SOACHA	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CÓDIGO: SI FR 624
		VERSIÓN: 1
		FECHA DE APROBACIÓN: DD 7 / MM 10 / AA 2022

CIUDAD: Soacha — FECHA: 01-10-2025

TIPO DE ESTABLECIMIENTO — Expendio: X — Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Soacha

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZON SOCIAL: Hector Vargas Gonzalez

*CEDULA / NIT: 79407545-8 — *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 2575479407545

*NOMBRE COMERCIAL: Mercados populares 4V

*DIRECCION: Cra 4este #36-28 — MATRÍCULA MERCANTIL: 01081578

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca — *MUNICIPIO: Soacha

Barrio: X — Vereda: — Comuna: — Localidad: — Sector: — Corregimiento: — Caserio: — UPZ:

Otro: — Cuál: Quintanares

TELEFONOS: 3102798891 — FAX: —

CORREO ELECTRONICO: No reporta

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Hector Vargas Gonzalez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION — CC: X — CE: — NIT: — Numero de documento: 79407545

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Hector Vargas Gonzalez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN — CC: X — CE: — NIT: — *Numero de documento: 79407545

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 4este #36-28

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca — *MUNICIPIO: Soacha

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6a.m-10pm D/D — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	02/10/2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	93.25 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	

OTRO: — Especifique:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013 Art. 6. Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7 Art. 31 Numeral 1.2)*	2 X			C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 7 Numeral 1.1, 1.2, 1.4 Numeral 2.1, 2.2 Art. 31 Numeral 1.2)*	1.5 X			C

Powered by CamScanner

1.1	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolucion 2674/2013 Artículo 7 Numeral 3 4 5 7 8 Art 31 Numeral 1 21)	1.5	X		no tiene ventilacion en area bodega C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674 2013 Artículo 6 Numeral 6 1 6 2 6 3 6 4 Art 31 Numeral 1 21)	3 X			C
1.5	Áreas de exhibición y venta (Resolucion 2674 de 2013 Art 6 Numeral 2 3 2 5 Art 31 Numeral 1 21)	2 X			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9.25	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013 Art 8 Art 10 Numeral 2 3 Art 18 numeral 3 1 3 2 y 3 3 Art 31 Numeral 1, 2 3)	6 X			C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8 Artículo 9 Numerales 1 2 3 4, 7, 9 y 10 Artículo 34 Artículo 35 Numeral 8 y 10 Resoluciones 683 4142 y 4143 de 2012 834 y 835 de 2013)	6	X		Tiene estibas en material no higienico C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	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 aparente. (signos/lesiones) (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 2 5 Artículo 14, Numeral 12)	6	X		no tiene medidas preventivas ni correctivas en salud. C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolucion 2674 de 2013. Artículo 11 Numeral 1 2 3 4)	3 X			Presenta certificado de 4 operarias. 2025-03-15 C
3.3	Prácticas higiénicas y dotación (Resolucion 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1 2 4 5 6 7 8 9 11 Artículo 31 numeral 4 artículo 35 numeral 5)	6 X			C
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art 12 14)	5 X			Presenta soportes de 4 manipuladores 2025-03-15 C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984 Art 92 Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 3 Resolucion 2115 de 2007 Artículo 9)	5 X			C

Powered by CamScanner

1	**Residuos liquidos.** *(Resolucion 2674/2013 Articulo 6 Numeral 4)*	2.5 X			C
11	**Residuos solidos.** *(Resolucion 2674/2013 Articulo 6 Numerales 5 1 5 2 y 5 3)*	2.5 X			C
44	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3)*	8 X			C
45	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolucion 2674/2013 Articulo 6 Numeral 6 5 Articulo 26 Numeral 1)*	6	X		Planillas de limpieza y desinfección no estan actualizadas C
46	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007 Articulo 10 Resolucion 2674/2013 Articulo 26)*	4 X			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	La calificacion del bloque corresponde al 28% del total del acta
5	**ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN**	A	AR	I	HALLAZGOS
51	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolucion 2674 de 2013 Art 27 Art 28 Numeral 1 2 3 4 6 7 Art 31 Numeral 1 2 3 y 4)*	8 X			C
52	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979 Articulo 293 425 Decreto 2278 de 1982 Art Art 359 360 361 Decreto 561 de 1984 Art 31 32 33 34 35 36 90 100 101 102 y 103 Resolución 2674 de 2013 Art 27 Art 28 Numeral 2 Art 31 Numeral 1 2 3 y 4 Art 35 Numeral 4)*	9 X			NA C
53	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolucion 2674 de 2013 Art 27 Art 28 Numeral 3 4 Art 31 Numeral 1 2 3 y 4 Art 35 Numeral 6)*	8 X			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
6	**REQUISITOS LEGALES**	A	AR	I	HALLAZGOS
61	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984 Art 73 Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47, 49 50 Resolucion 2674 de 2013 Art 31 parágrafo 2 Art 37 Resolucion 5109 de 2005)*	5 X			C
CALIFICACION DEL BLOQUE				5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90.25	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

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Cumplir con los numerales 1.1 - 2.2 - 3.1 - 4.5

Por parte del establecimiento:

X

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 01 del mes de Octubre del año 2025 en la Ciudad de Soacha.

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	Jonathan Delgado	FIRMA:	
NOMBRE	Jonathan Delgado	NOMBRE:	
CÉDULA	1022323199	CÉDULA:	
CARGO	Tecnico Saneamiento	CARGO:	
INSTITUCIÓN	Secretaria Salud Soacha	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA		FIRMA	
NOMBRE	Hector Vergara Ayala	NOMBRE	
CEDULA	79407545	CÉDULA:	
CARGO	Rep Legal	CARGO:	

Powered by CamScanner

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 **AS11N 045008**

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E	Fecha:	10	03	2026

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 1899	Número de Inscripción: 29555	Número de carpeta: 1899

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

Dirección donde se realiza la inspección: CL 94C 59 40

Localidad: Barros Unidos

UPZ: los Andes | Barrio: Rionegro

Nombre del propietario del vehículo: Hector vargas Gonzalez

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 94407345

Correo electrónico para notificación* No Tiene

Dirección de Notificación: KR 18 68A 27 SUR | Teléfono: 3102798891

Nombre del propietario del producto: No aplica

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: No aplica

Correo electrónico para notificación* No aplica

Dirección de Notificación: No aplica | Teléfono: No aplica.

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Clase de vehículo: Camion | Tipo de carrocería: furgon

Modelo: 2007 | Marca: Volkswagen | Placa: SVF395

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

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

Tipo de productos que transporta: frutas y verduras frescas
4.1.1.1 4.611

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA: 03 03 2025	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	100 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [X]	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.
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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Powered by CamScanner

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.)	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
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

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
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**
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**
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

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

Powered by CamScanner

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.
100	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el 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: vehiculo sin carga al momento de la inspeccion, no se realiza verificacion de rotulado

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna

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 10 del mes de 03 del año 2026 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: Manyori Lorgannis Ramirez Suarez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1022446345	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnólogo saneamiento ambiental	Profesión u oficio:
Firma: manyori Ramirez S.	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Hector Vargas Gonzalez	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: 79407545	Número de documento:
Cargo: Encargado [ ] Conductor [X]	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

Powered by CamScanner

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 **AS11N 045009**

E.S.E.: Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E	Fecha:	10 / 03	2026

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 78702	Número de Inscripción: 50467	Número de carpeta: 78702

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Yes Nuevo

Dirección donde se realiza la inspección: CL 94C 57 40

Localidad: Ramos Unidos

UPZ: Los Andes | Barrio: Nuevo

Nombre del propietario del vehículo: Hector Vargas Gonzalez

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 79407545

Correo electrónico para notificación*: hectorvargas2412@hotmail.com

Dirección de Notificación: KR 18 68A 27 SUR | Teléfono: 3102798891

Nombre del propietario del producto: No aplica

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: No aplica

Correo electrónico para notificación*: No aplica

Dirección de Notificación: No aplica | Teléfono: No aplica

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Panel

Modelo: 2013 | Marca: Chery | Placa: SQW972

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

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

Tipo de productos que transporta: frutas y verduras frescas
4.1.11 4.6.11

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	04 03 2025	Favorable	[X]		100 %
		Favorable con requerimientos	[ ]		
		Desfavorable	[ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [X]	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.
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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

Powered by CamScanner

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.)	12	0	0	No cuenta con separación física completa entre cabina y unidad de carga C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	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
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

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

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
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**
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**
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

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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

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
AS11N045009

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.
94	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS 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: vehículo sin carga al momento de la inspección, no se realiza verificación de rotulado

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna

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 10 del mes de 03 del año 2026 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: Mayra Luyanis Ramirez Suarez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1022446395	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnólogo en saneamiento ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Hector Vargas Gonzalez	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: 79407545	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor X	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

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 3/01/2026
Nombre: ALEXANDER BELTRAN BELTRAN
Edad: _____ Sexo (M) (F) D. Identidad: 80.745.903

ALIMENTACIÓN AS SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mencion, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infecto contagiosas de la piel o garganta, con examenes paraclinicos normales apto para manipular alimentos

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
CMS 2016-17052
C.C. 80875443 - EXPEDIDA

CONVENIO AS

CERTIFICATE F.S.

EXPEDIDO TRES DE ENERO DE 2026

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

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN AS SANA

Paciente: ALEXANDER BELTRAN BELTRAN
C.C: 80.745.903
Fecha: 3/01/2026

KOH UÑAS	Negativo para hongos y levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Diplococos Gram Negativos	+
	Bacilos Positivos	+
	Cocos positivos	+
	Frotis de Garganta normal	

José Mendoza
Bacteriólogo

CONVENIO AS

CERTIFICATE F.S.

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

Powered by CamScanner

	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y PLAN DE CAPACITACIÓN	código: gaf-cap-01 código: gaf-cap-01 versión: 01

CONTENIDO

1. OBJETIVO: Fortalecer y mejorar estilos de vida (hábitos, costumbres y comportamientos) saludables, así como de brindar educación, capacitación continua y concientización higiénico sanitaria a los operarios y vendedores del personal que labora en Diferentes empresas, ajustados a las diferentes normas establecidas por los entes gubernamentales; que minimicen los riesgos de
2. contaminación o la salud pública por la manipulación o el consumo de nuestro producto.

2. DEFINICIONES:

CURSO DE MANIPULADOR: son las herramientas de aprendizaje y formación que capacita a las personas que lo toman, para desempeñar funciones de manipulación de alimentos.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: es toda persona que por su actividad laboral o casera tiene contacto directo con los alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final, esto incluye durante: su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

ETA – EMFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: es cualquier enfermedad producida por consumir alimentos contaminados. HIGIENE ALIMENTARIA: Es un conjunto de medidas necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos, desde que se obtienen hasta que llegan al consumidor final.

SALUD: es un estado de bienestar o de equilibrio que puede ser visto a nivel subjetivo o a nivel objetivo. El termino salud se contrapone al de enfermedad, y es objeto de especial atención por parte de la medicina y la ciencias de la salud.

TRAZABILIDAD: es la "capacidad de seguir o reconstruir la vida de un alimento desde su origen hasta su venta al consumidor final".

3. DESARROLLO: La Capacitación Sanitaria, se llevará a cabo por la empresa con personal idóneo; con una intensidad horaria de 10 horas durante el año; según cronograma anexo.

Se debe utilizar el material desarrollado en la empresa que se mantendrá en forma digital y que deberán ser utilizados por la persona que realice la capacitación. La Capacitación interna y/o refuerzos están bajo los siguientes criterios mínimos.

4. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

• Existen muchos factores que se consideran dentro de los contaminantes o peligros alimentarios donde cualquier agente extraño al alimento es capaz de producir efectos negativos en la apariencia sensorial de los alimentos y lo que es más importante, la salud del consumidor. Según su origen los peligros se clasifican en:

- Físicos: todos aquellos cuerpos extraños inertes que podemos ver e inclusive tocar y que no pertenecen al producto.
- Químicos: toda aquella sustancia química como lo puede ser las utilizadas en el proceso de saneamiento o de limpieza que haya caído en el producto alimenticio.
- Biológicos: seres vivos como insectos, roedores, aves visibles al ojo humano y los microscópicos como bacterias, hongos, que causan contaminación del alimento.

Powered by CamScanner

5. FUENTES DE CONTAMINACIÓN

Las principales Fuentes de Contaminación de los alimentos son:

- El medio Ambiente
- Plagas
- Utensilios y locales: mala higiene
- Basuras
- El propio manipulador de alimentos: por falta de higiene
- Otros Alimentos: esto es muy importante, ya que hablamos de CONTAMINACION CRUZADA, (es el paso de contaminantes de unos alimentos a otros).

6. LOS MICROORGANISMOS: Los microorganismos actúan como fuente de infección o peligro alimentario. Pero ¿qué son? También se les llama gérmenes o microbios y son seres vivos tan pequeños, que resultan invisibles al ojo humano.

Los clasificaremos en función del daño que pueden causarnos:

- **Beneficiosos:** nos sirven para elaborar alimentos.
- **Alterantes:** nos "avisan" de su presencia, puesto que cambian el olor, color, sabor y textura normal del alimento.
- **Patógenos:** estos son los más peligrosos, porque a simple vista no dan cambios en el alimento. Son los principales responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria.

¿QUÉ NECESITAN PARA VIVIR?

- Agua.
- Nutrientes: comida.
- Calor.
- Tiempo: cuánto más tiempo pase más se multiplicarán y mayor será el riesgo.
- Acidez: al aumentar la acidez se contaminan menos por bacterias.
- Oxígeno: algunas bacterias prefieren vivir con oxígeno (la mayoría), pero otras crecen también sin él.

¿QUÉ ALIMENTOS PUEDEN SER MÁS PELIGROSOS O SUSCEPTIBLES DE PODERSE CONTAMINAR?

Los que presentan MAYOR RIESGO son:

- Platos con base de huevo (está prohibido el uso de huevo crudo).
- Carne picada.
- Aves de corral y granja.
- Pescados frescos, mariscos y moluscos.
- Productos crudos.

7. HIGIENE DEL MANIPULADOR:

Para evitar los riesgos los manipuladores deben cuidar:

- **Su salud:** En caso de enfermedad hay que avisar al superior lo antes posible (Si tiene náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas...).
- **Higiene personal:** Mantener un alto grado de higiene personal.
- **Ropa de trabajo:** La ropa de trabajo será exclusiva del trabajo y manipulación de alimentos, y será preferiblemente de colores claros. Deberá estar limpio y cuidado.

Si se necesitan guantes para trabajar, se mantendrán limpios y sin roturas. Aunque se lleven guantes también hay que lavarse las manos.

Powered by CamScanner

- **Hábitos higiénicos:** Está prohibido en el puesto de trabajo: fumar, masticar chicle, comer, toser, estornudar o sonarme sobre los alimentos, hablar encima de ellos (hace que caigan los microorganismos que tenemos en la saliva).

  Uno de los hábitos más importantes a la hora de trabajar de manipulador de alimentos es el correcto LAVADO DE MANOS. El lavado de manos será frecuente y hay ocasiones donde es obligatorio. Hay que lavarse las manos con agua caliente y jabón bactericida, frotando bien entre los dedos, y con un cepillo de manos entre las uñas. Después nos secaremos con papel de un solo uso.

8. almacenamiento y conservación de los alimentos:
El tiempo máximo en el que un alimento conserva todas sus propiedades organolépticas, nutricionales y sanitarias se denomina VIDA ÚTIL.
Los sistemas de conservación más frecuentes y tradicionales que se utilizan, son:

- **Mediante frío:** Refrigeración (Entre 0º y 5ºC), Congelación (menor a-18ºC). Hay que mantener la CADENA DE FRÍO, que consiste en mantener el frío (refrigeración o congelación) durante todo el proceso por el que pasa el alimento: producción, transporte, recepción, almacenamiento, venta al consumidor. Si no se mantiene la temperatura adecuada durante todo el proceso el alimento sufrirá consecuencias IRREVERSIBLES.
- **Mediante Calor:** sólo se destruyen los microorganismos con calor. Los más conocidos son: Pasterización, Cocción, Esterilización, Uperización (UHT).
- **Eliminando parte del agua del alimento:** Desecación, Salazón, Curado, Azucarado, Ahumado.
- **Otros:** Escabechado, uso de conservantes.

9. ENVASADO Y ETIQUETADO: El envasado además de para proteger al alimento también cumple la función de facilitar la distribución y el uso (dosificación).

Las ETIQUETAS de los productos deben informarnos de todo lo relacionado con el alimento que contiene, y debe contener información obligatoria que es: Denominación (el nombre), Ingredientes, Grado alcohólico (si tiene), Peso o

Unidades, Instrucciones de conservación y uso, Fecha de caducidad o consumo preferente, Razón social o denominación del fabricante o envasador, y su domicilio, Lote (código con el que podríamos "rastrear" ese producto en caso de haber problemas con él). Son productos que están fabricados o envasados en circunstancias similares.

El lote es muy importante, porque se relaciona con la TRAZABILIDAD o rastreabilidad de un producto.

10. LIMPIEZA E HIGIENE:

Hablamos de la limpieza de todo lo que va a rodear al alimento, desde los utensilios hasta las instalaciones. Limpiar y desinfectar no es lo mismo, son dos acciones complementarias.

LIMPIAR: es eliminar todos los residuos visibles que pueden servir de alimento para los microorganismos.

Desinfectar: elimina o disminuye en gran medida los microorganismos que pueda haber, y debe realizarse después de limpiar.

La correcta higienización viene determinada por programas de limpieza y desinfección, donde se llevará un control escrito de todo ello.

NORMATIVA Se deben seguir a cabalidad la resolución 2674 de 2013, dispuesto por el Ministerio de Salud.

Se deberá realizar seguimiento para verificar cumplimiento de los requisitos

Higiénicos de los manipuladores de Alimentos.

Powered by CamScanner



CONSEJO PROFESIONAL DE MEDICINA VETERINARIA Y DE ZOOTECNIA DE COLOMBIA

Matricula Profesional
33726

BLANCA PAOLA PEÑAFIEL MARTINEZ
DI: 1022391412 de Bogotá D.C.
Médico Veterinario
Universidad de la Salle

Jhon Didier Ruiz Buitrago
Presidente

Acuerdo 1160 de 2017-02-10

Esta tarjeta es documento Publico y se expide de conformidad con la Ley 073 de 1985 y Ley 576 de 2000

Habilita al titular para el ejercicio de la Medicina Veterinaria y Zootecnia, de la Medicina Veterinaria, de la Zootecnia en Colombia

En caso de encontrar esta tarjeta por favor comunicarse con el Consejo Profesional de Medicina Veterinaria y de Zootecnia de Colombia

www.consejoprofesionalmvz.gov.co
Calle 101 No 71 A - 52 Bogotá, D.C. Tel. 643 41 35 - 226 67 41

USO EXCLUSIVO CERTIFICATE F.S.

Cronograma

MÓDULO 1. (4 HORAS)	MÓDULO 2. (3 HORAS)	MÓDULO 3. (3 HORAS)
Legislación sanitaria resol. 2674/2013	Microorganismos	Temperaturas de conservación
Introducción a la Manipulación de Alimentos	Clasificación de los Microorganismos	Escalas de temperatura
Clasificación de los Alimentos	Conservación de los alimentos	Clasificación de desechos sólidos
Contaminación de los alimentos	Higiene y desinfección	Manejo adecuado de basuras
Causas de Contaminación	Plan de Saneamiento	Control de plagas
Temperaturas de conservación	Recomendaciones	Practicas Higiénicas y medidas de protección
Escalas de temperatura	Temperaturas de conservación	Prohibiciones
Higiene y desinfección	Practicas Higiénicas y medidas de protección	
Practicas Higiénicas y medidas de protección		

ASISTENCIA MÓDULO 1	ASISTENCIA MÓDULO 2	ASISTENCIA MÓDULO 3
Firma:	Firma:	Firma:
Cedula:	Cedula:	Cedula:
29/12/2025	30/12/2025	03/01/2026

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

N° de Certificado:

15087

Nombre:

ALEXANDER BELTRAN BELTRAN

80745903 **BOGOTA**



3/01/2026 **3/01/2027**

FECHA DE EXPEDICIÓN FECHA DE VENCIMIENTO

Certificamos al portador del presente documento haberse capacitado en el manejo higienico de alimentos con una intensidad de 10 horas, en cumplimento con la resolución 2674/2013.

Powered by CamScanner

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 3/01/2026
Nombre: HECTOR VARGAS GONZALEZ
Edad: Sexo [M] [F] D. Identidad: 79.407.545

ALIMENTACIÓN SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mencion, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infecto contagiosas de la piel o garganta, con examenes paraclinicos normales apto para manipular alimentos

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

CONVENIO AS

CERTIFICATE F.S.

EXPEDIDO TRES DE ENERO DE 2026

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

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: HECTOR VARGAS GONZALEZ
C.C: 79.407.545
Fecha: 3/01/2026

KOH UÑAS	Negativo para hongos y levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Diplococos Gram Negativos	+
	Bacilos Positivos	+
	Cocos positivos	+
	Frotis de Garganta normal	

José Mendoza

CONVENIO AS

CERTIFICATE F.S.

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

Powered by CamScanner

	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y PLAN DE CAPACITACIÓN	código: gaf-cap-01 código: gaf-cap-01 versión: 01

CONTENIDO

1. OBJETIVO: Fortalecer y mejorar estilos de vida (hábitos, costumbres y comportamientos) saludables, así como de brindar educación, capacitación continua y concientización higiénico sanitaria a los operarios y vendedores del personal que labora en Diferentes empresas, ajustados a las diferentes normas establecidas por los entes gubernamentales, que minimicen los riesgos de
2. contaminación o la salud pública por la manipulación o el consumo de nuestro producto.

2. DEFINICIONES:

CURSO DE MANIPULADOR: son las herramientas de aprendizaje y formación que capacita a las personas que lo toman, para desempeñar funciones de manipulación de alimentos.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: es toda persona que por su actividad laboral o casera tiene contacto directo con los alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final, esto incluye durante: su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

ETA – EMFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: es cualquier enfermedad producida por consumir alimentos contaminados. HIGIENE ALIMENTARIA: Es un conjunto de medidas necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos, desde que se obtienen hasta que llegan al consumidor final.

SALUD: es un estado de bienestar o de equilibrio que puede ser visto a nivel subjetivo o a nivel objetivo. El termino salud se contrapone al de enfermedad, y es objeto de especial atención por parte de la medicina y la ciencias de la salud.

TRAZABILIDAD: es la "capacidad de seguir o reconstruir la vida de un alimento desde su origen hasta su venta al consumidor final".

3. DESARROLLO: La Capacitación Sanitaria, se llevará a cabo por la empresa con personal idóneo; con una intensidad horaria de 10 horas durante el año; según cronograma anexo.

Se debe utilizar el material desarrollado en la empresa que se mantendrá en forma digital y que deberán ser utilizados por la persona que realice la capacitación. La Capacitación interna y/o refuerzos están bajo los siguientes criterios mínimos.

4. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

• Existen muchos factores que se consideran dentro de los contaminantes o peligros alimentarios donde cualquier agente extraño al alimento es capaz de producir efectos negativos en la apariencia sensorial de los alimentos y lo que es más importante, la salud del consumidor. Según su origen los peligros se clasifican en:

- Físicos: todos aquellos cuerpos extraños inertes que podemos ver e inclusive tocar y que no pertenecen al producto.
- Químicos: toda aquella sustancia química como lo puede ser las utilizadas en el proceso de saneamiento o de limpieza que haya caído en el producto alimenticio.
- Biológicos: seres vivos como insectos, roedores, aves visibles al ojo humano y los microscópicos como bacterias, hongos, que causan contaminación del alimento.

Powered by CamScanner

5. FUENTES DE CONTAMINACIÓN

Las principales Fuentes de Contaminación de los alimentos son:

- El medio Ambiente
- Plagas
- Utensilios y locales: mala higiene
- Basuras
- El propio manipulador de alimentos: por falta de higiene
- Otros Alimentos: esto es muy importante, ya que hablamos de CONTAMINACION CRUZADA, (es el paso de contaminantes de unos alimentos a otros).

6. LOS MICROORGANISMOS: Los microorganismos actúan como fuente de infección o peligro alimentario. Pero ¿qué son? También se les llama gérmenes o microbios y son seres vivos tan pequeños, que resultan invisibles al ojo humano.

Los clasificaremos en función del daño que pueden causarnos:

- **Beneficiosos:** nos sirven para elaborar alimentos.
- **Alterantes:** nos "avisan" de su presencia, puesto que cambian el olor, color, sabor y textura normal del alimento.
- **Patógenos:** estos son los más peligrosos, porque a simple vista no dan cambios en el alimento. Son los principales responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria.

¿QUÉ NECESITAN PARA VIVIR?

- Agua.
- Nutrientes: comida.
- Calor.
- Tiempo: cuánto más tiempo pase más se multiplicarán y mayor será el riesgo.
- Acidez: al aumentar la acidez se contaminan menos por bacterias.
- Oxígeno: algunas bacterias prefieren vivir con oxígeno (la mayoría), pero otras crecen también sin él.

¿QUÉ ALIMENTOS PUEDEN SER MÁS PELIGROSOS O SUSCEPTIBLES DE PODERSE CONTAMINAR?

Los que presentan MAYOR RIESGO son:

- Platos con base de huevo (está prohibido el uso de huevo crudo).
- Carne picada.
- Aves de corral y granja.
- Pescados frescos, mariscos y moluscos.
- Productos crudos

7. HIGIENE DEL MANIPULADOR:

Para evitar los riesgos los manipuladores deben cuidar:

- **Su salud:** En caso de enfermedad hay que avisar al superior lo antes posible (Si tiene náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas…).
- **Higiene personal:** Mantener un alto grado de higiene personal.
- **Ropa de trabajo:** La ropa de trabajo será exclusiva del trabajo y manipulación de alimentos, y será preferiblemente de colores claros. Deberá estar limpio y cuidado.

Si se necesitan guantes para trabajar, se mantendrán limpios y sin roturas. Aunque se lleven guantes también hay que lavarse las manos.

Powered by CamScanner

- **Hábitos higiénicos:** Está prohibido en el puesto de trabajo: fumar, masticar chicle, comer, toser, estornudar o sonarme sobre los alimentos, hablar encima de ellos (hace que caigan los microorganismos que tenemos en la saliva).

  Uno de los hábitos más importantes a la hora de trabajar de manipulador de alimentos es el correcto LAVADO DE MANOS. El lavado de manos será frecuente y hay ocasiones donde es obligatorio. Hay que lavarse las manos con agua caliente y jabón bactericida, frotando bien entre los dedos, y con un cepillo de manos entre las uñas. Después nos secaremos con papel de un solo uso.

8. almacenamiento y conservación de los alimentos:
El tiempo máximo en el que un alimento conserva todas sus propiedades organolépticas, nutricionales y sanitarias se denomina VIDA ÚTIL.
Los sistemas de conservación más frecuentes y tradicionales que se utilizan, son:

- **Mediante frio:** Refrigeración (Entre 0º y 5ºC), Congelación (menor a-18ºC). Hay que mantener la CADENA DE FRÍO, que consiste en mantener el frío (refrigeración o congelación) durante todo el proceso por el que pasa el alimento: producción, transporte, recepción, almacenamiento, venta al consumidor. Si no se mantiene la temperatura adecuada durante todo el proceso el alimento sufrirá consecuencias IRREVERSIBLES.
- **Mediante Calor:** sólo se destruyen los microorganismos con calor. Los más conocidos son: Pasterización, Cocción, Esterilización, Uperización (UHT).
- **Eliminando parte del agua del alimento:** Desecación, Salazón, Curado, Azucarado, Ahumado.
- **Otros:** Escabechado, uso de conservantes.

9. ENVASADO Y ETIQUETADO: El envasado además de para proteger al alimento también cumple la función de facilitar la distribución y el uso (dosificación).

Las ETIQUETAS de los productos deben informarnos de todo lo relacionado con el alimento que contiene, y debe contener información obligatoria que es: Denominación (el nombre), Ingredientes, Grado alcohólico (si tiene), Peso o

Unidades, Instrucciones de conservación y uso, Fecha de caducidad o consumo preferente, Razón social o denominación del fabricante o envasador, y su domicilio, Lote (código con el que podríamos "rastrear" ese producto en caso de haber problemas con él). Son productos que están fabricados o envasados en circunstancias similares.

El lote es muy importante, porque se relaciona con la TRAZABILIDAD o rastreabilidad de un producto.

10. LIMPIEZA E HIGIENE:

Hablamos de la limpieza de todo lo que va a rodear al alimento, desde los utensilios hasta las instalaciones. Limpiar y desinfectar no es lo mismo, son dos acciones complementarias.

LIMPIAR: es eliminar todos los residuos visibles que pueden servir de alimento para los microorganismos.

Desinfectar: elimina o disminuye en gran medida los microorganismos que pueda haber, y debe realizarse después de limpiar.

La correcta higienización viene determinada por programas de limpieza y desinfección, donde se llevará un control escrito de todo ello.

NORMATIVA Se deben seguir a cabalidad la resolución 2674 de 2013, dispuesto por el Ministerio de Salud.

Se deberá realizar seguimiento para verificar cumplimiento de los requisitos

Higiénicos de los manipuladores de Alimentos.

Powered by CamScanner

CONSEJO PROFESIONAL
DE MEDICINA VETERINARIA Y DE ZOOTECNIA DE COLOMBIA

Matricula Profesional
33726

BLANCA PAOLA PEÑAFIEL MARTINEZ
DI: 1022391112 de Bogotá D.C.
Médico Veterinario
Universidad de la Salle



Jhon Didier Ruiz Buitrago
Presidente

Acuerdo 1160 de 2017-02-10

Esta tarjeta es documento Público y se expide de conformidad con la Ley 073 de 1985 y Ley 576 de 2000

Habilita al titular para el ejercicio de la Medicina Veterinaria y Zootecnia, de la Medicina Veterinaria, de la Zootecnia en Colombia

En caso de encontrar esta tarjeta por favor comunicarse con el Consejo Profesional de Medicina Veterinaria y de Zootecnia de Colombia

www.consejoprofesionalmvz.gov.co
Calle 101 No 71 A - 52 Bogotá, D.C. Tel. 643 41 35 - 226 67 41

USO EXCLUSIVO CERTIFICATE F.S.

Cronograma

MÓDULO 1. (4 HORAS)	MÓDULO 2. (3 HORAS)	MÓDULO 3. (3 HORAS)
Legislación sanitaria resol. 2674/2013	Microorganismos	Temperaturas de conservación
Introducción a la Manipulación de Alimentos	Clasificación de los Microorganismos	Escalas de temperatura
Clasificación de los Alimentos	Conservación de los alimentos	Clasificación de desechos sólidos
Contaminación de los alimentos	Higiene y desinfección	Manejo adecuado de basuras
Causas de Contaminación	Plan de Saneamiento	Control de plagas
Temperaturas de conservación	Recomendaciones	Practicas Higiénicas y medidas de protección
Escalas de temperatura	Temperaturas de conservación	Prohibiciones
Higiene y desinfección	Practicas Higiénicas y medidas de protección	
Practicas Higiénicas y medidas de protección		

ASISTENCIA MÓDULO 1	ASISTENCIA MÓDULO 2	ASISTENCIA MÓDULO 3
Firma:	Firma:	Firma:
Cedula: 79407545	Cedula: 79407545	Cedula: 79407545
29/12/2025	30/12/2025	03/01/2026

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

Nº de Certificado:

15085

Nombre:

HECTOR VARGAS GONZALEZ

79407545 **BOGOTA**



3/01/2026 FECHA DE EXPEDICIÓN

3/01/2027 FECHA DE VENCIMIENTO

Certificamos al portador del presente documento haberse capacitado en el manejo higienico de alimentos con una intensidad de 10 horas, en cumplimento con la resolución 2674/2013.

Powered by CamScanner

Dr. Alejandro Duarte Restrepo
Médico General
CMC 2016-17052

Fecha: 3/01/2026
Nombre: MICHAEL YESID RICO
Edad: _____ Sexo [M] [F] D. Identidad: 1.010.961.109

ALIMENTACIÓN SANA

R/.

Se expide certificado médico de paciente en mencion, el cual puede vivir en comunidad sin enfermedades infecto contagiosas de la piel o garganta, con examenes paraclinicos normales apto para manipular alimentos

Alejandro Duarte Restrepo
Medico General
CMS 2016-17052
C.C. 80875441 - E.M.S.N.C.

CONVENIO AS

CERTIFICATE F.S.

EXPEDIDO TRES DE ENERO DE 2026

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

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

ALIMENTACIÓN SANA

Paciente: MICHAEL YESID RICO
C.C: 1.010.961.109
Fecha: 3/01/2026

KOH UÑAS	Negativo para hongos y levaduras	
FROTIS DE GARGANTA:	Diplococos Gram Negativos	+
	Bacilos Positivos	+
	Cocos positivos	+
	Frotis de Garganta normal	

José Alejandro Duarte Restrepo
Bacteriólogo
C.C. 80875441 - E.M.S.N.C.

CONVENIO AS

CERTIFICATE F.S.

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

Powered by CamScanner

CERTIFICATE F.S.	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y PLAN DE CAPACITACIÓN	código: gaf-cap-01 código: gaf-cap-01 versión: 01

CONTENIDO

1. OBJETIVO: Fortalecer y mejorar estilos de vida (hábitos, costumbres y comportamientos) saludables, así como de brindar educación, capacitación continua y concientización higiénico sanitaria a los operarios y vendedores del personal que labora en Diferentes empresas, ajustados a las diferentes normas establecidas por los entes gubernamentales; que minimicen los riesgos de
2. contaminación o la salud pública por la manipulación o el consumo de nuestro producto.

2. DEFINICIONES:

CURSO DE MANIPULADOR: son las herramientas de aprendizaje y formación que capacita a las personas que lo toman, para desempeñar funciones de manipulación de alimentos.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: es toda persona que por su actividad laboral o casera tiene contacto directo con los alimentos durante cualquiera de sus fases hasta que llega al consumidor final, esto incluye durante: su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

ETA – EMFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: es cualquier enfermedad producida por consumir alimentos contaminados. **HIGIENE ALIMENTARIA:** Es un conjunto de medidas necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos, desde que se obtienen hasta que llegan al consumidor final.

SALUD: es un estado de bienestar o de equilibrio que puede ser visto a nivel subjetivo o a nivel objetivo. El termino salud se contrapone al de enfermedad, y es objeto de especial atención por parte de la medicina y la ciencias de la salud.

TRAZABILIDAD: es la "capacidad de seguir o reconstruir la vida de un alimento desde su origen hasta su venta al consumidor final".

3. DESARROLLO: La Capacitación Sanitaria, se llevará a cabo por la empresa con personal idóneo; con una intensidad horaria de 10 horas durante el año; según cronograma anexo.

Se debe utilizar el material desarrollado en la empresa que se mantendrá en forma digital y que deberán ser utilizados por la persona que realice la capacitación. La Capacitación interna y/o refuerzos están bajo los siguientes criterios mínimos.

4. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

• Existen muchos factores que se consideran dentro de los contaminantes o peligros alimentarios donde cualquier agente extraño al alimento es capaz de producir efectos negativos en la apariencia sensorial de los alimentos y lo que es más importante, la salud del consumidor. Según su origen los peligros se clasifican en:

- **Físicos:** todos aquellos cuerpos extraños inertes que podemos ver e inclusive tocar y que no pertenecen al producto.
- **Químicos:** toda aquella sustancia química como lo puede ser las utilizadas en el proceso de saneamiento o de limpieza que haya caído en el producto alimenticio.
- **Biológicos:** seres vivos como insectos, roedores, aves visibles al ojo humano y los microscópicos como bacterias, hongos, que causan contaminación del alimento.

Powered by CamScanner

5. FUENTES DE CONTAMINACIÓN

Las principales Fuentes de Contaminación de los alimentos son:

- El medio Ambiente
- Plagas
- Utensilios y locales: mala higiene
- Basuras
- El propio manipulador de alimentos: por falta de higiene
- Otros Alimentos: esto es muy importante, ya que hablamos de CONTAMINACIÓN CRUZADA, (es el paso de contaminantes de unos alimentos a otros).

6. LOS MICROORGANISMOS: Los microorganismos actúan como fuente de infección o peligro alimentario. Pero ¿qué son? También se les llama gérmenes o microbios y son seres vivos tan pequeños, que resultan invisibles al ojo humano.

Los clasificaremos en función del daño que pueden causarnos:

- **Beneficiosos:** nos sirven para elaborar alimentos.
- **Alterantes:** nos "avisan" de su presencia, puesto que cambian el olor, color, sabor y textura normal del alimento.
- **Patógenos:** estos son los más peligrosos, porque a simple vista no dan cambios en el alimento. Son los principales responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria.

¿QUÉ NECESITAN PARA VIVIR?

- Agua.
- Nutrientes: comida.
- Calor.
- Tiempo: cuánto más tiempo pase más se multiplicarán y mayor será el riesgo.
- Acidez: al aumentar la acidez se contaminan menos por bacterias.
- Oxígeno: algunas bacterias prefieren vivir con oxígeno (la mayoría), pero otras crecen también sin él.

¿QUÉ ALIMENTOS PUEDEN SER MÁS PELIGROSOS O SUSCEPTIBLES DE PODERSE CONTAMINAR?

Los que presentan MAYOR RIESGO son:

- Platos con base de huevo (está prohibido el uso de huevo crudo).
- Carne picada.
- Aves de corral y granja.
- Pescados frescos, mariscos y moluscos.
- Productos crudos.

7. HIGIENE DEL MANIPULADOR:

Para evitar los riesgos los manipuladores deben cuidar:

- **Su salud:** En caso de enfermedad hay que avisar al superior lo antes posible (Si tiene náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas...).
- **Higiene personal:** Mantener un alto grado de higiene personal.
- **Ropa de trabajo:** La ropa de trabajo será exclusiva del trabajo y manipulación de alimentos, y será preferiblemente de colores claros. Deberá estar limpio y cuidado.

Si se necesitan guantes para trabajar, se mantendrán limpios y sin roturas. Aunque se lleven guantes también hay que lavarse las manos.

Powered by CamScanner

- **Hábitos higiénicos:** Está prohibido en el puesto de trabajo: fumar, masticar chicle, comer, toser, estornudar o sonarme sobre los alimentos, hablar encima de ellos (hace que caigan los microorganismos que tenemos en la saliva).

  Uno de los hábitos más importantes a la hora de trabajar de manipulador de alimentos es el correcto LAVADO DE MANOS. El lavado de manos será frecuente y hay ocasiones donde es obligatorio. Hay que lavarse las manos con agua caliente y jabón bactericida, frotando bien entre los dedos, y con un cepillo de manos entre las uñas. Después nos secaremos con papel de un solo uso.

8. almacenamiento y conservación de los alimentos:
El tiempo máximo en el que un alimento conserva todas sus propiedades organolépticas, nutricionales y sanitarias se denomina VIDA ÚTIL.
Los sistemas de conservación más frecuentes y tradicionales que se utilizan, son:

- **Mediante frío:** Refrigeración (Entre 0º y 5ºC), Congelación (menor a-18ºC). Hay que mantener la CADENA DE FRÍO, que consiste en mantener el frío (refrigeración o congelación) durante todo el proceso por el que pasa el alimento: producción, transporte, recepción, almacenamiento, venta al consumidor. Si no se mantiene la temperatura adecuada durante todo el proceso el alimento sufrirá consecuencias IRREVERSIBLES.
- **Mediante Calor:** sólo se destruyen los microorganismos con calor. Los más conocidos son: Pasterización, Cocción, Esterilización, Uperización (UHT).
- **Eliminando parte del agua del alimento:** Desecación, Salazón, Curado, Azucarado, Ahumado.
- **Otros:** Escabechado, uso de conservantes.

9. ENVASADO Y ETIQUETADO: El envasado además de para proteger al alimento también cumple la función de facilitar la distribución y el uso (dosificación).

Las ETIQUETAS de los productos deben informarnos de todo lo relacionado con el alimento que contiene, y debe contener información obligatoria que es: Denominación (el nombre), Ingredientes, Grado alcohólico (si tiene), Peso o

Unidades, Instrucciones de conservación y uso, Fecha de caducidad o consumo preferente, Razón social o denominación del fabricante o envasador, y su domicilio, Lote (código con el que podríamos "rastrear" ese producto en caso de haber problemas con él). Son productos que están fabricados o envasados en circunstancias similares.

El lote es muy importante, porque se relaciona con la TRAZABILIDAD o rastreabilidad de un producto.

10. LIMPIEZA E HIGIENE:

Hablamos de la limpieza de todo lo que va a rodear al alimento, desde los utensilios hasta las instalaciones. Limpiar y desinfectar no es lo mismo, son dos acciones complementarias.

LIMPIAR: es eliminar todos los residuos visibles que pueden servir de alimento para los microorganismos.

Desinfectar: elimina o disminuye en gran medida los microorganismos que pueda haber, y debe realizarse después de limpiar.

La correcta higienización viene determinada por programas de limpieza y desinfección, donde se llevará un control escrito de todo ello.

NORMATIVA Se deben seguir a cabalidad la resolución 2674 de 2013, dispuesto por el Ministerio de Salud.

Se deberá realizar seguimiento para verificar cumplimiento de los requisitos

Higiénicos de los manipuladores de Alimentos.

Powered by CamScanner

CONSEJO PROFESIONAL
DE MEDICINA VETERINARIA Y DE ZOOTECNIA DE COLOMBIA

Matrícula Profesional
33726

BLANCA PAOLA PEÑAFIEL MARTINEZ
DI: 1022391112 de Bogotá D.C.
Médico Veterinario
Universidad de la Salle



Jhon Dider Ruiz Buitrago
Presidente

Acuerdo 1160 de 2017-02-10

Esta tarjeta es documento Público y se expide de conformidad con la Ley 073 de 1985 y Ley 576 de 2000.

Habilita al titular el ejercicio de la Medicina Veterinaria y Zootecnia, de la Medicina Veterinaria de la Zootecnia en Colombia.

En caso de encontrar esta tarjeta por favor comunicarse con el Consejo Profesional de Medicina Veterinaria y de Zootecnia de Colombia

www.consejoprofesionalmvz.gov.co
Calle 101 No 71 A - 52 Bogotá, D.C. Tel: 643 41 35 - 226 67 41

USO EXCLUSIVO CERTIFICATE F.S.

Cronograma

MÓDULO 1. (4 HORAS)	MÓDULO 2. (3 HORAS)	MÓDULO 3. (3 HORAS)
Legislación sanitaria resol. 2674/2013	Microorganismos	Temperaturas de conservación
Introducción a la Manipulación de Alimentos	Clasificación de los Microorganismos	Escalas de temperatura
Clasificación de los Alimentos	Conservación de los alimentos	Clasificación de desechos sólidos
Contaminación de los alimentos	Higiene y desinfección	Manejo adecuado de basuras
Causas de Contaminación	Plan de Saneamiento	Control de plagas
Temperaturas de conservación	Recomendaciones	Practicas Higiénicas y medidas de protección
Escalas de temperatura	Temperaturas de conservación	Prohibiciones
Higiene y desinfección	Practicas Higiénicas y medidas de protección	
Practicas Higiénicas y medidas de protección		

ASISTENCIA MODULO 1	ASISTENCIA MÓDULO 2	ASISTENCIA MODULO 3
Firma:	Firma:	Firma:
Cedula: 1010961109	Cedula: 1010961109	Cedula: 1010961109
29/12/2025	30/12/2025	03/01/2026

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN

MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

N° de Certificado:

15086

Nombre:

MICHAEL YESID RICO ALBORNOZ

1010961109 **BOGOTA**



3/01/2026 **3/01/2027**

* FECHA DE EXPEDICIÓN FECHA DE VENCIMIENTO

Certificamos al portador del presente documento haberse capacitado en el manejo higienico de alimentos con una intensidad de 10 horas, en cumplimento con la resolución 2874/2013.

Powered by CamScanner