
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Inmiva, Artículo 4, # 3 (Res. 5109/2005)	C	—	C	—	C	—
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes, Artículo 4, # 4 (Res. 5109/2005)	N/A	—	N/A	—	N/A	—
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4, # 5 (Res. 5109/2005)	C	—	C	—	C	—
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea contenido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial", Artículo 4, # 6 (Res. 5109/2005)	C	—	C	—	C	—
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	N/A	—	N/A	—	N/A	—

LOS PRODUCTOS VERIFICADOS

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre: *Robinson Versano Cruz*

Tipo de documento: C.C.

Número de documento: 76316554

Profesión u oficio: *Medico Veterinario*

Firma: *[Firma]*

Nombre: *Robinson Versano Cruz*

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐

Número de documento: 1033723054

Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☒ Encargado ☐

Firma: *[Firma]*

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.

NOTA 2: La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea 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.



CERTIFICADO DE
CAPACITACIÓN
BPM

PLAN DE CAPACITACION
CONTINUO Y PERMANENTE

ALIMENTACIÓN
SANA
Nit. 52.822.934-0

Certifica que: JOHAN SEBASTIAN VERDUGO

Con cc: 1.033.811.601

Asistió

10 JUNIO/26 JUNIO/21 JULIO 2023 VENCE: 21 JULIO 2024

Responsable

[Firma]
Ing. Sandra Milena Ruiz

Cumpliendo con el Capítulo III Art. 12 Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolución 2674/2013
Decreto 1500/2007 / Decreto 1366/2020 Decreto 1686 / 2012

**Dr. Alejandro
Duarte Restrepo**

Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 19-07-2023

Nombre: Johan Sebastian Verdugo

Edad: _____ Sexo ☒ M ☐ F D. Identidad: 1.033.811.601



R/.

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

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
CMS 2016-17052
C.C. 80875449 - E.M.S.N.C.

EXPEDIDO: Diecinueve de Julio 2.023

Carrera 81D No. 22C - 49 Cel.: 314 415 0119 - Bogotá, D.C. - Colombia

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN
SANA

Paciente: JOHAN SEBASTIAN VERDUGO
C.C: 1.033.811.601
Fecha: 19/07/2023

KOH UÑAS:

Negativo para hongos y Levaduras

FROTIS DE GARGANTA:

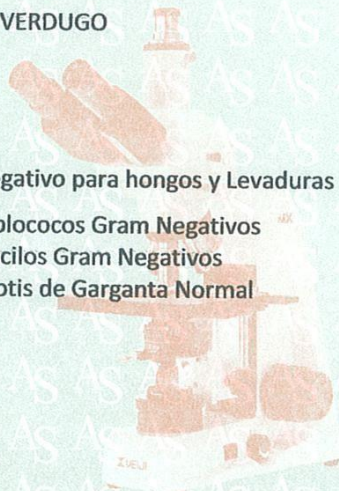
Diplococos Gram Negativos

++

Bacilos Gram Negativos

+

Frotis de Garganta Normal



José Sebastián Verdugo
Bacteriólogo
19/07/2023

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGIA

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

DURACION

10 horas anuales

norma vigente dando cumplimiento al Capítulo III Artículos 12 y 13.

MODULO 1	FECHA	MODULO 2	FECHA	MODULO 3	FECHA
LEGISLACION VIGENTE ALIMENTOS Resolución 2674/2.013 CARNICOS Decreto 1500 – Resolución 240/242 BEBIDAS Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	10 JUNIO 2.023	TIPOS DE CONTAMINACION FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	26 JUNIO 2.023	PLAN DE SANAMIENTO BASICO ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	21 JULIO 2.023
LA IMPORTANCIA DE LA Limpieza y Desinfección	INTENCIDAD HORARIA	METODOS DE CONSERVACION Efecto de la temperatura Calor Frio Medio Ambiente	INTENCIDAD HORARIA	TRANSPORTE DE ALIMENTOS Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	INTENCIDAD HORARIA
USO DE EPP (elementos de protección)	3 HORAS 30 MINUTOS	CADENA DE FRIO Refrigeración y congelación	3 HORAS 30 MINUTOS	MICROORGANISMOS Beneficios en la industria alimentaria Nocivos para la salud	3 HORAS
BPM (buenas prácticas de manufactura)		Responsabilidades del MANIPULADOR DE ALIMENTOS		MANEJO DE AGUA POTABLE Importante contar con tanque de reserva	
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)		CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		CONTROL DE PREVENCIÓN EN LA SALUD (COVID – OTROS)	

OBJETIVOS

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la Resolución 2674/2013 – Alimentos y Decreto 1500/2007 - Cárnicos

TIPOS DE CONTAMINACION

CONTAMINACION FISICA CABELLOS, VIDRIOS, JOYAS, PIEDRAS, E.T.C	CONTAMINACION QUIMICA PERFUMES, CREMAS, CLOROX, JABON
CONTAMINACION BIOLOGICA VIRUS, BACTERIAS, ANIMALES, HONGOS, PLAGAS, E.T.C	CONTAMINACION CRUZADA SE TRANSMITE BACTERIAS DE UN ALIMENTO A OTRO (COCCIDO, CRUDOS)

BPM

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO.

ETAS

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS



A través de la historia, el hombre se ha enfrentado al problema de sobrevivir en lucha constante, frente a epidemias, virus y bacterias. La

alimentación adecuada es fundamental para la salud y la vida.

La pérdida de la salud y de la vida de muchos seres, se debe a la ingestión de alimentos contaminados, alterados o tóxicos.

MICROORGANISMOS

¿Qué es un microorganismo?: Son

seres vivos, unicelulares de tamaño microscópico y se consideran algunos beneficios en la industria alimentaria y otros nocivos para la salud pública.



MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

TODAS LAS PERSONA

- Recibir formación en higiene alimentaria
- Uniformes, preferible de color claro completo, con gorro (recogido el cabello) tapabocas
- Someterse a exámenes médicos periódicamente.
- No usar maquillaje – No usar joyas

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección
- Proporcionar los procedimientos de higiene que deben seguirse para el cumplimiento efectivo del programa de limpieza y desinfección

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

- Establecer procedimientos sobre el control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo contra la presencia de plagas en el establecimiento

PROGRAMA DE MANEJOS DE RESIDUOS SOLIDOS BOLSA BLANCA - BOLSA NEGRA – BOLSA VERDE

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en el establecimiento
- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios

MANEJO DE AGUA POTABLE

- Garantizar la permanencia de agua potable en el establecimiento.
- Garantizar la calidad del agua para consumo humano, a fin de evitar que se produzcan ETAS.
- Las normas de calidad están concebidas para proteger la salud humana

TEMPERATURA EN ALIMENTOS

- CALOR: Destruye las bacterias 77 °C
- FRIO: No se reproducen las bacterias - 18 °C a 5 °C
- AMBIENTE: Multiplica las bacterias

PLAN DE CAPACITACION 10 HORAS ANUELES. LA RETROALIMENTACION ES FUNDAMENTAL, A SER UN BUEN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ALIMENTACION SANA



EVALUACION #1

1. Resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es el:
☒ a) 1018 de 2010
☒ b) 2674 de 2013
☐ c) 1550 de 2007
☐ d) Ninguna de las anteriores
2. El objetivo primordial de la capacitación en manipulación de alimentos es:
☐ a) Para obtener el carnet de manipulación de alimentos
☒ b) Para cumplir con el requisito que nos pide el inspector de higiene
☐ c) Para proteger la salud del consumidor
☐ d) Ninguna de las anteriores
3. BPM significa:
☐ a) Buenas practicas de mantenimiento
☒ b) Buenas practicas de manufactura
☐ c) buenas practicas
☐ d) Todas las anteriores
4. ETA significa:
☐ a) Enfermedad transmitida por algo
☒ b) Enfermedad transmitida por alimentos
☐ c) Enfermedad no transmitida
☐ d) Ninguna de las anteriores
5. De cuantas horas es la capacitacion en manejo higienico de alimentos
☐ a) 2 horas
☐ b) 6 horas
☒ c) 10 horas
☐ d) 8 horas
6. Proceso de Limpiar y Desinfectar
☒ a) Barrer aplicar agua y jabón, restregar, juagar y aplicar agua y clorox, secar y/o juagar
☐ b) Barrer aplicar agua, jabón y clorox, restregar, secar y/o juagar
☒ c) Barrer aplicar agua y clorox, restregar, juagar y aplicar agua y jabón, secar y/o juagar
☐ d) Todas las anteriores
7. Manipulador de alimentos es la persona que:
☐ a) Transporta los alimentos
☒ b) Prepara los alimentos
☐ c) Empaca los alimentos
☐ d) Todas las personas
8. Cuantos tipos de contaminación son:
☐ a) 5
☐ b) 6
☐ c) 7
☒ d) 4
☐ e) Muchos
9. A que temperatura mueren las bacterias
☐ a) 30 °C
☐ b) 5 °C
☒ c) 65 °C
☐ d) 77 °C
10. Cuando lavarse las manos:
☒ a) Cada vez que sea necesario
☐ b) Cuando llego a la casa
☐ c) Despues de usar el baño y antes de acostarse
☐ d) Nunca

i cumple a la higiene!

ALIMENTACION SANA

ALIMENTACION

SANA

6/10



PREVENCIÓN EN LA SALUD

COVID - 19:

La COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se ha descubierto más recientemente. Actualmente la COVID-19 es una pandemia que afecta a muchos países de todo el mundo.

- ✓ Adoptar protocolo para mitigar, prevenir y controlar la propagación del COVID-19.
- ✓ Minimizar riesgos para la salud a los trabajadores, empleadores, clientes y respectivas familias ocasionadas por el contagio del virus.
- ✓ Implementar medidas higiénicas sanitarias en el sitio de trabajo para reducir los factores de contagio.
- ✓ Garantizar que los espacios cuenten con un mínimo de riesgo de propagación en la realización de los diferentes procesos. (Crear ambientes de trabajo seguros)

Artículo 11

- Numeral 1: Certificación médica apta para manipular alimentos, por lo menos 1 vez al año.
- Numeral 2: Reconocimiento médico, después de ausencia de trabajo por infección, con el fin de mitigar contaminación en los alimentos. Según valoración del médico se realizará pruebas de laboratorio necesarias.
- Numeral 3: Debe tener certificación médica la cual conste que es apto para manipular alimentos.

Artículo 14

- Numeral 12: Quien presente enfermedades infectocontagiosas o de piel debe ser excluido de cualquier contacto con los alimentos.

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

RESOLUCION 242 DE 2013 - RESOLUCION 240 DE 2013

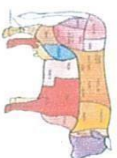
REQUISITOS SANITARIOS DE LAS ESPECIES BOVINA, PORCINA Y BUFALINA

REQUISITOS SANITARIOS AVES DE CORRAL

Mediante Decreto 1500 de 2007 se estable reglamento para consumo de productos cárnicos comestibles, para cumplir con inocuidad del mismo.

BOVINA, PORCINA Y BUFALINA

- Productos cárnicos debe estar a una temperatura de menor o igual a 5 °C
- En refrigeración menor o igual 7 °C en el centro muscular
- Cárnicos congelados, deben estar a una temperatura de -18 °C o menos



AVES DE CORRAL

- Refrigeración de -2 0C a 4 °C
- Refrigeración máxima 4 °C
- Cárnicos congelados, deben estar a una temperatura de -18 °C o menos
- El vehículo transportador de debe garantizar la temperatura
- Debe tener termómetros calibradores y en buen estado para tomar temperatura.



MANIPULADORES

- Capacitación de 10 horas anuales
- Certificación médica Vigente

IMPORTANTE GARANTIZAR LA CADENA DE

FRIJO



EVALUACION # 2

1. Cual de estas BPM aplica
☒ a) Cabello recogido y uso de gorro, Uñas cortas y sin esmalte
☒ b) Uniforme completo y claro
☐ c) No usar joyas
☐ d) Todas las anteriores
2. implementos para ser un buen manipulador:
☐ a) reloj , joyas , zandalias , guantes
☒ b) tapabocas , guantes , uniforme blanco , zapatos cerrados
☐ c) uniforme , cabello suelto , aretes
☐ d) ninguna de las anteriores
3. Frente a la emergencia sanitaria por el covid 19 que epp utiliza
☒ a) Tapa Bocas, alcohol y Gel antibacterial
☐ b) Careta
☐ c) uniforme antifluído
☐ d) ninguna
4. Como prevenir la entrada de plagas
☐ a) Mandar a Fumigar periódicamente
☐ b) tapando Grietas, huecos y canales
☐ c) Aplicar gel y ácido bórico
☒ d) Mantener una buena limpieza y desinfección y sistema de vigilancia
5. Conoce y a leído alguno de los decretos que han salido por el covid 19?
☒ a) Si
☐ b) No

¡ cumple a la higiene!

5
5

EVALUACION # 3

1. Cual de esta BPM cumple
☒ a) Dotación completa, Registro de temperatura, utensilios limpios y en buen estado
☐ b) Capacitación de 10 horas
☐ c) Certificación medica vigente
☐ d) Todas de las anteriores
2. El vehículo transportador de materia prima debe portar PRIMORDIALMENTE :
☐ a) Leyenda visible transporte de alimento
☒ b) Permiso transporte alimentos vigente, inscripción, fumigación periódica, Termoking funcional
☐ c) unidad de evacuación de líquidos
☐ d) Facturas del producto
3. Temperatura rango de refrigeración
☐ a) -7 °C a 10 °C
☒ b) -2 °C a 4 °C
☐ c) -8 °C a 2 °C
☐ d) Ninguna
4. Decreto productos cárnicos:
☐ a) 1018 de 2020
☒ b) 1500 de 2007
☐ c) 2113 de 2015
☐ d) Ninguna de las anteriores
5. ¿Qué es un microorganismo?
☒ a) seres vivos, unicelulares
☐ b) bacterias visibles
☐ c) virus patógenos
☐ d) todas

4
5



Consulta Estado de

VALIDO ALIMENTACION

Apreciado usuario

Si usted realizó uno de los trámites relacionados a continuación, podrá consultar el estado del mismo ingresando su tipo y número de documento de identificación.

- Matrícula Profesional
- Certificado de inscripción profesional
- Certificado de inscripción profesional año
- Certificado de matrícula maestro de obra
- Permiso temporal

Tipo de identificación:

CEDELA DE IDENTIDAD

Número de identificación:

22022934

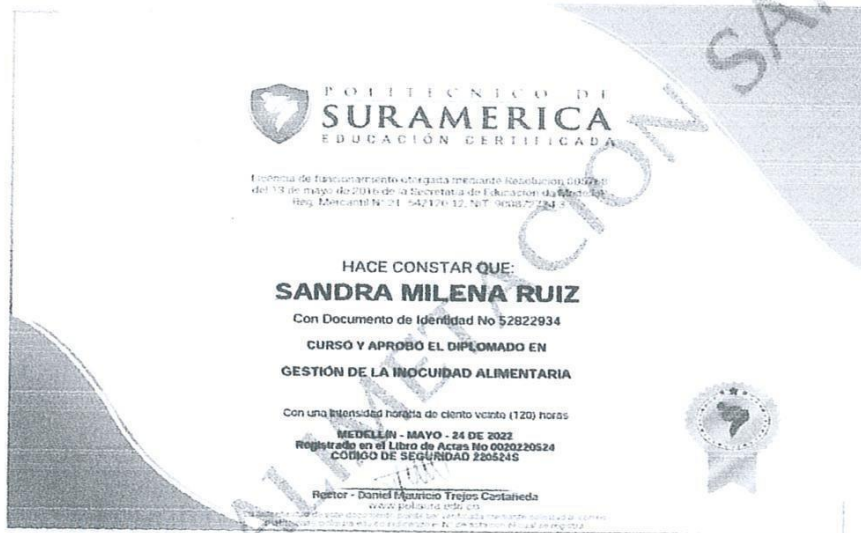
Tipo Trámite

Matrícula Profesional

Profesión

INGENIERIA DE ALIMENTOS

Ver Trámite



VALIDO SOLO PARA ALIMENTACION SANA

ALIMENTACION

SANA

EN CUMPLIMIENTO CON EL ARTICULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013, ESTE DOCUMENTO SE UTILIZA UNICA Y EXCLUSIVAMENTE, PARA COMPROBAR LA IDONEIDAD DEL CAPACITADOR.

VALIDO ALIMENTACION

CONTACTOS PARA VERIFICACION DE AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905 – 314 4150119

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Norte Fecha: 06 09 2023

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: Nuevo Número de Inscripción: WLX233 Número de carpeta:

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

Dirección donde se realiza la inspección: Cl 94C 57-10

Localidad: Bonitos Unidos

UPZ: Los Angeles Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Enaim Leon Noriega

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 86005220

Correo electrónico para notificación* johano-9-1@hotmail.com

Dirección de Notificación: Kr 80c 8c 45 Teléfono: 3105516536

Nombre del propietario del producto: Ferdinel Ortizza Ramirez

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 93472127

Correo electrónico para notificación* johano-9-1@hotmail.com

Dirección de Notificación: Kr 80c 8c 45 Teléfono: 3105516536

Línea de intervención: Alimentos Sólidos y Líquidos

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI ☐ NO ☒

Clase de vehículo: Camioneta Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2016 Marca: Hino Placa: WLX233

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI ☒ NO ☐

Sistema de frío: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 1 Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

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

Tipo de producto que transporta: Pollo ☒ Cerdo ☒ Bovino ☒ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☒

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

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

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

EVALUACIÓN

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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.

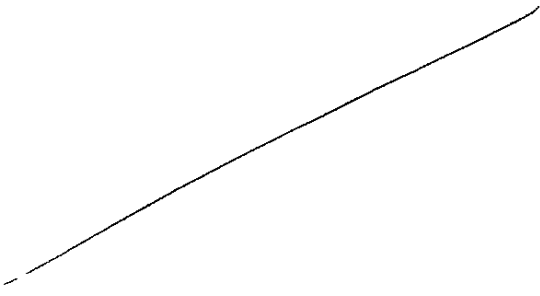
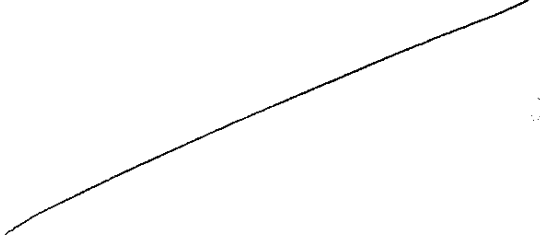
I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004, Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11	X		No cuenta con leyenda completa: "transporte de carne o productos cárnicos"
				C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	5.5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
-------------------------	------------	--

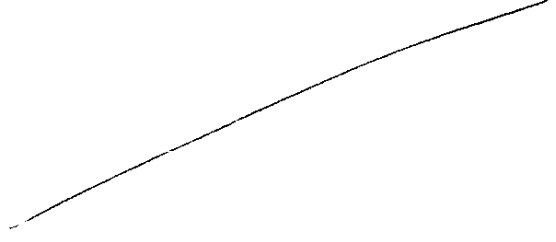
2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los equipos y utensilios (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Artículo 131 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

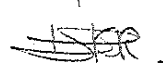
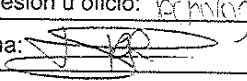
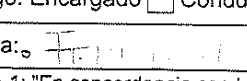
Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	4 X			 <div>C</div>
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, Artículo 16).	11 X	5.5	0	 <div>C</div>
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	0	Faltan soportes que validen la continuidad del plan de capacitación en manipulación de alimentos <div>C</div>

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	29	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 párrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su párrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	11 X	5.5	0	 <div>C</div>

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta
-------------------------	----	--

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 X			<div>C</div>
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 X			<div>C</div>
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 X			<div>C</div>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO			
% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
91,5	X Favorable	80-100%	
	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	☐	Dstrucción o desnaturalización	☐
VI. OBSERVACIONES			
Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspeccionó vehículo no se evidenció producto para verificación de rotulado. Se declaró que cada tipo de producto es transportado 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 ____ del mes de ____ del año 2023 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: Karen Elizabeth Reyes Sanchez	Nombre:		
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:		
Número de documento: 1020794308	Número de documento:		
Profesión u oficio: Tecnólogo en Ingeniería Ambiental	Profesión u oficio:		
Firma: 	Firma:		
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO	
Nombre: Ferdinal Ortigosa Ramirez	Nombre:		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		
Número de documento: 93172127	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, acarrearán 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"



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

Natali Báez Cortés
Médico Cirujano
U. Nacional
R.M 17515

Fecha: 09 / 02 / 2024

Paciente: RUBEN DARIO LEÓN RODRIGEZ

Documentos de identidad: 1.005.562.971

IDX APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

Se expide certificado medico de paciente
en mención el cual puede vivir en
comunidad, sin enfermedades infecto-
contagiosas de piel o garganta con
exámenes paraclínicos normales que le
permiten manipular alimentos.

~~Dra. Natali Báez Cortés~~
~~Médico Cirujano~~
~~Universidad Nacional de Colombia~~
~~TP 17515~~

Dr. Natali Báez Cortes

311 283 47 90

kr 4 # 58 - 59

LABORATORIO CLINICO "LA MERCED"

Dra. Claudia Mercedes Amador
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51835983



CS CamScanner

Powered by

FECHA: 09 DE FEBRERO 2024

PACIENTE: RUBEN DARIO LEÓN RODRIGEZ

DOCUMENTO: 1.005.562.971

TELEFONO: _____

FROTIS DE GARGANTA: FLORA OROFARINGEA MIXTA
(NORMAL)
PMN: OCACIONALES

FROTIS DE UÑAS (KOH): NEGATIVO PARA ELEMENTOS
FUNGICOS

SEROLOGIA:

EXAMEN COPROLOGICO: EXAMEN FISICO


CLAUDIA MERCEDES AMADOR
BACTERIOLOGA U.J.
REG. 51835983 BOGOTÁ

COLOR: CAFÉ OSCURO ()
CAFÉ CLARO ()
VERDE ()
NEGRO ()

OLOR: SUI GENERIS ()
ACIDO ()
RANCIO ()

CONSISTENCIA: LIQUIDO ()
BLANDO ()
PASTOSA ()

Powered by

CS CamScanner