Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 9579 de 2024
Componente: Nutrición y salubridad
Profesional: Clara Inés Borda Molina

Documento de proveedores de alimentos

Productos	Establecimiento			Transporte			Manipulador de alimentos		
	Acta No. con concepto y porcentaje de cumplimiento	Fecha de expedición	Fecha de vencimiento	Acta No. con concepto y porcentaje de cumplimiento	Fecha de expedición	Fecha de vencimiento	Nombre del manipulador de alimentos	Fecha de expedición	Fecha de vencimiento
Abarrotes Makro	Acto No. AS05N005727 – Favorable con requerimiento 80 %	20/08/2025	20/08/2026	Acta No. AS11C028536 – Favorable 100%	8/08/2025	8/08/2026	Andrés Felipe Martínez	5/02/2026	5/02/2027
Fruver	Acta No. AS06 027011 – Favorable 92.5%	17/03/2026	17/03/2027	Acta No. LMR-1957-20225 – Favorable 100.0%	14/07/2025	14/07/2026	Jhon Alexander Ruiz	11/07/2025	12/07/2026
Proteína Carnes	Acta No. 257431213-21 – Favorable 93.9%	14/10/2025	14/10/2026	Acta No 200733– Favorable 90%	16/12/2025	16/12/2026	Lucy Piza González	10/02/2026	10/02/2027
Proteína Pollo	Acta Numero AS21E 901462 Favorable 97.11%	14/10/2025	14/09 /2026	ACTA N* 2574343 1213-25 – Favorable 100%	29/09/2025	29/09/2026	Diego Fernando García	10/02/2026	10/02/2027
Panadería	Acta Numero P 0422 Favorable 93.3 %	1/07/2025	1/07/2025	ACTA N* 0177 – Favorable 100%	16/04/2025	16/04/2027	Giovanny Terán Pinto	29/10/2025	29/10/2026
Pulpas	Acta Numero P 0422 Favorable 62.9 %	17/09/2025	17/09/2026	ACTA N* 600.02.031.001.482 Favorable 100%	22-04-2026	22-04-2027	Argelio Miguel Vargas	17/03/206	17/03/2027

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número AS05N005727

E.S.E.:	Subred Norte	Fecha:	28	08	2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
308164	AS00022885	SAENS-5-25

Razón social: Makro Supermayorista SAS.

Nombre del establecimiento: Tienda Makro Avenida Boyaca Supermayorista

NIT: 900059238 5 Sede: Unica

Dirección: AK 72 81B 13

Ubicación: No Aplica

Localidad: Engativa UPZ: El Minuto de Dios.

Barrio: El Minuto de Dios Teléfonos 6781616.

Correo electrónico para notificación* notificaciones@makro.com.co.

Nombre propietario: Makro Supermayorista SAS.

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 900059238-5.

Nombre representante legal: Nicolas Joany Toban Vanegas.

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ Número documento: 98564010

Dirección de notificación: CL 192 19 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI☒ NO☐ 01554256.

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Supermercados - Hipermercados - Grandes Superficies.

Tipo de establecimiento: Hipermercado

Número de trabajadores: 93 Horario: Diurno☒ Nocturno☐ 24 horas☐ Otro:

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	08 08 2025	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	52 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☒		

MOTIVO DE LA VISITA

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 establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número **AS05N** 005727

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 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.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN 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, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 X	0	Agrietamiento en pared de punto de venta junto a ascensor. Borde de piso alrededor de cava de devoluciones con deterioro. Parte inferior de columnas en muelle con deterioro. Desgaste en piso del área de proceso de carnes. Uniones redondeadas entre paredes en área de proceso con deterioro en terminaciones y tapa de caja de registro faltante C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2 X	1	0	en cuarto de carnestillas // 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.)	3 X	1.5	0	C
1.5 **Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	1 X	0	Demarcación de piso en bodega con desgaste

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
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.)	3	1,5 X	0	Tuchuntas en expendio con deterioro, estibas en Material absorbente en area de expendio con deterioro, Empaques de nevera en Bodega deteriorado en area de rayo y Puerta de Congelador de Congelados Nuevo Congelador de Delivery con deterioro, Estibas en Bodega en Material absorbente y con deterioro C
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3	1,5 X	0	Techo Raso Entrada a cava con deterioro Congelados, Unos redondeados Piso Pared en cava de Congelado con deterioro, Piso con deterioro en entrada de Cava de Carne refrigerada C
2.3 **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)	4 X	2	0	/ C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)	5 X	2,5	0	/ C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	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.	6	3	0	De observa: Objetos Personales Sobre Bebidas "Gaseosas" en expendio, Personal en cocina y Delivery sin Tapabocas

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5	0	PRESENTA PLAN DE CAPACITACION CONTINUA NO COLOCAN EN PRACTICA EN LOS CONCEPTOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11,5	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (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.)	4	X	0	EL FORMATO DE INGRESO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, TAL COMO ESTA DISEÑADO, NO CONTEMPLA UN ITEM ESPECIFICO PARA LA VERIFICACION ORGANOLEPTICA DE PRODUCTOS DE MEDIO Y BAJO RIESGO. 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.)	7		0	/ C
4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3	1,5	0	/ C
4.4 Operaciones de				/

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 **Procedencia y requisitos legales** (Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	4 X	2	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2 X	1	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2 X	1	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	7		0	

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	2	0	Nevera de congelados con alimento de hielo, nevera de frío y congelados Bajo rejillas con alimento de suciedad en fondo de venta alimento de suciedad sus muebles exhibición de exhibición y fucks; alimento de suciedad con a cuarto de maquinas de la electric C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5	0	listas de chequeo no se ajustan a lo evidenciado C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones generales de almacenamiento.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	2,5	0	Objetos en desuso en Plataforma. C
6.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10	5	0	/ C
6.3 **Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35	5	2,5	0	Se observa separación de Productos en area de venta con Material absorbente cartus.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número **AS05N 005727**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir	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.
80		Favorable	90-100%	
	X	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. REQUERIMENTOS 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: Se socializan hallazgos. No se evidencian productos asociados a alertas sanitarias.

Por parte del establecimiento: ninguno

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 20 del mes de 03 del año 2025 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) dias contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Diego Alejandro Rodriguez Lopez / Maria Fernanda Rueda Valderrama	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: CC / CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1030600750 / 1032363060	Número de documento: 52472271
Profesión u oficio: Ingeniero de Alimentos / Medico Veterinario	Profesión u oficio: [illegible]
Firma: / María Fernanda Rueda	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Luz Adriana Lopez Ibañez	Nombre: Uriel David Muñoz Lubo
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
Número de documento: 1033715903	Número de documento: 1067401771
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento ambiental	Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☒
Firma:	Firma:

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11C 028536

E.S.E.: Subred suroccidente — Fecha: DD MM AAAA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
75583	44855	75583

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS Zona Franca

Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 15A 32

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona franca — Barrio: Prado veraniego

Nombre del propietario del vehículo: Banco de Bogota

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ — Número: 860002964-9

Correo electrónico para notificación* no tiene

Dirección de Notificación: cl 23 116 37 — Teléfono: 3147876418

Nombre del propietario del producto: Logistica inteligente solution sas

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ — Número: 900966185-9

Correo electrónico para notificación* notificaciones@lis.com.co

Dirección de Notificación: cl 23 116 37 — Teléfono: 3147876418

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: Camioneta — Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2014 — Marca: Foton — Placa: WHT947

Sistema de refrigeración: SI☒ NO☐

Número de trabajadores: 2 — Horario: Diurno☐ Nocturno☐ 24 horas☒ Otro:

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

Tipo de productos que transporta: frutas, verduras, Derivados carnicos, alimentos comunes

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	94 %

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		CALIFICACIÓN
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.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Critico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
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.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
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.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	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.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 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.)	X 13	6,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
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.)	X 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.)	X 5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Imprenta Secretaría General. Subdirección Imprenta Distrital

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

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 028536

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
100	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		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 vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: No se evidencian Productos Para rotular

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 08 del mes de MAR del año AAAA 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: Fabian Andres Campos Ortiz	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1030652097	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Sanamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Juan Pablo Sanmiento Gaitan	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1006379595	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☑	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

HESQ IPS SAS
820,002,761-0

Programa de Capacitación Empresarial

“La presente certificación acredita la participación y compromiso en la formación continua.”

CERTIFICADO DE COMPETENCIA EN MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

Andrés Felipe Martínez Amaya

1.016.016.972 Madrid Cundinamarca

Verificación del certificado y contenidos del curso

“Completó satisfactoriamente los contenidos establecidos en el programa.”

"Objetos, Envases, Materiales y Equipamientos en Contacto Directo con Alimentos“

Capacitación desarrollada conforme a la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 683 de 2012 y autorizada por la Secretaría de Salud de Boyacá mediante Resolución No. 1046 del 23 de mayo de 2025.

Desempeño: 85% – 100%

“En constancia de lo anterior, se expide el presente certificado en la fecha señalada.”

Realizado el día 4,5 de Febrero de 2026 con una duración de 20 Horas, **Vigencia Un año, Modalidad Virtual**

Generated
5/02/2026

Gerente
ATENTAMENTE
WILLIAM A. SANABRIA P.
REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA AUTORIZADA

Química de Alimentos,
Esp. Seguridad y Calidad Alimentaria
Matrícula PQA-392
FIRMA AUTORIZADA

Ministerio de Educación, Decreto 1075/15 Artículo 2.6.6.8.

Certificate ID-2026-1A-E-2681-AFMA ENF-MA-V.04

"**Advertencia:** Este certificado es un documento privado Artículo 291 del Código Penal Colombiano. La falsificación, alteración o reproducción no autorizada constituye un delito y será denunciada ante las autoridades competentes."



“Este certificado es personal e intransferible”

Capacitación desarrollada conforme a la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 683 de 2012,y autorizada por la Secretaría de Salud de Boyacá mediante Resolución No. 1046 del 23 de mayo de 2025.

Anexo

OBJETIVO: Orientar en la normatividad sanitaria vigente a las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de manipulación de alimentos y bebidas para consumo humano en establecimientos de ensamble.

Temática: Módulo 1: Fundamentos de Higiene y Seguridad Alimentaria Principios de inocuidad y seguridad alimentaria. Contaminación cruzada: tipos y consecuencias. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).Legislación general sobre inocuidad en Colombia.

Normativa Aplicable a Materiales y Objetos en Contacto con Alimentos Decreto 3075 de 1997.Resolución 683 de 2012 (INVIMA). Decreto 1686 de 2012 (normas sanitarias para materiales).Regulaciones internacionales (UE, FDA).Declaración de conformidad para materiales en contacto.

Clasificación de Materiales en Contacto con Alimentos Materiales plásticos: tipos, riesgos, migración de sustancias. Metales y aleaciones. Vidrio y cerámica. Papel, cartón y otros materiales naturales. Reutilización de materiales: riesgos y requisitos.

Envases y Empaques para Alimentos Funciones del envase: protección, conservación, presentación. Tipos de empaques primarios, secundarios y terciarios. Envases activos e inteligentes. Almacenamiento y transporte de envases vacíos.

Equipamientos en Contacto con Alimentos Diseño sanitario de equipos. Materiales permitidos en superficies de contacto. Mantenimiento higiénico y limpieza. Control de corrosión y desgaste.

Evaluación del Riesgo de Materiales y Control de Calidad Análisis de migración de sustancias. Ensayos físicos, químicos y microbiológicos. Trazabilidad y registros. Buenas prácticas de inspección y recepción de materiales.

Limpieza, Desinfección y Manejo Higiénico de Materiales y Equipos Diferencias entre limpieza y desinfección. Protocolos de limpieza según tipo de material. Plan maestro de limpieza. Prevención de biofilms en superficies.

Responsabilidades del Manipulador y Cultura de Inocuidad Rol del manipulador en la cadena de inocuidad. Capacitación continua. Cultura de higiene en las empresas. Comunicación efectiva en equipos de producción y calidad.

Establecimientos a los que está dirigido el curso:

"Objetos, Envases, Materiales y Equipamientos en Contacto Directo con Alimentos“

- **Restaurantes:** Ofrecen comidas preparadas con ingredientes frescos.
- **Bares:** Preparación y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- **Gastrobares:** Combinan experiencia de restaurante y bar.
- **Cafeterías:** Preparación y venta de cafés, bebidas, snacks y productos ligeros.
- **Servicios de catering:** Preparan alimentos para eventos y celebraciones.
- **Hoteles y establecimientos turísticos:** Servicios de alimentación a huéspedes.
- **Instituciones de salud:** Alimentación para pacientes y personal en hospitales y clínicas.
- **Instituciones educativas:** Comedores escolares, universitarios, cafeterías institucionales.
- **Supermercados:** Venta de productos alimenticios frescos, envasados y preparados.
- **Tiendas de alimentos:** Venta de productos envasados o frescos a menor escala.
- **Minimercados y tiendas de barrio:** Comercio detallista de productos alimenticios.
- **Panaderías y pastelerías:** Venta de productos elaborados con contacto directo de materiales y utensilios.
- **Comercios de envases y empaques:** Venta de materiales para alimentos (plástico, papel, aluminio, etc.).
- **Empresas de distribución de alimentos:** Transporte y almacenamiento para venta al por mayor o al detal.
- **Fábricas de envases plásticos y metálicos para alimentos**
- **Empresas de utensilios y equipamientos de cocina (inoxidable, plástico, etc.)**
- **Industrias de papel, cartón, vidrio o metal para contacto con alimentos**
- **Empresas de impresión y etiquetado alimentario**
- **Importadoras de materiales y objetos para contacto alimentario**
- **Fabricantes de alimentos y plantas de procesamiento industrial**

- **Empresas de limpieza y mantenimiento de utensilios alimentarios**

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Publica
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios
De carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Numero
AS21E 901462

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE — Fecha: 14 | 10 | 2025

CEDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 400158 | Numero de Inscripción: 438 | Numero de Carpeta: 400158

Razón social: NO Aplica

Nombre del establecimiento: DELICARNES H.B

NIT: 5697174 DV: 2 | Sede: UMCA

Dirección: CRA 62D 57D 46 SUR LC 1

Ubicación: NO Aplica

Localidad: Kennedy | UPZ: Calvario

Barrio: Guadalupe | Teléfonos: 3124563933

Correo electrónico para notificación: delicarneshb@gmail.com

Nombre propietario: Humberto Blanco Silva

Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP | Numero documento: 5697174

Nombre representante legal: NO Aplica

Tipo de documento: C.C [ ] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP | Numero documento: No Aplica

Dirección de notificación: CRA 62D 57D 46 SUR LC 1

Presenta matricula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 03340050

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Expendio Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles

Tipo de establecimiento: Expendio Carne

Establecimiento autorizado: SI [X] NO [ ]

Numero de trabajadores: 07 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: 09:00 Am y 08:00 Am

Dias de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro: Lunes a Sabado

Tipo de productos que expende: Carne: Bovina [ ] Porcina [ ] Aves [ ] Productos cárnicos comestibles (Visceras) [ ]
Otras especies: _____
Otro tipo de productos: SI [ ] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIA DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	07 10 2024	Favorable	[X]		95 %
		Favorable con requerimientos	[ ]		
		Desfavorable	[ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [X]	Solicitud del interesado [ ] Numero de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Numero de radicado:
Solicitud oficial [ ] Numero de radicado:	Evento de interés en salud pública: [ ]	Solicitud de practica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]
Otro: [ ] Especifique:		

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Publica
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios
De carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Numero
AS21E 901462

I. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO		Nivel de cumplimiento
93,9%	X	Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

En caso que uno o mas de los aspectos a evaluar sea identificado como critico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

II. RELACION DE LAS MUESTRS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	Ninguna
Numero del acta de toma de muestras	N.A

III. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

IV. 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	☐		

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se refuerza uso de plataforma de autoregulación y se cumple con la respectiva normatividad sanitaria.
Por parte del establecimiento: Ninguna

Andrés Blanco N.

VI. NOTIFICACION 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 14 del mes de 10 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D.C.
De la presente acta se deja copia en el 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) dias contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Luz Nelly Cardenas J.	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Numero de documento: 52424 49	Numero de documento:
Profesión u oficio: Ingeniera De Alimentos	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:	**TESTIGO**
Nombre: Andrés Blanco N.	Nombre:
Tipo de documento: C.C☒ C.E☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐	Tipo de documento: C.C☐ C.E☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
Numero de documento: 1133777555	Numero de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☐	Firma:
Firma: Andrés Blanco N.	

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

invima

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ

CIUDAD Fusagasuga FECHA 6 Dic mes 2023 ACTA N° 200735

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARIA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Betty Cecilia Hurtado Pinzon

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento 39620351

TELÉFONO 3102006332 CORREO ELECTRÓNICO [illegible]

*DIRECCIÓN DOMICILIO Horizontes casa 102 Etapa 1

*MUNICIPIO DOMICILIO Fusagasuga *DEPARTAMENTO DOMICILIO Cundinamarca

*NOMBRE DEL CONDUCTOR Jair Leonel Rincon

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento 11350603

*PLACA DEL TRANSPORTE VIE 144 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN VIE 144

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGON [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE SI [X] NO [ ]

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO) SI [X] NO [ ]

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO SI [X] NO [ ]

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO [ ] CERDO [X] BOVINO/BUFALINOS [ ] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [X]

OTRA ESPECIE [ ] Cuál Y cárnicos (cárnicos)

*HORARIO Y DÍAS DE OPERACIÓN Lunes a Viernes 24 horas *NÚMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)) 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	5 Feb 2024 día / mes / año	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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 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
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo 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

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 6B Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 8B Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)*	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		11		La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90%	X	FAVORABLE	80 - 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I) independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en este caso el vehículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
		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

Si | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del responsable del vehículo:

Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN 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 16 del mes de Dic del año 2025 en la Ciudad de Yopal.

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	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Alejandra M.	NOMBRE:
CÉDULA: 1007499361	CÉDULA:
CARGO: Ing Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN: U.S.M.T.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: [illegible]	NOMBRE:
CÉDULA: [illegible]	CÉDULA:
CARGO: [illegible]	CARGO:

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

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

Fusagasugá, febrero 10 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
021004	LUCY PIZA GONZALEZ	30.972.322

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	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 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

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

1.3 Decreto 1500, resolución 240, resolución 242, resolución 562 de 2016

Sección II: 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 Requisitos de los utensilios

2.5 Requisitos de los productos

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante la Autorización sanitaria de transporte

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

3.1 Inspección, vigilancia y control y régimen sancionatorio

3.2 Revisión y actualización

3.3 Anexos

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013 ART 132, RESOLUCION 242 DE 2013, RESOLUCION 562 DE 2016, 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

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: LUCY PIZA GONZALEZ
EDAD 46 AÑOS **FECHA 09 /02/2026**
CEDULA: 30972322

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: Café
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

10 feb/26

Lucy Poza González

cc 30972322

Estado general: bueno

Laboratorio: normal

Examen medico: bien

Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Powered by CamScanner

Servicios integrales EN SALUD PUBLICA

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

LUCY
PIZA GONZALEZ
Identificación.
30.972.322

VENCE **Día:** 10 **Mes:** FEB **Año:** 2026

COD: 021004

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

Powered by CamScanner

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

10 feb/26

Clay Edison Chamy Amos

cc 82395014

Estado general: bueno

laboratorio: normal

Examen médico: bien

Puede manejar armas

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Powered by CamScanner

Servicios integrales EN SALUD PUBLICA

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

CLAY EDILSON
CHARRY OLMOS
Identificación.
82.395.014

VENCE **Día:** 10 **Mes:** FEB **Año:** 2027

COD: 021001

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 deAlimentos -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

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

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

Fusagasugá, febrero 10 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
021001	CLAY EDILSON CHARRY OLMOS	82.395.014

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	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 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

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

1.3 Decreto 1500, resolución 240, resolución 242, resolución 562 de 2016

Sección II: 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 Requisitos de los utensilios

2.5 Requisitos de los productos

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante la Autorización sanitaria de transporte

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

3.1 Inspección, vigilancia y control y régimen sancionatorio

3.2 Revisión y actualización

3.3 Anexos

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013 ART 132, RESOLUCION 242 DE 2013, RESOLUCION 562 DE 2016, 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

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: CLAY EDILSON CHARRY OLMOS
EDAD 46 AÑOS **FECHA 09 /02/2026**
CEDULA: 82395014

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: Blanda
Color: Café
Restos alimenticios ++
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

Invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ESPECIALES DE BENEFICIO DE AVES, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 241 DE 2013	
	Código: IVC-Pl8-Fl6100 | Versión: 02	Fecha de Emisión: 2022-08-21

Ciudad y fecha: 2024-09-24, 25 y 26

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	POLLO EXTRACOLOMBIANO S.A.S		
Código:	202EAD	Nit:	900.938.018-3
Dirección:	CALLE 22 No. 86 A 38		
Municipio:	FUSAGASUGA	Departamento:	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	3228435883 ; 3208400204	E-mail:	polloextracolombianosas@gmail.com
Representante Legal:	FREDY CARDENAS GARZON		

Datos de producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	DOMINGO, LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES	Número de Turnos por día:	1
Velocidad de la línea: # aves beneficiadas/hora	500 aves/hora	Máximo de horas por turno:	6
Capacidad de almacenamiento de producto terminado (Ton):	Refrigerado: 11	Congelado:	0

Desprese:

Cuenta con desprese anexo:	SI	Volumen de desprese: (Numero de canales/ turno):	150	Nota: Si la planta no cuenta con desprese anexo diligenciar NA en los ítems 1.15 y 3.3

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS-GRUPO DE TRABAJO TERITORIAL CENTRO CRIENTE 2	Oficio Comisorio No:	7303-2337-24
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO A LA PLANTA ESPECIAL DE BENEFICIO DE AVES POLLO EXTRACOLOMBIANO SAS CON BASE AL DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION 241 DE 2013 EN ATENCION A REGISTRO DE PQRDS RADICADO INVIMA 20241200227 DE FECHA 2024-08-06 Y RADICADO INVIMA INTERNA 20243014354 DE FECHA 2024-08-16		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2023-12-21	Porcentaje obtenido:	97.11%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
No Aplica	NA	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.15 Área de desprese y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR				
1.	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.1	Localización y accesos *	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	A	6	5,0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	2	2,0	
1.5	Iluminación	A	3	3,0	
1.6	Instalaciones sanitarias	A			
1.6.1	Sanitarios y vestieres	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios *	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas *	A	8	4,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4	
1.9	Calidad del agua *	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	4,0	
1.11	Personal manipulador				
1.11.1	Estado de salud	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	

1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	A	6	6,0	
1.12	**Área de recepción y sacrificio**				
1.12.1	**Sección de recepción**				
1.12.1.1	Requisitos de las instalaciones	A	6	5,0	
1.12.1.2	Requisitos de los equipos y utensilios (No permite calificación AR)	A	6	5,0	
1.12.1.3	Requisitos para las operaciones	A	6	5,0	
1.12.2	**Sección de sacrificio**				
1.12.2.1	Requisitos de las instalaciones *	A	6	6,0	
1.12.2.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	6	5,0	
1.12.2.3	Requisitos para las operaciones *	A	6	6,0	
1.13	**Área de escaldado y desplume**				
1.13.1	Requisitos de las instalaciones *	A	6	5,0	
1.13.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	6	5,0	
1.13.3	Requisitos para las operaciones *	A	6	6,0	
1.14	**Área de evisceración, lavado, enfriamiento y empaque**				
1.14.1	**Sección de evisceración y lavado de canales**				
1.14.1.1	Requisitos de las instalaciones *	A	6	5,0	
1.14.1.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	6	5,0	
1.14.1.3	Requisitos para las operaciones *	A	6	6,0	
1.14.2	**Sección de enfriamiento y empaque**				
1.14.2.1	Requisitos de las instalaciones * (No permite calificación AR)	A	6	5,0	
1.14.2.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	6	5,0	
1.14.2.3	Requisitos para las operaciones *	A	6	6,0	
1.15	**Área de desprese**				
1.15.1	Requisitos de las instalaciones *	A	6	5,0	
1.15.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	6	5,0	
1.15.3	Requisitos para las operaciones *	A	6	6,0	
1.16	Área de despacho *	A	6	6,0	
1.17	Otras instalaciones	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		200	191,	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación de los POES *	A	6	6,0	
2.3	Mantenimiento de los POES	AR	6	6,	EL MANTENIMIENTO DE LOS POES NO REFIERE TODOS LOS CASOS EN LOS CUALES PUEDE OCURRIR
2.4	Acciones correctivas	A	6	6,	
2.5	Registros		6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		36	34,	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	5,	
3.2	Programa de proveedores	A	6	5,	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	4,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	4,0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		40	30,	
4.	**INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar *	A	6	6,0	
4.2	Inspección ante mortem *	A	6	6,0	
4.3	Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	6	6,	
4.4	Inspección post mortem *	A	6	6,0	
4.5	Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		34	32,	
5.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**		Factor	Puntuación	Observaciones
5.1	Vida útil de los productos	A	6	6,0	
5.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
5.3	Expedición de guía de transporte de carne *	A	6	6,0	
5.4	Transporte producto terminado	A	6	6,0	
5.5	Control del producto y del proceso *	A	6	4,0	
	TOTAL BLOQUE		36	32,0	
	PUNTAJE FINAL		346	320	

* Items que al ser calificados con inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

DE ACUERDO AL ARTICULO TERCERO (3) DE LA RESOLUCION 241 DE 2013 EN DEFINICIONES "PLANTAS ESPECIALES: Plantas de beneficio animal de aves de corral con capacidad máxima de sacrificio de 3.000 aves por día y cuya carne y productos cárnicos comestibles son destinados para consumo departamental y/o en departamentos limítrofes, pero en ningún caso destinados a la exportación". Se insta al establecimiento a cumplir con la normatividad sanitaria vigente.

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	200	191	95,5%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	34	94,44%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	30	75,0%
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	32	94,11%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	32	88,88%
TOTAL	346	320	92,48%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	92,48%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 26 del mes de septiembre de 2024. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	
Nombre:	GINNA MELISSA ESPINOSA GUTIERREZ
Cédula	52832236
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS-GTTC02

Firma:	
Nombre:	JULIO CESAR SANCHEZ REY
Cédula:	19359889
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS -GTTC02

Firma:	
Nombre:	
Cédula	
Cargo:	
Dependencia:	

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	
Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	
Nombre:	FREDY CARDENAS GARZON
Cédula	3216334
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL

Firma:	
Nombre:	OSCAR MAURICIO ESPINOSA SANCHEZ
Cédula:	79'333.615
Cargo:	MEDICO VETERINARIO

Firma:	
Nombre:	
Cédula	
Cargo:	

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

La salud es de todos | Minsalud

RESOLUCIÓN No. 2019049081 DEL 31 DE OCTUBRE DE 2019

Por la cual se establecen los lineamientos para la emisión del concepto sanitario en plantas de beneficio, desposte y desprese por parte del INVIMA, y para el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud y se dictan otras disposiciones

EL DIRECTOR GENERAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS – INVIMA

En uso de sus facultades legales y en especial de las conferidas en el artículo 78 de la Ley 489 de 1998, en el Decreto 2078 de 2012 y,

CONSIDERANDO

Que de acuerdo al capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al INVIMA realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

Que de acuerdo literal b del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, le corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA ejercer la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio animal, así como del transporte asociado a esta actividad.

Que de acuerdo al literal c del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, le corresponde a los departamentos, distritos y a los municipios de categorías 1ª 2ª, 3ª y especial, la vigilancia y control sanitario de la distribución y comercialización de alimentos, así como del transporte asociado a dichas actividades.

Que a través del Decreto 1282 de 2016 se estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional por parte de las plantas de beneficio y de los establecimientos de expendio, distribución y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como la inscripción de los vehículos de transporte y se dictaron otras disposiciones.

Que conforme al Decreto 1975 del 29 de octubre de 2019 "Por el cual se adoptan medidas en salud pública en relación con las plantas de beneficio animal, de desposte y de desprese, y se dictan otras disposiciones", corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, emitir lineamientos que garanticen las condiciones mínimas higiénico sanitarias con enfoque de riesgo, para la emisión del concepto sanitario a las plantas de beneficio de categoría nacional, de autoconsumo, especial de aves, de plantas de desposte y plantas de desprese, mientras obtienen la autorización sanitaria, así como para la reclasificación.

Adicionalmente, corresponde al INVIMA emitir los lineamientos para la emisión del Concepto Sanitario por parte de las entidades territoriales de salud para las actividades de expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y productos cárnicos comestibles.

Que, en mérito de lo expuesto,

RESUELVE

CAPÍTULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO PRIMERO. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer los lineamientos para la emisión del concepto sanitario para el funcionamiento de las plantas

RESOLUCIÓN No. 2019049081 DEL 31 DE OCTUBRE DE 2019

Por la cual se establecen los lineamientos para la emisión del concepto sanitario en plantas de beneficio, desposte y desprese por parte del INVIMA, y para el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud y se dictan otras disposiciones

La frecuencia de las visitas de inspección, vigilancia y control para cada establecimiento, será programada de acuerdo a las variables establecidas en el modelo de evaluación de riesgo que tiene establecido el INVIMA.

PARÁGRAFO PRIMERO. Las plantas de beneficio, desposte o desprese a las cuales se les haya cancelado o suspendido la Autorización Sanitaria Provisional, podrán solicitar al INVIMA la realización de la visita, con el fin de obtener el concepto sanitario para su funcionamiento.

PARÁGRAFO SEGUNDO. Las plantas de beneficio, desposte o desprese a las cuales se les haya emitido Autorización Sanitaria Provisional condicionada o que se les haya suspendido por una medida impuesta por otra autoridad, no podrán solicitar la visita al INVIMA para la obtención del concepto sanitario para su funcionamiento, hasta tanto no se haya realizado el levantamiento de la suspensión de la medida impuesta por la autoridad competente.

ARTÍCULO CUARTO. VIGENCIA DEL CONCEPTO SANITARIO. El concepto sanitario expedido por el INVIMA estará vigente desde su expedición hasta la realización de una nueva visita de inspección, vigilancia y control, en la que se verifique el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

En todo caso, si en el desarrollo de las visitas se establece que las condiciones del establecimiento conllevan a una posible afectación de la inocuidad del producto, los funcionarios del INVIMA podrán aplicar las Medidas Sanitarias de Seguridad a que haya lugar.

PARÁGRAFO: De conformidad con lo establecido en el Decreto 1975 de 2019, las plantas de beneficio, desposte o desprese, contarán con el término de 24 meses para la obtención de la autorización sanitaria en los términos del Decreto 1500 de 2007 y 2270 de 2012; durante este plazo estas plantas funcionarán con el concepto sanitario que expida el Invima.

ARTÍCULO QUINTO. CONDICIONES SANITARIAS PARA DETERMINAR EL NÚMERO DE ANIMALES A BENEFICIAR Y LA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS. Durante las visitas de inspección, vigilancia y control en las plantas de beneficio de las especies bovina y porcina, de categoría de Autoconsumo o de categoría nacional con distribución local, el Invima establecerá el número de animales a beneficiar y la posibilidad de distribuir la carne y productos cárnicos comestibles a otros municipios por razones de abastecimiento para la comunidad.

1. **NÚMERO DE ANIMALES A BENEFICIAR:** Para la determinación del número diario de animales a beneficiar, se verificará el requerimiento de carne de la población a abastecer y la capacidad instalada de la planta de beneficio, para lo cual se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

ASPECTO	BOVINOS	PORCINOS
Capacidad de los corrales	Bovinos = 2 m^2 por animal	Porcinos = 1 m^2 por animal.
Almacenamiento de canales en refrigeración (cuando se cuente con este sistema)	Bovinos = 0.8 m lineales de riel por canal.	Porcinos = 0.4 a 0.6 m lineales de riel por canal (según tipo de corte).

NOTA: LA EMPRESA THREE CARNES S.A.S, NIT 901682205-7 AUN CUENTA CON EL PERMISO DE POLLO-INIVIMA VIGENTE, DADO QUE NO HAN REALIZADO NUEVAMENTE LA VISITA DE INSPECCION ASI COMO LO ESTIPULA LA RESOLUCION No. 2019049081. (SE ANEXA), ES DECIR QUE MIENTRAS EL ESTABLECIMIENTO CUMPLA EXTRICTAMENTE CON LAS NORMAS SANITARIAS, EL ACTA DE INSPECCION SEGUIRA SIENDO VALIDA.

ARTÍCULO CUARTO. VIGENCIA DEL CONCEPTO SANITARIO. El concepto sanitario expedido por el INVIMA estará vigente desde su expedición hasta la realización de una nueva visita de inspección, vigilancia y control, en la que se verifique el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

Sí, el concepto o acta de inspección sanitaria, como el expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) en Colombia para establecimientos de alimentos como los de pollo, **tiene vigencia hasta la próxima visita de inspección**, que confirma el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias vigentes.

¿Cómo funciona la vigencia?

No hay una fecha de vencimiento fija:

En lugar de una fecha límite, su validez depende de la continuidad de las condiciones del establecimiento y de la realización de futuras inspecciones.

Verificación continua:

Las autoridades sanitarias realizan inspecciones para asegurarse de que se mantienen los estándares y requisitos de la normativa.

Renovación por nuevas inspecciones:

Una vez que se realiza una nueva visita y se verifica el cumplimiento de las condiciones, se expide un nuevo concepto o se renueva el anterior, hasta que se realice otra inspección.

Gobernación de Cundinamarca	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTION DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-101 Versión: 03
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGOS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Fecha de Aprobación: 26 Nov-2024

"Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico habeasdata@saludpublica.gov.co"

CIUDAD: SILVANIA | FECHA: 29 10 25 | ACTA N°: 25743 1213-25

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Ivan Guillermo Guerrero Pinzon

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1069717755

TELÉFONO: 3108066352 CORREO ELECTRÓNICO:

*DIRECCIÓN DOMICILIO: Barrio Eden - Etr Montana T Casa 106

*MUNICIPIO DOMICILIO: Fusagasuga *DEPARTAMENTO DOMICILIO: Cundinamarca

*NOMBRE DEL CONDUCTOR: Jose Leonardo Pinzon Cañon

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 11389682

*PLACA DEL TRANSPORTE: TZS780 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: TZS780

*UNIDAD DE TRANSPORTE: TIPO FURGON [X] TIPO REMOLQUE [ ] TIPO SEMIREMOLQUE [ ]

PLACA DEL REMOLQUE O SEMIREMOLQUE:

CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE: SI [X] NO [ ]

*CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO): SI [X] NO [ ]

*CUENTA CON UNIDAD DE FRIO: SI [X] NO [ ]

*PRODUCTO QUE TRANSPORTA: POLLO [X] CERDO [X] BOVINO/BUFALINOS [X] PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS) [X]

OTRA ESPECIE [ ] Cuál:

*HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN: Lunes A Domingo 6241/5 *NUMERO DE TRABAJADORES (INCLUIDO CONDUCTOR Y AYUDANTE(S)): 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		PENDIENTE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		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 PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	

OTRO: Especifique:

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo 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

El Vehículo debe estar cargado al momento de realizar la inspección

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Art. 4.; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.)*	(11)	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	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, Art. 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2)*	(11)	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Powered by CamScanner

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131 Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56*	11	5,5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 3009/2010, Art. 15 Numeral 1, Art. 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 1, Art. 15, Art. 131, Numeral 4; Resolución 242/2013, Art. 13, Art. 14, Art. 56 Numeral 4.1)*	4	2	0	
3.3	Prácticas higiénicas *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 3, Art. 17; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 3, Art. 16)*	11	5,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 3009/2010 Art. 15 Numeral 2, Art. 68 Numeral 4.1, Art. 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Art. 14 Numeral 2; Art. 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Art. 13 Numeral 2, Art.*	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Art. 56 Numeral 4.2, 4.3)*	11	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

6	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Procedencia Materia Prima *(Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Art. 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Art. 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Art. 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013 Art. 62, 114, 131 Numeral 3.1;*	11	5,5	0	C
5.2	Condiciones de Transporte *(Resolución 3009/2010, Art. 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Art. 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6*	11	5,5	0	C
5.3	Cadena de Frio *(Decreto 1500/2007, Art. 39; Resolución 3009/2010, Art. 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Art. 129 Numeral 3; Resolución*	13		0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar las sanciones a que haya lugar y MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva sobre el producto transportado, en el caso el vehículo
100%	X	FAVORABLE	80 -100%	
		DESFAVORABLE	< 79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | NO X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Valido x Año

Por parte del responsable del vehículo:

VII. NOTIFICACIÓN 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 25 del mes de OCTUBRE del año 2019 en la Ciudad de SILVANIA.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MANUEL FRANCISCO RINCON ORDOÑEZ	NOMBRE:
CÉDULA: 11.375.954	CÉDULA:
CARGO: TECNICO DE SANEAMIENTO	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGA	INSTITUCIÓN:
POR LA RESPONSABLE DEL VEHÍCULO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Clay Edilson Chony Otros	NOMBRE:
CÉDULA: 82295014	CÉDULA:
CARGO: Conductor.	CARGO:

Powered by CamScanner

Servicios integrales EN SALUD PUBLICA

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

DIEGO FERNANDO GARCIA SARRIA
Identificación.
94.361.518

VENCE **Día:** 10 **Mes:** FEB **Año:** 2027

COD: 021002

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**

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

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

Fusagasugá, febrero 10 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
021002	DIEGO FERNANDO GARCIA SARRIA	94.361.518

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	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 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

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

1.3 Decreto 1500, resolución 240, resolución 242, resolución 562 de 2016

Sección II: 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 Requisitos de los utensilios

2.5 Requisitos de los productos

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante la Autorización sanitaria de transporte

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

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

3.1 Inspección, vigilancia y control y régimen sancionatorio

3.2 Revisión y actualización

3.3 Anexos

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013 ART 132, RESOLUCION 242 DE 2013, RESOLUCION 562 DE 2016, 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

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE:	DIEGO FERNANDO GARCIA SARRIA	
EDAD	48 AÑOS	**FECHA 09 /02/2026**
CEDULA:	94361518	

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: Blanda
Color: Café
Fibras musculares +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

10 feb/26

Diego Fernando Garcia Santa

94361518

Estado general: bueno
Laboratorios: normal
Examen medico: bien
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Powered by CamScanner

Servicios integrales EN SALUD PUBLICA

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

SECTOR CARNES, DERIVADOS CARNICOS, TRANS, EXPENDIOS

MAGNOLIA
MOLINA LOZANO
Identificación.
40.770.150

VENCE **Día:** 10 **Mes:** FEB **Año:** 2027

COD: 021005

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 deAlimentos -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**

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

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

Fusagasugá, febrero 10 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
021005	MAGNOLIA MOLINA LOZANO	40.770.150

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	MODULO 1	MODULO 2	MODULO 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

Powered by CamScanner

SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S

Sección I: Legislación aplicable.

1.1 Disposiciones generales

1.2 Definiciones generales

1.3 Decreto 1500, resolución 240, resolución 242, resolución 562 de 2016

Sección II: 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 Requisitos de los utensilios

2.5 Requisitos de los productos

2.6 Requisitos de los manipuladores

2.7 Inscripción de establecimientos ante la Autorización sanitaria de transporte

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

3.1 Inspección, vigilancia y control y régimen sancionatorio

3.2 Revisión y actualización

3.3 Anexos

ASI DAMOS CUMPLIMIENTO AL DECRETO 1500, RESOLUCION 2674 DE 2013 Y MINISTERIO DE SALUD RESOLUCION 240 DE 2013 ART 132, RESOLUCION 242 DE 2013, RESOLUCION 562 DE 2016, 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

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLINICO

DRA: MAGALY SANABRIA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
REG 0848

PACIENTE: MAGNOLIA MOLINA LOZANO
EDAD 57 AÑOS **FECHA 09 /02/2026**
CEDULA: 40770150

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
Restos alimenticios +
Flora bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA REINA
REG: 0848
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

Dr. Carlos Arturo Rozo Garcia – MD
Medicina Vibracional y Sintergética
Juan N. Corpas

10 feb/26
Magnolia Molina Lozano
CC 40770150

Estado general: bueno
Laboratorios: normal
Exámen médico: bien
Puede manipular alimentos

Dr. Carlos A. Rozo G.
MEDICO
Registro 2652

Información Importante

Señor(a) ECOCOSECHA SAS, su solicitud quedo registrada bajo el No. 121387, y está siendo validada por la entidad. Recuerde que puede consultar el estado de su solicitud con el siguiente número de Radicado 121387 en: https://conceptosanitario.saludcapital.gov.co/pages/consulta.php

Ante cualquier inquietud o novedad no dude consultar el portal de Autorregulación ó informar por medio de correo electrónico a: contactenos@saludcapital.gov.co

Cerrar

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número **AS06C 027011**

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente — Fecha: 05 | 02 | 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 825838	Número de Inscripción: AS00132103	Número de carpeta: 825838

Razón social: Cacaocheras SAS

Nombre del establecimiento: Cacaocheras

NIT: 901873413 -DV 2 — Sede: Unica

Dirección: Cl 35 Sur 78 - 23

Ubicación: No Aplica

Localidad: Kennedy — UPZ: Kennedy Central

Barrio: Ciudad Kennedy Norte Occidental — Teléfonos 3503451030

Correo electrónico para notificación*: lombagota311@gmail.com

Nombre propietario: Cacaocheras SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número documento: 901873413-2

Nombre representante legal: Willian Hernando Martinez Torres

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número documento: 1144038765

Dirección de notificación: Cl 78P 40C 28 Sur

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Depósito de Alimentos y bebidas

Tipo de establecimiento: Depósito de alimentos

Número de trabajadores: 4 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 10am 3:00pm

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA		% De cumplimiento de la última inspección
	09 01 2025	Favorable ☐	67 %
		Favorable con requerimientos ☒	
		Desfavorable ☐	

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: 5-0-2025-0016335-2 31-01-2025	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 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 con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06C 027011

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
92.5	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		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: Se socializa contenido Acuerdo 590 de 2014, Prevención consumo de alcohol industrial y antiséptico No se encuentra productos para intoxicar, No se evidencia producto sin registro sanitario vigente

Por parte del establecimiento:

Angie Jare Bautista 1.018452.353

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 05 del mes de Febrero del año 2025 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	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Lucia Fernanda Diaz Gutierrez	Nombre: JOHN FAIRO MOSQUERA
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CEDULA
Número de documento: 52908953	Número de documento: 19420921
Profesión u oficio: Medico Veterinario	Profesión u oficio: TECNICO ASES DE ES SALUD
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Alberto Fernando Bautista	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: 1.018.452.353	Número de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☒	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Alcaldía de Yumbo	MACROPROCESO: GESTIÓN DE LA SALUD MUNICIPAL	Código: GSM-SP-01-FO059
	PROCESO: SALUD PÚBLICA	TRD:
	SUBPROCESO: ALIMENTOS Y BEBIDAS	Versión: 00
	REGISTRO: ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO E INSTRUCTIVO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Fecha de emisión: Diciembre 14 de 2016

CIUDAD: YUMBO | FECHA: 14-07-2025 | ACTA N°: UTR-1957-2025

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: MUNICIPIO DE YUMBO - SECRETARIA LOCAL DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Ruiz Dimate Oscar Alexis

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] NIT [ ] Número de documento: 79647505

*PLACA DEL VEHÍCULO: TAW 421 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: TAW1421

TELÉFONOS: 3142648824

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: daro121989@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 89 a # 46-45 sur

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Bogotá

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

*MARCA: JOTON | *MODELO: 2012 | *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos NO Perecederos

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 24 Hrs | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 02

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	S/D	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		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	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	
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.		X	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	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. 368 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;		X	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	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.)		X	6,5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)		X	2	0	C

Powered by CamScanner

SANIAMBIENTAL

Teléfono 300 6303575
Carrera 29A No. 14 - 80 Arroyohondo
saniambientalcali@gmail.com
Representante Legal Holmes Andrés Riascos

CERTIFICADO CONTROL DE PLAGAS No. A – 005838

PRODUCTO UTILIZADO	CATEG. TOXICOLOGICA	CANTIDAD	GRUPO QUIMICO
AMONIO CUARTERNARIO	III	5 mL x 1L	CATIONES DE AMONIO CUATERNARIO

DESINFECCION ☒ SANITIZACION ☒

PROPIETARIO: OSCAR ALEXIS RUIZ DIMATE

MARCA: FOTON **PLACA: TAW 421**

MODELO: 2012 **TIPO: FURGON**

TRANSPORTA: ALIMENTOS

FECHA: 14/07/2025 **VENCE: 14/10/2025**

APLICADOR: HOLME RIASCOS

CARNET NO: 16.637.605 **FIRMA:**

ASISTENTE TECNICO: JANY NATALIA SAAVEDRA P.

CARNET NO: 76002-064196 VLL **FIRMA:**

PRECAUCIONES

- No pase las manos por las superficies tratadas.
- Si algún alimento se contamina ¡DESTRUYALO!
- Si algún utensilio de cocina o prenda de vestir se impregna lávelo con detergente y abundante agua.
- Abra las puertas y ventanas cuando el operario así lo indique.
- Barra los insectos muertos para que los animales domésticos no lo ingieran.
- Cuide que sus niños y animales domésticos no lo ingieran.
- Cuide que sus niños y animales domésticos NO ENTREN EN CONTACTO DIRECTO con el plaguicida aplicado.

RECOMENDACIONES

Si dentro de las horas siguientes a la aplicación observa en usted o en uno de los residentes cualquier anomalía de intoxicación, avise al médico.

No lave inmediatamente la superficie tratada.

NOTA: Recuerde que los servicios de CONTROL DE PLAGAS se deben efectuar MINIMO tres veces al año.

CONCEPTO SANITARIO SECRETARIA DE SALUD DE YUMBO ACTA No. 001-2025

NIT 94042948-9

FIRMA:

ANDRES RIASCOS ORBES

GERENTE GENERAL

Powered by CamScanner

3.3	Practicas 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.)*	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRITICO
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			25	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%	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.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguno

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, 14 de Julio de 2025 en la Ciudad de Yumbo

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Tim Marcelo Ricardo	NOMBRE:
CÉDULA: 1114464377	CÉDULA:
CARGO: Cirea Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaria Salud	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: [illegible]	NOMBRE:
CÉDULA: 94042948	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

Powered by CamScanner

CERTIFICADO-112025-1077845395

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

JHON PINEDA
Nombre

1077845395
Documento

18 De Noviembre De 2026
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
CURSO APROBADO AÑO 2025

Escanea el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

CERTIFICADO-112025-1077845395

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **JHON ALEXANDER PINEDA SUAVITA** con documento de identificación N° **1077845395** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 18 días del mes de Noviembre del año 2025.

Atentamente,

Laura Arcila

LAURA TATIANA ARCILA
Profesional Ingeniera de Alimentos
091062-0654187

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

CERTIFICADO-112025-1077845395

PLAN DE CAPACITACIÓN DE LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO Y SEGURO DE ALIMENTOS

Con base en lo establecido en la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Art. 12,13 y 36 se define el contenido de la jornada continua y permanente de capacitación en manejo higiénico y seguro de los alimentos para personas naturales, empleados y empresas del sector alimentos.

OBJETIVO

Formar en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, a Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos; fortaleciendo los procesos de calidad, inocuidad, higiene y salubridad, aportando de manera positiva a la salud pública de la población.

ALCANCE

Este proceso de formación va dirigido a todo el personal operativo y administrativo que manipule, transporte, comercialice y tenga contacto directo e indirecto con los alimentos, el cual pretende darle los conocimientos, aptitudes y habilidades que requiere el personal manipulador de alimentos para lograr un desempeño satisfactorio en Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.

METODOLOGIA

La metodología a emplear para el proceso de formación es del tipo teórico práctica y virtual, permitiendo a los asistentes recibir el conocimiento necesario mediante la catedra impartida por el capacitador, el material audiovisual, y el material autodidáctico disponible en nuestra plataforma virtual, finalmente la validación de los conocimientos recibidos se realizara mediante un sistema de evaluación en línea para cada uno de los módulos; Con el objetivo de dar cumplimiento a la jornada continua y permanente de formación en manejo higiénico de los alimentos y BPM, para ello se han destinado 3 módulos de capacitación los cuales deben de ser desarrollados por los manipuladores de alimentos en formación, estos módulos estarán disponibles en: https://gemsap.com/curso-manipulacion-alimentos/.

EL CONTENIDO DE ESTA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE DE FORMACION TAMBIEN INCLUYE COMO DOCUMENTOS ANEXOS:

- Carné de manipulación de alimentos (vigencia 1 año a partir de la fecha de formación).
- Certificado de asistencia.
- Plan de capacitación.
- Perfil Capacitador Avalando Formación

CERTIFICADO-112025-1077845395

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

PLAN DE CAPACITACIÓN INDIVIDUAL
METODOLOGÍA: TEORICO-PRÁCTICA-VIRTUAL

OBJETIVO DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA
MODULO I - OCTUBRE 2025	
Los Alimentos y los microorganismos: Identificar el concepto de alimento, así como sus características y su clasificación, identificar los tipos de contaminación que pueden sufrir los alimentos y los factores de crecimiento de las bacterias, así como la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.	**1 hora**
Seguridad de los alimentos: Conocer los riesgos a los que se encuentran expuestos los alimentos, las vías de contaminación de los alimentos de acuerdo al nivel de riesgo, entender el concepto de contaminación de los alimentos, así como las diferentes vías y tipos de contaminación de los alimentos.	**2 horas**
Buenas prácticas de manufactura: Conocer las buenas prácticas de manufactura y su implementación en la industria de los alimentos, aprender conductas que garanticen la entrega de un producto inocuo y apto para el consumo humano, y que beneficien la manipulación de los alimentos.	**1 hora**
MODULO II – ABRIL 2026	
Marco legal de los alimentos: Dar a conocer las leyes, decretos y resoluciones que aplican para la industria de alimentos, los requisitos de infraestructura, higiene, personal y documentación que se deben de cumplir en Colombia.	**1 hora**
Factores claves en la conservación de alimentos: Identificar los factores claves que beneficien la conservación de los alimentos temperaturas seguras, cadena de frio, almacenamiento y rotación de los alimentos, limpieza y desinfección de utensilios, áreas y superficies. Garantizando alimentos seguros.	**1 hora**
Prevención de la contaminación directa y cruzada: Conocer estrategias enfocadas a la prevención de la contaminación directa y cruzada de los alimentos, la importancia del lavado de manos, separar alimentos crudos de alimentos cocinados, la importancia de la higiene personal, respetar la cadena de frio y el correcto almacenamiento de los alimentos.	**1 hora**
Practicas higiénicas: Crear conciencia y actitudes que se consideren necesarias al trabajar con alimentos, para conservar las características de inocuidad de los alimentos y su manejo higiénico, resaltar la importancia del manipulador de alimentos en relación a la higiene y salubridad.	**1 hora**
MODULO III – JULIO 2026	
Condiciones óptimas para la manipulación de alimentos: Conocer las condiciones óptimas de los lugares donde se fabrican, procesan, elaboran y manipulan alimentos, garantizar el ambiente adecuado que disminuya los riesgos de contaminación.	**1 hora**
Plan de Saneamiento: Conocer el documento plan de saneamiento, su contenido, características, cumplimiento de programas y la importancia de la adecuada implementación y desarrollo de los programas de limpieza y desinfección, gestión de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.	**1 hora**
TIEMPO TOTAL DE CAPACITACIÓN RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	**10 HORAS**

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

UTADEO
UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO

ACTA DE GRADO

La Suscrita Secretaria General de la Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano certifica la parte pertinente del Acta de Grado número mil ochocientos ochenta y seis (1886) correspondiente al día cuatro (4) de agosto de dos mil veintidós (2022).

Registrada en el Libro de Actas número veinte (20), Folio número quinientos setenta y tres (573), y en el Libro de Registro veintisiete (27), Folio número quinientos treinta y tres (533), bajo el número doscientos treinta y nueve mil setecientos ochenta (239780).

"En la ciudad de Bogotá D.C., del día cuatro (4) de agosto de dos mil veintidós (2022), la Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano otorgó el título de:

INGENIERA DE ALIMENTOS

A

LAURA TATIANA ARCILA GARCÍA

Identificado(a) con C.C. No. 1022440[illegible] expedida en BOGOTÁ D.C., quien terminó satisfactoriamente sus estudios y cumplió con todos los requisitos exigidos por la institución.

El Rector, en nombre y Representación de la Fundación Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano, confirió el título correspondiente y autorizó la entrega de este.

Se firma la presente Acta, por los que en ella intervinieron:

RECTOR CARLOS SÁNCHEZ GAITÁN
SECRETARIA GENERAL LINA MARÍA CEPEDA MELO
DECANO DE LA FACULTAD ISAAC DINER REZONZEW"

Se expide en Bogotá D.C., el día cuatro (4) de agosto de dos mil veintidós (2022).

Lina María Cepeda M
LINA MARÍA CEPEDA MELO
Secretaria General

Código Seguro de Verificación: sZXYcNNUTILDg

COPIA AUTENTICA
EQUIPO DE CAPTADORES GEMSAP
AÑO 2025 - Contacto 3107089494

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	COTA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-09-17

DATOS GENERALES

Razón social	COMERCIALIZADORA FROZEN SAS		
Dirección	CL 11 No 2A-52		
Representante Legal	MEYER ZULIMANN PALOMINO MARTIN		
Código inscripción planta	900849291-6	**NIT**	900849291-6
Teléfonos	3138702868,3012239173	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	info@comercializadorafrozen.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-2719-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3929 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	6	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	4.2.4 Pulpas o purés de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.1

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	PULPA DE FRUTA CONGELADA	120	UNO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	ARLEY ALEXIS CORTES RODRIGUEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
	CAROLINA DAVEIBY LAUTERO NIÑO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	LUISA HEREDIA MARTIN	JEFE ADMINISTRATIVA	CC	53 062 400

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

En cumplimiento con a lo ordenado en el artículo 21 de la resolución 2674 de 2013 expedido por el ministerio de salud y protección social.

CERTIFICA QUE

JUAN DAVID MATAJIRA ROBAYO
CC. 1072647234

Asistió y aprobó las capacitaciones relacionadas a continuación

CAPACITACION	**DURACION (MIN)**
BPM	60
CONTAMINACION CRUZADA	60
PLAN DE SANEAMIENTO	120
DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS	60
RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	120
CONTAMINACION MICROBIANA, ETAS Y METODOS DE CONSERVACION	60
BUENAS PRACTICAS HIGIENICAS	120
ORDEN Y ASEO EN EL LUGAR DE TRABAJO	40
INTENSIDAD HORARIA	10 HORAS

Dado en Cota Cundinamarca, febrero 27 de 2026



DIEGO FERNANDO VALDERRAMA ESPINOSA
TNLOGO CONTROL DE CALIDAD EN ALIMENTOS
TP 093602-0645024 CND
CONSEJO NACIONAL PROFESIONAL DE INGENIERIA-COPNIA

Schiller
Laboratorio Clínico

Laboratorio Clínico
NIT: 51875600-1

JUAN DAVID MATAJIRA ROBAYO
C.C. 1072647234

Fecha: 24-02-2026
No. 18497

EXÁMENES DE LABORATORIO

- **FROTIS FARÍNGEO**

Coloración Gram
Microbiota Normal de Orofaringe
Escasa Reacción PMN

- **FROTIS DE UÑAS**

Directo con KOH
Al examen directo, no se observan estructuras
Compatibles con hongos

- **COPROANÁLISIS**

EXAMEN FÍSICO
Color: Café
Consistencia: Blanda

EXAMEN PARASITOLÓGICO
No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada



Dra. Mercy Blandón Schiller
Bacterióloga U. de A.
Reg. 51875600

P.S. OCUPACIONAL S.A.S.

Dra. Patricia Suárez Navarrete
Médica Especialista en Salud Ocupacional

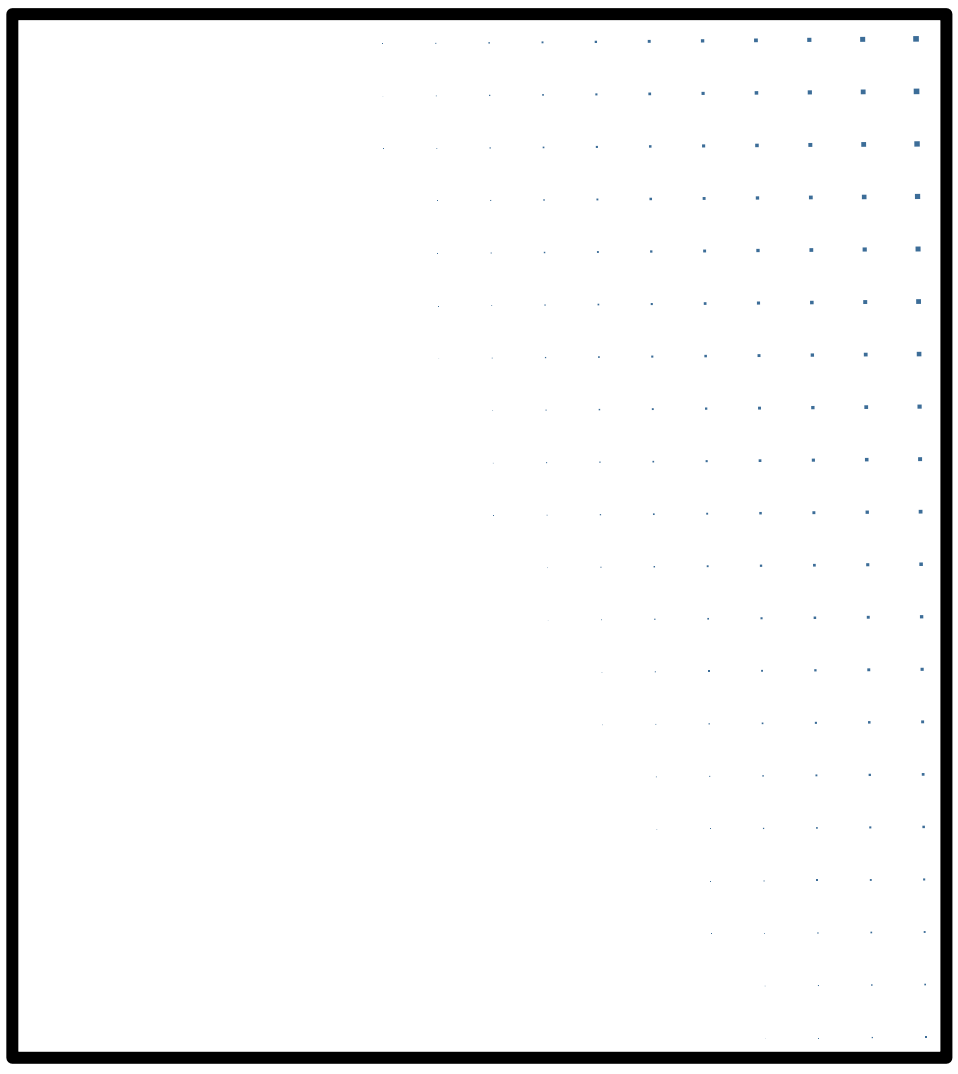
Se determina que el (la) paciente en mención **NO** presenta actualmente enfermedad infectocontagiosa y **SI** es apto(a) para manipular alimentos.
Los exámenes de Laboratorio Clínico, **NO** presentan alteración y **NO** tiene impedimento para la Manipulación de alimentos.



Dra. Patricia Suárez Navarrete

Carrera 9 No 14 - 54 Chía Cundinamarca
Teléfonos: 3102394935 - 3156430655
Calidad y confiabilidad a su servicio
mercyblandon@hotmail.com

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



No Carnet: 02-26

ARGELIO MIGUEL VARGAS ROMERO

NOMBRES Y APELLIDOS

CONDUCTOR

CARGO

ID No : 1.067.850.730

RH : A+

Celular :314-215-7118

El portador de este carnet .se encuentra inscrito en el Plan de Capacitación continuo y permanente desde el momento de su contratación con una intensidad de **10 HORAS** anuales, de acuerdo a lo establecido en la **Resolución 2674 de 2013, Cap III, Art 12 y 13 y las disposiciones de la Circular DAS 4150-10264-19, MINSALUD**

Para verificar su autenticidad comunicarse al CEL: 310-555-4818

Expedido :17/03/2026

Expira :17/03/2027

Karen J. Galvis A.

KAREN JULIETH GALVIS ALVERNIA

Capacitador

Formación: INGENIERA DE ALIMENTOS

CIMAD IPS LTDA

NIT: 830093234
Direccion: CL 13 5 25 / Tel.: 6018640692



Paciente:	ARGELIO MIGUEL VARGAS ROMERO			
Identificacion:	1067850730	**Sexo:**	M	
Direccion:	CALLE 11 NUMERO 2A 52			
Ciudad:	COTA			
Teléfono:	3142157118 3142157118	**Ocupación:**		
Est. Civil:	Union Libre	**Edad:**	32 años 6 meses y 24días	1993-09-22
Asegurador:	COMERCIALIZADORA FROZEN SAS | COMERCIALIZADORA			
Acompañante:				
Responsable:				

CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD LABORAL

Edad del paciente:	32 años 6 meses y 24días	**Fecha de la nota:**	15/04/2026 3:40:15 p. m.

DATOS GENERALES

EMPRESA EN MISIÓN	**TIPO DE CARGO**	**CARGO**
COMERCIALIZADORA FROZEN SAS	Operativo	CONDUCTOR

CENTRO DE TRABAJO	**ÁREA O SECCIÓN**
OPERATIVO	OPERATIVA
TIPO DE EXAMEN:	**TIPO DE VINCULACIÓN**
PERIÓDICO	DEPENDIENTE

ARL	**EPS**	**AFP**
SURA ARL	COMPENSAR EPS	COLFONDOS S.A

INFORMACION OCUPACIONAL

CARGO QUE DESEMPEÑA (DESCRIBIR QUE HACE Y COMO LO HACE)	CONDUCTOR

EXAMENES REALIZADOS

EXAMENES REALIZADOS	EVALUACIÓN MÉDICA EVALUACIÓN MÉDICA CON ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR OPTOMETRIA AUDIOMETRIA CLINICA

PRUEBAS DE LABORATORIO	**LABORATORIOS**
SI	COPROLOGICO: NORMAL FROTIS GARGANTE : NORMAL EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH) : NORMAL

CONCEPTO DE APTITUD LABORAL

El examinado certifica que no omitio datos relevantes sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud y que toda la informacion expresada en este documento es cierta

CONCEPTO DE APTITUD LABORAL	SIN RESTRICCIONES PARA DESEMPEÑAR EL CARGO

APTITUD /MANIPULADOR DE ALIMENTOS

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS	**CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE SALUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS**
SI	SI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El examinado certifica que no omitio datos relevantes sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud y que toda la informacion expresada en este documento es cierta

Describa hábitos de vida saludable	**-.**
PAUSAS VISUALES ACTIVAS: CADA 20 MINUTOS, DESVÍE LA MIRADA DE LA PANTALLA Y FIJE LA VISTA EN UN PUNTO DISTANTE DURANTE AL MENOS 20 SEGUNDOS, CON EL FIN DE DISMINUIR LA FATIGA OCULAR (REGLA 20-20-20). ALTERNANCIA DE ACTIVIDADES: VARÍE LAS TAREAS A LO LARGO DE LA JORNADA, COMBINANDO AQUELLAS QUE IMPLIQUEN DIFERENTES POSTURAS O MOVIMIENTOS PARA EVITAR SOBRECARGAS MUSCULARES LOCALIZADAS. MOVILIDAD ARTICULAR: REALICE EJERCICIOS SUAVES DE MOVILIDAD EN CUELLO, HOMBROS, MUÑECAS Y TOBILLOS AL INICIO Y AL FINALIZAR LA JORNADA LABORAL PARA CONSERVAR LA FLEXIBILIDAD. ESTIRAMIENTOS MUSCULARES: INCORPORE RUTINAS DE ESTIRAMIENTO PARA COLUMNA Y EXTREMIDADES, ESPECIALMENTE EN REGIÓN CERVICAL Y LUMBAR, SI PERMANECE LARGOS PERIODOS EN UNA MISMA POSICIÓN. TÉCNICAS ADECUADAS DE LEVANTAMIENTO: AL MANIPULAR CARGAS, FLEXIONE LAS RODILLAS, MANTENGA LA ESPALDA RECTA Y EVITE REALIZAR GIROS BRUSCOS O LEVANTAR PESOS EXCESIVOS. AJUSTE ERGONÓMICO DEL PUESTO DE TRABAJO: UBIQUE EL MONITOR DE MANERA QUE SU BORDE SUPERIOR QUEDE A LA ALTURA DE LOS OJOS Y UTILICE UNA SILLA CON SOPORTE LUMBAR ADECUADO. POSTURA DE MIEMBROS INFERIORES Y SUPERIORES: MANTENGA LOS PIES COMPLETAMENTE APOYADOS EN EL SUELO O EN UN REPOSAPIÉS, Y LOS ANTEBRAZOS ALINEADOS CON LA SUPERFICIE DEL ESCRITORIO. EVITAR INMOVILIDAD PROLONGADA: CAMBIE DE POSTURA CON FRECUENCIA O REALICE CAMINATAS CORTAS CADA HORA PARA FAVORECER LA CIRCULACIÓN Y PREVENIR LA RIGIDEZ MUSCULAR. USO ADECUADO DE PERIFÉRICOS: MANIPULE TECLADO Y MOUSE MANTENIENDO LAS MUÑECAS EN POSICIÓN NEUTRA, EVITANDO DESVIACIONES QUE PUEDAN GENERAR LESIONES COMO EL SÍNDROME DEL TÚNEL CARPIANO. ORGANIZACIÓN DEL ENTORNO LABORAL: DISPONGA LOS ELEMENTOS DE USO FRECUENTE DENTRO DE UN ALCANCE CÓMODO PARA MINIMIZAR MOVIMIENTOS REPETITIVOS O FORZADOS. RESPIRACIÓN CONSCIENTE: DURANTE LAS PAUSAS ACTIVAS, INCLUYA EJERCICIOS DE RESPIRACIÓN PROFUNDA PARA OPTIMIZAR LA OXIGENACIÓN Y DISMINUIR LA TENSIÓN FÍSICA Y MENTAL. FORMACIÓN EN ERGONOMÍA: PARTICIPE PERIÓDICAMENTE EN CAPACITACIONES QUE FORTALEZCAN CONOCIMIENTOS SOBRE HIGIENE POSTURAL Y PREVENCIÓN DE TRASTORNOS MUSCULOESQUELÉTICOS. HÁBITOS SALUDABLES Y PROTECCIÓN PERSONAL: PROMUEVA ESTILOS DE VIDA SALUDABLES Y HAGA USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN EL RIESGO OCUPACIONAL.	- Pausas activas - Higiene postural - Ejercicio fisico - Uso de Elementos de proteccion personal EPP

El examinado certifica que no omitio datos relevantes sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud y que toda la informacion expresada en este documento es cierta

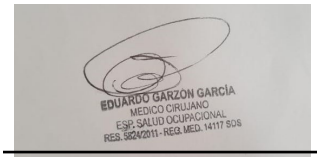
INGRESAR A PVE	PVE para Conservación Visual

REMISIONES

Remision a EPS/IPS?	
NO	
Requiere Tratamiento	
NO	
Requiere otros exámenes diagnósticos	
NO	
Recomendaciones	
Dieta baja en sal (Hiposodica) Dieta baja en grasa Uso de corrección visual	

CONSENTIMIENTO INFORMADO

Descripción	Yo:ARGELIO MIGUEL VARGAS ROMERO identificado con CC No.1067850730. Autorizo al profesional abajo mencionado, a que se me realice de manera voluntaria el examen medico ocupacional y/o exámenes complementarios y dejo constancias de que tuve la oportunidad de manifestar mi consentimiento para la realización del examen medico ocupacional y/o exámenes complementarios necesarios y referenciados en este documento. Comprendo el propósito , los beneficios, la interpretación, limitaciones y riesgos del examen medico ocupacional y/o exámenes complementarios a partir de la información recibida por el profesional abajo mencionado. Certifico que la información que he suministrado es verdadera, completa y acepto el manejo de la confidencialidad que CIMAD IPS LTDA de a la misma, autorizo que la información recopilada en las bases de datos puede ser utilizada para la implementación de los sistemas de vigilancia epidemiologica de las empresas y la realización de estudios de investigación con fines científicos. (Ley 1581 de 2012). Suministre la información necesaria a las personas o entidades contempladas en la legislación para el desarrollo del sistema de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo. (SG-SST)



EDUARDO ARQUIMEDES GARZON GARCIA
RM 14117
SALUD OCUPACIONAL

Firma Paciente:



El examinado certifica que no omitio datos relevantes sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud y que toda la informacion expresada en este documento es cierta

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-2719-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
COMERCIALIZADORA FROZEN SAS	CL 11 No 2A-52 COTA - CUNDINAMARCA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 15 AL 19 DE SEPTIEMBRE DE 2025, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
ARLEY ALEXIS CORTES RODRIGUEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
CAROLINA DAVEIBY LAUTERO NIÑO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7751 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.
Contáctenos en: Teléfonos: (601) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 7425000 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 2425000 ext 1500. *Los *teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 15 DE SEPTIEMBRE 2025

CLARIBEL ACOSTA VESGA
Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma Latin
Nombre Luisa Fda. Heredia M.
Cédula 53.062.400 Bté
Cargo Jefe Administrativa
Fecha 17-09-2025.

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	COTA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-09-17

DATOS GENERALES

Razón social	COMERCIALIZADORA FROZEN SAS
Dirección	CL 11 No 2A-52

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 4.2.4	62,98	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	62,98
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 4.2.4 -1.2-1.3-1.4-1.5-1.6-1.7-1.8-2.2.2-3.2.4-3.1-3.2-3.3-3.4-4.2-5.1-5.2-5.3-5.4-5.5-6.1-6.2-6.3. De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3929 De 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna Ltda
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna. Ltda
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-2719-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna - Ltda.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: ARLEY ALEXIS CORTES RODRIGUEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: CAROLINA DAVEIBY LAUTERO NIÑO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Ltda.

Firma: Luisa Fda. Heredia M.
Nombre: LUISA HEREDIA MARTIN
Cargo: JEFE ADMINISTRATIVA
Documento: CC 53 062 400

Firma
Nombre
Cargo
Documento

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma
Nombre
Cargo:
Documento:

Firma
Nombre
Cargo
Documento

ALCALDIA MUNICIPAL DE COTA	PROCESO GESTIÓN EN SALUD	CÓDIGO: PRGS11-PRC01-0000-FO11
	PROCEDIMIENTO INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL AMBIENTAL Y SANITARIO	VERSIÓN: 01
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	FECHA DE APROBACIÓN: 20/10/2022
		PÁGINA 1 de 2

CIUDAD	Cota	FECHA	17 Abril 2024	ACTA Nº.	600.02.031.001.482
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD	SECREATARÍA DE SALUD ALCALDÍA MUNICIPAL COTA				

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO			
*NOMBRE DEL PROPIETARIO	Medical Helps SAS		
*DOCUMENTO Y NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	C.C ☐ C.E ☐ NIT ☒	900335064	
*PLACA DEL VEHÍCULO	WOO482	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	WOO482
TELÉFONOS	3012239173		
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO	info@comercializadorafrozen.com		
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CL 11 NO 2A-52		
*DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA	*MUNICIPIO	COTA
*CLASE DEL VEHÍCULO:	Camioneta ☒ Camion ☐ Moto ☐ Otro ☐	¿Cuál?	
*MARCA	Chevrolet	*MODELO	2017
*COLOR	Blanco		
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO	Pulpa Fruta Congelada		
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:	SI ☒ NO ☐		
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-S 8am-9pm	*NÚMERO DE TRABAJADORES	1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	19/02/2024	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100%
		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

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
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		12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta		

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
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		12	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. *(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

ALCALDIA MUNICIPAL DE COTA	PROCESO GESTIÓN EN SALUD	CÓDIGO: PRGS11-PRC01-0000-FO11
	PROCEDIMIENTO INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL AMBIENTAL Y SANITARIO	VERSIÓN: 01
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	FECHA DE APROBACIÓN: 20/10/2022
		PÁGINA 1 de 2

CIUDAD	Cota	FECHA	11 Abril 2024	ACTA Nº.	600.02.031.001.482
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD	SECREATARÍA DE SALUD ALCALDÍA MUNICIPAL COTA				

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO			
*NOMBRE DEL PROPIETARIO	Medical Helps SAS		
*DOCUMENTO Y NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	C.C ☐ C.E ☐ NIT ☒	900335064	
*PLACA DEL VEHÍCULO	WOO482	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	WOO482
TELÉFONOS	3012239173		
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO	info@comercializadoracroatan.com		
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Cl 11 No 2A-52		
*DEPARTAMENTO	CUNDINAMARCA	*MUNICIPIO	COTA
*CLASE DEL VEHÍCULO:	Camioneta ☒ Camion ☐ Moto ☐ Otro ☐ ¿Cuál?		
*MARCA	Changhe	*MODELO	2017
*COLOR	Blanco		
*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO	Pulpa Fruta Congelada		
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:	SI ☒ NO ☐		
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	L-S 3am-9pm	*NÚMERO DE TRABAJADORES	1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	19/02/2024	FAVORABLE ☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100%
		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

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		12	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		12	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.)*	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0		C
CALIFICACION DEL BLOQUE		36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta			

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		15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta			

5	REQUISITOS HIGIENICOS	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		25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta			

% 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 de 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:

Se socializa acta y se toma registro fotografico

Por parte del establecimiento:

VI. 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 11 del mes de abril del año 2025 en la Ciudad de COTA.

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.

VII. FIRMAS

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CÉDULA:		CÉDULA:	
CARGO:	Contratista	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	SECREATARÍA DE SALUD ALCALDÍA MUNICIPAL COTA	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Luisa Fda. Heredia M.	NOMBRE:	
CÉDULA:	53062400	CÉDULA:	
CARGO:	Jefe Administrativo	CARGO:	

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Invima

ALCALDIA DE FUNZA

CIUDAD: Funza | FECHA: 01/07/2025 | ACTA N°: P 0422

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Funza

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Panaderia Rancello Centro

*CÉDULA / NIT: 80949869-6 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 25286 80949869 1

*NOMBRE COMERCIAL: Panaderia Rancello Centro

*DIRECCIÓN: Calle 15 # 15-25 | MATRICULA MERCANTIL: 137877

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Funza

Barrio [X] Vereda [-] Comuna [-] Localidad [-] Sector [-] Corregimiento [-] Caserio [-] UPZ [-]

Otro [-] Cuál: Centro

TELÉFONOS: 3209378102 | FAX: ---

CORREO ELECTRÓNICO: rancello.flores@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Panaderia Rancello Centro

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [-] C.E. [-] NIT [X] Número de documento: 80949869-6

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Julio Ivan Tovar Tapiro

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [-] NIT [-] *Número de documento: 80949869

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 15 # 15-25

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Funza

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 6:00am - 9 Pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 10

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		FAVORABLE			86 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	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

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.
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Articulo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Articulo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Articulo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0	--- C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Articulo*	2	(1)	0	Se observa en poco de hongo paredes superiores altas con pocada

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.** *(Resolucion 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9				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	Se observa acumulacion de suciedad en paredes superiores del area de Horno	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
93%	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	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

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 | X No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se Socializa acta con el Vigilado

Por parte del establecimiento:

Ninguna

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 07 del mes de Junio del año 2024 en la Ciudad de Funza.

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

FIRMA:	FIRMA: C Hernandez
NOMBRE:	NOMBRE: Gabriela Hernandez
CÉDULA:	CÉDULA: 1077246757
CARGO:	CARGO:

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

ACTA N°: 600.02.031.001.482

CIUDAD: COTA FECHA: 22/04/2026
TIPO DE ESTABLECIMENTO: TRANSPORTE DE ALIMENTOS
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Cota

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

NOMBRE DEL PROPIETARIO: MEDICAL HELP S.A.S
TIPO DE IDENTIFICACIÓN: NIT NÚMERO DE DOCUMENTO: 900335064
TELÉFONO 1: 3012239173 TELEFONO 2
CORREO ELECTRÓNICO: VENTAS@COMERCIALIZADORAFROZEN.COM
AUTORIZA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: NO
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CLL 11 N 2A 52
DEPARTAMENTO: MUNICIPIO:
SECTOR: Centro BARRIO: Centro
NOMBRE DEL CONDUCTOR:
TIPO DE IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO DE DOCUMENTO:
PLACA: **WOU482** NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: WOU482
CLASE VEHÍCULO: Furgón MARCA: CHARGHE
MODELO: 2017 COLOR: BLANCO
CAPACIDAD: 815 PLACA REMOLQUE
CUENTA CON AUTORIZACIÓN SANITARIA DE TRANSPORTE:
CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO):
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTO Si SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: Si
PRODUCTOS QUE TRANSPORTA: CONGELADOS Y/O REFRIGERADOS
HORARIO Y DIAS DE OPERACIÓN:
NÚMERO DE TRABAJADORES: 0

WOU482

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA: 11/04/2025 CONCEPTO: Favorable % CUMPLIMIENTO 100.00

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN LA SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS /PROCESOS	
OTRO		SOLICITUD DEL INTERESADO			

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR	

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

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

ACTA N°: 600.02.031.001.482

Aceptable con Requerimiento (A	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el vehículo 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 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 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
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.)*	12.00	6.00	0.00	C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE **12.00**	La calificación del bloque corresponde al 12.00 % del total del acta			

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
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.)*	12.00	6.00	0.00	C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE **12.00**	La calificación del bloque corresponde al 12.00 % del total del acta			

3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	13.00	6.50	0.00	C
3.2 Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4.00	2.00	0.00	C
3.3 Prácticas higiénicas.	13.00	6.50	0.00	

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

ACTA N°: 600.02.031.001.482

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS TOMADAS	

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

Si	No	Cual:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se socializa acta y se toma registro fotográfico.
EL CONCEPTO SANITARIO NO TIENEN NINGUN COSTO EN CUMPLIMIENTO DE LA LEY 1474 DE 2011. LEY ANTICORRUPCION.

Por parte del responsable del vehículo:

Ninguna.

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 22 del mes de abril del año 2026 en la Ciudad de COTA, CUNDINAMARCA.

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

FIRMA:

NOMBRE: STEPHANY GARCIA

CÉDULA: 1018494954

CARGO: Contratista

INSTITUCIÓN: Secretaria de Salud de Cota

WOU482

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luisa Fernanda Heredia	NOMBRE:

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

ACTA N°: 600.02.031.001.482

(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.)				C
3.4 Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6.00	3.00	0.00	C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE **36.00**	La calificación del bloque corresponde al 36.00 % del total del acta			
4 SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15.00	7.50	0.00	C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE **15.00**	La calificación del bloque corresponde al 15.00 % del total del acta			
5 REQUISITOS HIGIENICOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
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.)*	20.00	20.00	0.00	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.)*	5.00	2.50	0.00	C
CALIFICACIÓN EN BLOQUE **25.00**	La calificación del bloque corresponde al 25.00 % del total del acta			

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100.00	X FAVORABLE	90.00	100.00
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60.00	89.99
	DESFAVORABLE	0.00	59.99

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 sobre el producto transportadoen este caso el vahículo no podrá realizar el transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

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

ACTA N°: 600.02.031.001.482

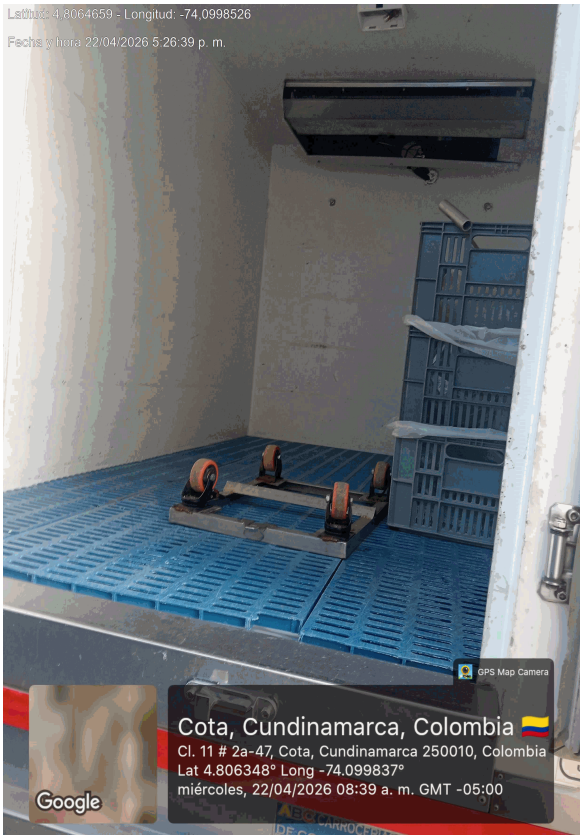
CÉDULA:	53062400	CÉDULA:	
CARGO:	Administrador	CARGO:	

El presente documento es el resultado de la evaluación técnica de las condiciones sanitarias del establecimiento y él mismo **NO CONSTITUYE PERMISO O AUTORIZACIÓN** para el funcionamiento del establecimiento de comercio. Tener presente demás requisitos del artículo 87 de la ley 1801 de 2016.

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

ACTA N°: 600.02.031.001.482

SE AUTORIZA TOMA DE EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



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

ACTA N°: 600.02.031.001.482



1267F0C7-9368-4A86-9802-BA6A3599BFED

58BB6373-86B2-4B8A-B6AD-442B4C429918

WOU482

...SOS ALIMENTOS S.A.S.
NIT: 900.378.255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Según nuevo código **DSP-SDVSP-AL-CMA-013-03-18** de la Secretaria de Salud de Cundinamarca para capacitar en: Carnes, Derivados Cárnicos, Transporte Productos Cárnicos, Comercialización de leche cruda para el consumo humano Bebidas alcohólicas y Ventas en vía publica, con una intensidad de **12 HORAS** anuales, en 3 secciones de 4 horas c/u. Según **RES. 2674/2013 Y DECRETO 1500/2007 - INVIMA** y Autorizado por Hospital Chapinero E.S.E. según **RES. 164/2015**

No es valido sin sello seco

CERTIFICACIÓN Nº 143271

Nombre GIOVANNY

Apellidos TERAN PINTO

Cedula 1073509797

29 10 2025

*Valido por un año

Fecha de Expedición

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

Laboratorio clíni
Dr. Claudia Bibiana Cor

1BRE: GIOVANNY TERAN PINTO FECHA: 29 DE OCTUBRE DE 2025

RESA: PARTICULAR DOC. IDENTIDAD: 1073509797

CERTIFICACION MÉDICA

RTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA FERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, NFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO NTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR MENTOS.

Lelis Antonio Sánchez
MEDICO ESPECIALISTA
SALUD OCUPACIONAL
CC 7933174
RM 6784 LIC 1204

NOMBRE: GIOVANNY TERAN PINTO FECHA: 29 DE OC

EMPRESA: PARTICULAR DOC. IDENTIDAD

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: +

COCOS GRAM NEGATIVOS: +

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO.

COLOR: CAFE

CONSISTENCIA: PASTOSO

Claudia B. Co
BACTERIÓ
CLAUDIA BIBIANA
BACTERIOLOGA – U
R.M.S.P. 10720 de

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS

CRA 11 No 61 – 19 (301) Tels. 4575054 - 3115906284

SOS ALIMENTOS S.A.S.
NIT: 800.378.255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Según nuevo código **DSP-SDVSP-AL-CMA-013-03-18** de la Secretaria de Salud de Cundinamarca para capacitar en: Carnes, Derivados Cárnicos, Transporte Productos Cárnicos, Comercialización de leche cruda para el consumo humano Bebidas alcohólicas y Ventas en vía publica, con una intensidad de **12 HORAS** anuales, en 3 secciones de 4 horas c/u. Según **RES. 2674/2013 Y DECRETO 1500/2007 - INVIMA** y Autorizado por Hospital Chapinero E.S.E. según **RES. 164/2015**

No es valido sin sello seco

CERTIFICACIÓN Nº 143279

Nombre NICOLAS JOSE

Apellidos TORDECILLA HERNANDEZ

Cedula 1065008712

29 10 2025

*Valido por un año

Fecha de Expedición

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ
Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

: NICOLAS JOSE TORDECILLA HERNANDEZ FECHA: 29 DE OCTUBRE DE

A: PARTICULAR DOC. IDENTIDAD: 106500871

NOMBRE: NICOLAS JOSE TORDECILLA HERNANDEZ FECHA: 29 DE OCTUBRE DE

EMPRESA: PARTICULAR DOC. IDENTIDAD: 106500871

FARINGEO:

GRAM POSITIVOS: +

GRAM NEGATIVOS: ESCASOS

SERVA REACCION LEUCOCITARIA.

AS - MANOS: NEGATIVO.

ISERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

OGICO.

CAFE

ENCIA: PASTOSO

Claudia B. Correa J.
BACTERIÓLOGA
UNIANDES
REG. 10720/92

CLAUDIA BIBIANA CORREA MOY
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R.M.S.P. 10720 de 1992

NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

CRA 11 No 61 – 19 (301) Tels. 4575054 - 3115906284

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGU ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATOR CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPUL ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sánchez
MEDICO ESPECIALISTA
SALUD OCUPACIONAL
CC 7933174
RM 6784 LIC 1204

SOS ALIMENTOS S.A.S.

NIT: 900.378.255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Según nuevo código **DSP-SDVSP-AL-CMA-013-03-18** de la Secretaria de Salud de Cundinamarca para capacitar en: Carnes, Derivados Cárnicos, Transporte Productos Cárnicos, Comercialización de leche cruda para el consumo humano Bebidas alcohólicas y Ventas en vía publica, con una intensidad de **12 HORAS** anuales, en 3 secciones de 4 horas c/u. Según **RES. 2674/2013 Y DECRETO 1500/2007 - INVIMA** y Autorizado por Hospital Chapinero E.S.E. según **RES. 164/2015**

No es valido sin sello seco

CERTIFICACIÓN Nº 143272

Nombre MARIA ANGELICA

Apellidos BELTRAN MORENO

Cedula 1073511375

29 10 2025

*Valido por un año

Fecha de Expedición

Laboratorio clínico Dr. Claudia Bibiana Correa

RE: MARIA ANGELICA BELTRAN MORENO FECHA: 29 DE OCTUBRE DE 2025

ESA: PARTICULAR

DOC. IDENTIDAD: 1073511375

S FARINGEO:

S GRAM POSITIVOS: +

S GRAM NEGATIVOS: ++

OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

OLOGICO.

R: CAFE

ISTENCIA: PASTOSO

Claudia B. Correa D.
BACTERIÓLOGA
UNIANDES

CLAUDIA BIBIANA CORREA MOYA
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R.M.S.P. 10720 de 1992

TRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS.

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ

Médico especialista en salud ocupacional

L.S.O 6566 DE 25/07/2019

RESOLUCION S.O N°6566 SSB

MBRE: MARIA ANGELICA BELTRAN MORENO FECHA: 29 DE OCTUBRE D

PRESA: PARTICULAR

DOC. IDENTIDAD: 10735

CERTIFICACION MÉDICA

ERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NI
NFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRA
ONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS,
ANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MAN
LIMENTOS.

Lelis Antonio Sánchez
MEDICO ESPECIALISTA
SALUD OCUPACIONAL
CC 7933174
RM 6784 LIC 1204

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 9579 de 2024
Componente: Nutrición y salubridad
Profesional: Clara Inés Borda Molina

Documento de proveedores de alimentos

REVISADO Y APROBADO			
Responsable	**Nombre**	**Cargo**	**Firma**
Elaboro	Sergio Andrés Hurtado	Auxiliar de cocina	
Revisó	Clara Inés Borda	Nutricionista	
Aprobó	Fernando Salcedo Méndez	Coordinadora	