Fusagasugá, 31 de agosto de 2026

Señores; Equipo de supervisión SDIS; Juliete Jimenez, Lina Ramírez, Milena Afanador , Johanna Pedraza, Andrés Rincón.

Asunto: Seguimiento al Plan de mejora del servicio de alimentación de la comunidad de cuidado La Fortuna.

Respetados Señores;

Por medio de la presente se realiza seguimiento mensual al plan de mejora realizado en agosto de 2026 en las instalaciones del servicio de alimentación de la comunidad de cuidado La Fortuna, con el fin de subsanar los hallazgos encontrados en la visita de inspección sanitaria de la secretaría de salud de Fusagasugá realizada el día 27 de agosto de 2026.

**HALLAZGOS ENCONTRADOS EN VISITA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ**

**1.** **“**Se observa deterioro de pintura en algunas paredes, en el piso se evidencia fisuras en el área de almacenamiento.”

**2.** **“**No se evidencia lavamanos de accionamiento no manual”.

**3.** **“**Soportar Plan de acciones preventivas y correctivas del personal manipulador”

**4.** “Soportar origen de materia prima, concepto de proveedores, formato de recepción de ingreso de materias primas”

**5.** “Se observa equipos para la medición de temperatura, sin embargo el requisito de toma de T° no está actualizado”

**6.** “El establecimiento cuenta con agua potable, sin embargo no se evidencia soporte de medición de Ph y Cloro”

**DESARROLLO:**

**SEGUIMIENTO AL PLAN DE MEJORA IMPLEMENTADO**

1. Se pintó paredes del área donde se evidenciaba desgaste de pintura y se cambiaron baldosas con fisuras en el área de almacenamiento . A continuación, se anexa evidencia fotográfica:












2. Se instaló lavamanos de accionamiento no manual en el área de servicios de alimentos . A continuación, se anexa evidencia fotográfica:







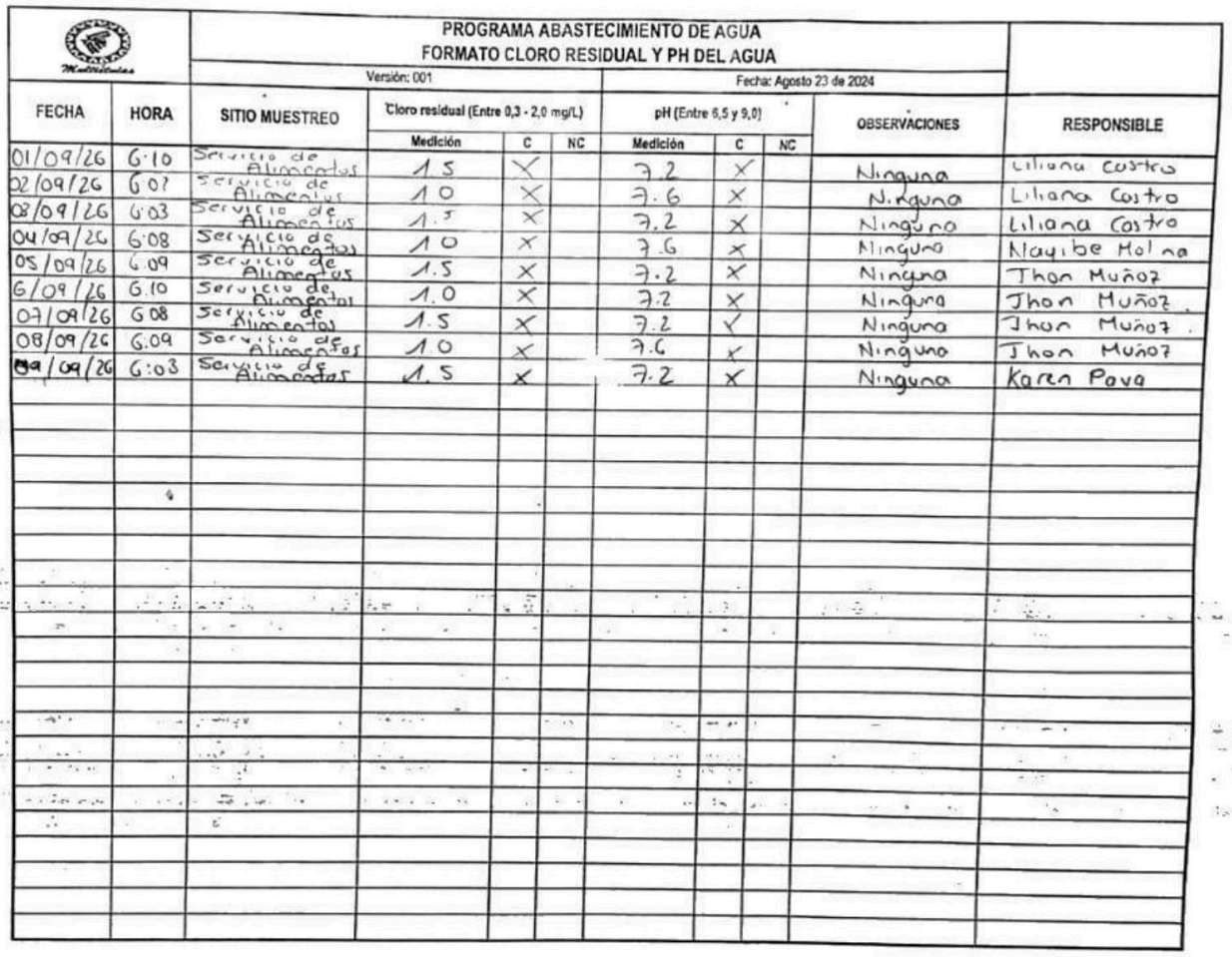
3. Se anexa Plan de acciones preventivas y correctivas del personal manipulador .

4. Se anexa origen de materia prima, concepto de proveedores, formato de recepción de ingreso de materias primas

5. Se actualiza la toma de temperaturas en equipos. Se anexa evidencia fotográfica:



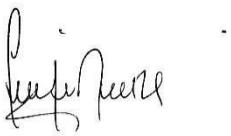
6. Se implementó el formato “Cloro residual y Ph del agua” donde se verifica diariamente en el servicio de alimentos. Evidencia fotográfica del formato “Cloro residual y Ph del agua” del mes de agosto:



PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA
FORMATO CLORO RESIDUAL Y PH DEL AGUA

Versión: 001 — Fecha: Agosto 23 de 2024

| FECHA | HORA | SITIO MUESTREO | Cloro residual (Entre 0,3 - 2,0 mg/L) | | | pH (Entre 6,5 y 9,0) | | | OBSERVACIONES | RESPONSIBLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Medición | C | NC | Medición | C | NC | | |
| 01/09/26 | 6:10 | Servicio de Alimentos | 1.5 | X | | 7.2 | X | | Ninguna | Liliana Castro |
| 02/09/26 | 6:07 | Servicio de Alimentos | 1.0 | X | | 7.6 | X | | Ninguna | Liliana Castro |
| 03/09/26 | 6:03 | Servicio de Alimentos | 1.5 | X | | 7.2 | X | | Ninguna | Liliana Castro |
| 04/09/26 | 6:08 | Servicio de Alimentos | 1.0 | X | | 7.6 | X | | Ninguna | Nayibe Molina |
| 05/09/26 | 6:09 | Servicio de Alimentos | 1.5 | X | | 7.2 | X | | Ninguna | Jhon Muñoz |
| 6/09/26 | 6:10 | Servicio de Alimentos | 1.0 | X | | 7.2 | X | | Ninguna | Jhon Muñoz |
| 07/09/26 | 6:08 | Servicio de Alimentos | 1.5 | X | | 7.2 | ✓ | | Ninguna | Jhon Muñoz |
| 08/09/26 | 6:09 | Servicio de Alimentos | 1.0 | X | | 7.6 | X | | Ninguna | Jhon Muñoz |
| 09/09/26 | 6:03 | Servicio de Alimentos | 1.5 | X | | 7.2 | X | | Ninguna | Karen Pava |

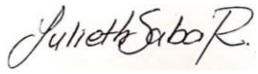
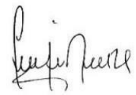
| REVISIÓN Y APROBACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **FECHA** | **NOMBRE** | **CARGO/ROL** | **FIRMA** |
| ELABORÓ | 31-08-2026 | YULIETH SABA ROJAS | NUTRICIONISTA |  |
| APROBÓ | 31-08-2026 | LADY JOHANA ESCOBAR | COORDINADORA |  |

**COMUNIDAD DE CUIDADO LA FORTUNA**
**CONVENIO O CONTRATO: 2118**
**FECHA: JULIO DE 2026**

## 7.4. DOCUMENTOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS

| | PRODUCTO | ESTABLECIMIENTO | | TRANSPORTE | | MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Acta, Concepto, porcentaje | Fecha de expedición | Acta, Concepto, porcentaje | Fecha de expedición | Nombre del manipulador de alimentos | BPM Fecha de expedición- Vencimiento | MÉDICO Fecha de expedición- Vencimiento |
| 1 | **PANADERIA** | Acta No 17159 con concepto favorable con requerimiento y 87% de cumplimiento. | 19/11/2025 | No aplica | No aplica | Karen Garzón | 26/06/2026 – 26/06/2027 | 26/06/2026 – 26/06/2027 |
| 2 | **CARNES, ABARROTES, FRUVER POLLO Y LÁCTEOS** | Acta No. 510264 con concepto favorable y 91% de cumplimiento. | 25/05/2025 | Acta No 014169 con concepto favorable y 100% de cumplimiento. Expedida por secretaría de salud | 11/05/2026 – 11/05/2027 | Ángel Andrés Camargo Pulido | 30/06/2026 - 30/06/2027 | 30/03/2026 - 30/03/2027 |

**FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 3 MESES** | **PRÓXIMO A VENCERSE: MENOS DE 3 MESES** | **VENCIDO**

| REVISIÓN Y APROBACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **FECHA** | **NOMBRE** | **CARGO/ROL** | **FIRMA** |
| **ELABORÓ** | 31/08/2026 | YULIETH SABA ROJAS | NUTRICIONISTA DIETISTA |  |
| **APROBÓ** | 31/08/2026 | LADY JOHANNA ESCOBAR | COORDINADORA |  |

# ASAMYSAN

**Asesorías ambientales sanitarias y alimentos**
**Nit: 10486872-8**

## HACE CONSTAR QUE

KAREN MILENA GARZON ROMERO

CC 1069741800 FUSAGASUGÁ

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.

**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 ☒ con diapositivas e imágenes alusivas a los alimentos.

| TEMAS DE CAPACITACIÓN | DIA: 08 MES: JUN AÑO: 2025 | DIA: 12 MES: JUN AÑO: 2025 | DIA: 19 MES: JUN AÑO: 2026 | DIA: 26 MES: JUN AÑO: 2026 | Firma de asistencia de la persona capacitada | Nombre del capacitador |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ✓ Manipulación higiénica de los alimentos.<br>✓ Higiene personal.<br>✓ Higiene de las instalaciones<br>✓ control de plagas. | 3 Horas en el día | | | | | |
| ✓ Prevención de la contaminación cruzada.<br>✓ Control de proveedores.<br>✓ Control de temperatura<br>✓ Almacenamiento y transporte de alimentos. | | 3 Horas en el día | | | | |
| ✓ Planes de saneamiento básico.<br>✓ Lavado de manos.<br>✓ Concentración de la sustancia desinfectante. | | | 2 Horas en el día | | | |
| ✓ Normatividad sanitaria de alimentos y Res 1569 de licores.<br>✓ Alimentación y salud.<br>✓ 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: 08 – 06 - 2026

Nombre: KAREN MILENA GARZON ROMERO

**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 / jojahoma@yahoo.com /
www.asamysanasesorias.wixsite.com/website
ASAMYSAN

# ASAMYSAN

**Asesorías ambientales sanitarias y alimentos**
**Nit: 10486872-8**

EVALUACION POST

Fecha: 26 – 06 - 2026

Nombre: KAREN MILENA GARZON ROMERO

**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.

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.

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.

c) Ambos son considerados manipuladores de alimentos.

**4. los utensilios de comida deben ser:**

a) De acero inoxidable con mangos de madera.

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.

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

d) Resolución 2674/2013 - resolución 1569



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

# ASAMYSAN

Asesorías, capacitaciones ambientales, sanitarias, administrativas y de alimentos.
Registro Cámara de Comercio 02041607 de 05-11-2010
DSAAL-CMA-023-06-18 Resolución 03607-05-12

**ASAMYSAN HACE CONSTAR QUE:**

**Nombre:**
**KAREN MILENA GARZON ROMERO**

**N° CC** **1069741800**

**Lugar de expedición**
**FUSAGASUGÁ**

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:**
**26 – 06 - 2026**

**Fecha de vencimiento:**
**26 – 06 - 2027**

**Lugar de expedición:**
**VIRTUAL**

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

**MEDICAL LAB IPS SAS**
**NIT: 900627708**
**SEDE PRESTACIÓN: MEDICAL LAB**
**HISTORIA CLÍNICA ELECTRÓNICA PACIENTE**

**N° Ingreso: 13782**

**CC 1069741800 KAREN MILENA GARZON ROMERO**

**Fecha Nacimiento:** 24 dic. 1992 **Edad:** 33 Años **Sexo:** Mujer
**Grupo Poblacional:** Otros grupos Poblacionales
**Lugar Residencia:** FUSAGASUGA - CUNDINAMARCA
**Entidad Pagadora:** QUINTANA CASTELLANOS ELSA QUINTANA CASTELLANOS ELSA

**Estado Civil:** Soltero **Étnia:** Ninguna de las anteriores **Tipo Afiliado:** Convenio
**Ocupación:** Independiente
**Dirección:** fusagasuga **Teléfono:**

## Registro De Laboratorios – 26 jun. 2026 10:21 a. m.

**Datos Generales**
Especialidad: Bacteriologia
Ubicación: Medicina del Trabajo y Medicina Laboral

### 90130501 - Laboratorios Manipulacion De Alimentos -Koh, Frotis Far., Coprologico-

**Clasificación:** Identificación De Microorganismos
**Profesional:** INDIRA HERNANDEZ ARIAS
**Fecha Resultado:** 19/06/2026 11:33
**Fecha Servicio:** 19/06/2026 10:40 a. m.

| NOMBRE | VALOR | UNIDAD | MÍNIMO | MÁXIMO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| COPROLOGICO | CAFE | | | | |
| Consistencia | BLANDA | | | | |
| Presencia de Almidón, grasas, levaduras o Moco | ALMIDON+ | | | | |
| Se observan estructuras parasitarias en la muestra analizada: | - | | | | |
| Complejo Entamoeba histolica/ E.dispar | - | | | | |
| Endolimax nana | - | | | | |
| Entamoeba coli | - | | | | |
| Blastocystis sp. | - | | | | |
| Iodamoeba bütschlii | - | | | | |
| Giardia sp. | - | | | | |
| Flora bacteriana | LIG. AUMENTADA | | | | |
| Otros | | | | | |
| Técnica: Microscopía | . | | | | |
| FROTIS DE GARGANTA | . | | | | |
| Cocos gram positivos: | - | | | | |
| Bacilos gram positivos: | + | | | | |
| Cocobacilos gram positivos: | - | | | | |
| Diplococos gram positivos: | - | | | | |
| Cocos gram negativos: | - | | | | |
| Cocobacilos gram negativos: | - | | | | |
| Bacilos gramnegativos: | - | | | | |
| Reacción Leucocitaria | NEGATIVO | | | | |
| Técnica: Microscopía | . | | | | |
| KOH UÑAS | . | | | | |
| Examen directo para Hongos | NEGATIVO | | | | |
| Técnica: Microscopía | . | | | | |

**Interpretación:**

**Observaciones:**

**Profesional:** INDIRA ISABEL HERNANDEZ ARIAS
**Identificación:** CC 49780550
**Reg. Médico:** 49780550
**Especialidad:** Bacteriologia



Autoriza a la Clínica para el uso de sus datos para manejo médico, contacto y envío de información de la clínica según la derecho constitucional basado en la ley 1581 de 2012, en la cual se expresa el derecho que tienen todas las personas para conocer, actualizar y rectificar las informaciones que se hayan recogido sobre ellas en bases de datos, archivos y los demás derechos, libertades y garantías constitucionales.

**DR ROBERTO A. CHAVES V.**

**MEDICO CIRUJANO**

**RM 644694**

---

**CERTIFICADO MEDICO**

**FECHA: 26/06/2026**
**NOMBRE: KAREN MILENA GARZON ROMERO**
**CÉDULA DE CIUDADANIA: 1.069.741.800**

Certifico que el paciente arriba mencionado con exámenes de frotis de garganta, KOH uñas, coprológico no presenta enfermedad contagiosa ni parasitaria, que le impida trabajar en manipulación de alimentos. Apta para manipulación de alimentos.

Dr Roberto A. Chaves
Medico Cirujano
C.C. 79.145.202

DR: ROBERTO A. CHAVES V.

RM 644694

CC 79145202

| Gobernación Cundinamarca | PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD<br>GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA | Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-080 |
|---|---|---|
| | ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | 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@saludpublica.gov.co"

CIUDAD: PASCA | FECHA: 16 - Junio - 2026 | ACTA N°: 25535 310 - 26

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] | Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA. ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGÁ

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Agroverde Cusillos Ojeda SAS

*CÉDULA / NIT: 907877547-9 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2333907877547-9

*NOMBRE COMERCIAL: Punto Servicio Vía-Uno

*DIRECCIÓN: Calle 2 # 7-13 | MATRICULA MERCANTIL: 03878810

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: PASCA

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Centro

TELÉFONOS: 3214909852 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: gerencia@agroverdecusillosojeda.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Agroverde Cusillos Ojeda SAS.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [ ] CE [ ] NIT [X] Número de documento: 907877547-9

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Luis Miguel Cusillos Villalobos

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1069719302

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 2 # 7-13

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: PASCA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:pm. 7:pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

## CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: primer mes y año

| | |
|---|---|
| FAVORABLE | [ ] |
| FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | [ ] |
| DESFAVORABLE | [ ] |

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: %

## *MOTIVO DE LA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN | X | SOLICITUD DEL INTERESADO | [ ] | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS | [ ] |
| SOLICITUD OFICIAL | [ ] | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA | [ ] | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. | [ ] |

OTRO [ ] Especifique:

## EVALUACIÓN

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

## I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

| 1 | EDIFICACION E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | **Localización y 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) | 1 | 0 | C |
| 1.2 | **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1. 1.1, 1.2, 1.4 Numeral 2. 2.1, 2.2. Art. 31 Numeral 1, 2.)* | (1,5) | 0,75 | 0 | C |
| 1.3 | **Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8 Art. 31 Numeral 1, 2.)* | (1,5) | 0,75 | 0 | C |
| 1.4 | **Instalaciones sanitarias.** *( Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Art. 31 Numeral 1, 2.)* | (3) | 1,5 | 0 | C |
| 1.5 | **Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)* | (2) | 1 | 0 | C |



Powered by CamScanner

| 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) | 3 | 0 | 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) | 3 | 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 aparente. (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)* | (6) | 3 | 0 | C |
| 3.2 | **Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)* | (3) | 1,5 | 0 | C |
| 3.3 | **Prácticas higiénicas y dotación** *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)* | (6) | 3 | 0 | C |
| 3.4 | **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)* | (5) | 2,5 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 20 | 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. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)* | (5) | 2,5 | 0 | C |
| 4.2 | **Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)* | (2,5) | 1,25 | 0 | C |
| 4.3 | **Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)* | (2,5) | 1,25 | 0 | C |
| 4.4 | **Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)* | (8) | | 0 | C |
| 4.5 | **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1.)* | (6) | 3 | 0 | C |
| 4.6 | **Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)* | 4 | 2 | (0) | No presenta soportes documentales de saneamiento C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 24 | La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta |
| 5 | ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 5.1 | **Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)* | (8) | 4 | 0 | C |

Powered by CamScanner

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.2 | **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.**<br><br>*(Ley 9 de 1979, Artículo 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 | 4,5 | 0 | NA C |
| 5.3 | **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.**<br><br>*( Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4, Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4, Art. 35 Numeral 6.)* | 8 | 4 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 25 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |

| 6 | REQUISITOS LEGALES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 6.1 | **Procedencia y requisitos legales**<br><br>*(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47, 49, 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; )* | 5 | 2,5 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 5 | La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|
| 96.00 | 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 | 0 |
| NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS | 0 |

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | NO | Cuál:

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

**Por parte del establecimiento:**

## VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de Junio del año 2026 en la Ciudad de Pasca.

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: FERNANDO SANCHEZ CUBILLOS | NOMBRE: |
| CÉDULA: 11.379.071 | CÉDULA: |
| CARGO: TECNICO SANEAMIENTO AMBIENTAL | CARGO: |
| INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGÁ | INSTITUCIÓN: |
| **POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO** | |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CÉDULA: | CÉDULA: |
| CARGO: | CARGO: |



Powered by CamScanner

# DOCUMENTOS PROVEEDOR CARNES

# CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO ESTABLECIMIENTO

ALCALDÍA DE FUSAGASUGÁ
Secretaría de Salud

# ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOSCÁRNICOS COMESTIBLES

invima

CIUDAD: Fusagasugá | FECHA: 25-05-2026 | ACTA N°: 510264

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE FUSAGASUGÁ

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: CARNICOS PULIDO ANGEL ANDRES

CÉDULA / NIT: 11259618-4 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 2329011259618

*NOMBRE COMERCIAL: CARNES ANDRES LC.

*DIRECCIÓN: CLL 7. # 13-27 | MATRÍCULA MERCANTIL: 03843321

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasugá

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: CORREMBURGO

TELEFONOS: 322 2097822 | FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: angelcarnicos618@gmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: CARNICOS PULIDO ANGEL ANDRES

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 11259618-4

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: CARNICOS PULIDO ANGEL ANDRES

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento: 11259618

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CLL 7. #13-27

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Fusagasugá

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 8am - 6pm L/D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [/] Porcina [/] Aves [/]

Otras especies: Pescado

EXPENDE OTRO TIPO DEPRODUCTOS: SI [ ] NO [X]

## CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | ——— | | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMAINSPECCIÓN | 97 % |
|---|---|---|---|---|---|
| | | FAVORABLE | | | |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | / | | |
| | | PENDIENTE | | | |
| | | DESFAVORABLE | | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN | X | SOLICITUD DEL INTERESADO | | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS | |
| SOLICITUD OFICIAL | | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA | | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN | |
| OTRO | | Especifique: | | | |

## EVALUACIÓN

| | |
|---|---|
| Aceptable (A) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Aceptable con Requerimiento (AR) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Inaceptable (I) | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| No Aplica (NA) | Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos. |
| 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 |

4.4 4.31.34 -74.36 6

| I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | EDIFICACION E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 1.1 | **Localización y diseño.**<br><br>*(Ley 9/1979, Artículo 166, 262 Resolución 3009/2010, Artículo 67. Numeral 1. 2. 10. Resolución 240/2013, Artículo 130. Numerales 1. 2. 10. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numerales 1. 2. 10.)* | 2 | | | C |
| 1.2 | **Condiciones de pisos y paredes.**<br><br>*(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130 Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)* | 2 | | | C |
| 1.3 | **Techos, iluminación y ventilación.**<br><br>*(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)* | 2 | | | C |
| 1.4 | **Instalaciones sanitarias.**<br><br>*(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19 Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)* | 3 | | | C |
| 1.5 | **Programa de Mantenimiento de Instalaciones.**<br><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1) | 1 | | | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 7 | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta |
| 2 | EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
| 2.1 | **Condiciones de equipos y utensilios.**<br><br>*(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130. Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013, Artículo* | 5 | | | |

| | | |
|---|---|---|
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 21.5 | La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.2 | **Condiciones de los equipos de conservación.**<br><br>*(Decreto 1500/2007, Artículo 36 Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130 Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)* | (6) | | | C |
| 2.3 | **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.**<br><br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1) | (1) | | | 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 (signos/lesiones).**<br><br>*(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15. Numeral 1, 3.16, Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Artículo 17: Numeral 16, Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13. Numeral 1. Artículo 14, Artículo 16. Numeral 16; Artículo 55. Numeral 21.2.)* | (6) | | | C |
| 3.2 | **Reconocimiento médico.**<br><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 15. Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14. Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13. Numeral 1, Artículo 14) | (2) | | | C |
| 3.3 | **Prácticas higiénicas.**<br><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3, Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19) | (6) | | | C |
| 3.4 | **Dotación personal.**<br><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20) | 5 | (2) | | Se observa uso de dotación, sin embargo no se evidencia protección para el cabello y uso de tapa bocas<br>C |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.5 | **Educación y Capacitación.**<br><br>(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6: Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4) | 3 | 1,5 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 18,5 | La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta |
| 4 | **REQUISITOS HIGIENICOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 4.1 | **Recepción de materia prima.**<br><br>(Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007; Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36. Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29 Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29) | 6 | 3 | 0 | C |
| 4.2 | **Trazabilidad**<br>(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.) | 3 | 1,5 | 0 | C |
| 4.3 | **Empaque y etiquetado**<br><br>(Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral. 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31) | 3 | 1,5 | 0 | NA C |
| 4.4 | **Manejo de temperaturas.**<br><br>(Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32) | 7 | | | C |
| 4.5 | **Condiciones de almacenamiento.**<br><br>*(Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)* | 5 | 2,5 | 0 | Se evidencia producto almacenado en cuarto frío canastilla, carne de res. en fecha de marzo para poder identificar PEPS. C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 21,5% | La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta |

| 5 | SANEAMIENTO | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.1 | **Suministro y calidad de agua potable.**<br>*(Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numeral 3.)* | 6 | ( ) | | C |
| 5.2 | **Residuos líquidos.**<br>*(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22. Numeral 2.4; Artículo 55. Numeral 20, 32)* | 3 | | | C |
| 5.3 | **Residuos sólidos.**<br>*(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55. Numeral 20)* | 5 | | | C |
| 5.4 | **Control integral de plagas.**<br>*(Decreto 1500/2007, Artículo 26. Numeral 1.1.8.)* | 6 | | | C |
| 5.5 | **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.**<br>*(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013. Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)* | 6 | | | |
| 5.6 | **Soportes documentales.**<br>*(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9. 1.1.11)* | 2 | | | |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 21% | La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta |
| 6 | **ACTIVIDADES SECUNDARIAS** | A | AR | I | HALLAZGOS |
| | **Condiciones del área de** | | | | |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO. [illegible] | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | |
|---|---|---|---|
| 91% | X FAVORABLE | 90-100% | En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |
| | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 60 - 89,9% | |
| | DESFAVORABLE | < 59,9% | |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS | // // // |
| NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS | // // |

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: // /

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

Se realiza acta, primera visita autorización sanitaria de [illegible] ASEG Nº 2026-001 con código de inscripción 25270-11259618.

**Por parte del establecimiento:**

x [illegible]

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de Mayo del año 2026 en la Ciudad de Fusagasugá.

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: [signature] | FIRMA: |
| NOMBRE: Manuel Mendez R | NOMBRE: |
| CÉDULA: 52.895.496 Dti | CÉDULA: |
| CARGO: Ing. Alimentos | CARGO: |
| INSTITUCIÓN: S.S.M.F. | INSTITUCIÓN: |

**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**

| | |
|---|---|
| FIRMA: [signature] | FIRMA: |
| NOMBRE: [illegible] | NOMBRE: |
| CÉDULA: 11259618 | CÉDULA: |
| CARGO: propietario | CARGO: |

# CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO VEHICULO

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

Acta Número
AS11C 014169

E.S.E SUR OCCIDENTE | Fecha: DD 11 MM 05 AA 2026

10569298630GFurgio

## IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

| | | |
|---|---|---|
| ID Vehiculo: | Numero de Inscripción: | Número de Carpeta: |

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección

Dirección donde se realiza la inspección: Cra 106 # 15 a - 03

Localidad: Fontibón

UPZ: Zona Franca | Barrio: Compostela

Nombre del propietario del vehículo: RAFAEL JAVIER HERNANDEZ FERRO

Tipo de documento: C.C [X] C.E. [ ] NIT. [ ] PEP. [ ] PTP. [ ] | Número: 82392946

Correo Electronico para notificación: Camitrucks321@icloud.com | Teléfono 3014496786

Dirección de notificación: Calle 10 b 10 - 31

Nombre del propietario del producto: RUBEN CAMILO VILLALBA OLIVEROS

Tipo de documento: C.C [X] C.E. [ ] NIT. [ ] PEP. [ ] PTP. [ ] | Número: 1069718192

Correo Electronico para notificación:

Dirección de notificación: | Teléfono

Linea de Intervención Alimentos sanos y seguros

Clase de vehiculo CAMIONETA | Tipo de Carrocería FURGON

Modelo: 2025 | Marca: CHEVROLET | Placa: NPR910

Sistema de Refrigeración: SI [ ] NO [X]

Número de trabajadores: 2 Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 Horas [X] Otro:

Días de Funcionamiento: Lunes a Viernes [ ] Domingo a Domingo Fin de Semana [X] Otro: [ ]

Tipo de productos que trasnporta Alimentos varios

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | DIA | MES | AÑO |
|---|---|---|---|
| | | | |

| | |
|---|---|
| Favorable | [X] |
| Favorable con requerimientos | [ ] |
| Desfavorable | [ ] |

% De cumplimiento de la ultima inspección: \ %

## MOTIVO DE LA VISITA

| | | |
|---|---|---|
| Programación [ ] | Solicitud del interesado Numero de Radicado [X] | Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] |
| Solicitud oficial [ ] | Evento de interés en salud pública [ ] | Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ] |

Otro: [ ] Especifique:

| EVALUACIÓN | | CALIFICACIÓN |
|---|---|---|
| Aceptable | A | Marque con un X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Aceptable con Requerimiento | AR | Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Inaceptable | I | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar. |
| Crítico | C | Marque con una X la casilla "C" cuando el incuplimiento 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. |

Impresion: Secretaria General - Subdirección Imprenta Distrital



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

| 1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **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 | | | | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |

| 1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **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 6. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.) | 12 | 6 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |

| 1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **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 | Se evidencia certificado de frotis con fecha 07/05/2026 C |
| **3.3 Práticas 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 |

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI



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

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

| CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|
| **3.4 Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) | X 6 | 3 | 0 | Se evidencia certificado de manipulación de alimentos con fecha 06/05/2026 C |
| **CALIFICACIÓN DEL BLOQUE** | | | | **La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta** |

| 1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **4. SANEAMIENTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| **4.1 Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.) | X 15 | 7,5 | 0 | Se evidencia certificado de fumigación vehicular con fecha 08/05/2026 C |
| **CALIFICACIÓN DEL BLOQUE** | | | | **La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta** |

| 1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| **5.1 Condiciones de conservación del producto.** (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.) | X 20 | | 0 | |
| **5.2 Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.) | X 5 | 2,5 | 0 | |
| **CALIFICACIÓN DEL BLOQUE** | | | | **La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta** |

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI



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

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

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % De cumplimiento | CONCEPTO (selecciones con una (x) el concepto sanitario a emitir) | | Nivel de cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|
| 100% | X | Favorable | 90-100% | En caso de uno o mas de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. |
| | | Favorable con requerimientos | 60-89.9% | |
| | | Desfavorable | <59.9% | |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento ala 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:

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 funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 11 del mes de mayo 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) dias contados a partir de la realización de la visita.

| POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA | POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA |
|---|---|
| Nombre: Fabian Andres Campos ortiz | Nombre: |
| Tipo de documento: cc | Tipo de documento: |
| Numero de documento: 1030652092 | Número de documento: |
| Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento | Profesión u oficio: |
| Firma: | Firma: |
| **PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN** | **TESTIGO** |
| Nombre: | Nombre: |
| Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ |
| Número de documento: | Número de documento: |
| Cargo: Encargado:☐ Conductor☐ | Firma: |
| Firma: | |

Impresion: Subdirección Imprenta Distrital DDI

**NOTA 1:** "En concordancia con lo establecido en of articulo 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 contorme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
**NOTA 2:** "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación anexos, acarreara las responsabilidades de ley, 734 de 2002 Código Único Disciplinario" de conformidad con lo de información falsa, registrada en el presente documento o sus dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley

# FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO

ANEXO ACTA DE VISITA

Acta de Vista Número

AS14C 313275

Fecha: 11/05/2026

Nombre del establecimiento: NPR910

Nombre del producto: Alimentos varios

| ASPECTOS A VERIFICAR | Cumple | No Cumple | No Aplica | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 1. El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. | X | | | |
| 2. No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. | X | | | |
| 3. Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. | X | | | |
| 4. No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. | X | | | |
| 5. El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente. | X | | | |
| 6. Contiene la lista de ingredientes. | X | | | |
| 7. Contiene la lista de ingredientes. El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. | X | | | |
| 8. Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente. | X | | | |
| 9. Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la la palabra "lote", o la letra "L". | X | | | |

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI



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

# FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ROTULADO

**ANEXO ACTA DE VISITA**

Acta de Vista Número **AS14C** **313275**

| GRUPOS DE ALIMENTOS | Cumple | No Cumple | No Aplica | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| 10. Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números - mes con las tres primeras letras o en forma numérica - año con los últimos dos digitos -Dia y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. -Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información. | X | | | |
| 11. Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo. | X | | | |
| 12. Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente. | X | | | |
| 13. En caso que el producto contenga la infor-información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementario que concontenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente. | X | | | |
| 14. En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente. | X | | | |
| 15. Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente. | X | | | |

| FUNCIONARIO DE SALUD (1) | FUNCIONARIO DE SALUD (2) |
|---|---|
| Nombre: fabian andres campos ortiz | Nombre: |
| Tipo de documento: CC | Tipo de documento: |
| Número de documento: 1030562092 | Número de documento: |
| Cargo: TSA | Cargo: |



Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

# CARNET DE MANIPULACIÓN

Servicios integrales EN SALUD PUBLICA

# SERVICIOS INTEGRALES EN SALUD PUBLICA S.A.S.

**EUNICE**
**OJEDA MARIN**

**Identificación.**
**1.069.732.553**

**VENCE:** Día: 30 Mes: JUNIO 2027

**COD. 063003**

Oficina Principal: Cra. 8 No. 6-35 Fusa Local 118
Cel. 304 595 1651 - 318 563 5210, controldeplagain@hotmail.com

**NORMATIVIDAD VIGENTE:**
**Según resolución 2674 de 2013**
**(Art 12 ) En cuanto a capacitación.**
**(Art 11) En cuanto a aptitud clinica.**

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

**GERENTE**

**Quien Participo y Aprobo La Capacitación De Manipulación Y Protección De Alimentos POR MÓDULOS, INTENSIDAD 10 HORAS AÑO LECTIVO**

# LABORATORIOS MEDICOS

# LABORATORIO CLINICO

**DRA: MAGALY SANABRIA**
UNIVERSIAD JAVERIANA
REG 0648

**PACIENTE:** ANGEL ANDRES CAMARGO PULIDO
**EDAD** 41 AÑOS **FECHA** 30/03/2026
**CEDULA:** 1125941 8

## Microbiologia

**EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS -KOH-**

Tipo de muestra: Uñas
Resultado: No se observan estructuras micóticas en la muestra analizada.

**TROTIS DE GARGANTA**

ASOCIACION FUSO ESPIROQUETICA-
FRESCO
BACTERIAS: ESCASAS
LEUCOCITOS: 0-2. X/C

GRAM
COCOS GRAM POSITIVOS Negativo

## Parasitologia

**COPROLÓGICO**
Consistencia: Blanda
Color: Amarilla
Fibra bacteriana Normal
Resultado: No se observan parásitos intestinales en la muestra analizada

Bacterióloga:

MAGALY SANABRIA MEJIA
REG. 0648
UNIVERSIDAD JAVERIANA

# CORPORACIÓN MULTIÉTNIAS
# COMUNIDAD DE CUIDADO LA FORTUNA

# PLAN DE CONTINGENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS ANTE EVENTUALIDADES QUE PUEDAN AFECTAR LA OPERACIÓN DEL SERVICIO

## AGOSTO 2026

Cra. 24 No. 39B-25 - Oficina 302 - Tel: 7322832 – 301.5933524 - Bogotá D.C.
E-mail: corporacion@multietnias.org

## 1. OBJETIVO

Establecer acciones para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentos ante cualquier eventualidad que alteren el normal desarrollo de las actividades de la comunidad de cuidado la fortuna.

## 2. MARCO CONCEPTUAL

Dentro de la operación de los servicios de alimentación se incluyen múltiples procesos que permiten la entrega de alimentos a los beneficiarios, como la planeación de los alimentos de acuerdo a las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes para la población colombiana, el proceso de compra de alimentos por los operadores en asociación de los servicios sociales de la SDIS, el proceso de planeación de cantidades a comprar y entrega de alimentos en las unidades operativas, los procesos que se llevan a cabo en la unidad operativa que son recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.

En las unidades operativas pueden ocurrir eventos que alteren el normal desarrollo de las actividades que se realizan en el servicio de alimentación, estos eventos pueden clasificarse en externos e internos, así:

Eventos externos: son aquellos eventos que pueden causar alteración en la prestación de los servicios sociales y no dependen de la unidad operativa, de la SDIS o del operador como son, cortes en la prestación de los servicios de acueducto, energía, gas, eventos sísmicos, inundaciones por aumento en la pluviosidad o situaciones de emergencia.

Eventos internos: cierres temporales o parciales de las unidades operativas por arreglos locativos, periodo de vacaciones, daño de equipos de refrigeración y/o congelación, daños de equipos para la preparación de alimentos, daños en el sistema eléctrico de la unidad operativa por fluctuaciones en las corrientes eléctricas, daños en la red interna de conducción de gas, daños en las tuberías de agua potable y aguas residuales, variación de asistencia de los participantes. Por lo anterior se hace necesario elaborar un documento en el cual se describan las actividades a realizar cuando se presenten los eventos anteriormente descritos.

## 3. DEFINICIONES

- Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- Alimento no perecedero: son alimentos que no se deterioran tan rápidamente como el alimento perecedero, sino que depende de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo de este, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo.

- Alimento perecedero: el alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- Buenas prácticas de manufactura: son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- Cadena de frío: es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras).

- Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor y aspecto (suma de color, textura, consistencia y uniformidad), las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el recibo, preparación y consumo de los alimentos.

- Desnaturalización: consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos, tendientes a modificar la forma, las propiedades de un producto o artículo. Se llevará a cabo con el objeto de evitar que se afecte la salud de la comunidad.

- Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

- Manipulador de alimentos: es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- Unidad operativa: es un lugar localizado en una sede, en el que se presta un Servicio Social. Tiene las siguientes características mínimas: Sede en la que se encuentra, nombre, servicio prestado, capacidad Instalada por servicio y beneficiarios vinculados

## 4. CONDICIONES GENERALES

Es importante identificar las posibles eventualidades por eventos externos o internos que pueden presentarse en las unidades operativas y que afecten la operación del servicio de alimentación, así como conocer el manejo adecuado de acuerdo con la situación presentada. Se debe informar al Coordinador o responsable toda eventualidad identificada en la unidad operativa que pueda afectar la prestación del servicio de alimentos.

Es conveniente tener disponible los números de atención de emergencia de las empresas de servicios públicos, así como los números de atención y correos electrónicos de los profesionales del área correspondiente de la secretaria Distrital de Integración Social para establecer comunicación en el momento que se identifiquen eventualidades por daños externos o internos según corresponda.

Se recomienda llevar un registro de las eventualidades que afecten la prestación del servicio de alimentación presentadas en la unidad operativa, en el que se especifiquen el nombre de la persona de la empresa de servicios público o profesional del área correspondiente de la secretaria Distrital de Integración Social a la que se les informó la situación presentada, así como la respuesta emitida frente a la solicitud realizada.

## 5. DESARROLLO DEL PROTOCOLO

| N°. | Actividad | Responsable | Registro documental |
|---|---|---|---|
| 1 | Identificar e informar la eventualidad, y definir acciones | Personal manipulador de alimentos / Profesional en Nutrición / Ingeniería de Alimentos / Responsable o Coordinador de la unidad operativa. | Correo electrónico de acuerdo con la eventualidad. |
| 2 | Notificación de traslado de alimentos | Responsable o Coordinador de la unidad operativa / Profesional en Nutrición de la unidad operativa / Profesional en nutrición o ingeniería de alimentos de la Subdirección Técnica. | Correo electrónico de acuerdo con la eventualidad. |
| 3 | Proceso de traslado de alimentos | Personal transportador de alimentos / personal manipulador de alimentos/ Responsable o Coordinador de la unidad operativa / Profesional en Nutrición de la unidad operativa / Profesional en nutrición o ingeniería de alimentos de la Subdirección Técnica. | Acta. |

**4.1 Actividad 1. Identificar e Informar la eventualidad y definir acciones**

**4.1.1. Eventos externos**

**4.1.1.1 Cortes del servicio de energía**

Los cortes del servicio de energía generan alteración de la cadena de frio de los alimentos en refrigeración y congelación que puede alterar la inocuidad de estos. A continuación, se describen tres posibles escenarios en los cortes de energía:

a. Corte de energía programado por la empresa prestadora del servicio, por un tiempo menor a 3 horas programado: para los servicios sociales de operación directa, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá informar al profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos asignado a la unidad operativa, con el fin de programar que alimentos se deben retirar de los equipos de refrigeración o congelación para las preparaciones a realizar durante este tiempo, de igual forma hacer apertura de la puerta del equipo una sola vez o disminuir la apertura de las puertas de los mismos. Los operadores en asociación deberán asegurar la cadena de frio de los alimentos y programar que alimentos se deben retirar de los equipos de refrigeración o congelación para las preparaciones a realizar durante este tiempo, de igual forma hacer apertura de la puerta del equipo una sola vez o disminuir la apertura de las puertas de los mismos.

b. Corte de energía informado por la empresa prestadora del servicio, por un tiempo mayor a 3 horas y menor a 24 horas programado: para los servicios sociales de operación directa, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá informar al profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos asignado a la unidad operativa para hacer seguimiento a la temperatura de los alimentos al interior de los equipos y darle manejo para evitar la pérdida de los mismos, sin embargo cuando se precise traslado de alimentos, el profesional de la unidad operativa deberá informar el nutricionista de la Subdirección técnica, para el traslado de alimentos tales como cárnicos, quesos, bebidas lácteas, frutas y verduras refrigeradas o congeladas (previa revisión de los alimentos necesarios para la operación del día).

c. Corte de energía programado por la empresa prestadora del servicio por un tiempo mayor a 24 horas: para los servicios sociales de operación directa, el responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá informar al profesional en Nutrición de la Subdirección técnica la eventualidad para definir el traslado de todos los alimentos perecederos de acuerdo al tiempo que durará el corte de energía. Los operadores en asociación deberán asegurar la cadena de frio de los alimentos mediante la consecución de equipos de refrigeración y congelación o la disponibilidad de plantas eléctricas que aseguren la cadena de frio.

d. Corte inesperado en el servicio de energía: el responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá llamar a la empresa que presta el servicio de energía con el fin de definir el tiempo que durará el corte para tomar las acciones respectivas, que se ajustaran a las descritas con anterioridad.

En dado caso que el Responsable o Coordinador de la unidad operativa no pueda asegurar la prestación del servicio y la entrega de apoyos alimentarios cumpliendo con criterios de calidad, deberá mediante correo electrónico informar al Subdirector Local o Subdirector técnico con copia al referente/líder del servicio o modalidad o proyecto, para que este a su vez tome las decisiones frente a la prestación; que podrían ser: traslado de participantes a otra unidad operativa, entrega de paquetes alimentarios durante la no prestación del servicio u otras medidas que considere necesarias según la dinámica del servicio.

**4.1.1.2. Cortes del servicio de acueducto**

Los cortes del servicio de agua generan repercusiones operativas en el servicio de alimentación, ya que, en los procesos de almacenamiento, preparación, servido, limpieza y desinfección y lavado de manos, se precisa de disponibilidad de agua, las unidades operativas cuentan con tanques de almacenamiento con capacidad para operar uno o dos días de acuerdo con la capacidad de los tanques, número de participantes y horas en que se presta el servicio a los beneficiarios.

Cuando el servicio de alimentación tenga un corte de agua superior a un día por corte programado, cortes imprevistos por daño de tuberías internas o externas el Coordinador o Responsable de la unidad operativa deberá seguir los siguientes pasos:

- Comunicarse con la empresa de acueducto y alcantarillado de Fusagasugá al número: 3005357663, tener a mano el último recibo de acueducto.

- Solicitar mediante llamada telefónica a la empresa de acueducto de Fusagasugá la prestación del servicio de carro tanque, registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud.
- Informar a la empresa en el momento de la llamada que el servicio de carrotanque es prioritario para la prestación del servicio de personas en condición de vulnerabilidad.

- Una vez llegue el servicio de carrotanque a la unidad operativa se debe verificar que cuente con licencia sanitaria, de acuerdo con lo contenido en el Programa de abastecimiento de agua potable del plan de saneamiento.

- Hacer uso de elementos desechables de material biodegradable como vasos, cubiertos, platos.

- Solicitud de cambio de preparaciones al Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa para optimizar el uso de agua.

En dado caso que el responsable o Coordinador de la unidad operativa no pueda asegurar la prestación del servicio y la entrega de apoyos alimentarios cumpliendo con criterios de calidad, deberá mediante correo electrónico informar al Subdirector Local o Subdirector técnico con copia al referente/líder del servicio o modalidad o proyecto, para que este a su vez tome las decisiones frente a la prestación.

**4.1.1.3. Cortes del servicio de gas**

Los cortes en el servicio de gas, generan repercusiones operativas ya que el funcionamiento de las estufas o marmitas en donde se preparan los alimentos para los beneficiarios que dependen de este servicio. En la comunidad de cuidado la fortuna se cuenta con un tanque estacionario de gas de ochenta (80) galones, por lo tanto, se mantiene un abastecimiento frecuente de gas y se supervisa constantemente para evitar desabastecimiento. En caso de desabastecimiento se llama a la línea de atención de la empresa gas natural al (601)5806041.

Cuando el servicio de alimentación tenga un corte de gas programado, cortes imprevistos por fugas externas o cierre de llaves por sospecha de fugas internas deberán seguir los siguientes pasos:

- Reporte de falta de suministro en la zona o daño interno: el responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá comunicarse con la empresa encargada del suministro de gas, tener a mano el último recibo o número de cuenta/referencia, solicitar a la empresa de gas domiciliario la definición del tiempo de corte del servicio, registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud.

- En dado caso que se perciba olor a gas dentro del servicio de alimentación o unidad operativa, es necesario realizar la suspensión de la prestación del servicio de alimentación, llamar al número de emergencias 164 - 601 3078121, tener a mano el último recibo o número de cuenta/referencia, el Coordinador o Responsable de la unidad operativa deberá realizar la gestión respectiva para el suministro de alimentos a los beneficiarios.

**4.1.1.4. Acumulación de residuos sólidos**

Cuando se presente variación o no cumplimiento en la frecuencia de recolección de residuos sólidos se deberá seguir los siguientes pasos:

- Comunicar a la empresa prestadora del servicio de recolección la novedad e informar que la recolección de residuos es prioritaria, teniendo en cuenta la cantidad de residuos generados a diario, revisar el número de contacto en la factura o recibo.

- Registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud, información que deberá ser enviada por correo electrónico al referente local de la Subdirección Administrativa y Financiera.

- Cumplir con el plan de contingencia contenido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS.

**4.1.2. Eventos internos**

**4.1.2.1 Daño de equipos de refrigeración y/o congelación o sistema eléctrico**

Puede generar la ruptura de la cadena de frio, que asegura la calidad microbiológica de los alimentos. En este caso se requiere del traslado de todos los alimentos susceptibles a daño durante el periodo en que el equipo o equipos para refrigeración o congelación no funcionen.

**4.1.2.2. Daños de estufa, marmita, horno o daño de red interna de conducción de gas**

Cuando hay daño en los equipos durante la cocción de los alimentos y no hay otra opción dentro de la unidad operativa para terminar la preparación en el lapso de una hora, los alimentos deberán desnaturalizarse de acuerdo con protocolo de desnaturalización de alimentos. El Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa deberá realizar cambio de preparación acorde a la disponibilidad de alimentos, así mismo, se debe comunicar al subdirector Local.

Para reportar el daño de un equipo o gasodoméstico o infraestructura, el responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá comunicarse con el referente administrativo de la Subdirección local, este a su vez informa al equipo de apoyo logístico de la Subdirección Administrativa y Financiera. Enviar correo al referente local que atendió el llamado para dejar reporte escrito y solución que se le dio al caso.

**4.2 Actividad 2. Notificación de traslado de alimentos**

De acuerdo con los eventos externos o internos descritos anteriormente que pueden afectar la prestación del servicio de alimentación, se definió para los servicios de operación directa de la SDIS, la necesidad del traslado de alimentos a otras unidades operativas. Por lo tanto, el responsable o Coordinador de la unidad operativa de acuerdo con la eventualidad informará por correo electrónico y llamada telefónica, al profesional en nutrición de la Subdirección técnica, quien definirá la necesidad de realizar el traslado de alimentos, realizará la gestión en la localidad asignada o localidad aledaña para el traslado de los mismos y notificará al responsable o Coordinador de la unidad operativa la decisión.

En caso de que se deba realizar traslado de alimentos, el responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá gestionarlo de inmediato de acuerdo con lo establecido a continuación:

La información de la eventualidad debe reportarse al profesional del área de transporte, equipo apoyo logístico, Subdirección Administrativa y Financiera Nivel Central, en el correo transportes@sdis.gov.co para que se realice la gestión de traslado de alimentos, el cual está sujeto a la contratación del servicio de transporte por parte de la entidad.

La información del traslado debe contemplar los siguientes aspectos por correo electrónico con Asunto: Solicitud de traslado de alimentos:

- Eventualidad presentada en la unidad operativa con tiempos. Por ejemplo: Al iniciar la jornada (7 a.m.) se evidencia que no se cuenta con servicio de energía y al llamar a la empresa de energía reportan que el daño durará todo el día.
- Datos de la unidad operativa: localidad, nombre de la unidad operativa, dirección actualizada, teléfono.
- Cantidad y tipo de alimentos que requieren ser trasladados. Ejemplo: 5 kilos de carne, 10 litros de yogurt, 2 kilos de queso.

Adicional a ello, debe reportarse la siguiente información:

- Día del traslado: día en el cual se proyecta el traslado, el anterior está sujeto a cronograma y cambios de último momento.
- Punto de encuentro: sitio de inicio de recorrido-nombre y dirección.
- Destinos: sitios de entrega-Nombre y dirección.
- Disponibilidad: tiempo estimado, en horas, desde el inicio al fin del recorrido)
- Bienes objeto de traslado: listado de alimentos a trasladar, indicando si requieren ser refrigerados.
- Capacidad de vehículo requerido: 3.5 toneladas. 1.5 toneladas o 800 kilogramos.
- Dependencia que solicita: Subdirección Local, Técnica o Proyecto que solicita.
- Funcionario responsable de la solicitud: nombre completo del funcionario que solicita el recorrido.
- Línea móvil: número de celular del funcionario que solicita el recorrido.
- Funcionario que acompañará el recorrido: nombre completo del funcionario que acompañará el recorrido.
- Línea móvil: número de celular del funcionario que acompañará el recorrido.

En los servicios de operación en asociación el responsable o Coordinador de la unidad operativa debe garantizar la prestación del servicio, de acuerdo a lo definido contractualmente con la SDIS.

Si se presenta eventualidad con el manejo de residuos sólidos o derrame de sustancias en servicios de operación directa de la SDIS, la persona que identifique la eventualidad deberá informar al coordinador o delegado ambiental de la unidad operativa, quien a su vez informará al referente local ambiental o gestor ambiental de la localidad.

En los servicios de operación en asociación el responsable o Coordinador o delegado ambiental de la unidad operativa deberá seguir lo establecido en el anexo técnico para tal fin.

### 4.3 Actividad 3. Proceso de traslado de alimentos

#### 4.3.1. Alistamiento

a. Alimentos: corresponden a los alimentos que van a ser trasladados, pueden ser alimentos perecederos y no perecederos.
b. Canastillas: deben encontrarse en condiciones óptimas de higiene y secas.
c. Acta: debe diligenciarse por parte del Responsable o Coordinador de la unidad operativa, debe documentarse de manera detallada y contener como mínimo, la fecha, hora, nombre de la unidad operativa de la cual proceden los alimentos, nombre del sitio donde se entregan, tipo de alimento, cantidad, lote, fecha de vencimiento (cuando aplique) de alimentos entregados, para frutas y verduras descripción de condiciones organolépticas, justificar la eventualidad con las respectivas firmas de las personas involucradas en el proceso.
d. Formato control de entrada y salida de alimentos: debe diligenciarse por parte del personal manipulador de alimentos donde se realiza el traslado.

Nota: en caso de que los alimentos sean trasladados a una unidad operativa en calidad de custodia o almacenamiento transitorio por una eventualidad, el manejo de entrada y salida de estos alimentos se realizará por medio de acta.

### 4.3.2. Vehículo transportador

El vehículo para transportar alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos, garantizados por el equipo de apoyo logístico:

- Concepto sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la secretaria de Salud.
- Vehículo con interior hermético, resistente a la corrosión e impermeable.
- Vehículo con sistema de refrigeración o congelación para garantizar la temperatura de los alimentos que por su naturaleza requieren cadena de frío.
- Vehículo en buen estado de limpieza y desinfección e identificados en un lugar visible con la frase TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
- Vehículo con documentos vigentes: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, revisión técnico-mecánica, licencia de conducción o licencia de tránsito.
- Vehículo con aseguramiento de carga con el fin de prevenir el desplazamiento en el interior del camión.
- Disposición de canastillas en buen estado y en condiciones adecuadas de higiene para almacenar los alimentos durante el transporte, asegurando que las canastillas que contengan alimentos no estén en contacto directo con el piso del vehículo.

### 4.3.3. Personal transportador de alimentos

El personal transportador de alimentos (conductor y auxiliar) debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Certificado médico en el que conste la aptitud para manipular alimentos y plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura emitido por profesional idóneo de acuerdo a resolución 2674 de 2013.
- Dotación: uniforme o bata de color claro, con cierres o cremalleras y/o broches, sin botones y sin bolsillos; botas o zapatos, cerrados, sin cordones, impermeable, antideslizante, de tacón bajo; gorro, tapabocas y guantes de caucho.

### 4.3.4. Pasos para el traslado de alimentos

- El personal manipulador de alimentos tendrá listos los alimentos a entregar al personal transportador de alimentos.
- Se realizará en forma previa al cargue la descripción de los alimentos por tipo y cantidad de acuerdo con lo definido en el acta para el traslado de alimentos.
- Los alimentos se dispondrán en canastillas en buen estado, previamente higienizadas y separadas por tipo de alimento.
- El personal manipulador de alimentos y el responsable o Coordinador de la unidad operativa realizarán acompañamiento durante el proceso de cargue de alimentos.
- Se diligencia el acta y el formato control de entrada y salida de alimentos constatando que los alimentos que han salido de la unidad operativa corresponden a lo registrado.
- El responsable o Coordinador de la unidad operativa y personal manipulador de alimentos de esta, que realiza la recepción, deberá verificar el estado de los alimentos y firmar el acta a conformidad de recibo de los mismos, diligenciar el formato de control de entrada y salida de alimentos.

- El responsable o Coordinador de la unidad operativa que recibe los alimentos deberá enviar por correo electrónico el acta firmada al Responsable o Coordinador de la unidad operativa que los envía.
- En caso de que los alimentos sean trasladados a una unidad operativa en calidad de custodia o almacenamiento transitorio por una eventualidad, el manejo de entrada y salida de estos alimentos se realizará por medio de acta.

**4.3.5. Medidas preventivas y correctivas en caso de que los manipuladores de alimentos padezcan alguna enfermedad**

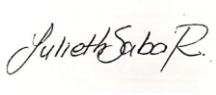
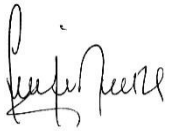
El servicio de alimentos de la comunidad de cuidado la fortuna garantizará el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013, según lo expuesto en el capítulo III, artículo 11 y articulo 14 numeral 12, los cuáles, describen los compromisos que debe cumplir el personal manipulador de alimentos en cuanto a su estado de salud, las practicas higiénicas y medidas de protección;

> "Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:
>
> 1. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
> 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
> 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
> 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
> 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.
>
> Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos."

Teniendo en cuenta lo anterior, el servicio de alimentos de la comunidad de cuidado la fortuna garantiza que en caso de que algún manipulador de alimentos presente afecciones de la piel o alguna enfermedad infectocontagiosa, se excluirá de toda actividad laboral operativa que se realiza dentro de la comunidad de cuidado y en su defecto la gastrónoma del servicio de alimentos asumirá el rol operativo necesario con el fin de garantizar que la operación del servicio de alimentos no se vea afectada.

El talento humano del servicio de alimentos de la comunidad de cuidado la fortuna está conformado por cuatro (4) auxiliares de cocina que ejecutan funciones operativas de manufactura, una (1) gastrónoma y un (1) nutricionista dietista que cumplen funciones administrativas y en caso que se requieran ejecutan funciones operativas. El estado de salud de los auxiliares de cocina y de la gastrónoma se supervisarán por el nutricionista dietista, mediante el formato "Formato de inspección de salud e higiene del personal manipulador de alimentos", con una periodicidad semanal.

| REVISIÓN Y APROBACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **FECHA** | **NOMBRE** | **CARGO/ROL** | **FIRMA** |
| ELABORÓ | 28-08-2026 | YULIETH SABA | NUTRICIONISTA |  |
| APROBÓ | 28-08-2026 | LADY JOHANA ESCOBAR | COORDINADORA |  |