Gobernación Cundinamarca	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-085
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 03
		Fecha de Aprobación: 7 oct 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@cundinamarca.gov.co

CIUDAD: Soacha FECHA: 25-07-2024 ACTA Nº: 256220707-25

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA/ HOSPITAL DE SOPO

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPOS OBLIGATORIOS

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Teodoro Roberto Caycedo

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento: 333059

*PLACA DEL VEHÍCULO: UBP540 *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: UBP540

TELEFONOS: 3116263690

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: alsuarez94@hotmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 4 # 5-68

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: San Juan de Rioseco

*CLASE DEL VEHICULO: Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cual: _____

*MARCA: Chevrolet *MODELO: 2004 *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Productos de panadería

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8am - 6pm lun-dom *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año 27 - Sep - 2023	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	100% %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PRIORIZACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO	Cual/Que				

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue 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. 78 Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373 Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art 59 Resol. 2674/2013 Art. 29, Num. 5 y 9 Resol. 3929/2024 Art. 43	(12)			Se cumple con el diseño sanitario para el producto transportado. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	OBTEN
2 1	Condiciones de los utensilios (Decreto 561 de 1984, Art. 88 Decreto 2278/1982 Art. 368 y 369 Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resol. 2674/2013 Art. 29, Num. 1 y 5, Art. 9, Num. 1, 2 Resoluciones 683 4143 y 4145 de 2012, 834 y 835 de 2013)	(12)			Los equipos y utensilios son de materiales sanitarios cumpliendo con la normatividad vigente. 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	OBTEN
3 1	Estado de salud (Resol. 2674/2013 Art. 11, Num. 5 Art. 14, Núm. 12)	(13)	6,5		Se evidencia aparente buen estado de salud del personal. C	
3 2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2 y 4)	(6)	3		Se evidencia reconocimiento medico actualizado C	
3 3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14 Artículo 36 Artículo 35, Numeral 5 y 7)	(13)	6,5		Se evidencia adecuadas practicas higienicas C	
3 4	Educacion y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13 Artículo 34)	(6)	3		Se evidencia actualizado el plan de educacion y capacitacion C	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

	4 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	OBTEN

Scanned with CamScanner

4	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013 Art 29 Num 4 y 5)	15		II	Se evidencia ubicación y limpieza del vehículo C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% 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. 86, 87, 88, 89. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm 4, 7, 8 Art 30. Parágrafo 1 y 2.)	20		II	
5.2	Empaque. Rotulado y vida útil (Decreto 561 de 1984 Art 73 Decreto 3109 de 2003 Resol. 2674/2013. Art 18. Numeral 2. Art 29. Núm 1.)	5		II	El empaque rotulado evidencia cumple con la Normatividad vigente. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (1), 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

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | Cuál

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

No hay observaciones por parte del propietario

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificacion del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de 07 del año 2025 en la Ciudad de San Juan de Rioseco

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	John Julio Melgarejo Manrique	NOMBRE	
CEDULA	1045687L	CEDULA	
CARGO	TEC SANEAMIENTO	CARGO	
INSTITUCIÓN	SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA/ HOSPITAL DE	INSTITUCIÓN	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE	Tenderos Ruedas de Cundinamarca	NOMBRE	
CEDULA	3.33059	CEDULA	
CARGO	Propietaria	CARGO	

Scanned with CamScanner

DR. CARLOS AUGUSTO
VILLAMIZAR
MEDICO GENERAL

CERTIFICADO MEDICO, DE APTITUD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Fecha	30 DE MAYO 2025	Hora Llegada	10:30:00 AM	Hora salida	11:00:00 AM

IDENTIFICACION	Apellido	Nombres
	RAMIREZ BUITRAGO	DIANA PATRICIA

GENERO	M	F	Identificación	CC 52464217
		X		

EXAMENES, PARACLINICOS Y PRUEBAS SOLICITADAS			
EX. MEDICO	X	VAL VESTIBULAR	NORMAL
LAB. CLINICO		COPROLOGICO SIN PARASITOS, KOH NEGATIVO Y PROTIS FARINGEO NEGATIVO	

CONCEPTO MARQUE CON UNA X TIPO DE EXAMEN:			
		APTO (Paciente sano o con hallazgos que no representan patología alguna)	
		APTO CON PATOLOGIA (Paciente que presenta por lo menos una patología, pero puede laborar normalmente)	
INGRESO	X	APTO CON RESTRICCION (Paciente que cursa con una o más patologías puede realizar su labor, pero con ciertas restricciones para no empeorar su estado clínico)	
PERIODICO		APLAZADO (No puede en el momento desempeñar el cargo al que aspira)	
EGRESO		Satisfactorio	
REINTEGRO		APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS	X
POST INCAPACIDAD		NO APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS	

Enfermedad general Requiere de exámenes complementarios	NO	Enfermedad Profesional NO Cuales	NO	Secuelas o Accidente de Trabajo	NO

RECOMENDACIÓN

Capacitar sobre posibles riesgos en el cargo, buenos hábitos de higiene postural, pausas activas, uso permanente de EPP, nutrición adecuada, autocuidado, ejercicio cardiovascular, incluir en el sistema de vigilancia epidemiológico-biomecánica y control anual por salud ocupacional

RESTRICCIONES	N/A

Entiendo y acepto que la información contenida en el presente reporte es confidencial y será anexada a mi historia clínica. Se me ha explicado y he comprendido los resultados de los diferentes exámenes, los exámenes de laboratorio cumplen con los parámetros por lo tanto el paciente es apto para manipular alimentos al igual que sus causas ocupacionales, extra-ocupacionales y sus consecuencias. En constancia a lo anterior firmo:

HORA SALIDA DE CONSULTA 11:00:00 AM

CARLOS AUGUSTO VILLAMIZAR GOMEZ
MEDICO GENERAL
R.M 1098661658

FIRMA, REGISTRO Y SELLO DEL PROFESIONAL

FIRMA Y CEDULA DEL TRABAJADOR

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

HACE CONSTAR QUE

TEODORO ROLANDO CANDELA ESTEBAN

Identificada con CC 333050

Cumplió y asistió con el plan de capacitación en **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** (BPM), formación continua y permanente como manipulación de alimentos con una duración de 10 horas anuales, para establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación, procedimiento, preparación de envase y almacenamiento, transporte, distribución, comercialización de alimentos. Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Venta de alimentos en la vía pública Resolución 604 de 1993 Articulo 9, comercialización de leche para consumo humano Decreto 1880 de 2011 Articulo 8 numeral 3 y conocimiento de la resolución 1569 de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 666 de 2020. **Autorización Gobernación de Cundinamarca DSP-SDVSP-AL-CMA-025-06-18 el cual no vence.**

METODOLOGIA

Establecer los requisitos que debe cumplir una persona que trabaja o procesa alimentos, ya sea de manera directa o indirecta, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen, expendan y transporten en condiciones sanitarias adecuadas a través de actividades ínsito auditorios [ ] o virtual [X] con diapositivas e imágenes alusivas a los alimentos.

TEMAS DE CAPACITACIÓN	FECHA: 02 DE MAYO 2025	FECHA: 05 DE MAYO 2025	FECHA: 10 DE MAYO 2025	FECHA: 30 DE MAYO 2025	Firma de asistencia de la persona capacitada	Nombre del capacitador
✓ Manipulación higiénica de los alimentos. ✓ Higiene personal. ✓ Higiene de las instalaciones ✓ control de plagas.	3 horas en el día					John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado Cc 10486872
✓ Prevención de la contaminación cruzada. ✓ Control de proveedores. ✓ Control de temperatura ✓ Almacenamiento y transporte de alimentos.		3 horas en el día				John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado Cc 10486872
✓ Planes de saneamiento básico. ✓ Lavado de manos. ✓ Concentración de la sustancia desinfectante.			2 horas en el día			John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado Cc 10486872
✓ Normatividad sanitaria de alimentos. ✓ Alimentación y Salud. ✓ Enfermedades transmitidas por alimentos.				2 horas en el día		John Jairo Holguín Marriaga Profesional Especializado Cc 10486872

Capacitador: John Jairo Holguín Marriaga
Cc: 10486872

Escanee el código QR para obtener toda la información sobre el plan de capacitación

3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION PRE

Fecha: 30 DE MAYO 2025

Nombre: TEODORO ROLANDO CANDELA ESTEBAN

1. Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico.

X) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

2. los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes.

X) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos.

X) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad.

c) De aluminio.

d) De plástico y de un solo uso.

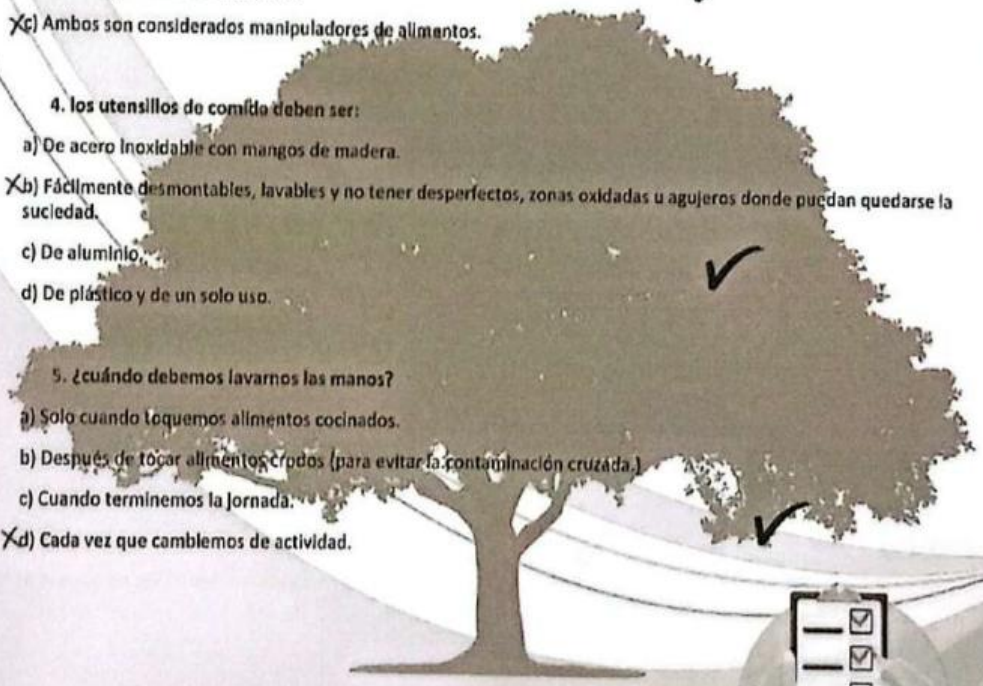
5. ¿cuándo debemos lavarnos las manos?

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada.

X) Cada vez que cambiemos de actividad.





3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / lolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

EVALUACION POS

Fecha: 30 DE MAYO 2025

Nombre: TEODORO ROLANDO CANDELA ESTEBAN

2. **Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:**

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico.

X c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

2. los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes.

X c) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos.

X c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad.

c) De aluminio.

d) De plástico y de un solo uso.

5. ¿cuándo debemos lavarnos las manos?

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada.

X d) Cada vez que cambiemos de actividad.

6. ¿Qué normatividad indica control de licores y alimentos?

a) Ley 09 de 1979 ley 373 de 1997

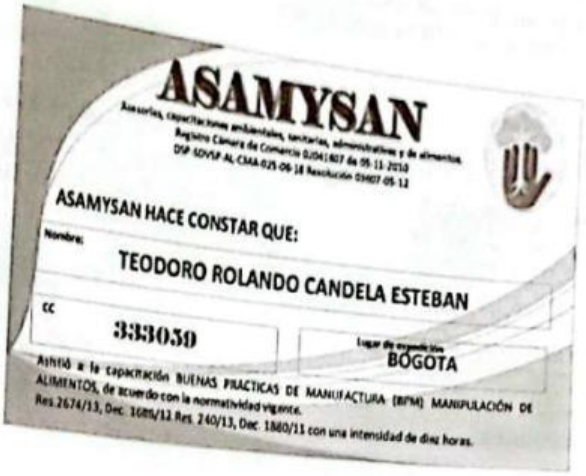
b) Resolución 1256 de 2021 - Resolución 631 de 2015

c) Resolución 666 de 2020 - Resolución 604 de 1993

X d) Resolución 2674/2013 - resolución 1569



3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / joiahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN



ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos
Registro Cámara de Comercio 01041807 de 05-11-2010
DSP SDVSP AL-CMA-025-06-14 Resolución 03407-05-12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre: TEODORO ROLANDO CANDELA ESTEBAN

CC 333039

Lugar de expedición: BOGOTA

Asistió a la capacitación BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, de acuerdo con la normatividad vigente.
Res.2674/13, Dec. 1686/12 Res. 240/13, Dec. 1880/11 con una intensidad de diez horas.

Responsable de capacitación:

John Jairo Holguín Marriaga

Fecha de expedición: 30 DE MAYO 2025

Fecha de vencimiento: 30 DE MAYO 2026

Lugar de expedición: VIRTUAL

Móvil: 3115192428 – 3202756156 Asamysan.asesorias@gmail.com / lojahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website Facebook ASAMYSAN

Teniendo en cuenta el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, nuestras empresas cumplen con el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego son reforzados mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan comprende las 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la resolución. Esta capacitación está bajo la responsabilidad de la empresa y es efectuada por ésta misma a través de personas naturales y jurídicas de acuerdo a la normatividad vigente cumpliendo estas con criterios de idoneidad técnica, científica con formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la Inocuidad siendo estas Idóneas, competentes, con conocimiento y experiencia en el campo de los alimentos.

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

HACE CONSTAR QUE

DIANA PATRICIA RAMIREZ BUITRAGO

Identificada con CC 52464217

Cumplió y asistió con el plan de capacitación en **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** (BPM), formación continua y permanente como manipulación de alimentos con una duración de 10 horas anuales, para establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación, procedimiento, preparación de envase y almacenamiento, transporte, distribución, comercialización de alimentos. Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Venta de alimentos en la vía pública Resolución 604 de 1993 Artículo 9, comercialización de leche para consumo humano Decreto 1880 de 2011 Artículo 8 numeral 3 y conocimiento de la resolución 1569 de 2020, el Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 666 de 2020. **Autorización Gobernación de Cundinamarca DSP-SDVSP-AL-CMA-025-06-18 el cual no vence.**

METODOLOGIA

Establecer los requisitos que debe cumplir una persona que trabaja o procesa alimentos, ya sea de manera directa o indirecta, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen, expendan y transporten en condiciones sanitarias adecuadas a través de actividades insito auditorios ☐ o virtual ☒ con diapositivas e imágenes alusivas a los alimentos.

TEMAS DE CAPACITACIÓN	FECHA 02 DE MAYO 2025	FECHA 09 DE MAYO 2025	FECHA 16 DE MAYO 2025	FECHA 30 DE MAYO 2025	Firma de asistencia de la persona capacitada	Nombre del capacitador
✓ Manipulación higiénica de los alimentos. ✓ Higiene personal. ✓ Higiene de las instalaciones ✓ control de plagas.	3 horas en el día					
✓ Prevención de la contaminación cruzada. ✓ Control de proveedores. ✓ Control de temperatura ✓ Almacenamiento y transporte de alimentos.		3 horas en el día				
✓ Planes de saneamiento básico. ✓ Lavado de manos. ✓ Concentración de la sustancia desinfectante.			2 horas en el día			
✓ Normatividad sanitaria de alimentos. ✓ Alimentación y Salud. ✓ Enfermedades transmitidas por alimentos.				2 horas en el día		

Capacitador: John Jairo Holguín Marriaga
Cc: 10486872

Escanee el código QR para obtener toda la información sobre el plan de capacitación

3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / jojahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

ASAMYSAN

Asesorías ambientales sanitarias y alimentos
Nit: 10486872-8

EVALUACION PRE

Fecha: 30 DE MAYO 2025

Nombre: DIANA PATRICIA RAMIREZ BUITRAGO

1. Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico.

X c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

2. los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes.

X c) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos.

X c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas u agujeros donde puedan quedarse la suciedad.

c) De aluminio.

d) De plástico y de un solo uso.

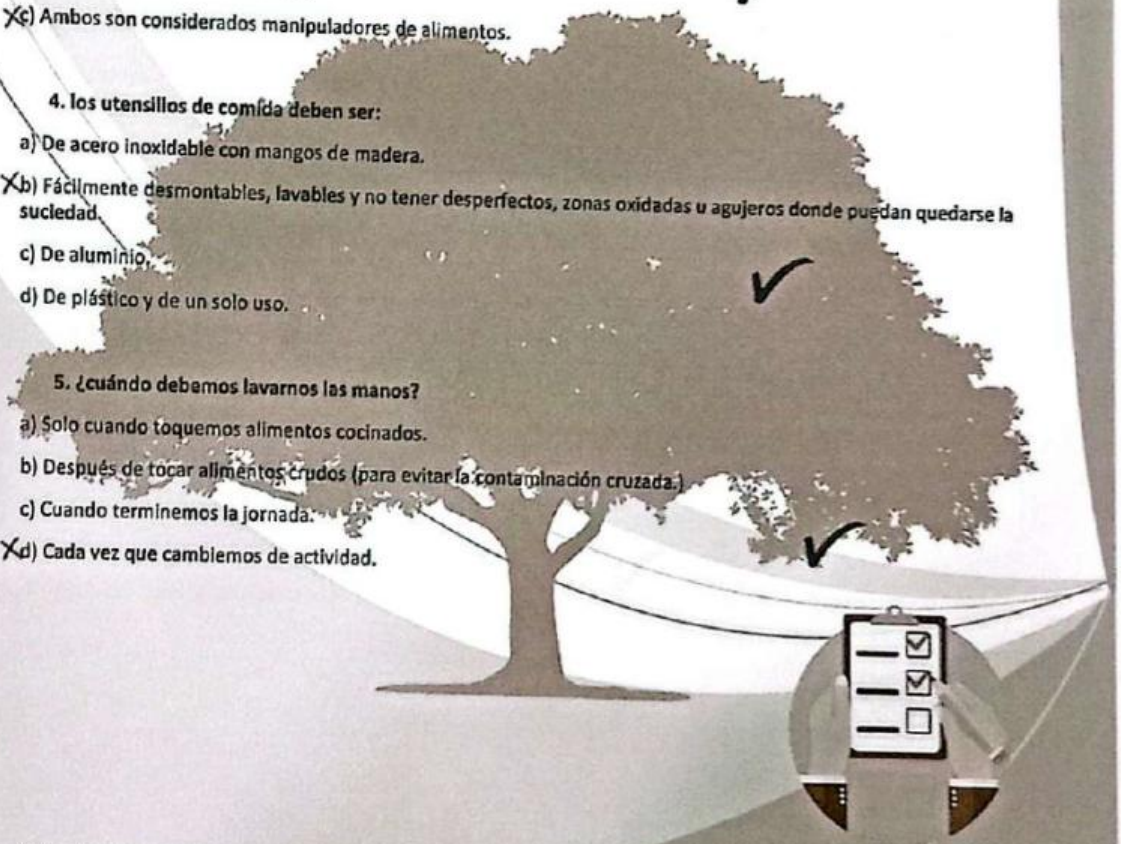
5. ¿cuándo debemos lavarnos las manos?

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada.

X d) Cada vez que cambiemos de actividad.



3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / lolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

EVALUACION POS

Fecha: 30 DE MAYO 2025

Nombre: DIANA PATRICIA RAMIREZ BUITRAGO

2. Las tablas y utensilios de madera están prohibidos porque:

a) Se estropean mucho y son muy caros.

b) Son menos útiles y más feas que las de plástico.

X c) Son porosas (pueden retener alimento o humedad) y astillarse.

2. los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla porque:

a) Es más cómodo para trabajar.

b) Diferencia a los trabajadores de los jefes.

X c) El pelo tiene microorganismos que pueden contaminar a los alimentos.

3. de los siguientes trabajadores ¿Quién es el manipulador de alimentos?

a) Un camarero.

b) Un transportador de alimentos.

X c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

4. los utensilios de comida deben ser:

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

X b) Fácilmente desmontables, lavables y no tener desperfectos, zonas oxidadas, u agujeros donde puedan quedarse la suciedad.

c) De aluminio.

d) De plástico y de un solo uso.

5. ¿cuándo debemos lavarnos las manos?

a) Solo cuando toquemos alimentos cocinados.

b) Después de tocar alimentos crudos (para evitar la contaminación cruzada.)

c) Cuando terminemos la jornada.

X d) Cada vez que cambiemos de actividad.

6. ¿Qué normatividad indica control de licores y alimentos?

a) Ley 09 de 1979 ley 373 de 1997

b) Resolución 1256 de 2021 - Resolución 631 de 2015

c) Resolución 666 de 2020 - Resolución 604 de 1993

X d) Resolución 2674/2013 - resolución 1569

3115192428 – 3202756156
Asamysan.asesorias@gmail.com / joishoms@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN



ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos.
Registro Cámara de Comercio 02041827 de 05-11-2015
DSP-SDVSP-AL-CMA-025-06-18 Resolución 03627-05-12

ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:

Nombre: DIANA PATRICIA RAMIREZ BUITRAGO

CC 32464217

Lugar de expedición: BOGOTA

Asistió a la capacitación BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, de acuerdo con la normatividad vigente.
Res.2674/13, Dec. 1686/12 Res. 240/13, Dec. 1800/11 con una intensidad de diez horas.



Responsable de capacitación:

John Jairo Holguín Marriaga

Fecha de expedición: 30 DE MAYO 2025

Fecha de vencimiento: 30 DE MAYO 2026

Lugar de expedición: VIRTUAL

Móvil: 3115192428 – 3202756156 Asamysan.asesorias@gmail.com / tolahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website Facebook ASAMYSAN

Teniendo en cuenta el artículo 12 de la resolución 2674 de 2013, nuestras empresas cumplen con el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego son reforzados mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan comprende las 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la resolución. Esta capacitación está bajo la responsabilidad de la empresa y es efectuada por ésta misma a través de personas naturales y jurídicas de acuerdo a la normatividad vigente cumpliendo estas con criterios de idoneidad técnica, científica con formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad siendo estas idóneas, competentes, con conocimiento y experiencia en el campo de los alimentos.

Gobernación Cundinamarca	PROMOCION DEL DESARROLLO DE SALUD GESTIÓN DE LA SALUD PUBLICA	Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-085
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 03
		Fecha de Aprobación: 7 oct 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@cundinamarca.gov.co

CIUDAD: Soacha FECHA: 25-07-2024 ACTA Nº: 256220707-25

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA/ HOSPITAL DE SOPO

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPOS OBLIGATORIOS

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Teodoro Roberto Caycedo

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: CC [X] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento: 333059

*PLACA DEL VEHÍCULO: UBP540 *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: UBP540

TELEFONOS: 3116263690

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: alsuarez94@hotmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 4 # 5-68

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: San Juan de Rioseco

*CLASE DEL VEHICULO: Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cual: _____

*MARCA: Chevrolet *MODELO: 2004 *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Productos de panadería

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8am - 6pm lun-dom *NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año 27 - Sep - 2023	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	100% %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PRIORIZACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO	Cual/Que				

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue 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. 78 Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373 Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art 59 Resol. 2674/2013 Art. 29, Num. 5 y 9 Resol. 3929/2024 Art. 43	(12)			Se cumple con el diseño sanitario para el producto transportado. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	OBTEN
2 1	Condiciones de los utensilios (Decreto 561 de 1984, Art. 88 Decreto 2278/1982 Art. 368 y 369 Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resol. 2674/2013 Art. 29, Num. 1 y 5, Art. 9, Num. 1, 2 Resoluciones 683 4143 y 4145 de 2012, 834 y 835 de 2013)	(12)			Los equipos y utensilios son de materiales sanitarios cumpliendo con la normatividad vigente. 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	OBTEN
3 1	Estado de salud (Resol. 2674/2013 Art. 11, Num. 5 Art. 14, Núm. 12)	(13)	6,5		Se evidencia aparente buen estado de salud del personal. C	
3 2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2 y 4)	(6)	3		Se evidencia reconocimiento medico actualizado C	
3 3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14 Artículo 36 Artículo 35, Numeral 5 y 7)	(13)	6,5		Se evidencia adecuadas practicas higienicas C	
3 4	Educacion y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13 Artículo 34)	(6)	3		Se evidencia actualizado el plan de educacion y capacitacion C	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

	4 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	OBTEN

Scanned with CamScanner

4	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013 Art 29 Num 4 y 5)	15		II	Se evidencia ubicación y limpieza del vehículo C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% 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. 86, 87, 88, 89. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm 4, 7, 8 Art 30. Parágrafo 1 y 2.)	20		II	
5.2	Empaque. Rotulado y vida útil (Decreto 561 de 1984 Art 73 Decreto 3109 de 2003 Resol. 2674/2013. Art 18. Numeral 2. Art 29. Núm 1.)	5		II	El empaque rotulado evidencia cumple con la Normatividad vigente. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (1), 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

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | Cuál

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

No hay observaciones por parte del propietario

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificacion del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de 07 del año 2025 en la Ciudad de San Juan de Rioseco

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	John Julio Melgarejo Manrique	NOMBRE	
CEDULA	1045687L	CEDULA	
CARGO	TEC SANEAMIENTO	CARGO	
INSTITUCIÓN	SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA/ HOSPITAL DE	INSTITUCIÓN	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE	Tenderos Ruedas de Cundinamarca	NOMBRE	
CEDULA	3.33059	CEDULA	
CARGO	Propietaria	CARGO	

Scanned with CamScanner