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

Acta Número: **AS02N 179805**

E.S.E.: Shred Norte — Fecha: 13 03 2026

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 808876	Número de Inscripción: AS00119238	Número de carpeta: SAENP-109-748
Razón social: No aplica.		
Nombre del establecimiento: Panaderia Productos Universal		
NIT: 1015414995 6	Sede: Unica.	
Dirección: Cra 136A. 137 59		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Suba	UPZ: Tibabuyes	
Barrio: Berlin	Teléfonos	
Correo electrónico para notificación* alcaro115@hotmail.com		
Nombre propietario: Ciro Alejandro Guerrero Piñeros		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 1015414995	
Nombre representante legal: No aplica.		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: No aplica.	
Dirección de notificación: Cra 136A 137 59		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 02217111		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Cafeteria, Panaderia y Fruteria, pan, huevos, leche UHT		
Tipo de establecimiento: Panaderia, distribución de alimentos.		
Número de trabajadores: 3	Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro: lunes a Domingo	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN (DD MM AA/AA)				
14 03 2025	Favorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	91 %	
	Favorable con requerimientos [ ]			
	Desfavorable [ ]			

MOTIVO DE LA VISITA

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

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

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

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

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

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

I.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	(2)	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	(1)	0	Se evidencia baldosa fisurada en baño. C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	(2)	1	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2	0	No cuentan con protocolo de lavado de manos, no utilizan jabon anticeptico sin aromas, deben implementar. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

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

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	2,5	0	C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			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** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14; Numeral 12.)	7	3,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico:** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0	Se evidencia que un manipulador tiene barniz en uñas, debe implementar el cuidado de uñas. C

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

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16,5	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2,5	0	C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9	1	0	C
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3,5	0	C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	Se evidencia que no hay Separacion adecuada entre equipos y pared, que faciliten la limpieza. NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

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

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	(7)	3,5	0	C
5.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	(4)	2	0	C
5.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	(4)	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	(9)		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	(7)	3,5	0	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	(1)	0	No llevan listas de verificación al día, faltan complementar listas C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	32	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

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

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

Acta Número
AS02N 179805

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (selecciona con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
90,5	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa información de ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, se prohiben el ingreso o presencia de animales donde se procesan o expenden alimentos.

Por parte del establecimiento:

Ninguna

Ciro Alejandro Guerrero.

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 13 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, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Maria Jose Cabeza	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1000304821	Número de documento:
Profesión u oficio: Profesional Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Ciro Alejandro Guerrero Piñeros	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: 1015414995	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [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 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 040963**

E.S.E.: Suroeste	Fecha: 08	09	2022

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 27594	Número de Inscripción: 20204	Número de carpeta: —

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: USAQUEN RIO NEGRO

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

Localidad: Usaquen (Unidad)

UPZ: Toberin | Barrio: RIO NEGRO

Nombre del propietario del vehículo: MARIO EUGENIO RUBIO GUERRERO

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 3096988

Correo electrónico para notificación*: MARIOMAS6@HOTMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 126A 127 5 | Teléfono: 3103331081

Nombre del propietario del producto: CARO ALEJANDRO GUERRERO RUBIANO

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 1015414995

Correo electrónico para notificación*: ALEJANDRO11C@HOTMAIL.COM

Dirección de Notificación: KR 126 A 127 5 | Teléfono: 3103331081

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: CAMIONETA | Tipo de carrocería: PANEL

Modelo: 2013 | Marca: CHEVROLET | Placa: TUK412

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒

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

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

Tipo de productos que transporta: Productos de Panadería que no requieren refrigeración: Leche UHT, Huevos frescos

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	08 09 2022	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	94 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

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

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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

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

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	no cuenta con separación fija completa entre cabina y unidad de carga que impida la comunicación entre ellas. 1 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

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

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

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 040963**

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: se inspecciona el vehículo sin carga no se evidencian productos para verificar rotulado se adosa nombre: Civo Alejandro Guerrero Pineros

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 06 del mes de 07 del año 2025 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: Geovanny Forero Torres	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 79733118	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Civo Alejandro Guerrero	Nombre: Pineros
Tipo de documento: C.C. ☑ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1015401995	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☑	Firma:
Firma:	

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

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

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

CERTIFICADO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

ASA -INGENIERIAS SAS-

RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)

CERTIFICO A:

ROIMEN JOSE MEZA BLANCO

DOCUMENTO: C.C. 9.023.403

FECHA DEL CURSO: Febrero 02 del 2026

Quien participa del plan de capacitación continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el manejo higiénico de alimentos y B.P.M de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, hoy se certifica la ***SESIÓN 1***

Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
UNIAGRARIA
Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
M.P. 0605420378OND

Valeria DLA Diaz
Gerente
Valeria DLA Diaz
Gerente ASA Ingenierias

Powered by CamScanner

NIT: 901461871-4

CERTIFICADO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ASA INGENIERIAS

En el cumplimiento a la RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (Art. 12 y 13) DECRETO 1686 de 2012 - LICORES DECRETO 1500 de 2007 - CARNES CRUDAS RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 - ALIMENTOS

Se certifica que la persona relacionada a continuación está asistiendo a la jornada de capacitación continua y permanente en manipulación de alimentos cuya duración es de diez (10) horas.

NOMBRE: ROIMEN JOSE MEZA BLANCO

DOCUMENTO: C.C: 9.023.403

VIGENCIA: 1 AÑO

CONSECUTIVO: FEBRERO-02-2026 #10711

BPM

Powered by CamScanner

CODIGO FOR-ASA-LA-S1-003
Version: 1 ALIMENTOS
Fecha: 01/10/2025

CERTIFICADO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

ASA -INGENIERIAS SAS-

RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)

CERTIFICO A:

CIRO ALEJANDRO GUERRERO PIÑEROS

DOCUMENTO: C.C. 1.015.414.995

FECHA DEL CURSO: Febrero 02 del 2026

Quien participa del plan de capacitación continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el manejo higiénico de alimentos y B.P.M de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, hoy se certifica la ***SESIÓN 1***

Hugo Faria Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
UNIAGRARIA
M.P. 25254233780CND
Uniagraria - Ingeniero de Alimentos

Valeria DLA Diaz
Gerente
Valeria DLA Diaz ASA
Gerente ASA Ingenierias

Powered by CamScanner

NIT: 901461871-4

CERTIFICADO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ASA INGENIERIAS

En el cumplimiento a la RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (Art. 12 y 13) DECRETO 1686 de 2012 - LICORES DECRETO 1500 de 2007 - CARNES CRUDAS RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 - ALIMENTOS

Se certifica que la persona relacionada a continuación está asistiendo a la jornada de capacitación continua y permanente en manipulación de alimentos cuya duración es de diez (10) horas.

NOMBRE: CIRO ALEJANDRO GUERRERO PIÑEROS

DOCUMENTO: C.C: 1.015.414.995

VIGENCIA: 1 AÑO

CONSECUTIVO: FEBRERO-02-2026 #10712

RPM

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO EN MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS

ASA -INGENIERIAS SAS-

RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (ART. 12 y 13)

CERTIFICO A:

ROIMEN JOSE MEZA BLANCO

DOCUMENTO: C.C. 9.023.403

FECHA DEL CURSO: Febrero 02 del 2026

Quien participa del plan de capacitación continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el manejo higiénico de alimentos y B.P.M de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, hoy se certifica la ***SESIÓN 1***

Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
UNIAGRARIA
Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
M.P. 0605420378OND

Valeria DLA Diaz
Gerente
Valeria DLA Diaz
Gerente ASA Ingenierias

Powered by CamScanner

NIT: 901461871-4

CERTIFICADO MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ASA INGENIERIAS

En el cumplimiento a la RESOLUCIÓN 2674 del 2013 (Art. 12 y 13) DECRETO 1686 de 2012 - LICORES DECRETO 1500 de 2007 - CARNES CRUDAS RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 - ALIMENTOS

Se certifica que la persona relacionada a continuación está asistiendo a la jornada de capacitación continua y permanente en manipulación de alimentos cuya duración es de diez (10) horas.

NOMBRE: ROIMEN JOSE MEZA BLANCO

DOCUMENTO: C.C: 9.023.403

VIGENCIA: 1 AÑO

CONSECUTIVO: FEBRERO-02-2026 #10711

BPM

Powered by CamScanner